

Die neue Küchentechnik der Jungfrau Gastronomie AG:

«Top of Europe» – Vorproduktion und effiziente Abläufe

Die Jungfrau Gastronomie AG betreibt diverse Bergrestaurants, jedes mit eigener gastronomischer Ausrichtung. Das höchstgelegene Restaurant befindet sich auf dem Jungfrauoch auf 3454 Metern. A la Carte-Gäste werden hier ebenso bedient wie Gruppen. Beliefert werden die Restaurants von einer zentralen Grossküche im neuen Grindelwald Terminal, wo zeitunabhängig vorproduziert wird. Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konzipierte, plante, realisierte und implementierte die Produktionsküche – und zwar ohne auf Referenzobjekte dieser Grösse zurückgreifen zu können. Doch das realisierte Projekt könnte nun seinerseits Schule machen. Denn die Vorteile liegen auf der Hand: Inhouse Convenience bringt Frische auf den Teller, und das in grossen Mengen, die Produktion ist optimal planbar und bietet zudem dem bestehenden Fachkräftemangel Paroli.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

2019 brachten die Jungfraubahnen zum vierten Mal in ihrer Geschichte über eine Million Besucherinnen und Besucher auf das Jungfrauoch. Dann kam Corona, und in die Krise fiel die Eröffnung der V-Bahn mit dem Eiger Express, der die Gäste in 15 Minuten von Grindelwald zum Eigergletscher bringt, in Kabinen mit 26 Sitzplätzen, hautnah an der Eigernordwand vorbei. Dank der Dreiseil-Technologie überfährt der Eiger Express grosse Spannfelder – gerade mal sieben Streckenstützen tragen die 6483 Meter lange Bahn. Insgesamt verkürzt sich die Reisedauer aufs Jungfrauoch damit um 47 Minuten. Herzstück der V-Bahn ist der Grindelwald Terminal mit Shops, Skidepots, Parkhaus und ÖV-Anbindung sowie mit einer neuen Zehnergondelbahn, welche den Männlichen erschliesst.

V-Bahn heisst das Gesamtprojekt, weil zwei Bahnen zwei verschiedene Bergstationen von einem Terminal aus in einem V anpeilen. Pro Stunde bringen die zwei Bahnen 4000 Gäste in die Höhe. Das Projekt ist ein ausserordentliches Statement in herausfordernden Zeiten – und die Realisierung zu einem erheblichen Teil dem innovativen Jungfraubahnen-CEO Urs Kessler zu verdanken.

Im Rahmen ihrer Strategieentwicklung ortete die Geschäftsleitung der Jungfraubahnen auch in der Gastronomie ein rentables Geschäftsfeld

Die Ausrichtung pro Restaurant inklusive Speisekarte, Eindeckung und Geschirr hat Gastroleiter Reto Mettler in Kooperation mit seinem Team erarbeitet.



Im Restaurant Eigergletscher geniesst man auf 2320 Metern am Fusse von Mönch und Jungfrau und mit toller Sicht direkt auf den Eigergletscher Natur und Kulinarik.



Individuelle Positionierung der Restaurants

«Jedes dieser Restaurants positionierten wir mit eigenem F&B-Konzept ganz individuell», sagt Reto Mettler, Leiter Gastronomie, den die Jungfrauabahn 2017 ins Boot holten, um die geplante Strategie in einen professionellen Gesamtbetrieb zu überführen. «Das Restaurant Eigergletscher beispielsweise bietet Schweizer Spezialitäten wie Cordon Bleu und Fotzelschnitten. Hier produzieren wir zudem unsere Confiserie Spezialitäten, unter anderem Eiger-spitzli und Rahmschnitten.» Ersteres ist eine bekannte Schokoladengrösse in Eigerform mit schneeweisser Zuckerspitze, in Handarbeit gegossen und gefüllt.

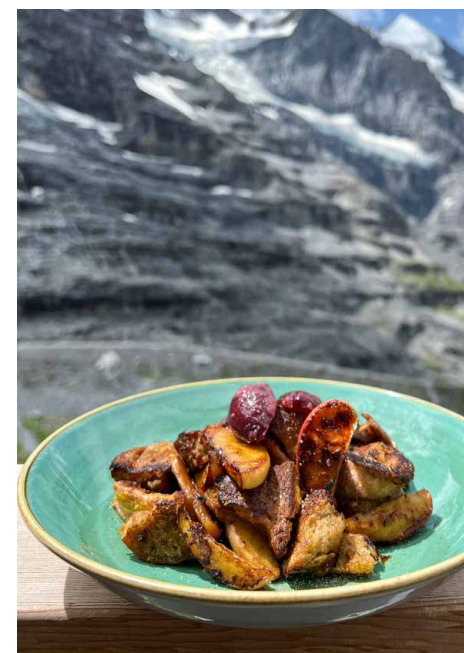
Jeweils im Dezember öffnet auf dem Eigergletscher ausserdem die Skibar Schreinerei mit grosser Sonnenterrasse für den Genuss von Fondue Baguette, Ghacktem und Hörnli sowie Älplermagronen. Fritten-Fans wännen sich hier zudem im Fritten-Himmel: Bärner Frites mit Riesenschnitzel oder Pommes mit trendigen Toppings. Das kommt sehr gut an.

Geniessen mit Aussicht

Auf dem Jungfraujoch bietet das A la Carte-Restaurant Crystal einen spannenden Mix aus klassisch-französischer Küche, international ausgerichtet, gespickt mit Schweizer Klassikern. Oder anders gesagt: Hier geniessen Gäste ein Züri-Geschnetzeltes, Wiener Schnitzel oder ein Masala Thai Curry. Letzteres trägt bereits die Handschrift des Restaurants Bollywood: Indische Köche entzücken hier nicht nur Landsleute, sondern alle, die eine exotische Abwechslung schätzen – warum nicht mit Blick auf den längsten Gletscher Europas. Auch das ist Top of Europe. Und wer auf der Kleinen Scheidegg zwischenhält, geniesst im gleichnamigen Bergrestaurant ebenfalls Essen mit Aussicht. Ein fantastischer Blick auf das mächtige Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau und feines Essen auf dem Tisch:

und gründete 2017 die Jungfrau Gastronomie AG mit dem Ziel, die Restaurants entlang der Hauptverkehrsachse von Grindelwald Grund über Kleine Scheidegg und Eigergletscher zum Jungfraujoch einheitlich zu betreiben. Im selben Jahr wurde das Bergrestaurant Kleine Scheidegg als erster Betrieb innerhalb der neu gegründeten Gesellschaft betrieben. Zwei Jahre später erfolgte die Übernahme der Restaurants auf Eigergletscher und Jungfraujoch.

Fotzelschnitten mit Aussicht: Die Rezeptur des Chefkochs wurde auf die neuen Produktionsmethoden adaptiert, so kommt der Klassiker im Restaurant Eigergletscher in bewährter Qualität auf den Tisch.





«Ein interessantes Konzept», findet Souschef Thomas Rubi, der mit seinem Team in der Küche des Restaurants Eigergletscher im Einsatz ist, nachdem er zuvor in Fünfsternehotels wie im Lenkerhof oder Victoria Jungfrau Erfahrungen gesammelt hat.

«Reto Mettler erkannte rasch die Chancen, die ihm eine zeitunabhängige Vorproduktion bieten würde, beispielsweise auch in Bezug auf die Einbindung lokaler Produkte.»

Beat Reist, Berater für Kochsysteme und Apparate bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

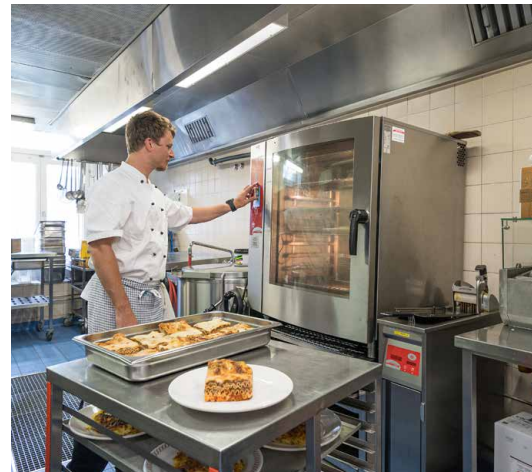


Was auf dem Berg in perfekter Qualität auf den Teller kommt, wurde im Tal vorproduziert, heiss abgefüllt und schockgefrostet. Ein wegweisendes Gastrokonzept, das Auswege aus dem Fachkräftemangel aufzeigt.

Konkret Pizza und Pasta, unter anderem eine Äpler-Pizza mit Raclettekäse, Kartoffeln, Zwiebeln und Speck. Die italienische Küche, mit Swissness garniert, das funktioniert ebenfalls.

Kulinarik im Terminal

Zurück im Grindelwald Terminal kann man die kulinarische Rundreise fortsetzen, zum Beispiel im Bistro: Süsse oder salzige Snacks und eine hohe Kaffeekompetenz von Nespresso. Eine kleine Show-Confiserie mit Schoggibrunnen zeigt hier im Kleinen, was auf dem Eigergletscher im grossen Stil produziert wird. Für die asiatischen Gäste eine Sensation, die sich beispielsweise auch an der Noodle Soup Bar verköstigen, die mit Tuk-Tuk und Lampions auf 50 Quadratmetern einfach, aber stylisch inszeniert wurde. Im Terminal betreiben die Jungfraubahnen eine Platinum-Lounge, die Teil des VIP-Package ist. Dazu gehört auch die frei buchbare VIP-Kabine



Was gefroren von der Produktionsküche den Berg erreicht, wird noch am Vorabend aufgetaut, im Kühlraum gelagert und am Folgetag auf dem Teller angerichtet und regeneriert.

zum Eigergletscher. Des Weiteren gibt es im Terminal die e-tron energy bar, eine Après-Ski-Bar, die letztes Jahr zu Testzwecken auf diverse Foodtrucks setzte und mit DJs für gute Stimmung im Tal sorgte.

Eine Philosophie, die überzeugt

«Diese kulinarische Vielfalt in standardisierte Produktionsprozesse zu giessen und in jedem Betrieb perfekte Qualität in den benötigt grossen Mengen herzustellen, das war dann meine grosse Herausforderung», sagt Reto Mettler gegenüber GOURMET. Er kontaktierte die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, die er als Kompetenzzentrum für leistungsstarke Gesamtküchen kannte. «Die anfangs unklaren Bedürfnisse formierten sich relativ rasch zur Idee einer zentralen Produktionsküche für eine zeitunabhängige Vorproduktion», erklärt Beat Reist, Berater für Kochsysteme und Apparate bei Hugentobler, der Reto Mettler in einem ersten Schritt an den Firmensitz in Schönbühl lud, um ihm die innovativen Kochmethoden vor Ort zu demonstrieren und die Philosophie hinter den Systemen zu erklären. «Reto Mettler erkannte rasch die Chancen, die ihm eine zeitunabhängige Vorproduktion bieten würde, beispielsweise in Bezug auf Fachkräftemangel, Speisenqualität, höhere Rendite oder auf die Einbindung lokaler Produkte.»

Auch die Geschäftsleitung der Jungfraubahnen liess sich in Schönbühl von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und ihrem Konzept überzeugen. «Und dann ging alles relativ schnell. Direktor Urs Kessler setzte sich persönlich dafür ein, dass der heutige Standort der

Produktionsküche, der eigentlich für ein Ski-depot vorgesehen war, realisiert werden konnte. Für den Standort sprachen unter anderem die optimale logistische Anbindung an den Eiger Express für einen effizienten Transport der Speisekomponenten auf den Eigergletscher und das Jungfraujoch», betont Gastronomieleiter Reto Mettler.

Effizienz voll ausschöpfen

Konkret funktioniert die zeitversetzte Vorproduktion heute wie folgt: «Wir wissen, welche Gerichte wir in welchen Mengen verkaufen und richten unsere Produktion darauf aus. Wollen wir also morgen 1000 Portionen Rindsschmorbraten produzieren, bereiten wir am Vortag die Mise-en-Place vor und produzieren am Folgetag nach vordefinierten Kochmethoden, bevor wir die Speisekomponenten bei 85 Grad in kochfeste Vakuumbutel abfüllen, Proben fürs mikrobiologische Labor entnehmen und die Ware auf minus 40 Grad schockfrozen», erklärt Küchenchef Mario Friso den Produktionsprozess. «Gekocht wird nach Lehrbuch, alles möglichst frisch. Das ist Inhouse Convenience auf höchstem Niveau», ergänzt Reto Mettler. Und



Die Gastronomiebetriebe der Jungfrauabahn im Überblick

Jungfraujoch

- Selfservice-Restaurant Aletsch; traditionelle Küche
- Restaurant Bollywood; authentisch indisches Essen
- A la Carte-Restaurant Crystal; Schweizer Klassiker und internationales Essen
- Coffee Bar; Snacks, Backwaren und hausgemachte Schokoladespezialitäten
- Sphinx Bar; Aperio und Drinks

Eigergletscher

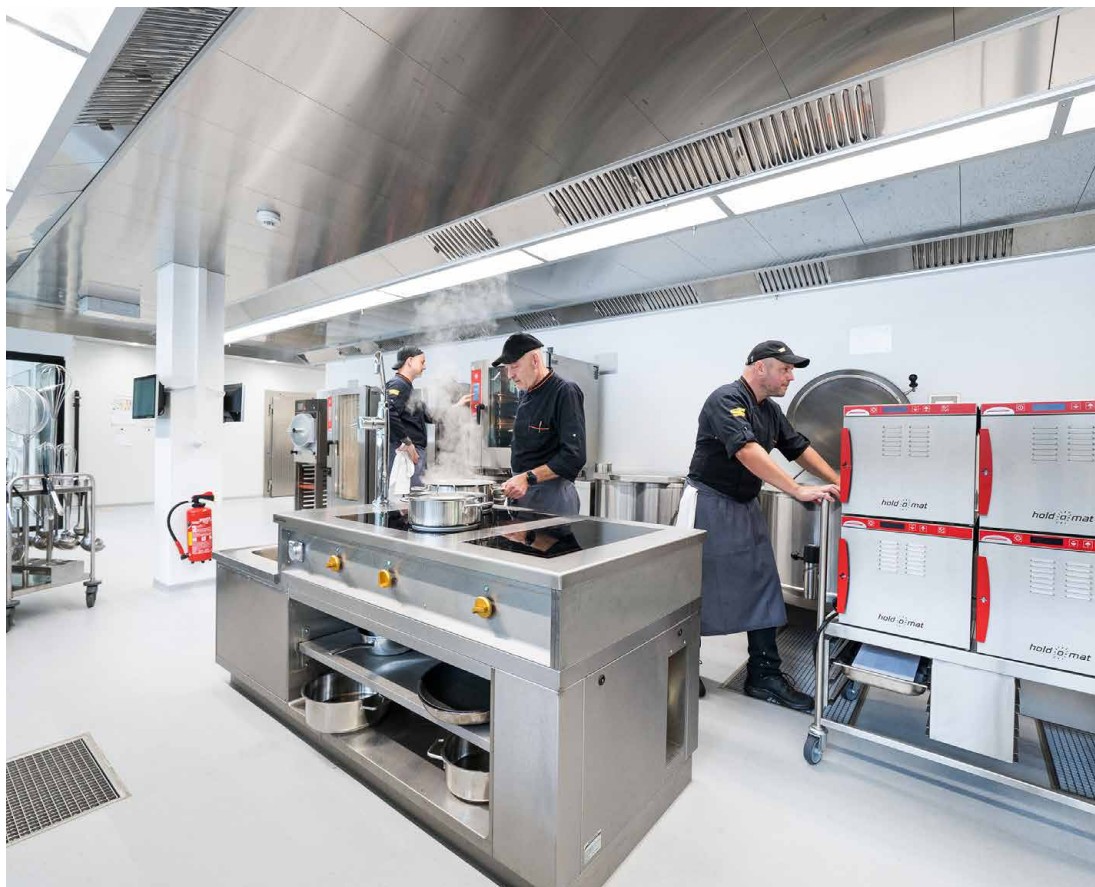
- Bistro Eigergletscher; für Snacks und Souvenirs
- Restaurant Eigergletscher; Schweizer Küche mit hauseigenen Confiserie-Spezialitäten
- Skibar Schreinerei; Schweizer Klassiker und Snacks

Kleine Scheidegg

- Bergrestaurant Kleine Scheidegg; Pizza und Pasta
- Outdoor-Stationen; Bratwurst, Gulaschsuppe oder Schnitzelbrot

Grindelwald Terminal

- Bistro; Snacks und Schoggishow
- e-tron energy bar; Tapas und Drinks
- Noodle Soup Bar; asiatische Nudelsuppe mit Stil



Mit der Vorproduktion kann man lokale Produkte gezielter einbinden und Verhandlungen mit Fleischlieferanten frühzeitig führen, die ihrerseits von gesicherten Absätzen profitieren. Kauft man Lebendtiere, ergibt sich ausserdem eine andere Mischrechnung für Schnitzel und Entrecôte.



1 | Die Rezepturen wurden auf die vielseitigen Systeme wie das Sous-Vide- und Niedertemperaturgaren oder das Garen über Nacht sowie das anschliessende Schockfrostn abgestimmt.

2 | Von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und den Einstieg in neue Kochmethoden lieferte Hugentobler der Jungfrau Gastronomie handfeste Lösungen für ihren komplexen Kochalltag.

3 | Die Eröffnung der V-Bahn und damit der Produktionsküche im Grindelwald-Terminal fielen mitten in die Corona-Zeit. Deshalb wurden die Prozesse adaptiert und statt der Gruppen- zuerst die A la Carte-Komponenten produziert.

4 | Damit die Produktionsprozesse sauber funktionieren, war ein intensives Coaching seitens der GastroPerspektiv AG nötig.

5 | Gruppenreservierungen haben eine mehrmonatige Vorlaufzeit. Die Menus stehen also frühzeitig fest, und die Vorproduktion kann darauf ausgerichtet werden.

6 | Die Grossküche im Grindelwald Terminal ist auch ein Leuchtturmprojekt: Die zeitunabhängige Vorproduktion von Inhouse Convenience wird für die Berggastronomie angesichts des Fachkräftemangels immer wichtiger.



«Wir sind effizient, können regionale Produkte strukturierter einbinden und dem Fachkräftemangel entgegenwirken, da wir mit einem kleineren Team und geregelten Arbeitszeiten einen grösseren Erfolg erreichen.»

Reto Mettler, Leiter der Jungfrau Gastronomie

trotzdem sind es ungewohnte Methoden, an die das Personal Schritt für Schritt herangeführt werden musste. Mit Coaching durch die GastroPerspektiv AG wurden die Mitarbeitenden fit für die Systeme gemacht, um die Effizienz voll auszuschöpfen. «Ja, die Vorproduktion war neu für mich. Aber mit der Arbeit wuchs das Verständnis für die Prozesse und Technologien, und die Qualität der Speisen hat mich überzeugt», sagt Küchenchef Mario Friso. Denn es sei kein Widerspruch, Speisen in grossen Mengen vorzuproduzieren und trotzdem Frische auf den Teller zu bringen.

Vorproduzieren bietet Qualität

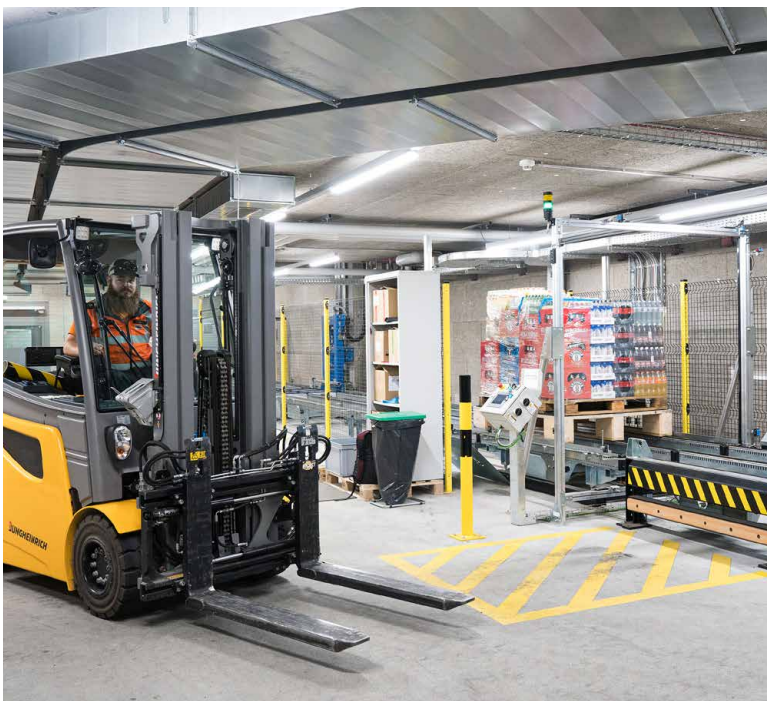
In den Bergrestaurants selbst werden die Komponenten schliesslich auf dem Teller angerichtet, regeneriert und heiss serviert. «Mit

der Vorproduktion machen wir also nichts anderes, als Speisen in konstanter Qualität haltbar zu machen. Nachdem die Ware den Tiefkühler im Tal verlässt, ist sie auf dem Berg weitere 21 Tage haltbar. Und je länger Speisen haltbar sind, desto weniger Food Waste entsteht», erklärt Beat Reist. Auch das spricht für das System.

Davon ist auch Reto Mettler überzeugt: «Die zeitversetzte Vorproduktion ist vor allem auch betriebswirtschaftlich interessant. Wir sind effizient, können regionale Produkte strukturierter einbinden und dem Fachkräftemangel entgegenwirken, da wir mit einem kleineren Team eine grössere Ausbeute erreichen. Es gab letztlich viele Gründe, die für Hugentobler und ihr Küchenkonzept sprachen. Diesen Weg einzuschlagen, erforderte aber Mut und die



Die Rezepturen wurden laufend perfektioniert und zuerst kleinere, dann immer grössere Chargen produziert.



Die direkte Anbindung der Produktionsküche an den Eiger Express macht sich bezahlt: In einer Stunde werden 4000 Essen in die Restaurants auf Jungfraujoch und Eigergletscher transportiert.



Kapazität der Produktionsküche

Die Produktionsküche im Grindelwald Terminal ist für eine Kapazität von 5000 Speisekomponenten je Produktionstag ausgelegt. Das heisst, 4 Köche und 1 Person in der Abwascherei produzieren an einem Tag rund 5000 Komponenten (z.B. Fotzelschnitten oder Cordon Bleus). Das entspricht etwa 3500 warmen Mahlzeiten.

Attraktiv dabei: die Köche arbeiten von Montag bis Freitag zu Bürozeiten von 8 bis 17 Uhr, vollkommen wetterunabhängig und haben am Wochenende frei. Ihr Arbeitsweg verkürzt sich, weil die Anfahrt auf den Berg entfällt.

Müsste die Kapazität erweitert werden, könnte der Output durch Schicht- oder Samstagsarbeit skaliert werden.

GASTRONOMIE

Bereitschaft, die Strategie sauber aufzugleisen und konsequent umzusetzen.»

Mitarbeitende gezielt abholen

Gastronomieleiter Reto Mettler war sich immer bewusst, dass die ganz grosse Herausforderung nicht in Prozessen und Techniken steckt, sondern im «Abholen» aller Mitarbeitenden. Es braucht ein eingespieltes Team, auf dem Berg und im Tal. Versierten und langjährigen Köchinnen und Köchen den Sinn der neuen Methoden aufzuzeigen, war nicht einfach. Wie es ihm trotzdem gelungen ist? «Nur indem wir das ganze Team von Anfang an stark eingebunden haben.»

Dabei wurde kein Aufwand gescheut, allfällige Bedenken der Mitarbeitenden gegenüber einer zentralen Produktionsküche zu zerstreuen. So haben die Köche der Jungfrau-Gastronomie zusammen mit den Spezialisten von Hugentobler am Firmensitz in Schönbühl/BE verschiedene Komponenten und Gerichte für einen internen Anlass vorproduziert und damit den Mitarbeitenden Gelegenheit geboten, sich selbst von der Qualität und der sensorischen Verschiedenartigkeit der Speisen zu überzeugen.

Auch die lokale Bevölkerung von Grindelwald wurde – beispielsweise am «Tag der offenen Tür» des Terminal-Rohbaus in Grindelwald-Grund – mit Gerichten verwöhnt, wie sie später auch in der Produktionsküche hergestellt werden sollten: Neben dem Küchenteam der Jungfrau-Gastronomie waren auch sechs Spezialisten der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG zugegen, um der Bevölkerung das Konzept der zentralen Produktionsküche zu erläutern, wobei die Gäste die Gerichte und Speisen auch selbst degustieren und sich von deren kulinarischen Qualität überzeugen konnten..

«Ein gutes Beispiel ist auch der Küchenchef des Restaurants Eigergletscher, der seit 17 Jahren auf traditionelle Weise kocht. Er konnte seine Rezepturen von Hackbraten, Cordon Bleu und Potzelschnitten einbringen und war bei der Vorproduktion der grossen Stückzahlen mit dabei. So fühlte er sich «abgeholt» und konnte hinter der Produktion stehen», erklärt Reto Mettler. Die Arbeit ist auch heute noch nicht abgeschlossen, funktioniert aber schon gut. «Denn trotz aller Prozessorientierung bleibt der Faktor Mensch wichtig, um Emotionen auf den Teller zu bringen.»



Sie haben eine Meisterleistung erbracht: Beat Reist, Berater für Kochsysteme und Apparate bei Hugentobler (l.), und Reto Mettler, Leiter der Jungfrau Gastronomie (r.), hier mit Mario Friso, Küchenchef der Produktionsküche im Grindelwald Terminal.



Auf zum digitalen Rundgang durch die 500 Quadratmeter grosse Produktionsküche der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG im Grindelwald Terminal.



Mehr zum Thema

Jungfrau – Top of Europe

Jungfrauabfahrten Management AG
Harderstrasse 14
3800 Interlaken
Tel. 033 828 71 11
info@jungfrau.ch
www.jungfrau.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema