



Leistungsorientierte Grossküche auf dem EPI-Areal

Seit über 125 Jahren setzt sich die Schweizerische Epilepsie-Stiftung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit Epilepsie ein; neu seit 2014 auch für neurologische Rehabilitation in der Klinik Lengg. Eine vielseitige Verpflegung von Heimbewohnern, Patienten, Personal und Gästen ist ein wesentliches Standbein – eine leistungsorientierte und funktionstüchtige Grossküche ein Muss.

Täglich werden rund 1'200 Mahlzeiten produziert. Am Freitag wird zusätzlich auch das «Mise en Place» für das ganze Wochenende vorbereitet. Von zwei grossen und zwei kleinen Combi-Dämpfern und sieben «Kippkessi» sowie zwei Griddle-Grill, wurde auf sechs Combi-Dämpfer RATIONAL®, sechs VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, ein «Kippkessi» mit Rührwerk und zwei AESCHLIMANN®-Elektrogrill aufgerüstet. «Unsere neue Küche ist ein Bijou», schwärmt Roland Notter, der routinierte Küchenchef, der bereits seit über 20 Jahren im Epilepsie-Zentrum souverän den Kochlöffel schwingt. «Am Freitag waren wir immer bis 16 Uhr am «Rotieren», bis wir das «Mise en

Place» fürs Wochenende bereit hatten. Heute ist die Arbeit grösstenteils am Mittag erledigt. Wir sind schlicht viel schneller und können die Produktionskapazität noch bis 1'800 Mahlzeiten erweitern.»

«Investieren in neue Technologien lohnt sich»

«Ich kann jedem empfehlen, in neue Technologien zu investieren», sagt auch Rudi Grasern, Leiter Hotellerie. «Es ist unglaublich, was man sich an technischem Know-how einkaufen kann. Die Wertschöpfung dieser Investition ist vor allem die gewonnene Arbeitszeit für die Köche, die anderweitig sinnvoll und kreativ genutzt werden kann.» Dem stimmt auch der Küchenchef zu. «Dank der neuen Technologien ist es bei uns in der Küche viel ruhiger geworden. Da die Reparaturkosten in der fast 20-jährigen Küche massiv angestiegen sind, waren sich Rudi Grasern und Roland Notter vor drei Jahren schnell einig: «Wir wollen in eine neue Grossküche investieren.»

Minuziöse Planung

Während eines Jahres haben Markus Aeschlimann und Küchenchef

Grossküche/Restaurant/Kantine

Referenzbetrieb



Rudi Grasern, EPI Zentrale Dienste, Hotellerie: «Ich kann jedem empfehlen, in neue Technologien zu investieren. Es ist unglaublich, was man sich an technischem Know-how einkaufen kann. Die Wertschöpfung dieser Investition ist vor allem die gewonnene Arbeitszeit für die Köche, die anderweitig sinnvoll und kreativ genutzt werden kann.»

Roland Notter die Anforderung des Epilepsie-Zentrums an eine leistungsstarke Küche diskutiert. «Als unter den Praktikern alles klar war, wurden die Rahmenbedingungen geklärt. Die Chemie stimmte auf Anhieb.» Dem Leiter Hotellerie sind Verlässlichkeit und Ehrlichkeit sehr wichtig.

Bei laufendem Betrieb umstellen

Ein ausschlaggebendes Kriterium während der ganzen Entscheidungsfindung war die Anforderung, dass der «laufende Betrieb» während der Umstellung nicht unterbrochen wird. An drei Tagen nach Produktionsende und über Nacht wurden die neuen Geräte eingebaut und in Betrieb genommen. Nahtlos war sichergestellt, dass das tägliche Geschäft nicht beeinträchtigt wird und somit auch keine Ausfallkosten angefallen sind. Zudem kam das Küchenteam in den Genuss einer vollumfänglichen Einführung der Geräte durch Roger Scheidegger, Küchenchef und Fachmann von Aeschlimann Hotelbedarf AG und zwei Instruktoren von RATIONAL® und FRIMA®. «Die Kombination Montage und Schulung hat einwandfrei geklappt. Die Umstellung wurde von unseren Kunden nicht wahrgenommen», sind sich der Leiter Hotellerie und der Küchenchef einig.



Projektdetails

- **Küchentechnologie:** Von zwei grossen und zwei kleinen Combi-Dämpfern und sieben «Kippkessi» sowie zwei Griddle-Grill, wurde auf sechs Combi-Dämpfer RATIONAL®, sechs VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, ein «Kippkessi» mit Rührwerk und zwei AESCHLIMANN®-Elektrogrill aufgerüstet
- **Arbeitsabläufe:** 30 % schneller, 30 % mehr Kapazität
- **Energie- und Ressourcenverbrauch:** Einsparung bis 40 %
- **Auflagen:** Berücksichtigung sämtlicher lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Auflagen, Produktionskapazität bis 1'800 Mahlzeiten erweiterbar
- **Besonderheiten:** Nahtlose Sicherstellung, dass das tägliche Geschäft bei der Inbetriebnahme der neuen Technologien nicht beeinträchtigt wird

Schweizerische Epilepsie-Stiftung

Die Stiftung erbringt auf gemeinnütziger Grundlage Dienstleistungen im Gesundheits-, Sozial- und Bildungswesen. Im Zentrum der Stiftung stehen Menschen mit Epilepsie - dies gilt unverändert seit 1886 bis heute (www.swissepi.ch)