



«Rialto» — so heisst die Brücke oberhalb von Leissigen, die im gleichnamigen Alters- und Pflegeheim eine Brücke zu einem genussvollen und geruhsamen Lebensabend bildet.

Das Alters- und Pflegeheim «Rialto» in Leissigen mit top-effizienter Heimküche der Hugentobler AG:

## «Rialto» — die Brücke zum unbeschwerten Lebensabend!

Die demografische Entwicklung der Bevölkerung in Europa bringt es mit sich: Es braucht immer mehr Alters-, Pflege- und Behindertenheime. Entsprechend schnell wächst die Heimgastronomie. Wie eine top-effiziente, moderne und bedarfsgerechte Heimküche aktuell zu konfigurieren ist, zeigt das Beispiel des Küchenumbaus im privaten Alters- und Pflegeheims «Rialto» in Leissigen, der von der Grossküchenfirma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG realisiert wurde.

Von Chefredaktor René Frech

Die durchschnittliche Lebenserwartung der Bevölkerung Europas ist in den letzten 20 Jahren markant gestiegen. Die Menschen, insbesondere die Frauen, werden immer älter. Dank Spitex und andern privaten Pflege- und Betreuungs-Institutionen können betagte Menschen ihren Lebensabend möglichst lange in ihrer vertrauten Umgebung geniessen.

Erst wenn einmal die Altersbeschwerden dominieren und keine andere Wahl mehr besteht, entschliessen sich die Hochbetagten zum Gang in ein Alters- und Pflegeheim.

Das Bedürfnis nach altersgerechten Pflege-Institutionen ist in der Schweiz ausserordentlich gross und wächst von Jahr zu Jahr. Oeffentliche und private Alters- und Pflegeheime werden mit Anfragen von eintrittswilligen Betagten und ihren Angehörigen überhäuft. Dabei gibt es sehr unterschiedlich strukturierte Alters- und Pflegeheime: Sehr geschätzt sind private Alters- und Pflegeheime in einer übersichtlichen Dimension, welche den Bewohnerinnen und Bewohnern einen Lebensabend in Geborgenheit und vertrauter Umgebung bieten.



*Impressionen vom Alters- und Pflegeheim «Rialto» sowie von seinem Outdoor- und neu gestalteten Restaurationsbereich.*

## Das Alters- und Pflegeheim «Rialto»

Einen solchen Lebensabend in Geborgenheit und übersichtlicher Grösse bietet u.a. das private Alters- und Pflegeheim «Rialto» in Leissigen am Thunersee. Es ist eines von rund 20 Alters- und Pflegeheimen im östlichen Berner Oberland und wurde 1973 unter dem Namen «Pension Hänni» gegründet.

Durch An- und Neubauten konnte die UnterkunftsKapazität laufend vergrössert werden. 1987 erfolgte die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft. Seit 2006 firmiert sie unter dem Namen «Alters- und Pflegeheim Rialto» und befindet sich heute im Besitze von Heimleiter Hans Salvisberg. Der ehemalige Treuhänder aus Matten führt das Alters- und Pflegeheim mit viel Umsicht, Engagement und Weitblick und hat – vor allem in den letzten zwei Jahren – rund zwei Millionen Franken in dessen Modernisierung investiert.



*Konsequente Modernisierung der Gäste-Zimmer, des Pflegebades, des Empfangs und der Administration mit Helen Moser, Pflegedienstleiterin und stellvertretende Heimleiterin.*

## Inspirationen aus der Lagunenstadt

Aehnlich wie in Venedig verbindet die «Rialto»-Brücke auf dem Areal des Alters- und Pflegeheims die beiden Gebäude der Altersresidenz. Sie bietet eine grandiose Panorama-Aussicht auf den Thunersee, auf Niesen, Niederhorn und Harder und liegt in einer lieblichen Anhöhe – eine wunderschöne Umgebung also, um hier den Lebensabend geniessen zu können.

Das Alters- und Pflegeheim «Rialto» bietet 65 Betten in Einzelzimmern, Studios und Wohnungen an. Dazu kommen die medizinischen, pflegerischen und fürsorglichen Betreuungsleistungen durch 55 Voll- und Teilzeitmitarbeitende und durch den betrauten Heim-Arzt sowie zahlreiche Angebote zur Teilnahme an kulturellen, geselligen und Freizeit-Aktivitäten.

Die Bewohnerinnen und Bewohner sind im Durchschnitt 86 Jahre alt und zu 70 Prozent weiblichen Geschlechts. Sie stammen hauptsächlich aus der Region Thunersee, Spiez, Thun, Interlaken und aus dem östlichen Berner Oberland. Das Alters- und Pflegeheim «Rialto» ist übers Jahr betrachtet zu 90 bis 95 Prozent belegt.

## Umfassende Erneuerung

Seit dem Jahr 2007 realisiert Inhaber und Heimleiter Hans Salvisberg eine umfassende und zielgerichtete Sanierung und Modernisierung des Alters- und Pflegeheims «Rialto»: Empfang, Sekretariat, zwei Ess- und Aufenthaltsräume für 40 bzw. 25 Personen, aber auch ein supermodernes Pflegebad. Auch die Zimmer der Bewohnerinnen und Bewohner sind rundum erneuert worden, um den betagten Menschen einen schönen Lebensabend zu bieten.

## Effiziente Heimküche

Zum Erneuerungsprogramm gehört auch die neue Küche. Heimleiter Hans Salvisberg zu GOURMET: «Unser Verpflegungskonzept ist relativ konventionell: Wir kochen sämtliche Mahlzeiten täglich frisch und aus frischen Ausgangs- und Rohprodukten. Um das kulinarische und gastronomische Angebot erweitern und neben den Tages-, Vegi- und Diätmenüs weitere Optionen anbieten zu können, haben wir unsere Heimküche total erneuern lassen. Wir sind dabei von den Küchen-Profis der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Schönbühl konzeptionell, planerisch und praxisbezogen optimal beraten worden.

Uns war diese Grossküchenfirma bereits seit längerer Zeit bekannt, so vor allem als Lieferantin von professionellen Kombiteamern. Dabei ist uns auch die Fachkompetenz des Regionalverkaufsleiters Hans Brügger aufgefallen.

Als es um den Totalumbau der Heimküche ging, war es für uns klar, dass die Küchenspezialisten von Hugentobler zum Zuge kommen sollten. In nur zwei Monaten ist eine absolut moderne und effiziente Heimküche entstanden, die genau auf die Bedürfnisse unseres Betriebs abgestimmt ist. Während der Umbauzeit hat uns die Hugentobler AG auch ein Zeltprovisorium mit Gerätschaften von Oswald Catering organisiert. Während der zweimonatigen Umbauphase konnten wir deshalb unsere Gäste auf dem gewohnten kulinarischen Niveau verpflegen, was sehr geschätzt wurde. Wir sind



Sie steht im Mittelpunkt der kulinarischen Produktion in der Heimküche des «Rialto»: Die Wandherdanlage der Hugentobler AG mit Cerankochfeldern für die Produktion von grossen Mengen und mit Induktionskochfeldern für die Zubereitung von andern Speisekomponenten und Gerichten.



In der Regel immer viel zu knapp bemessen: Die Arbeits- und Anrichtefläche in den Heimküchen. Im «Rialto» hat die Hugentobler AG einen grosszügigen Arbeitskorpus in die Mitte des Raumes gestellt und ihn stirn- und beidseitig mit neutralen und gekühlten Schubladen und Schränken ausgerüstet.



Die thermische Küchenkonfiguration in der Heimküche des «Rialto»: Flexipfanne für Grossmengen, Multifunktionsherd mit Ceran- und Induktionskochfeldern und zwei Kombiteamer «Practico» 6 x 1/1 GN, auf Arbeitshöhe nebeneinandergestellt.

rundum zufrieden mit der Gesamtleistung von Hugentobler.»

## So sollten Heimküchen konfiguriert sein

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG hat eine top-effiziente Heimküche konzipiert, geplant, projiziert und realisiert, die — innerhalb des bestehenden Raum-Angebots und unter Berücksichtigung der bisherigen Produktionsabläufe — massgeschneidert auf die Anforderungen einer zukunftsorientierten Senioren- und Heimgastronomie ausgerichtet ist.

Hans Brügger, Regionalverkaufsleiter der Hugentobler AG, zu GOURMET: «Ziel und Zweck der küchentechnischen Ausrüstung war es, die Vorgaben der Heimleitung und die Erwartungen der Heim Gäste in Bezug auf mehr kulinarische Vielfalt und mehr Menu-Auswahl zu erfüllen. Entsprechend konzipiert ist auch der neue Geräte-Mix.»

Und Patric Thomann, Assistent Grossküchenplanung der Hugentobler AG, ergänzt gegenüber GOURMET: «Für die altersgerechte Zubereitung von Fleischgerichten haben wir bewusst



Vertrauensvolle und erfolgreiche Kunden/Lieferantenpartnerschaft: Inhaber und Heimleiter Hans Salvisberg und Regionalverkaufsleiter Hans Brügger von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (rechts).

einen Hold-o-maten, das Niedertemperatur- und Warmhaltegerät, in die Kücheninfrastruktur integriert. Es ermöglicht der Küchenbrigade ein schonendes, sanftes Garen der Fleischkomponenten auch über Nacht, damit die Fleischstruktur erhalten und das weiche Fleisch für die Betagten geniessbar bleibt.»

## Die Konfiguration der Heimküche

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG hat den gesamten Küchenumbau inkl. CNS-Einrichtungen, Kälte-, Lüftungs- und Spültechnik realisiert. Im Mittelpunkt der Heimküche steht eine Wandherdanlage, bestehend aus

- ▶ zwei Ceran-Grosskochfeldern
- ▶ zwei Induktionskochfeldern
- ▶ Wasserbatterie-Anlage
- ▶ Offenablagen

Dazu kommen folgende Küchengeräte:

- ▶ zwei Kombisteamer Practico 6 x 1/1 GN mit Quereinschub, auf Arbeitshöhe nebeneinandergestellt, der Hugentobler AG
- ▶ einen Hold-o-maten, das Niedertemperatur- und Warmhaltegerät von Hugentobler
- ▶ eine Flexipfanne von Elro, geeignet fürs Kochen und Braten grosser Mengen
- ▶ ein zentraler Arbeitskorpus, beidseitig und stirnseitig ausgerüstet mit neutralen und gekühlten Schubladen und Schränken nach Massgabe der Bedürfnisse des Küchenteams
- ▶ ein Tageskühlschrank
- ▶ Kühl- und Tiefkühl-Kapazitäten im Lager- und Untergeschoss
- ▶ Integration der bestehenden Geschirrspülanlagen

## Involviertes Küchenteam

Die Küchenbrigade unter der Leitung von Heimküchenchef Ueli Häni war von Anbeginn weg in die Küchenplanung involviert. Hans Brügger: «Eine erste Einweisung der Küchenverantwortlichen erfolgte in unserem Kompetenzzentrum im Prodega Cash+Carry-Markt in Moosseedorf. Instruktion und Schulung des gesamten Küchenteams fanden dann aber vor Ort im 'Rialto' statt.»

## Näher bei den Heimgästen

Die produzierten Mahlzeiten und Gerichte werden in GN-Schalen geschöpft und mit den Blanco-Speisetransportwagen in die beiden Essräume transportiert. Die Heimgäste können so im Essraum selbst ihre bevorzugten Speisen auswählen und auch sagen, wieviel von welchen Komponenten sie gerne haben möchten.

Hans Brügger von der Hugentobler AG: «Das realisierte Küchenkonzept basiert auf der Erkenntnis, dass die Heimküche von morgen immer näher an die Wünsche des Gastes rückt und zum Gast selbst kommt — sowohl örtlich als auch angebotsmässig. Das gilt es gerade auch in der Heimgastronomie und in den Heimküchen zu beachten und wurde im 'Rialto' vorbildlich konzipiert und realisiert. Der Heimleitung ist dafür ein Kränzchen zu winden!»

### INFOS:

Alters- und Pflegeheim  
Rialto AG  
Ischlagweg 17/19  
3706 Leissigen  
Tel. 033 847 88 47  
pensionhaenni@bluewin.ch

Hugentobler Schweizer  
Kochsysteme AG  
Grubenstrasse 107  
3322 Schönbühl  
Tel. 0848 400 900  
Fax 031 858 17 15  
info@hugentobler.ch  
www.hugentobler.ch

