

Publireportage

Innovative Gastronomiekonzepte machen Schule

DIE PRO CULINA GMBH



Die Firma Pro Culina GmbH aus Münsingen wurde im Jahr 2015 von Remo Stalder gegründet, und wird heute zusammen mit Klemens Fankhauser als Mitinhaber geführt. Mit gemeinsamer Kraft und viel Innovation, wurde Pro Culina schnell zu einem Begriff in der Branche und zählt heute 7 Vollzeitmitarbeitende. Das Fachwissen der Firma ist durch die beruflichen Erfahrungen der Mitarbeitenden breit abgestützt und garantiert einen hohen Spezialisierungsgrad für komplexe Aufgabenstellungen und Projekte.

Die Pro Culina GmbH ist auf die Erarbeitung von innovativen Gastronomiekonzepten spezialisiert und bietet umfassende Beratungs- und Dienstleistungen an. Dazu gehören Betriebsanalysen, Businesspläne, Grossküchen-Fachplanungen und Ausbildungslehrgänge («Training on the Job») für Küchenteams.

Pro Culina baut Brücken zwischen Theorie und Praxis und garantiert die Umsetzung der Bedürfnisse von Management sowie den Mitarbeitenden an der Front. Der Erfolg eines Projekts zeigt sich erst in der Qualität der täglichen Umsetzung. Aus diesem Grund setzt die Pro Culina GmbH auf ganzheitliche Denkansätze.

Pro Culina GmbH
Erlenauweg 22
CH 3110 Münsingen

www.proculina.ch

031 722 88 11
079 713 73 43

150'000 MITTAGESSEN FÜR KINDER- UND JUGENDLICHE IN DER STADT BERN

Bestellen, kochen, servieren, geniessen, bezahlen und glücklich sein. Klingt ganz einfach. Wenn dies von Montag bis Freitag für Kinder zwi-

schen 1 und 15 Jahren in 34 Esszimmern in der ganzen Stadt Bern erfolgen soll, ist es mit der Einfachheit allerdings vorbei.



Die Mahlzeiten für die Kinder der Stadt Berner Kitas, Tagis und Tagesschulen wurden bis im Sommer 2019 teilweise von externen Catering-Anbietern gekocht. Die Stadt Bern hat mit dem Verpflegungskonzept «Vielfalt» entschieden, die Verpflegung der Berner Schulkinder in die eigene Hand zu nehmen. Die Produktion der Mahlzeiten soll dabei auf verschiedene Standorte in den Quartieren der Stadt verteilt werden. Ein solcher Standort hat im Juli 2019 die Türen geöffnet und die ersten Mahlzeiten produziert: Die «Quartierküche Ziegler» im ehemaligen Zieglerhospital. Hier werden jährlich 150'000 Mahlzeiten produziert und an rund 20 familienergänzenden Betreuungseinrichtungen ausgeliefert. Damit ist zum Start des neuen Schuljahres die Ablösung von einem externen Caterer aus Zürich erfolgt. Das Konzept überzeugt und könnte in Zukunft in weiteren Städten Schule machen.

Betrieben wird die «Zieglerküche» durch das Kompetenzzentrum Arbeit – mit einem doppelten Leistungsauftrag: Einerseits ist es die Produktion von gesunden und schmackhaften Gerichten nach den strengen Richtlinien der Stadt Bern. Andererseits werden langzeitarbeitslose Menschen in einem Qualifizierungsprogramm für die Arbeit im ersten Arbeitsmarkt vorbereitet (siehe Interview mit I. Roethlisberger, S. 21). Diese Symbiose garantiert beste Voraussetzungen für sozial, regional und nachhaltig produzierte Mahlzeiten.

MODERNE PROZESSORGANISATION IN DER QUARTIERKÜCHE

Die Kitas, Tagis und Tagesschulen bestellen die Mahlzeiten über einen Webshop. Anschliessend stellt die Küche die Mahlzeiten in verschiedenen Produktionsmethoden her. Diese werden spezifisch pro Produkt und Rezept ausgewählt. Es soll jeweils die ideale Garmethode zum Einsatz kommen. «Cook & Chill» dient nur als Überbegriff. Grundsauces und Fonds zum Beispiel werden klassisch mit frischen Grundprodukten hergestellt und durch Heissabfüllen haltbar gemacht. Weiter kommen Garmethoden wie Sous vide und Langzeitgaren zur Anwendung. Nach der Produktion werden die Speisen im Schnellkühler abgekühlt. Anschliessend erfolgt die Feinportionie-

Facts & Figures zur Quartierküche

- Investitionsvolumen von 2.80 Millionen Franken für die Produktionsküche und die Kücheneinrichtungen der 20 Kitas, Tagis und Tagesschulen
- Pro Jahr 156'000 Mahlzeiten nach den Richtlinien des Labels «fourchette verte»
- Kapazitätsreserve für die Belieferung weiterer Kunden
- Herstellung von 700 Mahlzeiten pro Produktionstag (Cook & Chill – Verfahren, prozessorientiertes Kochen)
- Anlieferung von 20 Kitas, Tagis und Tagesschulen, Feinportionierung- und Lieferung der Speisen auf 34 Esszimmer
- 5 Vollzeitstellen für die Produktion, eine Vollzeitstelle für die Leitung und Durchführung des Qualifizierungsprogramms
- Ausbilden von Lernenden
- Qualifizierungslehrgänge für ca. 20 Stellensuchende pro Jahr
- Volldigitalisierte Küchenprozesssteuerung
- Kein Einsatz von Fertig- und Halbfertigprodukten
- Ausgezeichnet durch die Labels von Bio Suisse, MSC / ASC, Max Havelaar
- Produzentennahe, regionale Warenbeschaffung

rung der Speisen auf 34 Esszimmer an 20 Standorten. Die Portionierung erfolgt nach standortspezifischen Kriterien (Gruppengrösse und Alter der Kinder im jeweiligen Esszimmer) über eine Waage. Anschliessend werden alle Liefergebände bereitgestellt, damit sie in den definierten Liefertouren möglichst einfach ein- und ausgeladen werden können. Die Lieferung zu den Kitas, Tagis und Tagesschulen erfolgt mit einem Kühlfahrzeug. Die Lieferungen erfolgen drei Mal pro Woche für fünf Tage. Dies macht aus ökologischen Gründen Sinn. Vor Ort werden die Speisen mit definierten Programmen in Kombisteamern professionell regeneriert. Für die Lieferungen werden ausschliesslich Mehrweggebäude eingesetzt.

DAS KOCHEN IST DIE KLEINSTE HERAUSFORDERUNG

Die gesamte Wertschöpfungskette wird durch eine Küchensoftware gesteuert. Wie vorgängig bereits erwähnt, werden die Mahlzeiten pro Esstisch über einen Webshop bestellt. Die Portionsgrössen sind auf das Alter der Kinder abgestimmt und entsprechen den Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Die Bestellungen werden in der Küche zusammengefasst und die herzustellende Menge wird dem Küchenchef ausgewiesen. Die Rezepte in der Küche sind sehr detailliert ausgeführt. Für alle ein-

zusetzenden Lebensmittel sind genaue Produkte und Lieferanten hinterlegt, somit kann ein automatischer Bestellvorschlag pro Lieferant inklusiv Detailkalkulation des Menus erfolgen. Durch Updates aus dem System mit den Lieferantendaten werden alle 24 Stunden die aktuellen Produkteinformationen importiert. Dies garantiert eine lückenlose und transparente Deklaration der Speisen. Für die Produktion werden Produktionslisten generiert, diese dienen für die Herstellung, aber auch für die korrekte Herstellung der «mise en place». Die Küchensoftware steuert bei der Feinportionierung der Speisen pro Kunde eine Wiegestation an. Der Koch erhält die Anweisung, von welchem Produkt er wieviel für welchen Kunden portionieren muss. Nach erfolgtem Prozess werden die Liefergebäude ausgezeichnet und ein Lieferschein inkl. Tourenplan wird generiert.

VON DER ERSTEN IDEE BIS ZUM BUSINESSPLAN

Da die Stadt Bern über keine eigenen gastronomischen Kompetenzen für die Planung eines solchen Grossprojektes verfügte, wurde die Pro Culina GmbH als Beratungs- und Planungsunternehmen ins Boot geholt. Pro Culina hat die Stadt Bern von der ersten Idee an begleitet und fachlich beraten. Es wurden viele Grundlagen erarbeitet, fachliche Gespräche

geführt- und Überzeugungsarbeit in Ämtern und Politik geleistet. Mit strukturiertem Vorgehen und viel Feingefühl für Details und Softfacts wurde ein Businessplan für das Projekt ausgearbeitet. Parallel dazu wurde in Zusammenarbeit mit dem Amt «Hochbau Stadt Bern» die Planung der neuen Küche und die notwendigen Umbauten in den 20 familienergänzenden Betreuungseinrichtungen ausgearbeitet. Das Zusammenspiel von konzeptioneller Arbeit und der Gastronomiefachplanung brachte die geforderte Transparenz und stellte sicher, dass Prozesse- und Infrastruktur zukünftig zusammenpassen. Besonders wichtig für den Praxistransfer war die Ausbildung der Mitarbeitenden in der Produktionsküche, den Kitas, Tagis und Tagesschulen. Nur so konnte sichergestellt werden, dass das Konzept in der Praxis funktioniert.

Erbrachte Dienstleistungen der Pro Culina GmbH

- Erstellung Grobkonzept
- Bewertung der Eignung möglicher Standorte für eine Quartierküche
- Bedürfniserfassung in den familienergänzenden Betreuungseinrichtungen
- Ausarbeitung Businessplan und Betriebskostenbudget
- Erstellen eines Investitionskostenbudgets für die infrastrukturellen Massnahmen
- Mitarbeit am Baukreditantrag
- Rekrutieren von Führungspersonen für die Quartierküche
- Küchenfachplanung Quartierküche und 20 zu beliefernde Abnehmerküchen inkl. Fachbauleitung
- Warenbeschaffungsstrategie und Umsetzung von Lebensmittellabels
- Prozessplanung und Küchenorganisation
- Logistikkonzept (Küchensoftware und Transport)
- Ausbildung der Mitarbeitenden vor und während der Eröffnung
- Laufender Support bei fachlichen Fragen

Remo Stalder
Fotos: zVG

