



Sie entwickelten gemeinsam die neue Produktionsküche des Gastrounternehmens Focacceria: Günther Rüscher (GastroPerspektiv AG) und Reto Emmenegger (Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG) mit Küchenchef Lambert Niggemann und Inhaber Florian Reiser.

Frischer gehts nicht

Letztes Jahr feierte die Produktionsküche des Ostschweizer Gastrounternehmens Focacceria seine Eröffnung. Mithilfe modernster Technik produzieren die Mitarbeiter seither nicht nur eine frischere und konstantere Qualität, sondern sind auch zufriedener bei der Arbeit.

Publireportage Das Konzept, mit dem Florian Reiser vor 16 Jahren in die Gastronomie einstieg, war so simpel wie bestechend. «Genussvoller Fastfood lautete unser Thema», erinnert er sich. Schnell mauserte sich sein Restaurant Focacceria im Herzen der St. Galler Altstadt zu einem beliebten Treffpunkt. Ebenso rasch wuchs das kulinarische Angebot. Zu den täglich frisch produzierten Antipasti und Salaten gesellten sich bald hausgemachte Pasta, Suppen sowie Fleisch- und Fischgerichte.

Das Unternehmen floriert, auch weil Reiser tüchtig investierte. 2016 eröffnete er ein zweites Lokal in Wil, heuer je eins

in Herisau und im St. Galler Klosterviertel. Dazu kommen ein Cateringservice sowie eine Produktionsküche in der Nähe des Olma-Geländes. Als Letztere vor zwei Jahren einem Umbau zum Opfer fiel, hatte Reiser ein Problem. «Eine neue Produktionsküche, die unseren Anforderungen genügt, war schwer zu finden – und die Zeit drängte.»

Im Frühling 2019 wurde Reiser in einer einstigen Von-Roll-Fabrik in St. Gallen fündig. Der neue Standort sollte nicht nur eine Produktionsküche sein, sondern auch ein Eventraum sowie ein Lager für die Cateringtechnik. «Wenn ich eine Idee habe,

frage ich andere, was sie davon halten», sagt Reiser. In diesem Fall konsultierte er Reto Emmenegger, Regionalverkaufsleiter der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Dieser hörte gut zu und lud Reiser sowie dessen Küchenchef Lambert Niggemann ins Schulungszentrum am Hauptsitz in Schönbühl ein. «Hätte ich gewusst, was man uns dort vorschlägt, wäre ich nie angereist», so Reiser.

Heute ist er froh, es doch getan zu haben. Denn an diesem Tag änderte Reiser seine Meinung radikal. «Zuvor wollte ich mit tiefgekühlten Produkten nichts zu tun haben, in der Focacceria produzierten wir ja



Der geräumige Schockfroster und Schnellkühler erlaubt es der Focacceria-Crew, auch umfangreiche Produktionen innert Kürze zu konservieren.

alles frisch.» Im Schulungszentrum erleben Reiser und Niggemann aber hautnah, wie ein Koch dank eines Schockfrosters sowie mit der Sous-vide- und der Hot-fill-Technik entspannt und schnell 32 Gerichte herstellte, die nicht nur hervorragend schmeckten, sondern auch frischer waren als konventionell frisch produzierte.

Mit der Schockfrost- und Schnellkühltechnik von Hugentobler kann eigentlich jedes Produkt, von der Suppe übers Backprodukt bis hin zu Fleisch, ohne Qualitätsverlust schockgekühlt und konserviert werden. «Früher buken wir Focaccia und liessen sie acht Stunden abkühlen. Dann war sie alt», so Reiser. Heute wird das Brot nach dem Backen schockgekühlt und erst kurz vor dem Service in der Focacceria fertig gebacken. «Frischer gehts nicht.»

In nur sieben Monaten planten und realisierten die Experten von Hugentobler die Küche des neuen Produktionsstandorts, an dem auch Events für bis zu 140 Gäste möglich sind. Gleichzeitig schulte Günther Rüscher, Coach der zur Hugentobler-Gruppe gehörenden Firma Gastro Perspektiv, die Köche im Umgang mit den neuen Techniken. «Unser Vorgehen ist immer gleich», so Emmenegger, «wir ma-

chen eine Betriebsanalyse und zeigen dem Kunden, mit welcher Küchentechnik sich seine Food- und Personalkosten optimieren sowie die Qualität der Speisen erhöhen lassen.» Der Schlüssel zum Erfolg war laut Emmenegger die vertrauensvolle Zusammenarbeit. «Mir ist wichtig, dass wir nicht einfach etwas bauen, sondern den Weg gemeinsam gehen. Und es war ein strenger Weg», so der Küchenbauer

Auch Reiser ist von der Zusammenarbeit mit Hugentobler und vom Resultat begeistert. «Unsere Abläufe im Unternehmen haben sich stark verändert.» Dank der Sous-vide-Technik spiele es keine Rolle mehr, wenn etwa die Hochzeitsgesellschaft zwei Stunden später speisen will. Antipasti, Saucen, ja sogar Ravioli werden vorproduziert, schockgefrostet oder schockgekühlt und bei Bedarf in einer konstanten Qualität eingesetzt. Vor allem aber habe sich nicht nur die Zufriedenheit der Gäste, sondern auch der Mitarbeiter spürbar erhöht. «Unsere Gastronomie ist planbar geworden, heute muss keiner mehr nach einer langen Schicht noch 1000 Pizzetten fürs Catering von morgen produzieren», so Reiser. Weniger geworden sei nur eins: das Foodwaste. ■ hugentobler.com

Florian Reisers Gastrounternehmen **Focacceria** umfasst heute zwei Restaurants in St. Gallen, eins in Wil und eins in Herisau. Ausserdem gehören ein breit diversifizierter Cateringservice sowie eine Produktionsküche dazu. Seit deren Eröffnung am neuen Standort in einem 100-jährigen Gebäude im St. Galler Hagggen-Quartier arbeiten Reiser und sein Team dort mit modernster Küchentechnik der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Restaurant Focacceria

Metzgergasse 22, 9000 St. Gallen
071 220 16 15

focacceria-sg.ch