

Eine funktionale Küche ist das A und O eines jeden Restaurants.



Ermes Elsener (Mitte) und die beiden Experten von Hugentobler, Bruno Dietz (links) und Beat Reist.

«Kochherd ist Kochherd – wichtig ist die Philosophie einer Küche»

Eine neue Küche ist viel mehr als neue Geräte und ein paar bauliche Anpassungen. Die neue Küche kann der Aufbruch zu neuen Ufern, zu neuen Erkenntnissen sein. «Hotelière» sprach mit zwei erfahrenen Küchen-Experten der Firma Hugentobler und mit dem Hotelier Ermes Elsener vom Hotel Olden in Gstaad über Potenziale und Philosophie der Hotel-Küche.

Hilmar Gernet

«Die Küche in einem Hotel ist brutal, hektisch, laut, stressig, die Belastung enorm.» So schildert der gelernte, ehemalige Koch Ermes Elsener den heutigen Arbeitsplatz Küche. Seit 18 Jahren, damals war er 27-jährig, ist er der erfolgreiche Hotelmanager des Gstaader Traditionshotels Olden. Vor kurzem hat er zusammen mit der Hugentobler Schweizer Koch-

systeme AG die Küche des «Olden» neu eingerichtet und auch neu erfunden.

Dabei ging es Elsener nicht nur um neue Küchengeräte, vielmehr konnte und wollte er eine neue Küchen-Philosophie etablieren. Dazu evaluierte er verschiedene Firmen. Entschieden hat sich Ermes Elsener schliesslich für eine Zusammenarbeit mit Hugentobler, da für ihn das gesamte

Dienstleistungspaket, neben den Produkten, ausschlaggebend gewesen sei.

Die Ausgangslage schildert der Hotelmanager mit besonderem Herzblut für die Küche schnörkellos. «Wir brauchten eine neue Küche. Obwohl die alte Küche noch weitergelaufen wäre. Kochherd ist Kochherd. Darum ging es aber nicht. Mir geht es um die Philosophie der Küche.» Eine moderne Küche müsse innovativ sein, ein attraktiver Arbeitsplatz müsse Junge begeistern, um die richtigen Leute mit hohem eigenem Qualitätsanspruch zu finden. Er erinnerte sich an seine eigene gute Zeit als Koch im Hotel Gstaad Palace. Damals habe er die Gstaader «Rolls Royce-Küche» erleben dürfen.

Neue Küche als Prozess

Ermes Elsener sieht die Planung einer neuen Küche vor allem als Prozess für ein Gesamtkonzept. Wie wird heute gekocht? Wie können Abläufe gut gestaltet werden? Wie schaffen wir es, die enorme zeitliche Belastung in den Saisonspitzen von 18 Stunden pro Tag auf 12 oder 13 Stunden herunterzubringen? Welche neuen Technologien helfen dabei? Bei der Beantwortung solcher Fragen habe man mit den neuen Ideen und Möglichkeiten die Köche teilweise vor den Kopf gestossen. Sie hätten lernen müssen, Küche neu zu denken. Konkret nennt er beispielsweise die technische Möglichkeit des Schockfrostens von Canapés oder das HotFillen von Saucen. Schliesslich sei er zur Einsicht gekommen: «Alles muss neu sein.»

Eine optimale Kücheneinrichtung setzt kulinarische Inspirationen frei.



«Wird eine neue Küche realisiert, so gibt es weder richtig noch falsch, sondern nur es passt oder es passt nicht.» Das ist die Erfahrung von Beat Reist, bei Hugentobler zuständig für die Beratung zu Kochsystemen und Apparaten. Er sieht es als seine Aufgabe, den Kunden mit neuen Rezepten «das Buch der Möglichkeiten» zu öffnen.

Bruno Dietz, der zweite Küchenexperte von Hugentobler in unserem Gespräch, sieht sein Tätigkeitsfeld als Mann für Spezialprojekte, Planung und Verkauf. Mit dem Architekten erarbeitet er die baulichen Massnahmen für die neue «Olden»-Küche und bemerkt, dass «das Haus sagt, wie weit man gehen kann». Alte Häuser – das «Olden» wurde nach einem Brand 1895 neu erbaut – haben ein besonderes Innenleben, das Pläne selten offenlegen. Wichtig ist Dietz, bei der Planung die Mitarbeitenden in den Prozess einzubeziehen. «Man muss zuhören», sagt er. Vor allem den erfahrenen, langjährigen Service-Mitarbeitenden. Sie wüssten, wo Engpässe entstehen oder wo und wie schnell 300 Gläser hin- oder weggebracht werden können.

Küche muss für alle funktionieren

Den Entscheid fällt und die Prioritäten setzt selbstverständlich der Bauherr. Im Fall des Hotel Olden Ermes Elsener, der in

jungem Jahren fünf Jahre als Koch gearbeitet hat. Es gehe nicht darum, eine Küche für eine Person zu bauen, sondern für Prozesse, die für alle funktionieren – auch in der Zukunft. Bruno Dietz pflichtet ihm hundertprozentig zu, wenn er sagt, an einer Küche dürfe nicht ständig «herumgeschätzt» werden. Das sei nötig, wenn sie zu sehr auf die Bedürfnisse einer Person ausgestaltet sei. «Es muss für alle stimmen.» Dass es stimme, bemerke man, wenn in der Küche mit einem Lächeln gearbeitet werde, meinte der erfahrene Planer und Verkäufer. Der allerdings bemerkt, er arbeite nicht nach der Devise «juhui, es ist verkauft», sondern sei interessiert an einer Partnerschaft mit den Kunden.

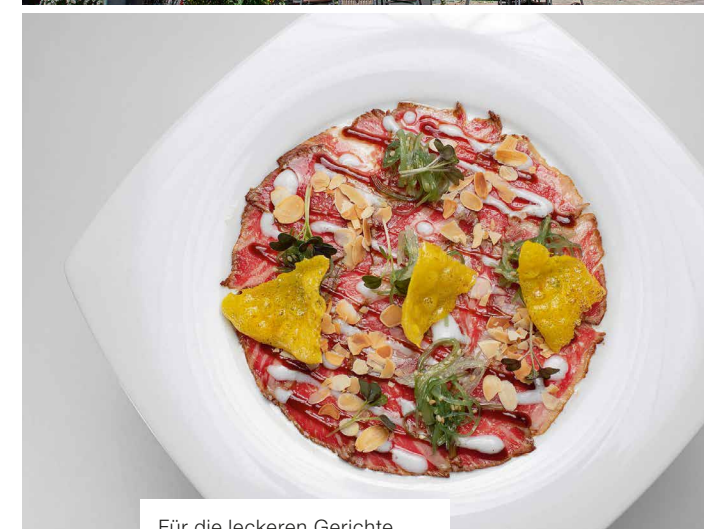
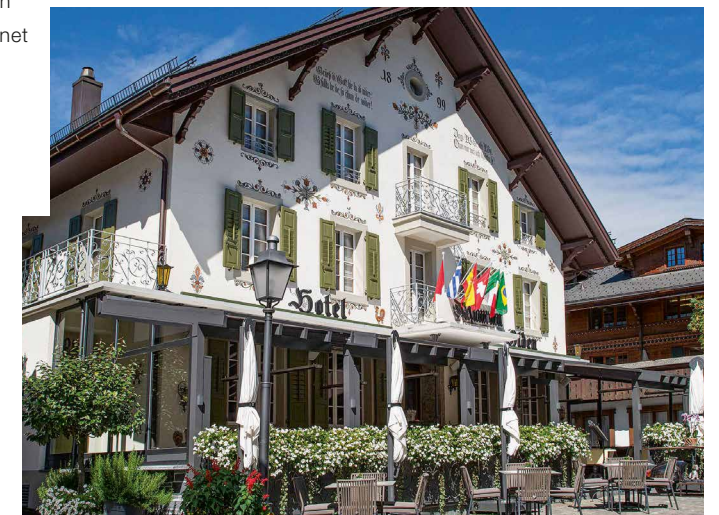
Nachhaltige Partnerschaften, die darauf ausgelegt sind, eine Hotel- oder Restaurant-Küche zu optimieren, sieht auch Beat Reist als Grundhaltung seiner Beratungsarbeit. «Wir machen massgeschneiderte Angebote pro Betrieb.» Weil man sich kennt und regelmässig den Kontakt pflegt, kenne er die Küchenbedürfnisse seiner Partner im Berner Oberland. Er erfahre immer aus erster Hand, beim spontanen Kaffee oder beim vereinbarten Termin, was Sache ist. Seien es Fragen zur Küche, die nach Antworten suchen oder auch Prozess- oder Finanzthemen, die die

Betriebe beschäftigen. Nachgefragt, ob es einen «Hugentobler-Weg» gäbe, antwortet Beat Reist, dass am Anfang immer die eine Frage stehe, die dem Hotelier oder dem Gastronomen gestellt werde: «Was ist Dir wichtig?» Das Ziel seien immer eine gesteigerte Effizienz und glückliche Köche. Dafür suche und finde man gemeinsam den Weg, eruiere Prozesse und standardisiere Produkte für jeden Betrieb.

Coaching gibt Sicherheit

«Die neue Küche im Hotel Olden verlangte ein Umdenken von allen, vom Küchenchef, von den Souschefs, vom Servicepersonal», blickt Hotelmanager Ermes Elsener auf die Herausforderung bei der Realisierung des neuen Konzepts und den Umbau zurück. Entscheidend für das Gelingen war für ihn, dass Hugentobler den ganzen Prozess mit einem Coaching begleitet hat. «Das war für unser Team eine Challenge.» Dabei kommt er beinahe ins Schwärmen: «Durch die Begleitung haben wir gemeinsam Sicherheit erhalten. Wir haben innovative Lösungen gefunden.» Er denke, dass man das Hugentobler-Coaching ein- oder zweimal pro Jahr beibehalten sollte, um innovativ zu bleiben, um Probleme offensiv anzugehen und um den Mut zu behalten, immer wieder Neues zu testen.

Eine magische Mischung aus Erleben und Geniessen zeichnet die Geschichte des «Olden» seit über hundert Jahren aus.



Für die leckeren Gerichte wird kein Aufwand gescheut.

Nachhaltig und neues Geschäft

Die neue Küche war in den Augen von Ermes Elsener auch eine Investition in verschiedene Dimensionen der Nachhaltigkeit. «Die Jungen im Betrieb konnten wir neu motivieren. Die regionalen Produkte werden in der Küche noch konsequenter nachhaltig verarbeitet. Alle, auch der Abwascher, haben einen schönen Arbeitsplatz erhalten. Das ist ein wichtiges Zeichen der Wertschätzung für die Mitarbeitenden.»

Ein positiver Effekt für Geschäftsführer Elsener ist zudem, dass mit der neuen Küche und den neuen Schweizer Kochsystemen das Potenzial für ein Zusatzgeschäft auf dem eigenen Online-Kanal geschaffen bzw. ausgebaut werden kann. Da es dank der flexibleren Arbeitsplanung und den neuen technischen Möglichkeiten bei der Vorbereitung von Speisen und Gerichten für die Küchencrew keine «toten Zeiten» mehr gebe, könne man zusätzliche Verkaufsangebote machen. So denkt man an «Olden»-Saucen oder Olden-Panettone, die über den «Olden»-Online-Shop vertrieben werden sollen. So refinanziert sich die Investition vorerst zu einem kleinen Teil auch aus der Küchen-Innovation. Nur ein eigenes «Olden»-Kochbuch ist derzeit kein Thema.

Die Mitarbeitenden schätzen die neuen Arbeitsbereiche.



Coaching, Trends und Stress in der Küche

«Die Küchen-Technik, die -Apparaturen und -Geräte», so konstatiert Beat Reist, «sind heute bei allen Premium-Anbietern top.» Wichtig ist ihm festzuhalten, dass der Einbau einer neuen Küche nicht das Ende, sondern der eigentliche Anfang «unserer Bütetz» sei. Mit einem Coaching-Team von zehn Personen, die in der ganzen Schweiz unterwegs sind, helfe die Hugentobler-Tochter GastroPerspektiv AG den Küchen-Brigaden und Küchenteams ihre Küchen zum Laufen zu bringen. Da man sehr viele Küchen kenne, habe man sehr viele Erfahrungen gemacht und mache immer wieder neue Erfahrungen, die dank des internen Austauschs jedem neuen Projekt zugute kämen. «Der Erfahrungs-Pool von Hugentobler und GastroPerspektiv nützt so der ganzen Branche», sagt Beat Reist, der selbst das Marktgebiet Berner Oberland für Hugentobler betreut.

Freude vor Finanziellem

Auf die Frage, welche Trends er feststelle, antwortet Reist erstaunlicherweise nicht mit technischen Innovationen: «Aktuell stehen zwei Punkte im Vordergrund: Effizienz und Zufriedenheit der Mitarbeitenden, nicht das Finanzielle.» Im schwierigen Markt um qualifizierte und motivierte Mitarbeitende gehe es um mehr Freude an der Arbeit. «Wer heute nichts ändert, den gibt es übermorgen nicht mehr», meint er kurz und knapp.

Zwei Arten von Stress

Mehr Freude an der Arbeit bedeute nicht, dass es in einer Küche künftig immer gemütlich zugehen werde. Die Küche ist und bleibt ein Ort, wo es immer wieder Spitzenbelastungen und Stress gibt. Reist unterscheidet zwei Stress-Arten: den Improvisationsstress und den organisierten Stress. Während der erstere «ungut und ungesund» sei, könne der organisierte Stress sogar Freude machen. Dazu brauche es aber «geübte Handgriffe und Prozesse, die richtigen Geräte oder vorbereitete, panierte Schnitzel».

Der «Olden»-Chef, Ermes Elsener, ergänzt: «Stress macht Spass, wenn die Prozesse stimmen. In unserer Küche gibt es nicht selten ein give me five der Köche.» Dieses Gefühl kennt der Hugentobler-Berater Beat Reist. «In der Küche muss man stolz sein auf das, was raus geht.» Es müsse gelingen, «für die Gäste Emotionen auf den Teller zu bringen». Die würden sich aus dem Zusammenspiel von engagierten Köchen, motiviertem Service und guten Lebensmitteln ergeben, kommt der ehemalige Koch Reist ins Schwärmen.

phg



Durch die neue Küche konnten die Mitarbeitenden auch neu motiviert werden.

Die Küche, das Herz des Hotels?

Hört man Ermes Elsener, Manager des Olden Hotels in Gstaad, und den beiden Küchen-Experten von Hugentobler, Beat Reist und Bruno Dietz zu, die gemeinsam die neue Küche im «Olden» realisierten, geht einem unweigerlich ein Gedanke, eine Frage durch den Kopf: Ist die Küche das Herz des Hotels? Wie sehen die drei Küchen-Herz-Experten diese Devise?

Ermes Elsener: «Die Devise trifft absolut zu. Gerade bei uns im «Olden», das in Gstaad eine Institution ist, muss die Küche top sein. Man könnte fast sagen, dass der eigentliche Direktor des Hotels der Küchenchef ist. Und es heisst nicht einfach so: Liebe geht durch den Magen – auch in unserem Haus.»

Bruno Dietz: «Viele in der Branche merken nicht, dass sie kurz vor dem Infarkt sind. Man muss sich helfen lassen. Mit Veränderungen in der Küche kann man es einfacher haben. Wenn man Sorge trägt zum Herzen, dann geht es dem ganzen Körper gut.»

Beat Reist: «Wichtig sind die Mitarbeitenden. Sie müssen Freude haben bei ihrer Arbeit. Das hat einen grossen Einfluss auf den Erfolg des Betriebs, und zwar in doppeltem Sinn. Zum einen tut es den Herzen der Mitarbeitenden, aber auch dem betrieblichen Herz des Hotels gut.»

phg