

Kochsysteme für die effiziente Küche

SCHÖNBÜHL Gastro- und Heimbetriebe, die unter finanziellem Druck stehen, sind seine Kunden: Reto Hugentobler verkauft mit seinem Unternehmen Grossküchen, in denen jeder seine Halbfertigprodukte selber herstellen kann.

Die Schale, die er zufällig in der Schauküche antrifft, kommt Reto Hugentobler gelegen. Sie erklärt ihm nichts weniger als seine Firmenphilosophie: Frisch und knackig präsentieren sich im Innern die grünen Salatblätter, und genau so soll es sein. Hugentobler sagt den nächsten Satz mit Nachdruck: «Wir haben nicht etwa vor ein paar Stunden, sondern vor sechs Tagen gerüstet und anschliessend vakuumiert.»

Mit seinem Familienunternehmen entwickelt, produziert und vertreibt Hugentobler Grossküchen – genauer Kochsysteme, wie der offizielle Name Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG nahelegt. Ende letztes Jahr hat die Firma in Schönbühl einen 15 Millionen Franken teuren Neubau bezogen. Anfang Woche war die Einweihung.

Finanzieller Druck

Die Kochsysteme. Sie spielen eine zentrale Rolle, wenn Hugentobler seine Philosophie weiterentwickelt. Er fängt beim finanziellen Druck an, dem zahlreiche Gastro- und zunehmend auch Heimbetriebe ausgesetzt sind. Analysiert weiter, dass ein guter Teil der Kosten in der Küche entstünden, weil nach wie vor in althergebrachter Art gekocht wird. Mit einem mehr oder weniger



Reto Hugentobler in der Schauküche: Der Chef des gleichnamigen Grossküchenunternehmens verkauft seinen Kunden auch eine neue Philosophie.

Beat Mathys

grossen Trupp Küchenpersonal, der jeden Tag aufs Neue Gemüse rüstet, aufs Neue Beilagen kocht – und entsprechend teuer zu stehen kommt.

Restaurants wie Heime suchen in dieser Situation den Ausweg über Halbfertigprodukte. Geliefert werden diese in der Regel von ein paar wenigen und dafür umso mächtigeren Convenience-Firmen – und just an diesem Punkt setzt Hugentobler an. Zumal er eine solche Entwicklung mit einem Blick auf die Landwirtschaft für bedenklich hält: Bauern, die nicht in der Nähe einer solchen

Firma lebten, liefen zunehmend Gefahr, für ihre Produkte nicht mehr genügend Abnehmer zu finden.

Prozess ist wichtig

Wenn jeder seine eigene Convenience herstellt, ist das anders. Dann liefern die Bauern weiter vor Ort, und die Betriebe sparen trotzdem, weil sie regelmässiger und in grösseren Mengen produzieren können und so mit weniger Personal auskommen. Dafür brauchen sie Geräte, die ihnen Hugentobler mit seiner Firma liefert: Im Neubau in Schönbühl

stehen verschiedene Systeme, mit denen Speisen gegart und vakuumiert, dann gekühlt oder gefroren und schliesslich regeneriert werden können.

Die Geräte seien in der Firma selber entwickelt worden, erklärt Hugentobler. Und fügt an, dass alles von den Prozessen abhängt: Bei den richtigen Temperaturen gegart und im richtigen Tempo gekühlt und wieder aufbereitet, bewahren die Speisen ihre hohe Qualität. «Tests mit Beilagen, Gemüse und Fleisch haben gezeigt, dass ein dreitägiges Vakuum die Qualität sogar noch steigert, weil

die Gewürze und Marinaden während längerer Zeit optimal in die offenen Poren eindringen können», erklärt der Firmenchef. Mit einem sieben- bis zehntägigen Vakuum seien die Speisen immer noch so gut wie frisch zubereitet.

Mit Küchenchefs

Hugentobler sagt offen, dass die Geräte für die eigene Convenience etwas kosten. Und dass gerade sie es sind, die seine Firma von den anderen Grossküchenanbietern abheben sollen, wobei: Für den Käufer rechtfertigt sich der zusätzliche finanzielle Aufwand alleweil. Die Einsparungen seien viel grösser, «die Küchenrendite übersteigt die Investition um ein Vielfaches».

Ein 30-köpfiges Aussendienstteam bringt den Kunden diese Philosophie näher, leitet sie auch später vor Ort auf den neuen Geräten an. Hugentobler stellt in diesem Bereich nur ausgebildete Küchenchefs an. «Berufsleute wissen genau, worauf es im Küchenalltag ankommt», so Hugentobler.

Sechs Niederlassungen

Das Unternehmen beschäftigt 110 Mitarbeiter, setzt 40 Millionen Franken pro Jahr um und gehört hierzulande zu den Grossen der Branche. Neben dem Hauptsitz in Schönbühl unterhält es in der Schweiz und in Deutschland sechs Niederlassungen. Die meisten Geräte lässt es von Partnerfirmen produzieren. Die Ausnahme bildet der grosse Gastrokochherd: Er wird in Schönbühl hergestellt. *Stephan Künzi*