

Das Seniorenzentrum «Wier» in Ebnet-Kappel setzt auf Hugentobler Schweizer Kochsysteme

Lecker, wirtschaftlich und nachhaltig

Das Seniorenzentrum «Wier» pflegt und betreut bis zu 118 BewohnerInnen, u.a. auch Menschen mit fortgeschrittener Demenz, seit Dezember 2023 in einem Neubau. 2021 zählte die Küche 735 Stellenprozent. Die Fachkräfte waren enorm gefordert: mittags ein zeitlich geballter Druck, um in Kürze bis zu 170 Essen fertigzustellen. Gleichzeitig lief die Submission für den Neubau und damit verbunden der Ausblick auf mehr Gästefrequenz im neuen Restaurant. Dabei wurden weitere Ziele definiert: weniger Stress, dafür mehr Flexibilität, mehr Effizienz und mehr Freude am Kochen.

Wer rechtzeitig gezielt plant, gewinnt am Schluss. Diesem guten Vorsatz wurden Daniel Thoma, Geschäftsführer, und Kevin Althaus, Leiter Gastronomie im «Wier» vollauf gerecht. Gemeinsam mit Reto Emmenegger, Regionalverkaufsleiter Ost, Hugentobler Schweizer Kochsysteme, und Günther Rüscher, Coach von GastroPerspektiv, wurde analysiert, wie die ungünstigen Belastungsspitzen zu brechen wären, wie wirtschaftlicher gekocht werden könnte und wie die geplante Steigerung des kulinarischen Angebots flexibel und höchst qualitativ zu erreichen sei. «All das sollte unseren BewohnerInnen, BesucherInnen und Gästen zugutekommen, aber natürlich ebenso unserem Küchenteam», bringt es Daniel Thoma auf den

Punkt. «Im Fokus standen deshalb mehr Zufriedenheit durch eine neue Art, Speisen zuzubereiten, und die Möglichkeit, Arbeitszeiten optimal zu verteilen. Wir suchten das Kochsystem, das unsere Mitarbeitenden ebenso begeistert wie die Menschen, denen wir täglich etwas Leckerer servieren wollen.»

Mit Feintuning zum Ziel

«Es hat sich gelohnt, noch vor dem Spatenstich zum Neubau zusammensitzten», erinnert sich Reto Emmenegger, «denn so konnten wir zu viert – Geschäftsführer, Leiter Gastronomie, Coach und Kochsystemberater – rechtzeitig die Weichen stellen, um für den Bezug des

neuen Zentrums optimale Abläufe und Ressourcen zu realisieren. Wir gingen allen entscheidenden Elementen auf den Grund: Welches sind die erfolgversprechendsten Wege zur Zeit- und Kostenersparnis, zum verbesserten Mitarbeiter-Einsatz, zur optimalen Einkaufsplanung, zur prozessoptimierten Menüplanung sowie zur harmonischen Integration des à-la-carte-Angebots und Caterings ins Tagesgeschäft?»

«Ein wichtiger Entscheid betraf die zeitversetzte Vorproduktion», erläutert Coach Günther Rüscher. «Sie wurde noch vor Fertigstellung des Neubaus ausgiebig mit Leihgeräten getestet und danach mit Überzeugung eingeführt.»





Sie freuen sich über ein erfolgreich realisiertes Küchenprojekt (v.l.n.r.): Daniel Thoma und Kevin Althaus vom Seniorenzentrum «Wier» sowie Günther Rüscher, GastroPerspektiv AG, und Reto Emmenegger, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Zeitunabhängig zu kochen, ist der entscheidende Trumpf

Die Idee, die Produktion der Speisen vom Service zu entkoppeln, also zeitunabhängig zu kochen, verfolgt Hugentobler schon seit Jahrzehnten. Ein Beispiel: um die Schwächen der herkömmlichen Cook & Chill-Methode zu umgehen, die häufig zu einem Austrocknen und oberflächlichem Würzen der Speisen führt, wurde das System freeze'n'go entwickelt: Hier werden die Speisen fixfertig zubereitet und abgeschmeckt, dann garheiss in GreenVac-Schalen abgefüllt, mit Deckel verschlossen und sogleich im Schockfroster auf rund 5 °C heruntergekühlt. Anschliessend wird in der Schale ein volles Vakuum erstellt. Es entsteht somit ein luftleerer Raum, in dem sich die Poren der Speisen öffnen und der Gewürzgeschmack auf diese schonende Weise sukzessive, aber umso intensiver in die Speisen eindringt.

Die Haltbarkeit erhöht sich gegenüber drei Tagen bei Cook & Chill auf bis zu zehn Tage. Darüber hinaus bleiben die Speisen frei von fremden Bakterien und behalten Aussenstruktur, Farbe, Vitamine und Geschmack in Perfektion. Das bestätigen unabhängige Labor- und Sensoriktests. Der Geschmack erweist sich nach einigen Tagen im Vakuum sogar als besser im Vergleich zu frisch gekochten und servierten Gerichten.

Pasteurisieren – ein Highlight

Weitere im Seniorenzentrum «Wier» eingesetzte Kochsysteme sind professionelles Schockfrosten, was eine Haltbarkeit von bis sechs Monaten erlaubt, Garen über Nacht, HotFill oder

SousVide. Ganz wichtig ist auch Pasteurisieren. Hier wird das Gargut sanft erhitzt. Die Temperatur ist dabei hoch genug, um krankheitserregende Keime und Mikroorganismen weitgehend abzutöten. Gleichzeitig ist die Temperatur niedrig genug, dass Nährwert und Geschmack vollauf erhalten bleiben. Pasteurisiert wird je nach Lebensmittel bei Temperaturen von 85 °C über eine Dauer von bis zu 20 Min, mit einer Kerntemperatur von mindestens 75 °C, danach im Schockfroster auf +5 °C abgekühlt. Pasteurisieren ist sehr vorteilhaft: Pasteurierte Gerichte

oder Zutaten erweitern die Möglichkeiten für kreative Köche. Gleichzeitig werden Kosten gespart, weil die Produktion viel besser planbar ist, grössere Mengen problemlos auf Vorrat und gemäss dem Acht-Wochen-Menürythmus zubereitet werden können und sich die Prozesse effizienter gestalten lassen.

«Dank des Pasteurisierens brechen wir nicht nur Arbeitsspitzen, wir eliminieren sie praktisch», freut sich Küchenchef Kevin Althaus. «Wir können Gästeschwankungen elegant ausgleichen und





Kevin Althaus, Leiter Gastronomie, im Einsatz: Die Trümpfe der neuen Gesamtlösung zeigen sich beim Personaleinsatz, beim Einkauf, bei den täglichen Prozessen und bei der Wirtschaftlichkeit.

verringern den Food Waste erheblich. Ebenso vorteilhaft ist es, auf diese Art à-la-carte-Menüs vorzukochen, das Angebot also zielgerichtet zu erweitern, oder Speisen besonders zuzubereiten und vorrätig zu haben, etwa Menüs für Menschen mit Schluckbeschwerden oder Allergien.»

«Diese Swiss Systems, wie wir sie nennen, werden in Dutzenden von Care-Betrieben und Gesundheitsinstitutionen der Schweiz und Deutschlands eingesetzt, um zeitunabhängig zu kochen», unterstreicht Reto Emmenegger. «Beispiele zufriedener Kunden sind die Stiftung Solina Steffisburg, die Alterszentren Viktoria Bern oder Thurvita Wil, das Pflegeheim «am Bach» in Gerlafingen und die Quellenhof-Stiftung in Winterthur.»

Neue Perspektiven gewinnen

Das Kochen wurde mit Swiss Systems nicht neu erfunden, das Abschmecken erfolgt unverändert, jedoch erreicht die Brigade durch moderne Technik und neuartige Prozesse wesentliche neue Dimensionen. Chef oder Chefin und Team gewinnen wieder mehr Zeit für leckere Kreationen, sie haben Freude daran, dass sich alles besser planen lässt – Einkaufen, Vorbereiten, die Präsenz in der Küche und zusätzlich auch Angebote ausserhalb des täglichen Essens, etwa für saisonale Sonderangebote, für Vereinsanlässe, Generalversammlungen oder Feiern aller Art.

«Weil wir gezielt vorproduzieren können, kennen wir keine Nervosität», strahlt Kevin Althaus, Leiter Gastronomie. «Im Gegenteil, nun ist es ein richtiggehendes Vergnügen, die innovativen Systeme virtuos einzusetzen. Es ist fast so wie

ein harmonisches Miteinander von Musikinstrumenten, das ein wohlklingendes Konzert ertönen lässt. Ob alle Töne immer stimmen, darüber entscheiden allerdings unsere BewohnerInnen und externen Gäste.» ... «und die erteilen unserem Küchenteam Bestnoten», ergänzt Geschäftsführer Daniel Thoma, lacht und erzählt von der letzten Wildsaison, während der er «den besten Rehrücken aller Zeiten» in der Gastronomie des Seniorenzentrums «Wier» genossen habe.

Stimmt das Fundament, stimmen nachher die Prozesse

Geschäftsleitung wie Küchenteam im Seniorenzentrum «Wier» blicken auf eine harte Zeit der Umstellung bei gleichzeitigem Neubau zurück. Was war für sie dabei besonders wichtig und wertvoll? Was hat den Ausschlag gegeben, dass heute mit unverändertem Personaletat mehr Mahlzeiten zubereitet werden können, die Mitarbeitenden deutlich zufriedener sind und die Qualität der Speisen weiter gesteigert werden konnte?

«Ausschlaggebend ist es, frühzeitig zu planen und die Partner sorgfältig auszusuchen, mit denen man ein Projekt erfolgreich durchziehen möchte», betont Daniel Thoma. – «So konnten wir anschliessend im Vierer-Team Schritt für Schritt vorgehen und uns für alle Entscheide ausreichend Zeit nehmen, denn der laufende Betrieb musste ja während der Planungsphase und der Realisation des Neubaus unverändert weitergehen», ergänzt Kevin Althaus. «Die Zusammenarbeit mit Hugentobler und Gastro-Perspektiv verlief professionell, stets auf Augenhöhe und im regen Austausch unter Fachleuten.

Wichtig ist dabei festzuhalten, dass Kochen etwas Persönliches ist und es manchmal auch etwas Überwindung kostet, Neues zu akzeptieren. Deshalb ist es vorteilhaft, während der ganzen Planungszeit immer wieder nachzufragen und vor allem den Mut zum Ausprobieren aufzubringen. In guter Partnerschaft sind wir dabei wesentlich weitergekommen.»

Das hat sich gelohnt. Die aktuellen Zahlen sprechen eine deutliche Sprache. Heute werden Menüs zubereitet für die BewohnerInnen des Seniorenzentrums, eine externe Wohngruppe, eine internationale Firma, die örtliche Schule, eine soziale Einrichtung im Nachbardorf sowie eine stattliche Anzahl BesucherInnen und Gäste, die sich gerne im öffentlichen Restaurant kulinarisch verwöhnen lassen. Die Anzahl produzierter Mahlzeiten stieg bei gleichem Küchenteam um 15% und die Anlässe im Restaurant um 25%. Das bedeutet den Fünfer und das Weggli: bessere Wirtschaftlichkeit bei höherer Qualität.

Weitere Informationen

www.sz-wier.ch
www.hugentobler.ch

Und so kocht das Gastroteam in Ebnat-Kappel: Bühne frei!

