



Publireportage *Betagtenheim Halden, St. Gallen*

Mit einer flexiblen Küche noch näher an den Bewohnenden

Das Betagtenheim Halden sieht sich als ein «Daheim» für Menschen in hohem Alter. Weil die Küche für die Geschäftsleitung ein zentrales Element mit Ausstrahlung gegen aussen ist, hat der Vorstand einem Total-Umbau der Küche zugestimmt. Obwohl – und das erstaunt – ursprünglich nur ein Austausch von Geräten angedacht war.

Von Markus Steiner

Das Betagtenheim Halden in St. Gallen umfasst 63 Pflegeplätze und 18 Wohnungen für betreutes Wohnen. Hier wird die Nähe zueinander grossgeschrieben, die Balance zwischen selbstbestimmtem und sicherem Wohnen und Leben täglich angestrebt. Die Belegung der Zimmer liegt bei 100 % und das Halden darf auf ein äusserst erfolgreiches Jahr zurückblicken. Regula Etter, 49, Familienmensch und Fussballspielerin leitet das Heim seit 5 Jahren: «Die Küche ist ein zentrales Element mit Ausstrahlung, im Halden isst man ausgezeichnet». Dieses Image will man bewahren und stärken.

Kein Stückwerk, sondern Konzept

Die bald 30-jährige Küche war in die Jahre gekommen. «Budgetiert war darum der Ersatz von 8 Geräten im Wert von 100 000 Franken», erzählt Hansjörg Frischknecht, einer der Köche, «aber auch der Herd und die Kühlzellen brachten uns hygienisch wie ablauftechnisch an unsere Grenzen.» Frischknecht wollte kein Stückwerk, sondern ein Konzept einer Küche, die fit für die Zukunft sein sollte. Bei Regula Etter stiess er auf offene Ohren. «Das war mutig und im Nachhinein strategisch genau richtig», lobt Reto Emmenegger, Experte für Kochsystemtechnik von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Etter stellte ein Projektteam zusammen, besuchte mit dem Team das Kochparadies in Schönbühl: «Ich war über-

zeugt: das Konzept passte genau in unsere Idee als Dienstleister, es fördert die Freude am Kochen und garantiert eine konstante, sehr gute Speisenqualität. Wenn ich von etwas überzeugt bin, kämpfe ich dafür.» Das tat sie denn auch, galt es doch erst den Vorstand und danach die Vereinsversammlung davon zu überzeugen, die gesamte Küche zu sanieren. Mit Erfolg. Etters Team verglich Offerten und Ideen von drei Anbietern, auch mit konventionellen Küchen. Marianne Friedli, Leiterin Hotellerie erinnert sich: «Wir besuchten in dieser Phase eine grosse Institution, die mit den Kochsystemen von Hugentobler arbeitete. Oder machten Testessen bei Restaurants der Umgebung, die auf diese Art kochen.» Die Resultate haben überzeugt. Um ganz sicher zu sein holte die Heimleitung noch einen externen Küchenanalytiker ins Boot, das hatte der Vorstand so gewünscht. Der Gerätepark, die Dienstleistungen sprachen für Hugentobler. Regula Etter: «Das Familienunternehmen bot das beste Preis-/Leistungsverhältnis. Hinzu kommt, dass unsere Unternehmen eine gleich hohe Dienstleistungsorientierung leben und sich für Begeisterung in der Küche ins Zeug legen.»

Neue Flexibilität dank zeitunabhängiger Produktion

Das «Ja» zu Hugentobler war denn auch der Startschuss zur zeitversetzten Produktion. Vier Monate vor Umbaubeginn begann das Küchen-Dreierteam die Systeme einzusetzen. Bis zu 90 % der Speisen wurden in der Küche eines anderen Heims vorproduziert, ins Halden gebracht und dort in einer kleinen temporären Küche regeneriert. «Wir konnten mit den Kochsystemen Erfahrungen sammeln und haben dabei noch eine temporäre Containerküche eingespart», so Hansjörg Frischknecht.

In der Zwischenzeit hat das Küchenteam die neue Küche in Betrieb genommen. Köchin Marianne Frischknecht, die sich international im Handmähnen misst, strahlt: «Es ist alles da und macht einfach Freude, hier zu arbeiten». Stressmomente während des Mittagsservices sind Geschichte. Auch verderben keine Waren mehr. Mit den Systemen GreenVac und «freeze'n'go» bleiben Salate, Gemüse, Saucenfleisch oder auch Stärkebeilagen bis zu 10 Tage haltbar. Dabei werden Speisen fixfertig gekocht und abgeschmeckt, dann

mit dem Hochleistungsschnellkühler FrigoJet auf +2 Grad gekühlt und in Schalen unter Vakuum gesetzt. Klar, dass damit die Küche viel flexibler wird.

Es spielt darum keine Rolle mehr, ob 70 oder 90 Mittagessen serviert werden. «Neu haben wir die Möglichkeit, auf Sonderwünsche unserer Bewohnenden einzugehen. Das war bislang nur mit erhöhtem Aufwand möglich!» freut sich Regula Etter, die stolz auf «ihr» Küchenteam ist. Stolz ist sie auch auf die Schlussrechnung des Küchenumbaus, den das Halden rund 10% unter Budget abschliessen konnte. «Jetzt sind wir als Dienstleister noch näher an unseren Bewohnenden». Da kommt es schon vor, dass eine Bewohnerin oder ein Bewohner sich beim Koch persönlich für das feine Essen bedankt. Dazu Jörg Frischknecht: «Dass wir zeitversetzt kochen, ist nicht negativ aufgefallen, im Gegenteil: Unsere Bewohnenden und Gäste geniessen das zarte Fleisch, das wir mit Niedertemperaturgaren zubereiten.» Damit spricht Frischknecht den Hold-o-maten an: darin werden Schmor- oder Fleischsaucengerichte über Nacht schonend gegart. Das spart Energie und verringert den Stress, auf Zeit kochen zu müssen. Eine weitere Art, mit der die Küche Flexibilität gewinnt, ist das Professionelle Schockfrosteten. Früchtekuchen oder Wähen werden gebacken und gefrostet. Auch Desserts können in der eigenen Küche vorproduziert und professionell schockgefrostet werden. Dazu wird sich das Küchenteam aber erst in Weiterbildungskursen das nötige Rüstzeug holen.

Gut gerüstet für die Zukunft

Fazit? «Flexibilität, in der Quantität aber auch in den Essenszeiten» fasst Marianne Friedli zusammen. Die Leiterin Hotellerie ist überzeugt, dass die Küche sehr gut für die Zukunft gerüstet ist und Potential hat. So kann mit neuen Infrastruktur der Essens-Output verdoppelt werden. Das Pflegemodell Curaviva 2030 sieht das Heim immer mehr als Dienstleister mit einer Vielzahl an Leistungen. Die Geschäftsleitung zieht genau in diese Richtung. Der Erfolg im vergangenen Jahr scheint ihr Recht zu geben.

Und die Rolle von Hugentobler? «Reto war mein Mann», so Frischknecht. In der Zeit des Umbaus sei ein intensiver Austausch ein Muss. Genauso entscheidend sieht Regula Etter auch die Begleitung und Einführung neuer Prozesse durch einen Küchencoach der GastroPerspektiv. «Nur schon die Sicht von aussen, die Bestätigung, aber auch die Korrektur und die Vielzahl an Tipps von Patrik Friemel waren enorm wertvoll» bestätigt Hansjörg Frischknecht, der selbst auf Punkte-Niveau gekocht hat.

Am Ziel? Oh nein, die Prozesse und Schnittstellen rund um die Küche müssten nach und nach hinterfragt und angepasst werden. Die Küche habe ja auch mehr Potential, das es zu nutzen gelte, schmunzeln die beiden Frauen. Ideen scheinen der gewieften Geschäftsleitung nicht ausgegangen zu sein. Das wird auch die mehrheitlich rüstigen Halden-Bewohnenden freuen.

www.hugentobler.ch

Erfolgreiche Partnerschaft: v.l.n.r. Christoph Reichenbach, GastroPerspektiv AG, Regula Etter, Heimleiterin, Marianne Friedli, Leiterin Hotellerie, Marianne Frischknecht, Köchin, Hansjörg Frischknecht, Koch, Reto Emmenegger, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

