

# Erfolgreich durch innovative Konzepte

**Die Küche vom Alterszentrum Sonnenhof der Thurvita in Wil (SG) bekocht nicht nur seine Bewohner, sondern betreibt auch ein öffentliches Restaurant mit dem Namen «Chez Grand Maman». Zudem werden in der gleichen Küche wöchentlich rund 350 Mahlzeiten für den Thurvita Spitex Mahlzeitendienst produziert – Tendenz steigend.**

Remo Stalder

**U**m dies zu leisten, mussten die Produktionsmethoden in der Thurvita Küche umgestellt werden. Das Ergebnis: Das Produktionsvolumen wurde um 40 Prozent gesteigert, und das bei identischem Mitarbeiterbestand. Andreas Bucher, Leiter Hotellerie bei Thurvita, weiss, dass auch im Gesundheitswesen die Ansprüche an eine hochstehende Gastronomie bei tieferen Kosten immer wichtiger werden: «Viele Betriebe machen sich heute Gedanken über ein Outsourcing der gastronomischen Dienstleistungen», sagt Bucher. Ja, was in unseren Nachbarstaaten bereits alltäglich ist, wird auch in der Schweiz zunehmend zum Thema. Bucher ist sich sicher: «Die Gastronomie muss eine Kernkompetenz werden, denn die hauseigene Küche bringt enormen Mehrwert. Hierzu müssen die Dienstleistungen jedoch künftig betriebswirtschaftlich besser aufgestellt werden.» Bucher entschied sich für eine Vorwärtstrategie. Die Gastronomie soll durch die

Erschliessung neuer Geschäftsfelder finanziell interessant betrieben werden können und dafür bot sich auch der Mahlzeitendienst an. So kam es zur Zusammenarbeit mit der Pro Culina GmbH.

## Denkweise hat sich verändert

Remo Stalder, Geschäftsführer des jungen Startup-Betriebs, erzählt von den Herausforderungen seiner Kunden. «Die Denkweise der heutigen Führungspersonen und die Ausgangslage haben sich verändert. Früher wurden die Küchen im Care-Bereich als Hilfskostenstellen geführt, mit Defizitgarantie. Der Benchmark der Verpflegungskosten pro Bewohner und Tag liegt im klassischen Altersheim zwischen 30 und 50 Franken pro Bewohner und Tag, in kleinen Regionalspitälern liegt dieser teilweise sogar höher.» Verglichen mit dem Gastgewerbe sind diese Zahlen extrem hoch. «Kein Gastronom oder Hotelier könnte sich so eine Küche leisten.» Stalder umschreibt die Bedürfnisse seiner



Besprechen das Angebot (v.l.n.r.): Andreas Bucher (Leiter Hotellerie & Mitglied der Geschäftsleitung), Philipp Wettach (Küchenchef), Remo Stalder (Inhaber Pro Culina GmbH).