

Hugentobler Système de cuisson suisse, met l'accent sur les hôpitaux et les homes

Être innovant est un plaisir - et en plus, c'est bon!

Un séjour à l'hôpital ou le passage dans une maison de retraite/de soins représente un tournant dans la vie. Retrouver la santé et être bien entouré est certainement la priorité absolue. Mais l'aspect culinaire peut également devenir un facteur très important. Cela signifie en même temps un grand défi pour les brigades de cuisine - et ce, avec la pression des coûts, le manque de personnel et les exigences croissantes. Est-ce la quadrature du cercle ?

Chez Hugentobler Système de cuisson Suisse à Schönbühl, leader du marché en tant que fournisseur global de développement, fabrication, formation, distribution et service après-vente d'appareils et de systèmes de cuisson modernes pour grandes cuisines, le défi est également de taille. Le chef d'entreprise Reto Hugentobler et son équipe le. Et ils tiennent à leur site de production national. C'est pourquoi les appareils sont, dans la mesure du possible, fabriqués en Suisse : "Nous considérons qu'il est de notre responsabilité sociale et sociétale de créer un maximum de valeur ajoutée dans notre pays. Nous sommes spécialisés dans la conception, l'aménagement et le montage de grandes cuisines pour les restaurants, les hôtels, la restauration collective et hospitalière. Environ 120 collaborateurs travaillent sur 6 sites pour nos clients.

35 chefs de cuisine formés sont quotidiennement en route dans les cuisines de Suisse et d'Allemagne dans le cadre du service externe". - Voilà qui a éveillé notre curiosité. Nous avons voulu en savoir plus et avons rendu visite aux spécialistes de la cuisine à Schönbühl, où Reto Hugentobler a répondu à nos questions.

Mieux cuisiner et mieux manger à l'hôpital et à domicile : où en sommes-nous en Suisse? Où y a-t-il un potentiel d'amélioration?

Reto Hugentobler: Il y a beaucoup de bons exemples, et un chef de cuisine qui se respecte est soucieux de la qualité et de l'excellence et ouverts à la nouveauté.

Dans les hôpitaux et les EMS, les exigences sont très particulières, c'est pourquoi des partenariats très réjouissants ont vu le jour. Nous constatons toutefois que l'on cuisine encore souvent avec le système dit « sur plateaux ». Ce système a pourtant été introduit par mon père il y a 50 ans déjà. Entre-temps, de nombreuses solutions innovantes ont vu le jour et apportent une valeur ajoutée. Avec le système des plateaux, de nombreux collaborateurs sont mobilisés pendant une courte période. C'est stressant, coûteux et les plats préparés à la hâte doivent être acheminés très rapidement vers les différents étages afin d'être servis chauds. Or, il n'est pas rare que des patients soient examinés ou viennent dormir pour se remettre d'une thérapie pendant l'heure habituelle des repas. Or, réchauffer les aliments signifie une perte de qualité qu'il convient d'éviter.





Pour Reto Hugentobler, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, c'est une obligation de produire en Suisse et d'être un partenaire innovant de la gastronomie de la santé.

La pression des coûts sur les établissements de santé est énorme. Quelle est l'influence de cette situation sur la gestion de la restauration?

La pression sur les coûts est également perceptible dans ce domaine, bien que les frais de restauration représentent en moyenne moins de 1 % des coûts totaux d'un hôpital universitaire. Mais dans le cadre d'une situation de rendement généralement sous pression, il faut bien tenir compte de coûts d'exploitation de la cuisine.

Mais il s'agit avant tout de créer de bien meilleures conditions de travail, d'être beaucoup plus flexible et de travailler en même temps au meilleur de la qualité. C'est ce que nous faisons avec nos systèmes de cuisson suisses et à la préproduction indépendante du temps qui y est liée. Ici, la production se fait soigneusement en dehors des heures de repas et les plats préparés sont conservés (p. ex. surgelés, pasteurisés ou avec HotFill ou freeze'n'go). En cas de besoin, ils sont régénérés et préparés de manière à ce que ce soit exactement ce qu'il faut. Ainsi, des plats préparés de première qualité, riches en vitamines et en substances nutritives, parviennent au bon moment au bon patient ou au bon résident.

Mais les coûts sont déjà assez élevés dans certains endroits et les grands traiteurs sentent ici leur chance ...

Certes, les benchmarks en matière de restauration montrent que les coûts de restauration par patient/e ou par résident/e et par jour se situent entre 30 et 55 francs. Et si les organismes responsables réduisent leurs financements croisés, cela peut déjà devenir un problème. C'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour encourager les cuisinières et cuisiniers des institutions soucieux de la qualité, afin qu'ils puissent travailler de manière beaucoup plus efficace. Ainsi, nous parvenons également à réduire les coûts mentionnés à 10 ou 20 francs par jour. Une institution de santé redevient ainsi plus compétitive et, grâce à la préproduction qui permet de préparer les plats de manière beaucoup plus individuelle, elle parvient en outre à créer une note très personnelle. C'est ainsi qu'un hôpital ou une maison de retraite parvient à offrir une gastronomie de pointe et à en faire une USP valorisante.

Outre la pression des coûts, il y a aussi l'incitation à marquer des points pour les patients statiques assurés en complément avec une carte de visite hôtelière de premier ordre. Comment cela fonctionne-t-il ? Quelle est votre contribution?

Nous constatons que les assureurs-maladie négocient aussi durement avec les cliniques privées ou les divisions privées des hôpitaux publics et que les rémunérations très disputées. Il s'agit donc ici aussi de créer une meilleure efficacité. Mais en même temps, les souhaits particuliers des patients doivent être satisfaits de manière optimale. Nous sommes habitués à cette situation dans l'hôtellerie 5 étoiles. Ici aussi, il faut trouver un équilibre entre les frais de personnel et la satisfaction de souhaits exceptionnels. Grâce à la préproduction, nous y parvenons parfaitement. L'offre culinaire dans les services de démence représente également une tâche particulière. Souvent, les personnes atteintes de démence ne ressentent pas l'appétit aux heures habituelles des repas, mais, pour prendre un exemple extrême, mais qui se produit souvent, à 3 heures du matin. Si la cuisine est en mesure de proposer un choix imaginatif de 10 à 15 plats, c'est bien sûr formidable.

Vous proposez de révolutionner la cuisine: de l'analyse du concept à la mise en service en passant par la planification. Quels sont les éléments décisifs de votre révolution?

Il s'agit tout d'abord d'avoir le bon matériel, que nous fabriquons sur mesure après une analyse complète sur place.

Exactement.

PISTOR

Avec passion

Votre partenaire fiable et indépendant pour la gastronomie - avec passion et cœur. Faites confiance à des solutions sur mesure solutions et une expertise de longue date.

En savoir plus maintenant !
pistor.ch/gastro



et après une étude approfondie de tous les processus de travail. A cela s'ajoutent les conseils et l'accompagnement de nos 10 coaches. Ils prennent en compte avec le plus grand soin tout ce qui apporte un avantage réel et quotidien aux différentes brigades de cuisine. Cela a beaucoup à voir avec les exigences spécifiques à l'entreprise, que nous étudions avec minutie.

Travailler plus efficacement est certainement particulièrement important : où et comment détectez-vous un potentiel d'optimisation dans ce domaine?

Ici aussi, le diable se cache dans les détails. Il est essentiel de saisir tous les détails, tout comme de comprendre les nouveaux types de préparation. Les processus de travail doivent déjà changer. Si l'on y parvient, et il faut souvent une bonne dose de doigté et de motivation, les fruits du succès ne tardent pas à se faire sentir : réduction du manque de personnel qualifié, diminution du gaspillage alimentaire (qui peut atteindre 25%) et augmentation de l'attractivité des postes de travail en cuisine. Nos 10 coaches, tous des chefs de cuisine expérimentés, savent où le bât blesse et peuvent très bien se mettre à la place de l'entreprise concernée.

Cela commence par des événements à Schönbühl et se poursuit sur place, généralement en présence du chef des finances. La cuisine et les finances testent ici tout ce qui est produit avec une préparation innovante, de la soupe au dessert.

Ils savent exactement ce qui a été préparé et conservé des semaines, voire des mois auparavant, et qui est maintenant servi sous une forme délicieuse. Nous créons ainsi une base de décision minutieuse pour la cuisine du futur. Agir plutôt que réagir, telle est notre devise. Nous offrons, sur la base de partenariats sincères, un avantage supplémentaire à nos appareils modernes. Nous voulons gagner des fans parmi les professionnels et créer une estime mutuelle qui profite en premier lieu aux patients et aux résidents des homes. L'échange régulier entre les coaches et les chefs de cuisine est riche d'enseignements pour les deux parties. Et nous prenons volontiers en compte ces suggestions afin de perfectionner constamment nos appareils.

Enfin, pouvez-vous nous parler de tâches actuelles particulièrement passionnantes?

Un bel exemple est le Domicil Bethlehem-acker à Berne. Il y avait une très grande cuisine. Il avait été envisagé de l'utiliser plus efficacement et d'approvisionner deux ou trois autres foyers, mais cette idée a été abandonnée. Au lieu de cela, nous avons mis en place une solution plus efficace en collaboration avec les responsables sur place. De nombreux autres clients externes ont été approvisionnés, le nombre de mets préparés est passé rapidement de 1000 à 6000 par semaine et les coûts internes ont évolué parallèlement de manière très satisfaisante.

C'est là que l'on a réussi à allumer un véritable feu pour un concept fondamentalement nouveau.

Dans le canton de Soleure, la maison de retraite Untergäu à Hägendorf a également des résultats réjouissants. Grâce à une analyse approfondie et à une réorientation de la production, cette institution de taille moyenne a réussi à augmenter de 35% le nombre de repas de midi, alors que les dépenses de marchandises n'ont augmenté que de 3%. D'ailleurs, l'équipe de cuisine est restée inchangée. Enfin, je voudrais mentionner Thurvita à Wil/SG. C'est une idée tout simplement géniale à vu le jour :

"Chez Grand Maman". On s'est rendu compte qu'il y avait de nombreux résidents actifs et pleins d'initiative qui aimaient mettre la main à la pâte. Cela se fait de manière particulièrement attrayante. D'anciennes et belles recettes ont été déterrées et sont désormais cuisinées en commun. Des friandises sont même fabriquées et vendues au marché hebdomadaire par les résidents restés jeunes. Le travail dans la cuisine ultramoderne de l'établissement procure beaucoup de plaisir à tous, ce qui prouve une fois de plus qu'il n'y a pas d'autre solution : L'union fait la force et innovation et tradition vont très bien ensemble.

Plus d'informations

www.hugentobler.ch