

# Effiziente Kochsysteme steigern Flexibilität und Qualität



Kalbsragout wird zum Garen in den Hold-o-maten geschoben.

**Domicil Cuisine in Bern kocht nicht nur für zwei eigene Heime, sondern auch für über zehn externe Kunden. Das Produktionsvolumen wurde in den letzten vier Jahren verdreizehnfach – gleichzeitig konnte die Qualität und Rendite gesteigert werden. Erreicht wurde diese Entwicklung aufgrund angepasster Produktionsprozesse und einer Umstellung auf Hugentobler Schweizer Kochsysteme.**

**D**omicil Bethlehemacker, Bern: Hier wohnen ältere Menschen, die mehrheitlich unter Demenz leiden. An dieser Adresse wird jedoch nicht nur gepflegt – da wird auch gekocht. Unter dem gleichen Dach befindet sich nämlich zusätzlich die Domicil Cuisine, welche als eigenes Profitcenter geführt wird. Früher kochte die Küchenmannschaft hauptsächlich für die 72 Bewohnerinnen und Bewoh-

ner. Bis 2010, dann stellte sich eine Wende ein, wie sich Remo Stalder erinnert. Der Leiter Gastronomie erzählt, dass die Crew damals nur aus vier Personen bestanden habe. Aufgrund einer neuen Vorwärtsstrategie wurde entschieden, die Küche auszubauen. Vor vier Jahren gelang es, erste externe Institutionen als Kunden zu gewinnen. «Damals produzierten wir pro Woche etwa 500 Menüs, was für unser bescheidenes Team sehr viel war.»

In der Zwischenzeit hat sich der Output vervielfacht, Lichtjahre scheinen vergangen zu sein: «Heute produzieren wir wöchentlich 6500 Menüs, 13-mal mehr als vorher», stellt Stalder fest. Der Grund: Domicil Cuisine ist es erfolgreich gelungen, weitere Aufträge auszuhandeln. Zum Kundenkreis gehören derzeit 14 Firmen und Institutionen, davon sind drei Pflegeheime, die zur Gruppe von Domicil zählen. Überdies werden unter anderem Pro Senectute Bern, Berner Stadtbetriebe und Teile der Polizei beliefert.

## Strukturierte Arbeitsprozesse

Damit das massiv gesteigerte Volumen bewältigt werden konnte, stockte Domicil

Cuisine einerseits das Team auf 10 Mitarbeiter auf, andererseits wurden die Kochprozesse umgestellt. Remo Stalder erklärt: «Die Zeiten, wo wir morgens zur Arbeit kamen und einfach mit kochen begonnen haben, sind vorbei. Alle Arbeitsvorgänge müssen vorher strukturiert, gut geplant und vorbereitet werden. Das erforderte von uns allen ein Umdenken.» Im Alltag heisst das: «Wir sind vom reinen Menü-Denken abgekommen. Wir brechen die Wochenplanung auf die einzelnen Komponente herunter.»

Diese Vorgehensweise bedingt einen neuen Wochenablauf. In der Praxis bedeutet das: Jeweils am Montag und Donnerstag werden die Menü-Komponenten produziert. Am Dienstag und Freitag wird alles, was tags zuvor hergestellt und heruntergekühlt wurde, abgewogen, verpackt, etikettiert und ausgeliefert. Der Mittwoch wiederum ist zum Vorproduktionstag geworden. «Da stellen wir unsere Inhouse-Convenience her», beschreibt Stalder. «An diesem Tag produzieren wir Komponenten wie Grundsaucen und die Basis für verschiedene Suppen.»

## Systemelemente im praktischen Einsatz

Für den beschriebenen Produktionsprozess musste Domicil Cuisine die Kücheninfrastruktur dem neuen Verfahren anpassen. «Im Verlauf der letzten Jahre haben wir uns entschieden, auf Kochsysteme von Hugentobler zu setzen», erklärt der 31-jährige Gastronomieleiter. Ein Systemelement ist das sogenannte «freeze'n'go». Den praktischen Einsatz beschreibt Stalder anhand eines konkreten Beispiels: «Wir dämpfen Gemüse im Drucksteamer, schütten es garheiss in GreenVac-Schalen um, würzen und geben etwas Butter hinzu, braisieren oder glacieren andere Gemüse wie zu «früheren Zeiten» dann wird die Schale mit dem Deckel verschlossen – im FrigoJet bei -40°C Grad unter null, auf +4°C Grad heruntergekühlt. Nun ziehen wir ohne die Schale nochmals zu öffnen das Vakuum mit der GreenVac-Pumpe. Mit diesem Verfahren hergestellte



Arbeiten erfolgreich zusammen (v.l.): Reto Hugentobler (CEO Hugentobler), Remo Stalder und Fridolin Schilling (Fachberater Kochtechnik, Hugentobler).

Gerichte verbessern sich qualitativ und sind sieben Tage und länger haltbar.»

Ein weiteres Systemelement ist der Hold-o-mat, der sich für Schmorfleisch eignet, zum Beispiel für Ragout, Haxen, Braten usw. Das Fleisch wird in der GreenVac-Schale direkt im Hold-o-maten über sieben bis zwölf Stunden gegart. Immer öfters lassen die Köche das Fleisch während der Nacht garen, was zu höherer Effizienz führt. Für Remo Stalder steht fest: «Wenn wir das Fleisch im Hold-o-maten garen, erzielen wir weniger Gewichtsverlust, bessere Garergebnisse und insgesamt eine höhere Qualität.» Das Wichtigste für ihn: «Alle Fleischteile werden gleichmässig gar und sind nicht faserig.» Für Domicil Cuisine ein entscheidender Vorteil: Die Kunden bevorzugen zartes Fleisch. Seit die Hold-o-mat-Wand im Einsatz steht, reklamiert niemand mehr über zähes Fleisch.

#### Mehr Frischprodukte steigern Geschmackserlebnis

Oft verwendet wird Hot fill: Mit diesem Verfahren wird die Suppen- und Saucen-

basis vorproduziert. Remo Stalder veranschaulicht: «Wir füllen die Suppen, wenn sie 86°C Grad heiss sind, in Beutel ab. Diese werden nicht vakuumiert, sondern zweimal verschweisst. Anschliessend legen wir die verschlossenen Beutel flach in den Schockfroster FrigoJet zum Schnellkühlen.» Diese Methode hat sich auch aus hygienischer Sicht bewährt. Die Laboranalysen zeigen, dass die Produkte –mikrobiologisch überprüft– bis zu 21 Tage problemlos gekühlt haltbar sind. Und: Gemäss Stalder können die Köche dank dem Hot fill-Verfahren mit mehr Frischprodukten arbeiten, was das Geschmackserlebnis merklich steigert.

Der Schnellkühler FrigoJet, der bis -40°C Grad unter null frostet, ist nicht mehr wegzudenken. Bei Domicil Cuisine wird er unter anderem für die Patisserie eingesetzt. «Wir leisten uns eine reichhaltige Angebotspalette mit 10 verschiedenen Sorten respektive 1500 Stück pro Woche, was unsere Kunden begeistert», erklärt Stalder. «Qualitätsdenken und Mengenproduktion bedingen einen Hochleistungschocker FrigoJet.» Die Desserts wer-



Die fertige Suppe wird im Hot fill abgefüllt und in den FrigoJet zum Schnellkühlen geschoben.



## 3 Fragen an Reto Hugentobler



Geschäftsführer der Hugentobler Schweizer Kochsysteme

### « Welche Trends stellen Sie im Bereich von Grossküchen in Europa fest?

Auf Grund des heutigen Kostendrucks führen in Holland etwa 70 Prozent aller Spitäler und Altersheime keine eigene Küche mehr. Sie beziehen ihre Speise-Komponenten von grossen Convenience-Herstellern. Ähnliche Tendenzen sind auch in Deutschland feststellbar.

### Zeichnet sich diese Entwicklung auch in der Schweiz ab?

Ja, über kurz oder lang werden unsere stetig steigenden Gesundheitskosten dazu führen, dass Kosten eingespart und Alternativen gefunden werden müssen. Wir setzen uns dafür ein, dass die Altersheime, Spitäler und die Gastronomie in der Küche günstiger produzieren können. Der durchschnittliche Benchmark\* soll mittels Mehrumsatz und gesteigertem Personaleinsatz von 40 auf etwa 25 bis 30 Franken pro Tag gesenkt werden können. Dann ist die Rentabilität vorauszusehen.

### Sie setzen auf intelligente Vernetzung. Was heisst das?

Durch langjährige Erfahrung, einer intelligenten Vernetzung unterschiedlicher Geräte und Produktionsarten, haben wir eine Qualitätsverbesserung von Lebensmitteln geschaffen. Betriebe, die unsere Kochsysteme nutzen, weisen heute Resultate auf, die nicht nur den Kochberuf aufwerten und die Gäste begeistern, sondern auch die Rendite steigern.





Die Küchenmannschaft stellt täglich 10 verschiedene Patisserie-Sorten her.

den bei  $-40^{\circ}\text{C}$  Grad gefroren, dann bei  $-20^{\circ}\text{C}$  Grad gelagert und so auch ausgeliefert.

#### Kücheninfrastruktur bewährt sich

Die neue Kücheninfrastruktur von Hugentobler hat sich ausgezeichnet bewährt. Das Fazit lautet: «Die Küchensysteme sind für uns elementar, ohne sie könnten wir nicht mehr arbeiten», befindet der Gastronomieleiter. Zentraler Vorteil ist die Angebotsvielfalt. Pro Woche werden über 20 verschiedene Menüs hergestellt. Ohne die moderne Technik und Kochsysteme wäre das nicht machbar.

Als weiteren Pluspunkt streicht er die hohe Effizienz heraus, was unter dem Strich zu einer erfreulich überdurch-

schnittlichen Rendite führt. Doch auch der Kunde profitiert von moderaten Preisen. Beispiel: Während der Benchmark\* im schweizerischen Durchschnitt zwischen 32 und 52 Franken liegt, kann das Domicil Bethlehemacker die Menüs pro Person und Tag für knapp unter 20 Franken beziehen – und das mit top Qualität.

#### Lohnende Einarbeitungszeit

Als zeitaufwändig erwies sich die Einarbeitungszeit der Mitarbeiter, wobei Stalder auf die tatkräftige Unterstützung von Hugentobler zählen konnte. «Wir befinden uns auf dem richtigen Weg», resümiert Stalder. Der Produktions-Output lässt sich mit der gegenwärtigen Küchenmannschaft kaum mehr optimieren. Beim

## 110 Mitarbeitende, 6 Standorte

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen. Sie ist spezialisiert auf die Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Hotels, Restaurants, Gemeinschafts- und Spitalverpflegung. Firmengründer Fredy Hugentobler, seit 1964 in der Grossküchenbranche tätig, übergab 2010 die Geschäftsführung des Familienunternehmens seinem Sohn Reto. Die Werte und Normen der Firma orientieren sich an der christlichen Ethik.

nächst grösseren neuen Auftrag muss Manpower aufgestockt werden. «Mit einer zusätzlichen halben Stelle könnten wir beispielsweise täglich nochmals 300 zusätzliche Menüs herstellen», rechnet Stalder vor. Trotz der neuen Ausrichtung von Domicil Cuisine betont er: «Wir sind eine Handwerksküche und kein Industriebetrieb. Wir können individuell auf Kundenwünsche eingehen und das soll auch so bleiben!» ■

\*Benchmark: Verpflegungskosten pro Tag / pro Bewohner