



Entwickelten das Produktionskonzept der Käserei Marbach von Grund auf: Jonathan Schärer, Regula Jaun und Urs Leuthold

Zu Ende gedacht

Das kulinarische Angebot der Bergkäserei Marbach ist vielfältig und komplex. Dank der Zusammenarbeit mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG gelingt die Umsetzung reibungslos – und ohne Hierarchie.

Publireportage Das Entlebuch ist ein magischer Ort, insbesondere morgens, wenn sich die Nebelschwaden an die grünen Hänge und zwischen die schwarzen Tannen schmiegen. Genau hier, mitten in der Unesco-Biosphäre, im 900-Seelen-Dorf Marbach, betreiben Regula Jaun und ihr Mann Michael die Bergkäserei Marbach. Vor zwei Jahren beschlossen die Verantwortlichen der Aktiengesellschaft, den Betrieb zu erweitern. Neben einem neuen Käsekeller, einer zusätzlichen Produktion (Raclette), einer Ausstellung mit Abenteuerpfad und einem grösseren Verkaufsladen entstanden dabei auch ein Seminarraum sowie ein Bistro mit 45 Plätzen. «Pro Jahr besichtigen zirka 170 Gruppen unsere Käserei, allerdings fehlte uns bis anhin die passende

Kücheninfrastruktur und das gastronomische Know-how», erklärt Jaun.

Um das zu ändern, kontaktierte Jaun auf Anraten eines befreundeten Hoteliers die Firma Gastroperspektiv, ein Tochterunternehmen der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Eine unserer Aufgaben ist es, Gastronominnen und Gastronomen konzeptuell zu beraten, vorzugsweise bevor Küchengeräte oder Küchenplaner ins Spiel kommen», erklärt Jonathan Schärer, gelernter Koch und Coach von Gastroperspektiv. Bei der Bergkäserei Marbach habe man die Speisekarte als Ausgangspunkt genommen. Die Frage lautete: Was sollen die künftigen Gäste im Bistro essen oder im Laden kaufen können?

«Es musste etwas sein, das zur Käserei und zum Entlebuch, aber auch zu unserer Personalstruktur passt», so Jaun. Den Fachkräftemangel habe man von Anfang an berücksichtigen wollen. Und so flossen nicht nur die Art des Angebots, sondern auch Organisation und Ausbildungsgrad der Mitarbeitenden in die Küchenplanung ein. «Wir wollten eine flache Hierarchie, in der die Aufgaben des Laden-, Küchen- und Servicepersonals verschmelzen können.» So etwas funktioniere nur, wenn die Abläufe klar und die Gerichte sauber rezeptiert seien. «Dank der Käserei waren wir uns allerdings gewohnt, penibel präzise zu arbeiten.» Eine wichtige Rolle im Prozess spielt dabei die von Gastroperspektiv empfohlene digitale Gesamtlösung Paulis



Beck-Konditorin Andrea Zürcher teilt sich die Tagesverantwortung mit zwei Köchinnen.

Kitchen Solution. Damit werden Rezepturen, Lieferanten sowie das Kassensystem direkt miteinander vernetzt. So weiss etwa das Servicepersonal per Knopfdruck, welche Allergene in den einzelnen Gerichten enthalten sind.

Erst als alle konzeptionellen Fragen geklärt waren, definierte Urs Leuthold, Berater und Entwickler Kochsystemtechnik von Hugentobler, welche Geräte für einen effizienten Betrieb nötig sind. «Wichtig war neben dem Herd, einem Holdomaten und einem Kombiteamer vor allem ein Schockfroster für die Vorproduktion sowie die Herstellung hausgemachter Convenience-Artikel», so Leuthold. Ganz am Schluss prüften die Expertinnen und Experten von Gastroperspektiv nochmals, ob die Hardware für die Systemabläufe perfekt konfiguriert ist.

Seit der Eröffnung im September 2022 stemmen mit Andrea Zürcher, Andrea Felder und Christina Stadelmann drei Frauen das kulinarische Angebot der Käseerei. Dabei sind die gelernte Beck-Konditorin (Zürcher) und die beiden Köchinnen hierarchisch gleichgestellt. «Wir haben keine Chefin, sondern nur jeweils eine Tagesverantwortliche», erklärt Jaun.

Für eine konstant hohe Qualität auf dem Teller und im Verkaufsregal sorgen klar definierte Herstellungs- und Fertigungsabläufe. So werden etwa die Suppen und Kompotte der Eigenmarke «sagenhaft hausgemacht» in Randzeiten mittels Hot-Fill-Verfahren vorproduziert und haltbar gemacht. Gleiches gilt für die Desserts, die Käse-, Früchte- und Lebkuchen, die bei minus 40 Grad innert Kürze auf minus 18 Grad schockgefrostet und erst bei Bedarf ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden können.

Doch wie besteht das Produktionskonzept im Alltag? «Wir sind sehr zufrieden. Nächstens finden zum Beispiel zwei Familienfeste statt, die drei Gänge für 30 Personen bereitet eine intern angelernte Person im Alleingang auf», so Jaun. Die richtige Feuertaufe steht jetzt im Juni an, wenn im Entlebuch die Hochsaison beginnt. «Ohne die neuen Kochsysteme würden wir das niemals schaffen.» ■

Bergkäserei Marbach AG

Dorfstrasse 16, 6196 Marbach
034 493 31 44
kaeserei-marbach.ch

Expertin seit 1966

Die familiengeführte Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen für Gastronomiebetriebe. Zu dem 1966 gegründeten Unternehmen gehört seit acht Jahren auch die auf das Coaching von Profiküchen spezialisierte Firma Gastroperspektiv. Beide Unternehmen setzen sich seit Jahren mit Herzblut dafür ein, die Gastronomie rentabler und stressfrei zu gestalten.

hugentobler.ch
gastroperspektiv.ch