

Erfolgreich durch innovative Konzepte

Die Küche vom Alterszentrum Sonnenhof der Thurvita in Wil (SG) bekocht nicht nur seine Bewohner, sondern betreibt auch ein öffentliches Restaurant mit dem Namen «Chez Grand Maman». Zudem werden in der gleichen Küche wöchentlich rund 350 Mahlzeiten für den Thurvita Spitex Mahlzeitendienst produziert – Tendenz steigend.

Remo Stalder

Um dies zu leisten, mussten die Produktionsmethoden in der Thurvita Küche umgestellt werden. Das Ergebnis: Das Produktionsvolumen wurde um 40 Prozent gesteigert, und das bei identischem Mitarbeiterbestand. Andreas Bucher, Leiter Hotellerie bei Thurvita, weiss, dass auch im Gesundheitswesen die Ansprüche an eine hochstehende Gastronomie bei tieferen Kosten immer wichtiger werden: «Viele Betriebe machen sich heute Gedanken über ein Outsourcing der gastronomischen Dienstleistungen», sagt Bucher. Ja, was in unseren Nachbarstaaten bereits alltäglich ist, wird auch in der Schweiz zunehmend zum Thema. Bucher ist sich sicher: «Die Gastronomie muss eine Kernkompetenz werden, denn die hauseigene Küche bringt enormen Mehrwert. Hierzu müssen die Dienstleistungen jedoch künftig betriebswirtschaftlich besser aufgestellt werden.» Bucher entschied sich für eine Vorwärtstrategie. Die Gastronomie soll durch die

Erschliessung neuer Geschäftsfelder finanziell interessant betrieben werden können und dafür bot sich auch der Mahlzeitendienst an. So kam es zur Zusammenarbeit mit der Pro Culina GmbH.

Denkweise hat sich verändert

Remo Stalder, Geschäftsführer des jungen Startup-Betriebs, erzählt von den Herausforderungen seiner Kunden. «Die Denkweise der heutigen Führungspersonen und die Ausgangslage haben sich verändert. Früher wurden die Küchen im Care-Bereich als Hilfskostenstellen geführt, mit Defizitgarantie. Der Benchmark der Verpflegungskosten pro Bewohner und Tag liegt im klassischen Altersheim zwischen 30 und 50 Franken pro Bewohner und Tag, in kleinen Regionalspitälern liegt dieser teilweise sogar höher.» Verglichen mit dem Gastgewerbe sind diese Zahlen extrem hoch. «Kein Gastronom oder Hotelier könnte sich so eine Küche leisten.» Stalder umschreibt die Bedürfnisse seiner



Besprechen das Angebot (v.l.n.r.): Andreas Bucher (Leiter Hotellerie & Mitglied der Geschäftsleitung), Philipp Wettach (Küchenchef), Remo Stalder (Inhaber Pro Culina GmbH).

Auftraggeber: «Der Kunde will zu gleichen Kosten die Qualität und das Angebot verbessern, dasselbe Angebot mit tieferen Kosten sicherstellen oder den Output bei gleichbleibendem Mitarbeiterbestand steigern.»

Analyse, Konzept, Umsetzung

Andreas Bucher hatte klare Vorstellungen: Innert Jahresfrist soll seine bestehende Küchenbrigade in der Lage sein, die Klienten der Spitex zu bekochen – dabei steht die Qualität an oberster Stelle, schliesslich sind die gelieferten Mahlzeiten eine Visitenkarte der Thurvita. Um das Potenzial des Betriebes zu erfassen, führte Pro Culina eine Analyse im Bereich der Küchenprozesse durch und zeigte das vorhandene Potenzial auf. Basierend auf diesen Erkenntnissen erarbeitete Pro Culina in enger Zusammenarbeit mit Bucher ein Szenario für die Umsetzung des Vorhabens.

Bucher erinnert sich: «Um die richtige Richtung einzuschlagen, waren viele Grundsatzentscheidungen notwendig. Wie organisieren wir die Logistik, die Administration, wie werden die Speisen produziert und welchen Einfluss haben diese Veränderungen auf unser Kerngeschäft – der Bewohnerverpflegung im Alterszentrum Sonnenhof?» Nicht zuletzt war auch die Rentabilität entscheidend. Das Szenario von Pro Culina zeigte auf, dass die Investitionen innerhalb von knapp zwei Jahren amortisiert werden können.

Die Produktionsprozesse in der Küche wurden neu aufgestellt. Im Sonnenhof wer-

Umfassender Service

Die Pro Culina GmbH ist auf die Erarbeitung von innovativen Gastronomiekonzepten spezialisiert und bietet einen umfassenden Service an: Analyse, Konzeption, Grossküchen-Fachplanungen und Coaching für Küchenteams. Pro Culina baut Brücken zwischen Theorie und Praxis und ist in der Care-Gastronomie bestens vernetzt. Die sorgfältige Arbeitsweise garantiert gesamtheitlichen Erfolg in der Umsetzung von Projekten. www.proculina.ch



Hier werden die Mahlzeiten für den Lieferservice verpackt.

den die Speisen für die gesamte Woche neu an drei Produktionstagen hergestellt und nicht wie bisher an sieben Tagen. «Wir produzieren heute wöchentlich 350 zusätzliche Mahlzeiten bei gleicher Qualität und dies mit demselben Mitarbeiterbestand», erklärt Bucher. Hinter diesem Resultat steckt eine Menge Konzeptarbeit. Andreas Bucher: «Pro Culina hat uns für zwei Wochen einen Küchencoach zur Verfügung gestellt. Gemeinsam mit dem Küchenteam wurden die konzeptionellen Anforderungen in die Praxis umgesetzt und erlebbar gemacht.» Die Planung der Kochprozesse hat sich seither grundlegend verändert und der tägliche Mitarbeiterbestand ist flexibel auf den effektiven Arbeitsaufwand ausgerichtet.

Kalte Auslieferung

Die frisch gekochten Speisen werden mittels modernsten Schnellkühlanlagen auf 4 Grad abgekühlt und für die weitere Verarbeitung kommissioniert. Für die Bewohner im Alterszentrum Sonnenhof hat sich die Speisenausgabe nicht verändert. Die Küche ist zwar optimiert, aber ohne Wahrnehmungswirkung auf die Bewohner.

Die Speisen für den Mahlzeitendienst werden kalt in AirPET-Schalen (100% recycelbar) angerichtet und unter Entzug von Sauerstoff luftdicht verschweisst. Für den Verpackungsprozess wurde eigens ein separater Raum umgebaut, wo ein moderner Verpackungsautomat zum Einsatz kommt. Die Gerichte sind, ohne jegliche Konservierungsstoffe und ohne Pasteurisation, bis zu einer Woche haltbar. Der Kunde kann seine Mahlzeit flexibel und innerhalb kürzester Zeit in der Mikrowelle oder im Backofen aufbereiten und genießen. «Die kalte Auslieferung ist ein wichtiger Qualitätsfaktor, unser Broccoli bleibt grün, die Vitamine in den Speisen bleiben voll erhalten und die Konsistenz ist wie frisch gekocht», sagt Bucher und resümiert: «Das Projekt ist ein voller Erfolg. Den neuen Drive werden wir mitnehmen und weitere Qualitätsprodukte auf den regionalen Markt bringen.» ■