



Anlage mit Dorfcharakter: Das Seelandheim in Worben liegt in einer einzigartigen Umgebung.

Heim- und Klinikgastronomie:

Seelandheim in Worben – neue Massstäbe in Kaffeekultur und Speisenverteilung

«Die Gastronomie ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor im Heimwesen» – davon ist Rémy Zbinden, Leiter Hotellerie und Marketing im Seelandheim in Worben (BE), überzeugt. Er setzt dieses Credo in die Tat um und vertraut auf innovative Lösungen – so auch mit dem ganzheitlichen Kaffeesystem der Repa AG und den Speisenverteilwagen der Steffen Gastro AG.

Text: Daniela Dambach, Foto: Rolf Neeser und zVg.

«What a wonderful World» von Louis Armstrong untermalt den Dokumentarfilm über das Seelandheim. Zwischen Biel und Lyss befindet sich diese tatsächlich wundervolle Welt – im lauschigen Grünen und verkehrstechnisch doch bestens erschlossen. Das Seelandheim ist kein Heim, sondern ein einzigartiger Lebensort

für rund 185 betagte und 44 behinderte Menschen. Darüber hinaus betreuen die Fachmitarbeitenden in der Tagesstätte 16 Menschen mit Behinderung. Die Eigentümer der Seelandheim AG sind 72 Gemeinden. 330 Mitarbeitende engagieren sich täglich für das Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner. Um-

geben von saftigen Wiesen und fruchtbaren Feldern gruppieren sich die zahlreichen Gebäude des Seelandheims auf einem weitgefächerten Areal – die modernen Alterswohnungen, die Wohnhäuser, die Ateliers, das Gewerbehause mit Schreinerei und Gärtnerei, der Gutsbetrieb mit Stallungen, der Laden und die Cafeteria – die Infrastruktur verleiht dem Seelandheim einen willkommenen Dorfcharakter.

Schon frühmorgens erwacht das «Dorfleben» in ländlicher Idylle. Die zahlreichen Wege rund um den Weiher, dem Herzstück der Parkanlage, laden zum morgendlichen Flanieren ein. In der lichtdurchfluteten Cafeteria duftet es nach frischen Croissants und Kaffee.

Die Buttergipfeli stammen, wie viele andere Brotspezialitäten, aus der heim-eigenen Bäckerei. Damit nicht genug: Der Weizen für die Backwaren ist auf dem



Der Tag im Seelandheim beginnt mit frischer «Züpf» aus der Heimbäckerei und mit duftendem Kaffee von «Cafitesse».

Boden des Seelandheims gewachsen. Die ertragreiche Landwirtschaftsfläche misst rund eine Million Quadratmeter. Hier leben die Kühe, die rund eine halbe Million Liter Milch pro Jahr geben. Einen beträchtlichen Anteil davon konsumieren die Menschen im Seelandheim täglich in pasteurisierter Form in den Kaffeespezialitäten.

Das Kaffeesystem «Cafitesse» der Repa AG

Seit eineinhalb Jahren setzt das Seelandheim bei der Kaffeeversorgung auf das ganzheitliche Kaffeekonzept «Cafitesse» der Repa AG Coffee Systems (Seon). Speziell für das Seelandheim entwickelte die Repa AG eine Lösung, welche die Verwendung von Frischmilch in den «Cafitesse»-Maschinen ermöglicht. «Unsere eigene Frischmilch für die Kaffeezubereitung zu verwenden, war eine der Bedingungen für die Anschaffung von 'Cafitesse', erinnert sich Hotellerieleiter Rémy Zbinden an den Projektstart mit Reto Burri, dem Geschäftsleiter der Repa AG. Repa geht nämlich bewusst auf die individuellen Bedürfnisse seiner Kundschaft ein, wie das Beispiel vom Seelandheim im bernischen Worben zeigt.

«Cafitesse ermöglicht rund um die Uhr feinsten Kaffee genuss – und dies ohne Qualitätsverlust auch bei grossen Mengen», nennt Repa-Geschäftsleiter Reto

Burri einen der grossen Vorteile von «Cafitesse». Aktuell sind im Seelandheim zehn Maschinen des Typs «Cafitesse 120 New Generation» im Einsatz, und auf Grund der ausgezeichneten Erfahrungen und der sehr positiven Resonanz soll die Kaffeeauschank-Infrastruktur demnächst auf 17 «Cafitesse»-Maschinen erhöht werden! «Cafitesse»-Maschinen sind übrigens in vier verschiedenen Grössen und Ausführungen erhältlich.

«Die Bewohnerinnen und Bewohner nutzen das neue Kaffeeangebot intensiver als erwartet», stellt Hotellerieleiter Rémy Zbinden erfreut fest. Die Rund-um-die-Uhr-Kaffeeversorgung kommt bei den Gästen und Mitarbeitenden im Seelandheim sehr gut an: 280 000 Kaffee-Produkte fliessen jährlich durchschnittlich aus den benutzerfreundlichen «Cafitesse»-Maschinen. Ihre Kapazität liegt bei 300 Tassen pro Stunde, in nur vier bis sechs Sekunden ist ein Kaffee genussbereit. Dank den Wahlmöglichkeiten wie Café crème, Espresso, Milchkaffee oder Cappuccino und der Portionierung für Einzeltassen oder Kannen geniessen alle Gäste ihren Kaffee genau so, wie er ihnen am besten schmeckt.

Ganzheitliches Kaffeesystem

Das traditionsreiche Kaffee- und Teehaus Douwe Egberts begann vor etwas mehr als 50 Jahren mit der Herstellung von





Reto Burri, Geschäftsführer der Repa AG, instruiert Nadia Zimmermann, Leiterin Stationservice und Reinigung des Seelandheims.



Sekundenschnell ist der «Cafitesse»-Cappuccino mit Frischmilch zubereitet – perfekter Milchschaum inklusive!



flüssigen Kaffeeprodukten und ist heute der unbestrittene Weltmarktführer in Sachen Flüssigkaffee und ganzheitliche Kaffeesysteme. Weltweit werden heute jährlich vier Milliarden Tassen «Cafitesse»-Kaffee ausgeschenkt. «Cafitesse» ist in 52 Ländern auf dem ganzen Globus vertreten – das war Grund genug für die Repa AG Coffee Systems in Seon, vor etwas mehr als 30 Jahren die Alleinvertretung von «Cafitesse» für die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein zu übernehmen.

Denn eines ist sicher: «Cafitesse» ist mehr als nur Kaffee. Es ist ein umfassendes Kaffeesystem, das eine Symbiose zwischen Café und Vitesse bildet. Jede Tasse Kaffee lässt sich in nur vier bis sechs Sekunden in konstant hoher Qualität zubereiten – und dies unabhängig davon, ob nur eine Tasse oder aber eine grosse Kanne Kaffee ausgeschenkt wird.

Kaffeekultur statt «Versorgung»

«Cafitesse» bedeutet eine Bereicherung für die Bewohnerinnen und Bewohner, aber auch eine Erleichterung für das Heimpersonal. Die Befüllung erfolgt mit dem HACCP-konformen und abfallarmen Café-Pack-System: Die 2-Liter-Behälter mit 100 Prozent reinem Flüssigkaffee – der gefroren angeliefert wird – ergeben 300 Tassen. Der Reinigungsaufwand ist

gering. «Damit kommen wir dem Ziel, das Pflegepersonal von nichtpflegerischen Tätigkeiten zu entlasten, einen grossen Schritt näher», betont Rémy Zbinden. Tatsächlich wird der «Cafitesse»-Kaffee von Douwe Egberts ausschliesslich aus purem Röstkaffee und aufbereitetem Wasser hergestellt und enthält keinerlei Zusätze oder Stoffe, die keine natürlichen Bestandteile von Kaffee darstellen.

«Cafitesse»-Kaffee verfügt über wenig Säure und Bitterstoffe und ist deshalb besonders magenschonend – optimale Eigenschaften für die Kaffeekultur in Kliniken und Heimen also! Es gibt ihn in fünf verschiedenen Mischungen und Sorten – bis zum UTZ-zertifizierten Produkt, dessen Label für eine gegenüber Umwelt und Menschen verantwortungsbewusste Kaffeeproduktion steht.

Der «Cafitesse»-Kaffee wird nach der Verpackung tiefgekühlt, wodurch seine Qualität und Lagerfähigkeit wesentlich verlängert wird. Der Kunde taut den gefrorenen Flüssigkaffee auf. Der Behälter lässt sich einfach in die «Cafitesse»-Maschine einsetzen. Dasselbe gilt für die Behälter mit «Café Milc», dem teilentrahmten ungezuckerten Milchkonzentrat, das bei der Zubereitung von Kaffee-Milch-Spezialitäten zum Einsatz gelangt (wenn nicht, wie im Seelandheim, Frischmilch von den eigenen Kühen zur Verfügung steht).



Er sorgt für Grossartiges aus der Grossküche: Jean-Pierre Pin, Leiter Verpflegung. Seine kulinarischen Kochkunst-Leistungen wurden im Jahr 2012 an der «Olympiade der Köche» in Erfurt ausgezeichnet.



Effizient: Das 25köpfige Team verteilt die Mahlzeiten auf die Gastronorm-Tabletts und bestückt die Speisenverteilwagen, die kalte und warme Gerichte mit einer thermischen Barriere abtrennen.

Mehr als nur gute Verpflegung

Wie beim Kaffeeausschank setzt das Seelandheim auch generell auf eine überdurchschnittliche gastronomische Qualität. «Den Menschen qualitativ hochstehende Mahlzeiten servieren statt sie zu bloss zu verpflegen», so lautet die gastronomische Philosophie des Seelandheims. Deshalb ist den Mahlzeiten ein hoher Stellenwert beizumessen. Für die Heimbewohnerinnen und -bewohner sind nämlich die Mahlzeiten wichtige Stationen in ihrem Heim-Alltag. 400 Mittagsmahlzeiten zaubert das 25köpfige Team von Jean-Pierre Pin, Leiter Verpflegung, täglich auf die Teller.

Jean-Pierre Pin setzt in der Küche neue kulinarische Massstäbe, selbstverständlich mit scharfem Blick auf die Wirtschaftlichkeit. Mit dem Koch-Team des Inselspitals Bern, seinem damaligen Arbeitgeber, triumphierte Jean-Pierre Pin an der «Olympiade der Köche 2012» in Erfurt – zweiter Rang in der Kategorie «Gemeinschaftsgastronomie!» «Mit Jean-Pierre Pin wissen wir einen Topshot der Koch- und Gastro-Szene an Bord», freut sich Rémy Zbinden, der seine berufliche Karriere seinerseits mit einer Kochlehre im Posthotel Rössli in Gstaad begann. Das ist wohl die Wurzel seiner «Gastro-Affinität», folgert Rémy Zbinden, dem während 17 Jahren die Gastronomie-Leitung der Solothurner Spitäler AG oblag.

Speisenverteilung ohne Qualitätsverlust

Den grössten Teil der Mahlzeiten servieren die Mitarbeitenden den Bewohnerinnen und Bewohnern in den Wohngruppen. Doch wie gelangen die Speisen ohne Qualitätsverlust überhaupt zu den einzelnen Gebäuden, die teilweise weit auseinanderliegen? Hotellerieleiter Rémy Zbinden fand vor eineinhalb Jahren die Lösung bei der Steffen Gastro AG: Die Speisenverteilwagen von Socamel. Sechs Speiseverteilwagen des Modells «Compactserv 2 Senior» mit je 30 Mahlzeiten-Tabletts rollen Tag für Tag durch das Seelandheim. Compactserv gibt es in zwei weiteren Ausführungen: «Junior» für 20 bis 25 Tabletts und «Mini» für 16 Tabletts.

Früher mussten die Mitarbeitenden lange Strecken zu Fuss zurücklegen, was die Speisenqualität beeinträchtigte. Heute bestücken die Mitarbeitenden die Speisenverteilwagen mit je 30 Gastronorm-Tabletts aus antibakteriellem Kunststoff. Dank der thermischen Unterteilung der Speisenverteilwagen von Socamel bleiben die Hauptspeisen auf der einen Seite heiss, während Salate und Desserts auf der anderen Seite die gewünschte kühle Temperatur bewahren.

Mit den neuen Socamel-Wagen ist es möglich, Gang für Gang zu servieren, erläutert Beat Steffen. Während die einen Bewohnenden zuerst den feinen Salat

Den grössten Teil der Mahlzeiten servieren die Mitarbeitenden den Bewohnerinnen und Bewohnern in den Wohngruppen.





Speiselogistik der neuesten Generation: Der Compactserv-Speisenverteilwagen von Steffen Gastro AG, hier in der Ausführung «Senior», eignet sich optimal für das Cook&Serve-, Cook&Chill- und Cook&Freeze-Verfahren.



Effizienz auf Rädern: Mit dem Elektromobil transportiert der Mitarbeiter zwei Compactserv-Speisenverteilwagen, bestückt mit den Mahlzeiten, zu den Stationen – und dies ohne jegliche Qualitätseinbusse.

Rémy Zbinden, Leiter Hotellerie und Marketing im Seelandheim, flankiert von seinen Partnern des Vertrauens: Reto Burri, Geschäftsleiter der Repa AG (links), und Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG (rechts).



geniessen, essen andere zuerst die Suppe. Beat Steffen ist Geschäftsführer der Steffen Gastro AG, die neu die Generalvertretung von Socamel in der Schweiz übernimmt. Das geschlossene System der Compactserv Wagen erlauben es, die Speisenverteilwagen individuell je nach Wunsch zu programmieren. So können auch die Essenszeiten unterschiedlich bestimmt werden. Für das Wochenende können so z.B. die vorher produzierten Mahlzeiten mit weniger Personalaufwand als «kalte Linie» in den Wagen regeneriert werden. Salat und Dessert werden im Kaltfach weiterhin gekühlt, während im Warmfach die Speisen auf die gewünschte Essenszeit schonend mittels Heissluft regeneriert werden. Das eröffnet neue Möglichkeiten in der Speisenverteilung. «Die Speisen bleiben stets frisch», betont Beat Steffen von der Steffen Gastro AG, «und spezielles Porzellan ist nicht nötig». «Die wartungsfreundlichen, hygienischen Speisenverteilwagen haben sich ausserordentlich gut bewährt, weshalb ich sie künftig im gesamten Seelandheim einsetzen möchte», ergänzt Rémy Zbinden, Leiter Hotellerie und Marketing. Ein Logistiker fährt die einfach und leicht manövrierfähigen Speisenverteilwagen mit dem Elektromobil zu den einzelnen Stationen – Wind und Wetter können ihm und den feinen Mahlzeiten nichts anhaben...