



Schweizerischer Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme

EDITORIAL



Aufschwung!

Ist er da – der lang ersehnte und viel zitierte Aufschwung? Bereits in früheren Ausgaben des SVGG Top wurde über den «Aufschwung» geschrieben. Immer wieder glaubte man, diesen Aufschwung zu spüren. Auch jetzt wieder! Vergebens? Die Schweizer Börse präsentiert sich jedenfalls in Festlaune. Der SMI (Swiss Market Index) lag seit 2001 erstmals wieder über 7000 Punkten. Wenigstens kurzfristig. Im Verlaufe des Jahres scheint sich nun doch der Aufschwung bemerkbar zu machen.

Daran können auch die Anschläge in London, die Hochwasserkatastrophe in New Orleans und auch die enormen Unwetterschäden in der Schweiz nichts ändern. Zwar wurde der Aufwärtstrend kurz ins Stocken gebracht, um gleich wieder das nächste Jahreshoch anzupeilen.

Weder die hohen Energiepreise noch die daraus abzuleitenden Teuerungsängste lassen die Kurse sinken. Dem entgegen wirken volle Auftragsbücher und ein hohes Mass an Investitionsbereitschaft in- und ausländischer Investoren. Auch die Kunden der SVGG-Mitgliedsfirmen zeigen wieder vermehrt KaufFreude, wenn auch noch etwas verhalten. Für ein nachhaltig positives Kaufverhalten braucht es noch eine etwas länger anhaltende Aufwärtsperiode.

Glaubt man der Tourismusbranche, sind ausländische Gäste wieder vermehrt bereit, ihr Geld in der Schweiz auszugeben. Die Übernachtungszahlen waren jedenfalls so gut wie schon lange nicht mehr. Dies freut auch die SVGG-Mitglieder, profitieren wir doch von einem starken Tourismus.

Mit einem Auge hat die Schweiz in den letzten Wochen auch auf das deutsche Wahlergebnis geschielt. Die Versprechen der neuen Kanzlerin, die Arbeitslosenquote zu senken und das Wachstum der Wirtschaft zu beschleunigen, dürften auch in der Schweiz positive Zeichen setzen.

Wenn all diese Trends sich 2006 weiter positiv entwickeln, dann dürfen wir auch im nächsten Jahr weiter über den Aufschwung schreiben. Ohne flaes Gefühl in der Magengegend.

Roland Häner
Vorstandsmitglied SVGG

Wettbewerb Speisenverteilung

Die Bedeutung der Essensversorgung im Spital hat sich in den letzten Jahren verändert. War man früher noch froh, dass es überhaupt etwas zu essen gegeben hat, sind heute die Ansprüche massiv gestiegen. Das Essen ist heute nicht mehr nur Nahrungsaufnahme.

Die Spitäler, Reha-Kliniken, Alten- und Pflegeheime sind dem Konkurrenzkampf ebenso ausgesetzt wie die Restaurants oder die Hotels. Es wird um jeden Patienten und Bewohner gebuhlt. Hinzu kommt der wirtschaftliche Druck. Mehr Leistung bei weniger Arbeitskräften trifft auch für die Spitalküchen zu.



Gestiegene Anforderungen

Ich behaupte nicht, dass man früher keine oder schlechte Qualität geliefert hat. Nur waren Begriffe wie: HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) oder LMHV (Lebensmittel Hygiene Verordnung) nicht bekannt.

Die ersten zentralen Speiseverteilanlagen wurden in den 60er-Jahren montiert. Zu diesem Zeitpunkt war es

wichtig, die Zentralisierung in den Küchen voran zu treiben. Viele Häuser boten ein bis zwei Menüs plus die Diät an. Komponentenwahl, Wunschkost, Finger Food usw. wurden noch nicht angeboten.



Vieles hat sich seither verändert, geblieben ist die meistgenannte Reklamation, welche sich immer noch auf die Speisentemperaturen im Tablettsystem beziehen.

Um gutes Essen zu produzieren, braucht es keine spezielle Technik. Man kann an einem offenen Feuer ein super Essen zubereiten. Um aber die Speisen über einen gewissen Zeitraum warm zu halten, oder Speisen

«Es ist nicht damit getan, eine bestehende Wärmeschüssel, durch einen latenten Wärmespeicher zu ersetzen»

tablettiert von Punkt A nach Punkt B zu transportieren, ist eine gute Technik Voraussetzung. Ich weiss, dass die

Voraussetzung an eine zentrale Speisenverteilanlage

- Europäische gesetzliche Richtlinien müssen erfüllt werden
- Gute und stabile Qualität des Equipments
- Wirtschaftliche, günstige Lösungen bei einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis (wobei der Preis leider sehr oft wichtiger ist)
- Innovationen in den Systemen
- Es müssen mit demselben System, möglichst alle Speisen verteilt werden können

Kochindustrie diese Aussagen nicht so gerne hört, ich stehe jedoch zu dieser Aussage.

Lösungsvarianten

Meiner Meinung nach ist es nicht damit getan, eine bestehende Wärmeschüssel, durch einen latenten Wärmespeicher (Power- oder Ultraschüssel) zu ersetzen. Mit diesem Energieträger bleiben die warmen Speisen länger warm, die kalten Speisen erwärmen sich aber dadurch. Der gefährliche Bereich war und ist immer noch bei den kalten Speisen. Die Bakterien verdoppeln sich

zwischen 30 und 40 Grad alle 20 Minuten. Es wird immer schwieriger, Investitionsgüter nur eins zu eins auszutauschen.

Wenn heute investiert wird, muss auf einer anderen Seite ein wirtschaftlicher Nutzen daraus entstehen. Mit einem Systemwechsel bietet sich die Möglichkeit, den Ablauf in der Küche zu überdenken und eventuell zu ändern. Der Patient muss nach

wie vor im Vordergrund stehen. Dank den neuen Möglichkeiten, die der Markt anbietet, können alle Kriterien berücksichtigt werden.



Folgende System-Varianten bietet der heutige Markt:

- Induktions-System
- Umluft- System
- Kontakt-System
- Schöpfsystem

Bei all diesen Möglichkeiten vernachlässigen wir die Wärme nicht und sind, dank der aktiven Kältezufuhr, auch im Kalt-Bereich auf der sicheren Seite.

Mit alle diesen Systemen kann garantiert werden, dass die heissen Speisen heiss und die kalten Speisen, kalt bleiben. Wichtig ist auch, dass es dabei keine Rolle spielt, ob man eine «Cook & Chill» oder «Cook &

Serve» Küche betreibt. Dem Patienten oder Bewohner ist es egal, wo und wie das Essen produziert wurde. Er möchte eine einwandfreie Qualität haben. Der Markt hat gezeigt, dass all diese Systeme ihre Berechtigung auf dem Markt haben. Je nach Anbieter wird das eine oder andere System favorisiert. Um das richtige System zu finden, müssen die Institution und die Bedürfnisse bekannt sein. Was für das eine Haus gut ist, wird sich im anderen Haus nicht unbedingt durchsetzen.

Wenn man davon ausgeht, dass z.B. bei einem 200-Betten-Haus das Küchenpersonal pro Tag ca. 90 - 120 Minuten am Band arbeitet, und dass für die Vorbereitung nochmals ca. 60 Minuten in Anspruch genommen werden, sieht man selber, welchen wichtigen Stellenwert die Verteilung hat.

*Tranquillo Barnetta
Geschäftsführer
finessa barnetta ag*

NEUE MITGLIEDER

An der Herbstversammlung wurden vier neue Mitglieder aufgenommen:

- Egro Coffee Systems AG Niederrohrdorf
- Franke Kaffeemaschinen AG Aarburg
- M. Schaerer AG Moosseedorf
- Vassalli Service AG Zürich

Mit der Aufnahme dieser Firmen sind auch die Hersteller und Händler von Kaffeemaschinen im SVGG wesentlich vertreten.

