



Ensemble en action pour Senevita Obstgarten : Michael Fleischhacker (*directeur F&B*), Diny Döring (*chef de service restaurant & espaces de vie*), Thomas Breiting (*directeur gastronomie & hôtellerie*), Günther Rüscher (*coach GastroPerspektiv*), Urs Leuthold (*conseil et développement technique des systèmes de cuisson Hugentobler*), Ulrich Kohler (*chef de cuisine*).

L'ambiance d'un restaurant dans le service de soins

► FLORIAN FELS

Il y a un peu plus d'un an la maison de retraite et de soins Senevita Obstgarten à Affoltern am Albis a changé sa méthode de production en cuisine. Les repas sont désormais préparés selon le concept du spécialiste des cuisines collectives **Hugentobler système de cuisson suisse SA**, avec une production en continu indépendante du temps. Les résultats sont impressionnants. Un exemple pratique.

Il est midi, un mardi après-midi tout à fait normal, au deuxième étage du service de soins de la maison de retraite Senevita Obstgarten à Affoltern am Albis. Une trentaine de personnes se sont retrouvées pour manger dans la nouvelle salle à manger. La plupart des résidents ont opté pour le menu principal : rôti suédois aux pruneaux, sauce balsamique, pommes de terre lyonnaises et chou frisé. Il y a en outre des salades mixtes en feuilles et en légumes ou une soupe à la crème de roquette avec des croûtons en entrée et un gâteau au citron en dessert. Les clients sont visiblement satisfaits et apprécient le repas de qualité restaurant : le rôti a le goût de sortir du four et le chou frisé est encore croquant. La haute qualité des plats a été améliorée par un nouveau concept de cuisine et de service :

"Nous produisons désormais deux fois par semaine en cuisine, indépendamment du temps, et fournissons les unités de soins avec la ligne froide. Cela signifie que les plats y sont livrés froids, préparés dans le service pour être dégustés et servis", explique Thomas Breiting, responsable Gastronomie & Hôtellerie chez Senevita.

Moins de stress et une meilleure qualité

Le concept repose sur le savoir-faire et l'équipement du spécialiste des grandes cuisines Hugentobler et de sa filiale GastroPerspektiv AG, qui ont aidé l'équipe de Breiting et son chef de cuisine Ulrich Kohler lors de la transition.

Kohler est enthousiaste :

"Avant le changement, il y avait toujours une grande agitation et le temps était parfois compté. Heureusement, c'est fini maintenant. Et en plus, nous cuisinons beaucoup plus frais, car nous avons plus de temps". Au lieu de produire la soupe à la crème de roquette juste à temps, comme auparavant, sous une trop grande pression du temps, elle a été préparée il y a sept jours selon la recette préférée du chef, mise en sachets chaude (hot-fill) et immédiatement réfrigérée. Le système est simple, mais génial. Ainsi produite, la soupe se conserve jusqu'à 21 jours au frais. Pour le repas de midi, il ne reste plus qu'à produire quelques plats, comme des pâtes ou des pommes de terre, le même jour. "Nous avons toujours eu une qualité très élevée dans notre restaurant public, mais le transport des repas de la cuisine vers les unités de soins et le temps relativement long de maintien au chaud ont particulièrement nui aux légumes. C'est maintenant terminé", explique Breiting.

Comment tout a commencé

L'impulsion initiale a été donnée lors d'une visite des cadres de la cuisine et de la direction de Senevita au "paradis de la cuisine" de Hugentobler. L'événement, qui a duré plusieurs heures, a montré les possibilités offertes par le Swiss Systems, la mise en réseau intelligente des processus et des technologies de cuisson. Dès le voyage de retour, nous avons compris que la production en différé représentait une énorme opportunité", se souvient le directeur F&B de Senevita, Michael Fleischhacker.



En cuisine, il n'y a désormais plus que deux jours de production par semaine



Ulrich Kohler et Günther Rüscher sont satisfaits du résultat : moins de stress et une meilleure qualité.

"La perspective de pouvoir répondre mieux et plus rapidement aux besoins actuels et futurs de nos résidents, d'améliorer la qualité des repas et de réduire le gaspillage alimentaire était bien sûr séduisante. Mais en même temps, j'étais sceptique. L'objectif a toujours été d'apporter plus de qualité et de savoir-faire dans le service". Un coach de GastroPerspektiv, une filiale de Hugentobler, a finalement convaincu l'équipe. Lors d'un atelier, la situation a été analysée avec le coach et un concept théorique pour les processus et les technologies a été élaboré. Les objectifs ont été clairement formulés :

- › 1. L'ambiance du restaurant et la même qualité que dans le restaurant public, également pour les résidents des unités de soins.
- › 2. Une meilleure planification du personnel de cuisine.
- › 3. Moins de personnel grâce à une production plus efficace.
- › 4. Moins de gaspillage alimentaire.

Un plan d'investissement d'environ 250'000 francs a été établi, en premier lieu pour les transformations dans les trois stations du secteur des soins avec des locaux pour la régénération et le stockage des repas ainsi que pour des systèmes de cuisson comme par exemple le congélateur rapide, Hot-Fill, freeze'n'go y compris GreenVac. "Nous travaillons depuis longtemps avec Hugentobler et savions qu'ils ne nous vendraient rien de surdimensionné ou d'inutile", dit Fleischhacker. Et d'ajouter : "Grâce à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'optimisation des de marchandises, nous avons pu réduire les frais de transport et de stockage. L'argent investi est déjà amorti en deux ans". ▶▶

« Avant le changement, il y avait toujours une grande agitation et le temps était parfois compté. Heureusement, tout cela est maintenant terminé.

Ulrich Kohler, chef de cuisine chez Senevita

Les experts en soins infirmiers

Le groupe Senevita, dont le siège est à Muri près de Berne, est un prestataire de soins stationnaires et ambulatoires. Il héberge et soigne environ 4900 personnes âgées à domicile, dans des places de soins ou dans des appartements protégés. 39 sites. Le verger Senevita à Affoltern propose des offres de logement et de soins assistés. Il est également connu pour son restaurant public et ses performances culinaires. Récemment, l'équipe de cuisiniers a gagné le Trophée SVG et a pu convaincre le jury avec la devise "La suissitude rencontre la coolitude".



Dans les services de soins, la nourriture est régénérée.

qu'ils peuvent déjà sentir quelque chose avant de manger dans la maison et qu'ils peuvent maintenant vivre une véritable sensation de restaurant", se souvient Breitinger.

Le succès à tous les niveaux

Le résultat est également visible du point de vue des processus. Le travail n'est pas seulement plus détendu qu'avant le changement, il est aussi beaucoup plus efficace. "Nous sommes aussi devenus beaucoup plus flexibles. Nous pouvons désormais mieux faire face aux absences du personnel pour cause de maladie", déclare Kohler. C'est également ce que confirme Urs Leuthold, du service de conseil et de développement des systèmes de cuisson chez Hugentobler : "Pour des projets comparables, on peut constater en moyenne une économie des capacités en personne entre 15 et 20 pour cent".

Le chef de cuisine profite également davantage du temps libéré pour la formation des apprentis, qui était souvent négligée par le passé dans l'agitation du quotidien. Et le temps gagné a été déterminant pour un grand succès de l'équipe de cuisine : "Récemment, l'équipe du chef de cuisine Ulrich Kohler a remporté le célèbre SVG Trophy. Sans le changement de production en cuisine sur deux jours, nous n'aurions jamais eu le temps de nous préparer suffisamment à la compétition en plus des affaires opérationnelles", se réjouit Fleischhacker.

L'hygiène, pas de problème

La réduction du gaspillage alimentaire, que l'équipe de cuisine estime entre 8 et 10 pour cent, est particulièrement réjouissante. "Nous devons recycler beaucoup moins de biomasse qu'auparavant et nous pouvons aussi réagir de manière flexible lorsque 20 personnes de plus que d'habitude viennent au restaurant", explique Breitinger. Et l'hygiène ? Breitinger sourit, satisfait. "Nous avons déjà eu des contrôles alimentaires, avec des tests approfondis dans les laboratoires. Tout était impeccable, je ne m'inquiète plus du tout.

« Nous étions optimistes quant à l'accueil de ce nouveau concept, mais la réaction positive écrasante dès le premier jour a été impressionnante.

« **Thomas Breitinger**, responsable de la restauration et de l'hôtellerie chez Senevita

Un déroulement de projet bien pensé

Le projet a débuté en octobre 2021, avec la transformation de la cuisine jusqu'en janvier 2022, puis l'introduction des nouveaux processus de cuisson en juin 2022. La cuisine a introduit progressivement de nouveaux éléments de production, ce qui a fait ses preuves. Dans un premier temps, l'ancien mode de travail et la nouvelle préproduction ont fonctionné en parallèle. Au fil du temps, de plus en plus de plats ont été préproduits et l'équipe a pu se familiariser en douceur avec les nouveaux processus.

"Le changement a duré environ six mois", explique le directeur de la gastronomie et de l'hôtellerie, M. Breitinger. "L'accompagnement de départ par les coachs de GastroPerspective a déjà donné des impulsions décisives pour nous habituer aux nouvelles techniques et aux nouveaux appareils". Ensuite, les services de soins ont été progressivement transformés et, depuis mai de cette année, la nouvelle qualité est proposée dans les trois stations.

"Nous étions optimistes quant à l'accueil de ce nouveau concept, mais la réaction positive écrasante dès le premier jour a été impressionnante." Les résidents apprécient le fait

Les murmures de la cuisine

La société Hugentobler système de cuisson suisse SA est leader sur le marché en tant que fournisseur global de développement, fabrication, formation, distribution et service après-vente d'appareils et de systèmes de cuisson modernes pour grandes cuisines.

L'entreprise familiale suisse, forte de plus de 50 ans d'expérience, est spécialisée dans la conception, l'aménagement et le montage de grandes cuisines pour les restaurants, les hôtels et la restauration

collective et hospitalière. Environ 120 collaborateurs travaillent sur 6 sites pour les clients. A eux seuls, 30 chefs de cuisine qualifiés sont quotidiennement en mission dans les cuisines de Suisse et d'Allemagne. Ce qui est unique, c'est ce qu'on appelle "Paradis de la cuisine" à Schönbühl. Sur 1200 mètres carrés, des produits d'avenir sont proposés. Appareils et systèmes de cuisson innovants.

Au total, 30 fournisseurs de la restauration sont réunis sous un même toit. Les entreprises partenaires présentent des systèmes de caisse modernes, des machines à café, des distributeurs de boissons, des lave-vaisselles, des installations frigorifiques, des hottes de ventilation, des revêtements de sol, des solutions pour l'aménagement intérieur des cuisines, des concepts d'hygiène et bien d'autres choses encore.

