

Best Practice-Beispiel: Hotel Gasthof zur Post in Kümmersbruck

Mit den Swiss Systems immer alles im Griff

„Wenn jetzt ein Bus unangemeldet auf dem Parkplatz hält und 30–40 Gäste ins Lokal kommen, wär das kein Problem. Wir können auch großen Gruppen innerhalb kürzester Zeit tolle Gerichte servieren“, erzählen die Wirtsleute Heike Schillbach und Hauke Peters bei unserem nachmittäglichen Besuch in ihrem Hotel Gasthof zur Post in Kümmersbruck. Von Köchen oder Küchenhilfen keine Spur: Können die entspannten Wirtsleute zaubern? Nein, aber sie vertrauen seit der Eröffnung ihres Betriebes im April 2017 auf die Hightech-Geräte und die „Schweizer Kochsysteme“ der Fa. Hugentobler.

Heike Schillbach und Hauke Peters sind vom Fach. Sie haben in den letzten Jahrzehnten in vielen Betrieben und unterschiedlichen Positionen gearbeitet. Als ihnen der Gasthof in der Oberpfalz nahe Amberg vor zweieinhalb Jahren angeboten wurde, griffen sie nach reiflicher Überlegung zu.

„Wir wussten, dass wir als „Zuagroaste“ nicht nur mit offenen Armen in der Oberpfalz empfangen werden und einen langen Atem brauchen würden“, so die aus Nordrhein-Westfalen stammende Inhaberin. „Und dass bei Stellenanzeigen die Bewerber nicht Schlange stehen würden, war uns auch klar. Deshalb haben wir speziell für die Küche nach einem Konzept gesucht, für das wir möglichst wenig Mitarbeiter brauchen.“

An dieser Stelle kommt die Fa. Hugentobler aus der Schweiz mit deutscher Niederlassung in Unterschleißheim ins Spiel. Akuter Personalmangel? Hohe Warenkosten? Zu viel Food Waste? Schlechte Speisenqualität in Spitzenzeiten? Geringe Rendite? Mit all diesen Problemen, mit denen die moderne Gastronomie zu kämpfen hat, will die Fa. Hugentobler aufräumen. **Das Credo lautet: Glücklichere Köche, höhere Speisenqualität und bessere Rendite!**

Das war im Prinzip genau das, wonach Heike Schillbach und Hauke Peters suchten. Und dass es sich um keine leeren Versprechen handelt, wusste Frau

Schillbach aus eigener Erfahrung. Sie hatte an einer früheren Arbeitsstätte, bei Manfred Ettlinger in der Genuss-Gastronomie Grünwald in Aschau, die Kochsysteme der Fa. Hugentobler kennen- und schätzen gelernt. Aber passt das zum neuen Betrieb? Um diese Frage zu klären, nahmen die Wirtsleute an einer Schulung bei Hugentobler + Partner in Unterschleißheim teil.

Weil aber Schulungen und der raue Gastroalltag zwei paar Stiefel sind, besuchten sie anschließend den Landgasthof Sonnenhof von Alfred Schöttl in Klais. „Es war faszinierend zu erleben, wie ein großer Betrieb dieses System umsetzt und seine eigene Inhouse-Convenience produziert“, erzählt Hauke Peters. „Alfred Schöttl arbeitet ja seit vielen Jahren damit und hat z. B. seinen Wareneinsatz auf deutlich unter 20% gedrückt. Wir waren uns schnell einig, dass wir genauso in unserer eigenen Küche arbeiten wollen. Und das war die beste Entscheidung, die wir treffen konnten. Wir können uns heute gar nicht mehr vorstellen, anders zu arbeiten.“

Der Kerngedanke der Hugentobler'schen Küchenphilosophie ist das Entkoppeln von Speisen-Produktion und Speisenausgabe. Heißt konkret: Produziert in der Küche wird dann, wenn Zeit ist (an schwachen Tagen, in schwachen Monaten, über Nacht, etc.). Das bedeutet aber auch, dass saisonal und regional große Mengen dann eingekauft und



Fotos: Hugentobler

Gepflegte Gastlichkeit und herzliche Gastfreundschaft – dafür stehen Heike Schillbach und Hauke Peters vom Hotel Gasthof zur Post in Kümmersbruck.



verarbeitet werden können, wenn die Preise günstig sind. Und es bleibt nichts übrig oder muss weggeschmissen werden, weil ja nicht auf aktuelle Bestellungen reagiert, sondern auf Vorrat produziert wird.

„So können wir selbst und frisch kochen, die Hauptkomponenten der Speisen, die Beilagen, die Soßen“, so Heike Schillbach. „Und dank des Know-how und der Spitzengeräte von Hugentobler können die vorportionierten Speisenkomponenten so schockgefrostet und regeneriert werden, dass unsere Gerichte frisch gekocht schmecken.“

Nehmen wir als Paradebeispiel ein Gericht, das aus der bayerischen Gastronomie nicht wegzudenken ist: das Schnitzel. „Wenn wir Schnitzel produzieren, arbeiten wir mit großen Stücken Schweinelachs – Spitzenqualität aus der Region, die wir dank der großen Menge günstig einkaufen können“, erzählt Heike Schillbach. „Dann wird geschnitten, gewogen, geplättet, portioniert, paniert und schockgefrostet. Wenn die Schnitzel dann für die Gäste in Butteröl gebraten werden, schmeckt das erste Schnitzel, das wir vom Schweinelachs geschnitten haben, genauso gut



In der Küche vertrauen die Wirtsleute auf die „Schweizer Kochsysteme“ und die Spitzengeräte aus dem Hause Hugentobler.

wie das letzte Stück – unabhängig davon, wann es serviert wird. Solch eine gleichbleibend hohe Qualität können sie in der traditionellen Küche niemals erreichen.“

Wer da noch Einwände in Sachen „aber frisch kochen“ erhebt, dem raubt Frau Schillbach gern alle Illusionen. „Machen wir uns doch nichts vor. Frisch kochen á la carte wie früher heißt doch: Am ersten Tag, wenn der Schweinelachs angeschnitten wird, werden vielleicht 10 Schnitzel bestellt. Dann kommt der Schweinelachs in die Kühlung. Was am 2. Tag noch kein Problem ist. Aber da werden dann vielleicht nur acht Schnitzel verlangt. Spätestens am 3. Tag, wenn sie den Schweinelachs aus der Kühlung holen, müssen die ersten Stellen weggeschnitten und weggeworfen werden. Und irgendwann muss dann auch der Rest entsorgt werden. Und glauben sie nicht, dass das Schnitzel am 3. Tag noch so gut schmeckt wie am ersten Tag.“

Klingt überzeugend, aber es steckt noch mehr dahinter. Neben gleichbleibend hoher Qualität und null Verderb der Ware fällt im Hotel Gasthof zur Post in

Kümmersbruck auch die aufwendige Lagerhaltung weg. Was eingekauft wird, wird zu 100% sofort weiterverarbeitet. So wird „Frische“ in der modernen Küche garantiert. Ein wichtiger Helfer, damit der Platzbedarf in den Kühlgeräten überschaubar bleibt, ist die Schnitzelpresse. Damit werden ohne Kraftanstrengung nicht nur Schnitzel geplättet, sondern z. B. auch portionierte Beilagen wie Spätzle. Dies ermöglicht eine platzsparende Lagerung in den Kühlgeräten und ein optimales, gleichmäßiges Regenerationsergebnis.

Das Beispiel mit den Schnitzeln lässt sich beliebig fortführen. „Wenn wir Schweinebraten zubereiten, dann machen wir 40 kg auf einen Schlag. Wenn wir das produzieren, haben wir meist auch gleich einen großen Vorrat an Schweinebratensoße“, so Hauke Peters. Die Kruste wird übrigens extra in der Pfanne angebraten, separat gelagert und vor dem Servieren noch kurz unter den Infrarot-Salamander gestellt. So kann der Schweinebraten dann mit einer reschen Kruste serviert werden.

In seinem Reich vertraut der Küchenchef im Wesentlichen auf folgende Geräte:

- Combidämpfer Practico Vision
- FrigoJet Schockfroster/Schnellkühler
- zwei Hold-o-maten
- Salamander
- GreenVac Pumpe plus GreenVac Schalen
- 2 x 58 Liter SousVide Bäder, 1 x 20 Liter SousVide Bad, 1 x 9 Liter SousVide Bad
- 10-Beutel-Vakuum-Gerät
- Schnitzelpresse

Adelholzener Mineralwasser.
Die reine Kraft der Alpen.

KLAR WIE KAISERWETTER.



Top Service!

BIO-Verpackungen

Ideen finden Sie bei ...

TOP SERVICE GmbH
081 65/94 87 30
www.topservicegmbh.de



O-Ton Hauke Peters: „Wir können uns gar nicht mehr vorstellen, anders zu arbeiten.“

Was im Hotel Gasthof zur Post damit alles gemacht wird? Über Nacht werden u. a. Schmorgerichte im Hold-o-maten und Fleisch (wie Rindersteaks) und Fisch im SousVide-Bad zubereitet. Professionelles Schockfrostens kommt z. B. bei Schnitzeln zum Einsatz. Die Regeneration erfolgt sowohl über SousVide (etwa Beilagen wie Spätzle, aber auch bei ½ Enten) als auch im Combidämpfer, der natürlich auch ein Produktionscenter ist. Wer zu Geräten oder Zubereitungssystemen Fragen hat, sollte sich am besten direkt an die Fa. Hugentobler wenden bzw. an einer Schulung teilnehmen.

Die Botschaft sollte aber klar sein. Ein Betrieb wie der Hotel

Gasthof zur Post in Kümmersbruck mit 30 Zimmern, 100 Sitzplätzen drinnen, 70–100 Plätzen auf der Terrasse und 200 Plätzen im Biergarten hat in der Küche weniger Personalsorgen – schlicht, weil er weniger Mitarbeiter braucht. Und weil jeder Mitarbeiter ständig produziert, auch und gerade bei schwachem Tagesgeschäft, wird eine viel höhere Effizienz erreicht. „Wir haben im Winter unter der Woche ca. 30 bis 40 Gäste am Tag, im Sommer rund 80 bis 100 Gäste. Am Sonntag läuft das Geschäft hervorragend, auch die Zahl der Veranstaltungen nimmt langsam zu“, erzählt Hauke Peters. „**Je nach Bedarf komme ich dank der Hugentobler-Küche und**

den Swiss Systems mit 1–2 Küchenhilfen aus.“ – „Und an schwachen Tagen wuppt mein Mann die Küche auch alleine“, um ein Lieblingswort von Heike Schillbach zu zitieren.

Es ist eine Freude, Wirtsleute zu treffen, die nicht schimpfen und nicht klagen, sondern ihren Betrieb im Griff haben und stolz auf ihren Erfolg sind. Weniger Ärger mit den Mitarbeitern, geringe Warenkosten, fast keinen Speisenabfall, eine hohe Speisenqualität und begeisterte Gäste: Was will man mehr?

„Unser gutes Gefühl rührt auch daher, dass das Hugentobler'sche Koch- und Küchensystem wie ein Sicherheitssystem wirkt“, so Heike Schillbach. „Wir sind auf alle Eventualitäten bestens vorbereitet. Wenn es in der Vergangenheit mal Probleme gab, konnten wir uns jederzeit

mit unseren Fragen an unseren Hugentobler-Kundenberater Pascal Gens wenden, der uns zum Start auch eingewiesen und gecoach hat. Und als mein Mann wegen Rückenproblemen mal einige Wochen ausfiel, ging bei uns nicht die Welt unter. Mit einer Küchenhilfe konnte ich den Laden auch allein wuppen. Es ist schön, wenn man weiß, dass das System, das man aufgebaut hat, einen trägt.“

Bleibt noch die Frage nach den glücklichen Köchen! Ergänzend zum hochwertigen, regionalen Speisenangebot möchte Hauke Peters demnächst eine kulinarische Schmankerl-Reihe starten. Seine bestens organisierte Küche gibt ihm den nötigen Freiraum dazu! Weitere Infos: www.hugentobler.de

Peter Eschenhuber



Zu den wichtigsten Vorteilen zählen geringer Personalbedarf, niedrige Warenkosten, dafür eine höhere Speisenqualität und eine bessere Rendite!



BÜRGERSPITAL
WÜRZBURG

Der perfekte Spargelwein!

Vertrieb über Josef A. Korn GmbH & Co.
www.weinimport-korn.de
Telefon: 089 149003-150
oder
www.buergerspital-weingut.de
Telefon: 0931 3503-441





Dauerdruck
auf Ihre
Entsorgungskosten!

/ Karton / Plastik /
/ Dosen / Restmüll /

TEL.: 08024 608390 | FAX: 08024 608391
miltek@miltek-sued.de | www.miltek-sued.de

