

Küchensanierung mit spürbarem Mehrwert

Gutes Essen steigert das Wohlbefinden und sorgt für Höhepunkte im Alltag. Die Individualität des Menschen spiegelt sich in seinen Essgewohnheiten. Die Küchen-Crew gibt täglich ihr Bestes, um die Kundinnen und Kunden glücklich zu machen. Damit dies in Zukunft noch besser funktioniert, erhält die Residio-Küche eine umfassende Verjüngungskur.



Remo Stalder
Inhaber & Geschäftsführer
Pro Culina GmbH

Die Pro Culina GmbH aus Sef-tigen BE (www.proculina.ch) hat sich auf die Entwicklung von innovativen Gastronomie-konzepten im Geschäftsfeld der Care-Gastronomie spezialisiert und plant konzeptbasierte Grossküchen. Als externe Partnerin unterstützt und begleitet sie die Residio AG bei der Umsetzung ihres Küchenkonzepts.

Die Anforderungen an die gastronomischen Leistungen steigen

Was früher und teilweise bis heute als „Verpflegung“ in Altersheimen bezeichnet wurde, wird in Zukunft den Kundenbedürfnissen nicht mehr genügen. Zu unterschiedlich sind die Geschichten der Menschen, die sich in einer Langzeitpflegeinstitution wohlfühlen wollen. Die Anforderungen an die Küche sind höher als in einem À-la-carte-Restaurant: vollwertige, vegetarische Gerichte, konsistenzdefinierte und teilweise mit Nährstoffen angereicherte Kostformen, Allergien und Unverträglichkeiten wie beispielsweise Laktose- oder Glutenunverträglichkeit. Zudem stellt die Bewirtung von Menschen mit Demenz eine Herausforderung dar: Mit dem Zeitgefühl ändern sich auch die regulären Essenszeiten. Parallel zur geforderten Mehrleistung steigt der Kostendruck von Jahr zu Jahr. Somit sind auch Effizienzsteigerungen gefragt.

Residio AG setzt auf Innovation

Die Gesamtsanierung einer Grossküche ist kostenintensiv und muss gut überlegt und geplant werden. Die Firma Pro Culina GmbH analysierte gemeinsam mit der Hotellerie-Crew der Residio AG die Verpflegungs- und Serviceprozesse. Gemeinsam wurde ein neues Verpflegungskonzept erarbeitet. Dies dient als Basis für die Planung der neuen Küche und enthält betriebswirtschaftliche und qualitative Themen, die mit der Inbetriebnahme der neuen Küche umgesetzt werden sollen. Grössere Flexibilität, breitere Auswahl und höhere Individualität werden bei gleichbleibenden Kosten geboten.

Gerüstet für die Zukunft

Die Ablauforganisation in der Küche wird neu strukturiert. Zudem werden neuzeitliche Kochmethoden in der Küche umgesetzt. Primäres Ziel ist es, optimale Frische und Qualität auf den Teller zu bringen und im richtigen Moment Zeit für die Kundinnen und Kunden zu haben. Qualitätsmindernde Warmhaltezeiten gehören der Vergangenheit an. Farbe, Form und Konsistenz der Speisen werden qualitativ verbessert.

Für das Sicherstellen der Verpflegung während der Sanierungszeit (Sommer 2018) wird beim Restaurant Sonnmatt eine kleine Küche installiert. In Zukunft können regionale À-la-carte-Komponenten und ein vollwertiges Vegimenü im Restaurant angeboten werden. Ein weiterer Vorteil des Konzepts: An 365 Tagen während 24 Stunden können alle Bewohnenden auf ein frisches und warmes Küchenangebot zurückgreifen.

Der logistische Aufwand für die Anbindung des Betriebs Rosenhügel an die Küche Sonnmatt kann künftig reduziert und die Kapazität für Essenslieferungen an Dritte gesteigert werden.

Remo Stalder
Pro Culina GmbH