



Haben die angestammten Industrie-Glacen aus dem Haus gedrängt: die beliebten Rossfeld-Glacen und Sorbets.

Publireportage Stiftung Rossfeld, Bern

Mit «Cool to go» durch die Decke.

Wie die Pandemiephase die Berner Institution dazu brachte, neue Wege zu gehen und eigene Produkte über die Gasse zu verkaufen. Ein Beispiel, das Schule machen könnte...

Text: Markus Steiner, Bilder: Stiftung Rossfeld / Markus Steiner

Langeweile in einer Gastronomieküche? Unmöglich! Doch, möglich. Die Umstände: Während des Lockdowns im Jahr 2020 waren die Mitarbeitenden der Küche unterbeschäftigt. Die Stiftung Rossfeld, ein Kompetenzzentrum für Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit körperlicher Beeinträchtigung, zählt rund 300 Mitarbeitende und 400 kleine und grosse Klientinnen und Klienten. Das Motto «gemeinsam selbstbestimmt leben» wird mit der Förderung der persönlichen und körperlichen Entwicklung und dem Einbezug der Klientinnen und Klienten und Mitarbeitenden gelebt. Die Küche, die unter Volllast zwischen 200 und 220 Mittagessen sowie etwa 80 Nachtessen zubereitet, hatte während der Pandemiephase auf einmal viel Zeit.

Zeit für Innovation: vom Geschmack bis zur Verpackung

Aber Daumen drehen war für Donat Schatzmann, Leiter Gastronomie, und sein Team keine Option. Kurzerhand investierte die Küche in eine Glacemaschine, probierte aus, testete Desserts. Am Personalfest der Stiftung feierten die ersten Glacen dann Premiere. Die Deckel der Papierbecher hatten Bewohnende gestaltet. Die Idee hatte dermassen Erfolg, dass die Glacen und Sorbets fix im Angebot blieben und die angestammten Industrie-Glacen aus dem Haus dräng-

ten. In der Zwischenzeit ergänzen jeweils sechs saisonale Sorten das Standard-Sortiment. Die Deckeldesigns gestalten die Bewohnenden mit Farbe, Pinsel und Töpferscheibe – so entstehen die lebendigen, harmonischen Kombinationen von A bis Z in der Stiftung Rossfeld.

Mit System schneller und besser

Es sollte nicht bei der Glace bleiben. Im Austausch mit Jonathan Schärer (Coach, GastroPerspektiv AG) und Urs Leuthold (Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG) entdeckte Donat Schatzmann «Cool to go». Schärer schulte an drei Schulungseinheiten übers Jahr verteilt das gesamte Rossfeld-Team im Umgang mit zeitversetzter Speiseproduktion: «HotFill, Professionelles Schockfrosten, Niedergaren oder Pasteurisieren sind alles Systeme, die den Verkauf von Produkten über die Gasse ermöglichen.» Ergänzend besuchten Mitarbeitende im Kochparadies Schönbühl Kurse für die Arbeit mit Schockfroster und Hold-o-mat. «Dass eine externe Person das gesamte Team geschult hat, war die richtige Entscheidung», blickt

«Wir konnten mit Ausser-Haus-Produkten die Stiftung Rossfeld bekannter machen – kostendeckend und mit dem gleichen Küchenteam.» Donat Schatzmann

Donat Schatzmann zurück. Die Coaches hätten volle Akzeptanz und Vertrauen gehabt. Jonathan Schärer, der Coach, meint dazu: «Donat hat mit Adrian (Teamleiter Küche) und dem Team die Inputs rasch umgesetzt. Die Deklaration für gekühlte Produkte ist für Gastronomen ein rotes Tuch. Die Initialschulung und Begleitung gab Sicherheit und Fragen konnten rasch geklärt werden».



Suppen, Salate, Glacen – die Produkte werden von A bis Z in der Stiftung Rossfeld hergestellt.



Aufgestellt an der Arbeit: v.l.n.r. Urs Leuthold (Hugentobler), Shoko Liechi, Adrian Gerber, Valerie Freiburghaus, Donat Schatzmann (Stiftung Rossfeld) und Jonathan Schärer (GastroPerspektiv)

Erfolgsfaktoren

Als Erfolgsfaktoren nennen die Beteiligten: 1. genug Zeit zum Ausprobieren 2. Testen, erste Erfolge in Bezug auf Qualität und Zeiterparnis erzielen, damit Akzeptanz schaffen und erst dann neue Prozesse verankern 3. Externe Profis an der Seite 4. Gegenseitiges Vertrauen. «Um ans Ziel zu kommen, braucht es gegenseitiges Vertrauen, Austausch und den Mut Neues umzusetzen», betont Urs Leuthold. Sonst stelle sich der Erfolg nicht ein.

Interessanter Ausser-Haus-Umsatz

Der Erfolg der Produkte blieb nicht aus. Rüedu, der urbane Hofladen, wurde auf die Produkte aufmerksam und verkauft in Berns Quartieren und in der Region genussfertige Suppen, Salate, Glacen oder Chutneys «husgmacht im Rossfeld». Umgekehrt verarbeitet die Rossfeld-Küche Lebensmittel, die im Rüedu nicht verkauft wurden und setzt so ein Zeichen gegen Foodwaste. Zum Beispiel mit eingelegtem Knoblauch oder Spargel-Suppe. «Immerhin konnten wir mit unseren Ausser-Haus-Produkten die Stiftung Rossfeld

bekannter machen und gemeinsam mit Rüedu eine Aktion gegen Foodwaste starten – kostendeckend und mit dem gleichen Küchenteam, 750 Stellenprozente auf 8 Personen verteilt.»

Cool to go als Türöffner für zeitversetzte Produktion

Die Vorteile der Kochsysteme in Sachen Qualität und Stressminderung haben Schatzmann dazu bewegt, die zeitversetzte Produktion auch in den Restaurant-Alltag zu transferieren. Ziel ist die Produktion von grösseren Chargen an Produktionstagen. Drei Viertel der Salate sind dank Vakuumtechnologie mehrere Tage länger haltbar. Warum den «Suure Mocke» konventionell zubereiten, wenn er im Hold-o-mat zarter wird, weniger Arbeit verursacht und diese Zubereitung einen Bruchteil der Energie benötigt? Am diesjährigen Sommerfest mit Foodständen habe erstmals nur ein Koch gearbeitet: Donat Schatzmann selber. Der Rest des Gastro-Teams habe einen entspannten Tag erlebt. Der Grund: Die zeitversetzte Produktion aller Speisekomponenten. Ohne Systeme unmöglich. Mit System ein verdient freier Tag für sein Team.

Unentbehrliche Küchenhelfer: Der Schockfroster/Schnellkühler FrigoJet und der legendäre Hold-o-mat werden für die Produktion eingesetzt.

www.rossfeld.ch
www.hugentobler.ch / www.gastroperspektiv.ch
www.cool-to-go.ch

