

# Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, setzt Akzente im Spital und Heim Innovativ sein bereitet viel Freude – und schmeckt erst noch gut

Ein Aufenthalt im Spital oder der Wechsel in ein Alters-/Pflegeheim bedeutet einen Einschnitt im Leben. Gesundwerden und gut aufgehoben zu sein, hat sicher oberste Priorität. Aber die kulinarische Seite kann hier auch zu einem sehr wichtigen Faktor werden. Das bedeutet gleichzeitig eine grosse Herausforderung für die Küchenbrigaden – und das bei Kostendruck, Personalmangel und steigenden Ansprüchen. Ist das die Quadratur des Kreises?

Auch bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Schönbühl, marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen, ist die Herausforderung gross. Firmenchef Reto Hugentobler und sein Team nehmen sie an. Und halten zum einheimischen Produktionsstandort. Deshalb werden Geräte, wenn immer möglich, in der Schweiz hergestellt: «Die möglichst hohe Wertschöpfung im eigenen Land empfinden wir als unsere gesellschaftliche und soziale Verantwortung. Wir sind spezialisiert auf die Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Restaurants, Hotels, Gemeinschafts- und Spitalverpflegung. Rund 120 Mitarbeitende sind

an 6 Standorten für unsere Kundinnen und Kunden tätig. 35 ausgebildete Küchenchefs sind im Aussendienst täglich unterwegs in den Küchen der Schweiz und Deutschlands.» – Das weckte unsere Neugierde. Wir wollten mehr erfahren und besuchten die Küchenspezialisten in Schönbühl, wo Reto Hugentobler unsere Fragen beantwortete.

**Besser kochen und besser essen im Spital und Heim: Wo stehen wir hier in der Schweiz? Wo gibt es Verbesserungspotenzial?**

**Reto Hugentobler:** Es gibt viele gute Beispiele und eine Küchenchefin/ein Küchenchef, die/der etwas auf sich hält, ist qualitätsbewusst und

offen für Neues. Im Spital und Heim sind die Anforderungen ganz speziell, weshalb hier sehr erfreuliche Partnerschaften entstanden sind. Wir stellen allerdings schon auch fest, dass noch häufig mit dem sog. Tablett-System gekocht wird. Das ist jedoch bereits vor 50 Jahren von meinem Vater eingeführt worden. In der Zwischenzeit sind viele innovative Lösungen entstanden, die einen Mehrnutzen bringen. Beim Tablett-System werden während kurzer Zeit viele Mitarbeitende gebunden. Es ist stressig, kostenintensiv und die eilig gekochten Speisen müssen sehr rasch in die verschiedenen Etagen gelangen, damit sie warm serviert werden können. Jetzt kommt es aber nicht selten vor, dass Patienten gerade während der gewohnten Essenszeit untersucht





Für Reto Hugentobler, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, ist es eine Verpflichtung, in der Schweiz zu produzieren und ein innovativer Partner der Gesundheitsgastronomie zu sein.

werden oder schlafen, weil sie sich beispielsweise von einer Therapie erholen möchten. Essen nun warmzustellen, bedeutet einen Qualitätsverlust, den es zu vermeiden gilt.

**Der Kostendruck auf die Gesundheitseinrichtungen ist enorm. Welchen Einfluss hat das aufs Verpflegungsmanagement?**

Der Kostendruck ist auch hier spürbar, obwohl die Verpflegungskosten im Schnitt weniger als 1% der Gesamtkosten eines Unispitals ausmachen. Aber im Rahmen der allgemein unter

Druck geratenen Ertragssituation ist den Betriebskosten in der Küche sehr wohl Rechnung zu tragen. Primär geht es jedoch darum, weitaus bessere Arbeitsbedingungen zu schaffen, viel flexibler zu sein und gleichzeitig qualitativ top zu arbeiten. Das geschieht mit unseren Schweizer Kochsystemen und der damit verbundenen zeitunabhängigen Vorproduktion. Hier wird sorgfältig ausserhalb der Essenszeiten produziert und die vorgefertigten Speisen werden haltbar gemacht (z.B. schockgefrostet, pasteurisiert oder mit HotFill- oder freeze'n'go verarbeitet). Werden sie abgerufen, werden sie regeneriert und so aufbereitet, dass es exakt richtig ist. So gelangen erstklassig zubereitete, vitamin- und nährstoffreiche Speisen zur genau richtigen Zeit zu den richtigen Patienten oder HeimbewohnerInnen.

**Aber die Kosten sind an gewissen Orten schon recht hoch und Gross-Caterer wittern hier wohl ihre Chancen ...**

Gewiss, Verpflegungs-Benchmarks zeigen, dass die Verpflegungskosten pro Patient/in resp. Bewohnende/n und Tag zwischen 30 und 55 Franken liegen. Und wenn die Trägerschaften ihre Querfinanzierungen reduzieren, kann das schon zum Problem werden. Daher tun wir alles, um qualitätsbewusste Heimköchinnen und -köche wirkungsvoll zu unterstützen, damit sie weitaus effizienter arbeiten können. So gelingt es auch, die erwähnten Kosten auf 10 bis 20 Franken pro Tag zu senken. Damit wird eine Gesundheitsinstitution wieder konkurrenzfähiger und dank der Vorproduktion, die eben auch viel individuelleres Zubereiten erlaubt, gelingt es zudem, eine höchst persönliche Note zu schaf-

fen. So gelingt es einem Spital oder Heim Spitzengastronomie zu bieten und das als wertvolle USP zu pflegen.

**Neben dem Kostendruck gibt es aber auch den Ansporn, für zusatzversicherte stationäre Patienten mit einer erstklassigen Hotellerie-Visitenkarte zu punkten. Wie geht das auf? Was tragen Sie dazu bei?**

Wir sehen, dass die Krankenversicherer auch bei Privatkliniken oder Privatabteilungen öffentlicher Spitäler hart verhandeln und die Vergütungen heiss umkämpft sind. Also gilt es auch hier, deutlich mehr Effizienz zu kreieren. Aber gleichzeitig müssen besondere Patientenwünsche erstklassig erfüllt werden. Diese Situation sind wir aus der 5-Sterne-Hotellerie gewohnt. Auch hier gilt es, eine Balance zwischen Personalkosten und Erfüllen aussergewöhnlicher Wünsche zu finden. Dank Vorproduktion gelingt das prima. Eine besondere Aufgabe bedeutet übrigens auch das kulinarische Angebot in Demenzabteilungen. Demente Menschen verspüren oft nicht zu den gewohnten Essenszeiten Appetit, sondern – um ein extremes, aber vorkommendes Beispiel zu nehmen – um 3 Uhr morgens. Wenn nun die Küche imstande ist, eine phantasievolle Auswahl aus 10 bis 15 Gerichten zu offerieren, ist das natürlich toll.

**Sie bieten an, die Küche zu revolutionieren: von der Konzeptanalyse über die Planung bis zur Inbetriebnahme. Welches sind die entscheidenden Elemente Ihrer Revolution?**

Es geht erst mal um die richtige Hardware, die wir nach umfangreicher Analyse vor Ort mass-

Genau das.

**Mit Leidenschaft**

**pistor**

Ihre zuverlässige und unabhängige Partnerin für Gastronomie – mit Leidenschaft und Herz. Vertrauen Sie auf massgeschneiderte Lösungen und langjährige Expertise.

Jetzt mehr erfahren!  
[pistor.ch/gastro](http://pistor.ch/gastro)



geschneidert und in gründlicher Abklärung aller Arbeitsabläufe erstellen. Dazu gesellt sich die Software mittels Beratung und Begleitung durch unsere 10 Coaches. Sie nehmen mit grosser Sorgfalt alles auf, was den jeweiligen Küchenbrigaden einen echten und täglichen Mehrnutzen bringt. Das hat viel mit betriebsspezifischen Anforderungen zu tun, denen wir mit Akribie auf den Grund gehen.

### **Effizienter arbeiten ist sicher besonders wichtig: Wo und wie spüren Sie hier Optimierungspotenzial auf?**

Der Teufel liegt auch hier im Detail. Alle Details vollständig zu erfassen, ist entscheidend – genauso wie das Verständnis für neue Zubereitungsarten. Die Arbeitsabläufe müssen sich eben schon ändern. Gelingt das, und hier braucht es oft eine gehörige Portion Fingerspitzengefühl und Motivation, werden die Früchte des Erfolgs bald sichtbar: Das sind Reduktion des Fachkräftemangels, weniger Food Waste (der ansonsten bis zu 25 % hoch geht) und gesteigerte Attraktivität der Küchenarbeitsplätze. Unsere 10 Coaches, selber alles erfahrene Küchenchefs, wissen, wo der Schuh drückt und können sich sehr gut in den jeweiligen Betrieb hineindenken.

Das beginnt mit Events in Schönbühl und setzt sich vor Ort fort, meist auch in Anwesenheit des Finanzchefs. Küche und Finanzen testen hier

alles, was mit innovativer Zubereitung produziert wird, von der Suppe bis zum Dessert. Sie genießen exakt das, was Wochen oder sogar Monate zuvor zubereitet, haltbar gemacht und jetzt in leckerer Form serviert wird. Damit schaffen wir eine sorgfältige Entscheidungsgrundlage für die Küche der Zukunft. Agieren statt reagieren, lautet unsere Devise. Wir bieten auf der Basis ehrlicher Partnerschaften einen Zusatznutzen zu unseren modernen Geräten. Wir wollen Fans unter den Fachleuten gewinnen und eine gegenseitige Wertschätzung schaffen, die primär den Patienten und Heimbewohnenden zugute kommt. Aus dem regelmässigen Austausch zwischen Coaches und Küchenchefs lernen beide. Und wir nehmen diese Inputs gerne auf, um unsere Geräte ständig weiterzuentwickeln.

### **Können Sie uns schliesslich über besonders spannende, aktuelle Aufgaben berichten?**

Ein schönes Beispiel ist das Domicil Bethlehemacker in Bern. Hier bestand eine recht grosse Küche. Es war angedacht, diese effizienter zu nutzen und zwei bis drei weitere Heime zu beliefern, was allerdings wieder verworfen wurde. Stattdessen setzten wir zusammen mit den Verantwortlichen vor Ort eine effektvollere Lösung um. Neu wurden zahlreiche andere externe Kunden beliefert; die Anzahl zubereiteter Speisen stieg rasch von 1000 auf 6000 Mahlzeiten pro Woche an und die internen Kosten entwi-

ckelten sich parallel dazu höchst erfreulich. Hier gelang es, echt Feuer für ein grundlegend neues Konzept zu entfachen.

Erfreuliches hat sich auch im Kanton Solothurn, im Altersheim Untergäu in Hägendorf, zugetragen. Dank einer gründlichen Analyse und Neuausrichtung der Produktion gelang es in dieser mittelgrossen Institution, die Anzahl der Mittagessen um 35 % zu erhöhen, während der Warenaufwand nur um 3 % zunahm. Übrigens blieb das Küchenteam unverändert. Schliesslich möchte ich Thurvita in Wil/SG erwähnen. Da ist eine schlichtweg grossartige Idee geboren worden: «Chez Grand Maman». Erkannt wurde, dass es etliche rüstige, initiative HeimbewohnerInnen gibt, die gerne Hand anlegen. Das geschieht auf besonders reizvolle Weise. Ausgegraben wurden alte, schöne Rezepte, die nun gemeinsam gekocht werden. Es werden sogar Leckereien hergestellt, die von den junggebliebenen HeimbewohnerInnen am Wochenmarkt feilgeboten werden. Die Arbeit in der modernst eingerichteten Heimküche bereitet allen sehr viel Spass, was einmal mehr zeigt: Miteinander geht's besser und Innovation und Tradition passen prima zusammen.

### **Weitere Informationen**

[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)