



Der Einsatz der Schweizer Kochsysteme und die neue Küche eröffnen der Stiftung Solina in Steffisburg neue Möglichkeiten mit der Gastronomie.

Publireportage Stiftung Solina, Steffisburg

Strategische Optionen zur Nachspeise.

Nicht neuer, schöner, teurer – sondern dank innovativer Prozesse wirtschaftlicher. So hat die Stiftung Solina in Steffisburg eine neue Produktionsküche gebaut. Und hat damit gleich strategische Optionen für die Zukunft gewonnen.

Von Markus Steiner

«Es kann doch nicht sein, dass wir in den kommenden 30 Jahren so kochen, wie wir in den letzten 30 Jahren gekocht haben, wo bleibt denn da die Innovation?» fragte sich Patric Bhend, als er die Pläne für die neue Küche in den Händen hielt. Bhend, Mittvierziger und Betriebswirt, der in seiner Freizeit gerne Pilze sammelt, hatte 2013 die Telekommunikationsbranche verlassen und die Geschäftsführung der Stiftung Solina übernommen. Ihn hätten die Sinnhaftigkeit und der Gestaltungsfreiraum gereizt, hält er rückblickend fest. Die Stiftung bietet begleitetes Wohnen in Wohnungen und Studios mit wählbaren Serviceangeboten bis hin zum eigentlichen Kerngeschäft der spezialisierten Langzeitpflege an. Und das zu EL-Tarifen. «Unsere Bewohnenden sollen nicht mehr bezahlen, als sie auch tatsächlich in Anspruch nehmen wollen», erläutert Bhend stolz, «am meisten Lebensqualität – für alle bezahlbar». Entsprechend hoch ist die Nachfrage, 130 Langzeitpflegeplätze in Steffisburg und über 200 in Spiez sind voll belegt, die Stiftung führt Wartelisten. Klar, dass die Wirtschaftlichkeit der Gastronomie anlässlich der Sanierung und dem Ausbau eines Gebäudetrakts in Steffisburg mit seiner 30-jährigen Küche ein zentrales Thema war.

«Ich wusste, dass Hugentobler auf dem Markt die Nr. 1 für Innovation und Prozesse in der Gastronomie ist» so Bhend. Hugentobler

lud die Geschäftsleitung mit dem Küchenkader ins Kochparadies ein. Der mehrstündige Event zeigte die Möglichkeiten der Swiss Systems auf, die intelligente Vernetzung von Kochprozessen und Technologien. Trotz schon laufender Submission entschied sich die Geschäftsleitung für die Swiss Systems und damit für Hugentobler. Sie sei am Anfang den Kochsystemen und damit der zeitversetzten Produktion skeptisch gegenübergestanden, gibt Küchenchefin Mirjam Jörg, zu «aber die Aussicht auf eine bessere Speisenqualität, auf mehr Flexibilität und gebrochene Spitzenbelastungen haben mich letztlich überzeugt».

Zwei Tage nach dem Event in Schönbühl lagen neue Pläne vor. **«Endlich hatte jemand mit uns über Prozesse gesprochen. Wir gewannen deutlich mehr Kapazität und damit neue strategische Optionen.** Etwa ein Ausbau von Ausser-Haus-Lieferungen oder Lieferungen an nahe Institutionen oder Unternehmen. Dazu mussten wir nicht gute Bausubstanz zerstören, um ein Vergangenheitsmodell darin einzurichten, konnten auf ein personalintensives Anrichteband verzichten, und das alles zu einem günstigeren Preis» erinnert sich Patric Bhend. Andreas Amstutz, in der Zwischenzeit Leiter Hotellerie beider Standorte, Steffisburg und Spiez, ergänzt «Das stellen wir in allen Bereichen fest, Innovation und das Aufzeigen neuer Potentiale muss ausserhalb des eigenen Betriebs aktiv gesucht werden, die Aussensicht ist entscheidend».

Die Küchenbrigade hat die Bauphase genutzt, um schon im Container-Provisorium von Oswald Catering die zeitversetzte Produktion mit den Swiss Systems zu erlernen. Und die Brigade habe das mit viel Motivation und Selbstvertrauen richtig gut gemacht, lobt Andreas Amstutz. Dabei wurde Mirjam Jörg von einem Coach der GastroPerspektiv AG unterstützt. «Wir sind als Team näher zusammengerückt aber ohne die Swiss Systems hätte das auf so kleinem Raum gar nicht funktioniert. Als wir dann die neue Küche beziehen durften, kannten wir die neuen Prozesse bereits, da war die Freude schon gross» berichtet die Küchenchefin.

Zahlreiche Vorteile gewonnen

Die Führungscrew der Stiftung Solina ist sich einig, dass die neuen Prozesse mit der neuen Küche gewichtige Vorteile mit sich gebracht haben: in der Küche sei es ruhiger, nahezu stressfrei geworden, die belastenden Spitzen gebrochen. Die verlängerte Haltbarkeit wirke entlastend und weil die Küche ein bis zwei Tage im Voraus produziert, könne sie besser auf Unvorhergesehenes reagieren. **Um die Corona-Krise sicher zu meistern, hat die Küche für ganze 14 Tage vorgekocht und ein Konzept entwickelt, das trotz Brigade-Ausfall eines Standorts die Verpflegung beider Standorte sicherstellt.**

Auch die Essensqualität sei wesentlich besser, nicht mehr verkocht oder – wie üblich – nicht mehr pampig nach einer halben Stunde Stehzeit, man habe wieder mehr Zeit für A-la-minute-Komponenten, die Küche erhält Komplimente für zarteres Fleisch und schmackhafteres Gemüse. Und wenn eine Bewohnerin um 15 Uhr etwas essen möchte, sei man schnell und biete die gleiche, sehr gute Qualität. Mirjam Jörg sieht weitere Vorteile für ihre Brigade: «Mit Arbeitszeiten von 7 – 16 Uhr oder von 9.15 bis 18.30 Uhr ist der Arbeitsplatz attraktiver geworden, wir haben kaum Fluktuation». Die Küchenchefin schätzt auch die Leistung und Bedienung der neuen Geräte. «Dank dem Quereinschub im neuen Kombiteamer Vision Plus ist die Verbrennungsgefahr geringer, ich kann Programme fürs Team programmieren, die Qualität bleibt konstant. Und der Vision Plus ist eine Backmaschine – Zöpfe und Cakes gelingen perfekt».

Haben mit Erfolg gemeinsam die neue Küche geplant – v.l.n.r.: Andreas Amstutz (Stiftung Solina), Christian Brunner (Hugentobler), Mirjam Jörg (Stiftung Solina), Bruno Dietz (Hugentobler), Patric Bhend (Stiftung Solina).

Überraschend viele Vorteile zeigt das Schöpfen auf der Etage: «Einerseits haben wir viel weniger Food waste. **Früher musste alles, was auf dem Tableau blieb, als Biomasse verwertet werden, nicht einmal für Tiere konnte es genutzt werden. Jetzt: Was nicht geschöpft wurde, können wir hygienisch einwandfrei wiederverwerten.** Und andererseits zeigen Studien, dass mit diesem System Mangelernährung reduziert werden kann» vermerkt Bhend und sein Leiter Hotellerie fügt an «die Menschen essen lieber, das Erlebnis ist viel besser geworden».

Während die Küchenchefin gespannt ist, wie das neu lancierte Take-away läuft, denkt die Geschäftsführung über die zukünftige Rolle eines Leistungserbringers nach: Die Mitarbeitenden der Stiftung Solina werden vermehrt das Erlebnis und das Leben der Bewohnenden orchestrieren und die erforderlichen Zulieferketten koordinieren, wie Patric Bhend das ausdrückt. Am Standort Steffisburg wird zudem im nächsten Frühling ein Begegnungs- und Bewegungspark für vier Generationen eröffnet – eines von drei Pro-Juventute-Leuchtturmprojekten in der Deutschschweiz. Dies wird die Flexibilität der Küche weiter fordern. Aber davor hat die Küchenbrigade von Mirjam Jörg ja keine Angst.

www.solina.ch

www.hugentobler.ch

