

Auftraggeber: «Der Kunde will zu gleichen Kosten die Qualität und das Angebot verbessern, dasselbe Angebot mit tieferen Kosten sicherstellen oder den Output bei gleichbleibendem Mitarbeiterbestand steigern.»

Analyse, Konzept, Umsetzung

Andreas Bucher hatte klare Vorstellungen: Innert Jahresfrist soll seine bestehende Küchenbrigade in der Lage sein, die Klienten der Spitex zu bekochen – dabei steht die Qualität an oberster Stelle, schliesslich sind die gelieferten Mahlzeiten eine Visitenkarte der Thurvita. Um das Potenzial des Betriebes zu erfassen, führte Pro Culina eine Analyse im Bereich der Küchenprozesse durch und zeigte das vorhandene Potenzial auf. Basierend auf diesen Erkenntnissen erarbeitete Pro Culina in enger Zusammenarbeit mit Bucher ein Szenario für die Umsetzung des Vorhabens.

Bucher erinnert sich: «Um die richtige Richtung einzuschlagen, waren viele Grundsatzentscheidungen notwendig. Wie organisieren wir die Logistik, die Administration, wie werden die Speisen produziert und welchen Einfluss haben diese Veränderungen auf unser Kerngeschäft – der Bewohnerverpflegung im Alterszentrum Sonnenhof?» Nicht zuletzt war auch die Rentabilität entscheidend. Das Szenario von Pro Culina zeigte auf, dass die Investitionen innerhalb von knapp zwei Jahren amortisiert werden können.

Die Produktionsprozesse in der Küche wurden neu aufgestellt. Im Sonnenhof wer-



Hier werden die Mahlzeiten für den Lieferservice verpackt.

den die Speisen für die gesamte Woche neu an drei Produktionstagen hergestellt und nicht wie bisher an sieben Tagen. «Wir produzieren heute wöchentlich 350 zusätzliche Mahlzeiten bei gleicher Qualität und dies mit demselben Mitarbeiterbestand», erklärt Bucher. Hinter diesem Resultat steckt eine Menge Konzeptarbeit. Andreas Bucher: «Pro Culina hat uns für zwei Wochen einen Küchencoach zur Verfügung gestellt. Gemeinsam mit dem Küchenteam wurden die konzeptionellen Anforderungen in die Praxis umgesetzt und erlebbar gemacht.» Die Planung der Kochprozesse hat sich seither grundlegend verändert und der tägliche Mitarbeiterbestand ist flexibel auf den effektiven Arbeitsaufwand ausgerichtet.

Kalte Auslieferung

Die frisch gekochten Speisen werden mittels modernsten Schnellkühlanlagen auf 4 Grad abgekühlt und für die weitere Verarbeitung kommissioniert. Für die Bewohner im Alterszentrum Sonnenhof hat sich die Speisenausgabe nicht verändert. Die Küche ist zwar optimiert, aber ohne Wahrnehmungswirkung auf die Bewohner.

Die Speisen für den Mahlzeitendienst werden kalt in AirPET-Schalen (100% recycelbar) angerichtet und unter Entzug von Sauerstoff luftdicht verschweisst. Für den Verpackungsprozess wurde eigens ein separater Raum umgebaut, wo ein moderner Verpackungsautomat zum Einsatz kommt. Die Gerichte sind, ohne jegliche Konservierungsstoffe und ohne Pasteurisation, bis zu einer Woche haltbar. Der Kunde kann seine Mahlzeit flexibel und innerhalb kürzester Zeit in der Mikrowelle oder im Backofen aufbereiten und genießen. «Die kalte Auslieferung ist ein wichtiger Qualitätsfaktor, unser Broccoli bleibt grün, die Vitamine in den Speisen bleiben voll erhalten und die Konsistenz ist wie frisch gekocht», sagt Bucher und resümiert: «Das Projekt ist ein voller Erfolg. Den neuen Drive werden wir mitnehmen und weitere Qualitätsprodukte auf den regionalen Markt bringen.» ■

Umfassender Service

Die Pro Culina GmbH ist auf die Erarbeitung von innovativen Gastronomiekonzepten spezialisiert und bietet einen umfassenden Service an: Analyse, Konzeption, Grossküchen-Fachplanungen und Coaching für Küchenteams. Pro Culina baut Brücken zwischen Theorie und Praxis und ist in der Care-Gastronomie bestens vernetzt. Die sorgfältige Arbeitsweise garantiert gesamtheitlichen Erfolg in der Umsetzung von Projekten. www.proculina.ch