



*L'utilisation des systèmes de cuisson suisses et la nouvelle cuisine ouvrent de nouvelles possibilités de restauration à la fondation Solina à Steffisburg.*

Publireportage Fondation Solina, Steffisburg

## Des options stratégiques pour le dessert.

*Pas plus neuve, plus belle, plus chère - mais plus économique grâce à des processus innovants. C'est ainsi que la fondation Solina à Steffisburg a construit une nouvelle cuisine de production. Et a ainsi gagné d'emblée des options stratégiques pour l'avenir.*

Par Markus Steiner

"Il n'est pas possible que nous cuisinions au cours des 30 prochaines années comme nous l'avons fait au cours des 30 dernières années, où est l'innovation ?" s'est demandé Patric Bhend lorsqu'il eut les plans de la nouvelle cuisine entre les mains. Bhend, la quarantaine, économiste d'entreprise qui aime cueillir des champignons pendant son temps libre, avait quitté le secteur des télécommunications en 2013 pour prendre la direction de la fondation Solina. Rétrospectivement, il constate qu'il a été attiré par le sens et la liberté d'organisation. La fondation des logements accompagnés dans des appartements et des studios avec des offres de services au choix, jusqu'à l'activité principale des soins de longue durée spécialisés. Et ce, aux tarifs des PC. "Nos résidents ne doivent pas payer plus que ce qu'ils souhaitent effectivement consommer", explique fièrement Bhend, "la meilleure qualité de vie - à un prix abordable pour tous". La demande est donc élevée, 130 places de soins de longue durée à Steffisburg et plus de 200 à Spiez sont occupées, la fondation tient des listes d'attente. Il est clair que la rentabilité de la restauration a été un thème central à l'occasion de la rénovation et de l'extension d'une aile du bâtiment Steffisburg, dont la cuisine date de 30 ans.

"Je savais que Hugentobler était le numéro 1 sur le marché en matière d'innovation et de processus dans la gastronomie", déclare Bhend.

Hugentobler a invité la direction et les cadres de cuisine au paradis de la cuisine. L'événement, qui a duré plusieurs heures, a montré les possibilités offertes par le Swiss Systems, la mise en réseau intelligente des processus de cuisson et des technologies. Malgré la soumission déjà en cours, la direction a opté pour le Swiss Systems et donc pour Hugentobler. Au début, elle était sceptique à l'égard des systèmes de cuisson et donc de la production différée, avoue la cheffe de cuisine Mirjam Jörg, "mais la perspective d'une meilleure qualité des plats, d'une plus grande flexibilité et d'une réduction des pics de charge m'ont finalement convaincue".

Deux jours après l'événement de Schönbühl, de nouveaux plans étaient disponibles.

**"Enfin, quelqu'un nous avait parlé de processus. Nous avons gagné beaucoup plus de capacité et donc de nouvelles options stratégiques.** Par exemple, développer les livraisons hors domicile ou les livraisons à des institutions ou des entreprises proches. De plus, nous n'avons pas eu besoin de détruire la bonne substance du bâtiment pour y installer un modèle du passé, nous avons pu renoncer à une chaîne de préparation nécessitant beaucoup de personnel, et tout cela à un prix plus avantageux", se souvient Patric Bhend. Andreas Amstutz, entre-temps directeur de l'hôtellerie des deux sites, Steffisburg et Spiez, ajoute : "Nous le constatons dans tous les domaines, l'innovation et la mise en évidence de nouveaux potentiels doivent être activement recherchées en dehors de l'entreprise elle-même, le regard extérieur est décisif".

La brigade de cuisine a profité de la phase de construction pour apprendre la production différée avec les Swiss Systems dans le container provisoire d'Oswald Catering. Et la brigade s'en est très bien sortie, avec beaucoup de motivation et de confiance en soi, se félicite Andreas Amstutz. Mirjam Jörg a été soutenue par un coach de GastroPerspektiv AG. "Nous nous sommes rapprochés en tant qu'équipe, mais sans Swiss Systems, cela n'aurait pas pu tout fonctionner dans un espace aussi petit. Lorsque nous avons pu emménager dans la nouvelle cuisine, nous connaissions déjà les nouveaux processus et la joie était déjà grande", raconte la cheffe de cuisine.

### De nombreux avantages gagnés

L'équipe de direction de la fondation Solina est d'accord pour dire que les nouveaux processus avec la nouvelle cuisine ont apporté des avantages importants : la cuisine est devenue plus calme, presque sans stress, les pics de stress ont été réduits. La durée de conservation prolongée soulage et, comme la cuisine produit un à deux jours à l'avance, elle peut mieux réagir aux imprévus. **Afin de maîtriser la crise du Corona, la cuisine a préparé des repas pour 14 jours et a développé un concept qui garantit la restauration des deux sites malgré l'interruption de la brigade sur l'un d'entre eux.**

La qualité des repas s'est également nettement améliorée, ils ne sont plus trop cuits ou - comme c'est souvent le cas - pas trop mou après une demi-heure passée en bacs, on a de nouveau plus de temps pour les plats à la minute, la cuisine reçoit des compliments pour sa viande plus tendre et ses légumes plus savoureux. Et si une résidente souhaite manger quelque chose à 15 heures, on est rapide et on offre la même très bonne qualité. Mirjam Jörg voit d'autres avantages pour sa brigade :

"Avec des horaires de travail de 7h à 16h ou de 9h15 à 18h30, le lieu de travail est devenu plus attractif, nous n'avons pratiquement pas de fluctuation". La cheffe de cuisine apprécie également la performance et l'utilisation des nouveaux appareils. "Grâce à l'insertion transversale dans le nouveau combi-steamer Vision Plus, le risque de brûlure est moindre, je peux écrire des programmes pour l'équipe, la qualité reste constante. Et le Vision Plus est aussi un four boulanger - les tresses et les cakes sont parfaitement réussis".

La régénération en étage présente de nombreux avantages surprenants : "D'une part, nous avons beaucoup moins de déchets alimentaires. **Avant, tout ce qui restait sur le plateau devait être recyclé en biomasse, on ne pouvait même pas l'utiliser pour les animaux. Maintenant, c'est possible : Nous pouvons réutiliser de manière hygiénique ce qui n'a pas été servi.** Et d'autre part, des études montrent que ce système permet de réduire la malnutrition", note Bhend et son directeur de l'hôtellerie ajoute "les gens mangent plus volontiers, l'expérience est devenue bien meilleure".

Alors que la cheffe de cuisine est impatiente de voir comment fonctionne le nouveau take-away, la direction réfléchit au rôle futur d'un fournisseur de prestations : Les collaborateurs de la fondation Solina orchestreront de plus en plus l'expérience et la vie des résidents et coordonneront les chaînes de fournisseurs nécessaires, comme l'explique Patric Bhend. Sur le site de Stef-fisburg, un parc de rencontre et de mouvement pour quatre générations ouvrira en outre ses portes au printemps prochain - l'un des trois projets phares de Pro Juventute en Suisse alémanique. Cela demandera encore plus de flexibilité de la part de la cuisine. Mais la brigade de cuisine de Mirjam Jörg n'en a pas peur.

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

Ont planifié ensemble avec succès la nouvelle cuisine - de gauche à droite : Andreas Amstutz (Fondation Solina), Christian Brunner (Hugentobler), Mirjam Jörg (Fondation Solina), Bruno Dietz (Hugentobler), Patric Bhend (Fondation Solina).

