



Das Team der Residio AG belegte an der letzten Swiss SVG-Trophy den dritten Schlussrang.

«Positiv für unser Image»

Die Teilnahme an der Swiss SVG-Trophy habe sich für die Residio AG auf mehreren Ebenen auszahlt, sagt Geschäftsführerin Erika Stutz. Für den nächsten Wettbewerb steht bereits wieder ein neues Team am Start.

Interview: Tobias Hüberli | Fotos: Nadja Riva



Zur Person

Erika Stutz (48) leitet seit 13 Jahren die Residio AG. Das Unternehmen besteht aus zwei Standorten in Hochdorf mit insgesamt 179 Pflegeplätzen sowie 81 betreuten Wohnungen. Dazu kommt ein öffentliches Restaurant mit 100 Plätzen. Die Küchenbrigade besteht aus 20 Mitarbeitenden, davon drei Lernende. Letztes Jahr belegte das Küchenteam der Residio AG an der Swiss SVG-Trophy den dritten Rang. Auch an der nächsten Ausgabe des Wettbewerbs nimmt ein Team des Unternehmens teil. Einsendeschluss für die Swiss SVG-Trophy 2027 ist der 19. Juni.

residio.ch, svg-trophy.ch



Wie haben Sie das letztjährige Finalisten-Trio in der Vorbereitung für die Swiss SVG-Trophy unterstützt?

Erika Stutz: Die Initiative zur Teilnahme kam aus dem Küchenteam, was mich sehr gefreut hat. Unterstützt haben wir die Finalisten, indem wir ihnen Lebensmittel zur Verfügung gestellt haben. Zudem konnten sie auch während der Arbeit neue Sachen ausprobieren. Das Team hat dann aber auch in seiner Freizeit sehr viel trainiert.

Hat die Residio AG von der Teilnahme am Wettbewerb profitiert?

Absolut, und zwar auf verschiedenen Ebenen. Hochdorf ist eine ländliche Gemeinde. Die meisten Menschen hier hatten vorher noch nie von der Swiss SVG-Trophy gehört. Als wir dann den dritten Platz erreicht haben, war das positiv für unser Image. Der Umsatz im öffentlichen Restaurant ist seither gestiegen. Und auch für angehende Bewohnende ist es gut zu wissen, dass wir hier fein kochen. Zudem denke ich, dass unser Ruf als Arbeitgeberin davon profitiert hat.

Was heisst das konkret?

Wir haben seither auffallend viele Bewerbungen für Lehrstellen erhalten. In den vergangenen Jahren war das nicht immer der Fall.

Wie waren die Rückmeldungen des Teams?

Ich war an der Siegerehrung dabei und

muss sagen, der Wettbewerb hatte für uns als Unternehmen etwas Verbindendes. Die Teammitglieder haben es geschätzt, dass wir sie gefeiert haben. Zudem gibt die Swiss SVG-Trophy unseren Köchinnen und Köchen die Gelegenheit, kreative Sachen auszuprobieren, zu denen man im Alltag nicht unbedingt kommt. Für die nächste Ausgabe ist wieder ein Team am Start, das hoffentlich für das Finalkochen nominiert wird.

Welchen Stellenwert hat die Gastronomie in der Residio AG?

Das Essen ist für unsere Bewohnenden extrem wichtig. Bei internen Befragungen brilliert die Gastronomie immer mit super Bewertungen. Das Küchenteam pflegt aber auch einen sehr nahen Kontakt zu den Bewohnenden und stellt an sich selbst einen hohen Qualitätsanspruch. Im Durchschnitt bleiben unsere Köchinnen und Köche über zehn Jahre bei uns. Das ist ein hervorragender Wert und sorgt für hohe Kontinuität.

Wie werden Sie das neue Team für den nächsten Wettbewerb unterstützen?

Wir machen es genau gleich wie letztes Mal. Das Team tritt in einer neuen Konstellation an. Ich bin gespannt, wie sich das auf die Dynamik und das Menü auswirken wird. Ich glaube, wir müssen sie einfach machen lassen. Denn so entstehen die kreativen Ideen. ■