



Die grosszügige Buffetausgabe im hellen, freundlichen Restaurant.

## Neubau als Chance zur professionellen Prozessoptimierung

Das im Frühling 2019 neu eröffnete Alterszentrum «Domicil Weiermatt» bietet neben vielen weiteren Angeboten moderne, je nach Bedarf wählbare Gastronomie-Dienstleistungen in den verschiedenen Wohnbereichen oder dem Restaurant im Parterre. Hinter dem flexiblen Service steht das Fachwissen des Küchenteams ebenso wie die professionelle Technologie- und Logistik der **Hugentobler Kochsysteme**.

► PETER JOSSI

Die moderne Bauweise des 2019 eröffneten Hauses mit den grosszügigen Grünflächen machen das Alterszentrum Domicil Weiermatt zu einem vielfältigen und begehrten Wohn- und Lebensort. Umgeben von einer idyllischen Hof- und Wiesenlandschaft, lässt es sich naturnah und aktiv leben. Das Wohnangebot passt sich dabei den Wünschen und Bedürfnissen an, vom unabhängigen Leben in den eigenen vier Wänden bis zur intensiven Betreuung und Pflege. Das Wohn- und Dienstleistungsangebot orientiert sich an der Zielsetzung, Sicherheit, Unterstützung und beste Lebensqualität nach Bedarf zu bieten.

### Wohnen plus

Für Bewohnerinnen und Bewohner, die

noch selbstständig und aktiv sind, ist «Wohnen plus» die ideale Wohnform. Selbstbestimmung, Sicherheit, gute Gastronomie und ein gepflegtes Ambiente beschreiben dieses Angebot. Alle Wohnungen verfügen über modernsten Ausbaustandard unter anderem mit schwellenlosem Badezimmer. Eine grosszügige Einbauküche mit viel Stauraum, Backofen auf Sichthöhe erlaubt wahlweise das eigenständige Kochen in der Wohnung oder den Bezug Gastronomie-Angebote der Domicil-Küche.

Urs Egli, Geschäftsleiter Domicil Weiermatt, konkretisiert die mit «Wohnen plus» verbundenen Dienstleistungen: «Wir bieten ähnlich einem Hotel Zusatz-Dienstleistungen, welche die BewohnerInnen nach Bedarf flexibel buchen können.» Zu den Annehmlichkeiten dieses Angebots gehören täglich ein



Freuen sich über die neue Küche, v.l.n.r.: Christian Brunner (Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG), Raynel Mercedes Garcia (Lernender 1. Lehrjahr), Irene Gerrits (Stv. Leiterin Küche), René Kreis (Leiter Küche) und Urs Egli (Geschäftsleiter Domicil Weiermatt).



Keine stundenlang warmgehaltene Speisen – die Gerichte werden kalt auf die Wohngruppe geliefert, endgefertigt und sofort angerichtet.

ausgewogenes 4-Gang-Mittagessen. Diese werden dezentral in den Wohnbereichen angeboten. Die Qualität der Menüs garantiert dabei neben dem Fachwissen der Küchenprofis das einzigartige Konzept der Hugentobler Kochsysteme. Der Kernpunkt liegt dabei in einem Mix an zeitunabhängiger Vorfertigung und À-la-minute-Komponenten in der zentralen Küche und der Regeneration in den Kleinküchen auf jeder Etage der Wohnbereiche. Leistungsfähige Kleinsteamer vor Ort bilden dabei ein wichtiges Element für die effiziente Arbeitsweise des spezifisch ausgebildeten Pflegepersonals. Gleichzeitig ist damit die hohe Qualität der Menüs gewährleistet ohne dass diese «vorgekocht» oder stundenlang gewärmt schmecken.

#### Offener Mittagstisch im Domicil-Restaurant

Als Ergänzung zur Verpflegung auf den Etagen besteht mit dem «offenen Mittagstisch» des im Parterre gelegenen

Domicil Restaurant ein weiteres Angebot, das vor allem beim Besuch von Gästen gerne genutzt wird. Die Zubereitung der ausgewogenen und preiswerten Menüs erfolgt gemäss den Richtlinien der gesunden Ernährung. Das Angebot umfasst einen Tageshit, ein Tagesmenü und ein Vegimenü. Feine Suppen und frische Salate ergänzen das Mittagessen.

Wie die Kleinküchen in den Wohnbereichen wird auch das Restaurant von der unmittelbar anliegenden zentralen Küche aus bedient. Da das Restaurant für die Öffentlichkeit zugänglich ist, erfordert die Menüplanung die in der Gastronomie übliche Flexibilität. Hier kommen die Vorteile der Hugentobler Kochsysteme voll zum Tragen. In der neu konzipierten Profi-Küche kommen zeitgemässe Prozesstechniken wie «Freeze'n'go», Übernachtgaren sowie eine professionelles Schockfrost-Technologie zum Einsatz. Produktionstechnische Vorteile sind dabei im Einklang mit der schonenden Aufbe- ▶▶

#### Domicil

Domicil ist eine Aktiengesellschaft mit gemeinnützigem Zweck und die erste Adresse für Wohnen und Leben im Alter in der Region Bern, sowie Biel und Thun. Der Name Domicil steht für ein aktives, erfülltes und sorgenfreies Leben im Alter. In 22 Häusern stellen 1600 Mitarbeitende jeden Tag sicher, dass sich 1530 Seniorinnen und Senioren gut umsorgt und zuhause fühlen.

- ▶ [weiermatt.domicilbern.ch/](http://weiermatt.domicilbern.ch/)
- ▶ [www.domicilbern.ch/standorte/](http://www.domicilbern.ch/standorte/)



Nehmen Stress aus der Küche – die Schweizer Kochsysteme erlauben ein zeitunabhängiges Kochen.

reitung der Zutaten und dem Erhalt von Frische und Qualität.

### Küchen-Praxistest bestanden

Küchenchef René Kreis zu den Praxiserfahrungen einige Monate nach Inbetriebnahme: «Mit dem neuen System sind wir zeitunabhängiger, nicht zuletzt dank Einbezug modernster Technologien wie «Freeze'n'go» und weiterer zeitgemässer Kochsystemtechniken.»

Der Spitzenzeitenstress am Mittag hat sich laut René Kreis markant verringert. Er erläutert die Gründe dafür: «Wir können jetzt bedarfsgerechter und flexibler planen, sowohl für die hausinternen Mahlzeiten wie auch für unsere externen Restaurantgäste.» Aus den neuen Planungsabläufen resultieren zudem messbare betriebswirtschaftliche Vorteile und nicht zuletzt ein wirksamer Beitrag zur «Food Waste»-Minimierung. Anspruchsvoller gestalten sich gemäss Kreis heute jedoch die Planungs- und Einkaufsabläufe, was jedoch grundsätzlich ebenfalls viele Vorteile mit sich bringe, wie der Küchenchef ergänzt: «Wir können jetzt das Bestellmengen-Pooling mit Domicil Cuisine in Koordination mit wichtigen Lieferanten besser nutzen.»

Durch die neu konzipierten Abläufe liess sich in der Küche rund eine Vollstelle einsparen. Eine neue und verstärkte Aufgabe stellt sich dem Küchenteam gleichzeitig in der Beratung des Personals in

den dezentralen Kleinküchen und der entsprechenden Ausweitung der Selbstkontroll-Verantwortung. Die Arbeitsaufwände in den Kleinküchen selber lassen sich weitgehend in die Pflegeabläufe und die Aufgaben-Profile der jeweiligen Verantwortlichen integrieren.

### Neubau als Chance zur professionellen Prozessoptimierung

Während der ganzen Planungs-, Bau- und Einrichtungsphase bis zur Inbetriebnahme und der Einarbeitungsphase wurde das Team des Domicil Weiermatt durch das Fachteam der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG professionell unterstützt. Der Neubau in Münchenbuchsee zeigt sich heute als qualitativ und prozessuale Vorzeigelösung basierend auf den Pioniererfahrungen bei Domicil Cuisine in Bern Bethlehem. Christian Brunner, Regional-Verkaufsleitung Mitte, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG «Wir konnten mit dem Neubau unsere Küchensysteme ideal integrieren. Die Produktions- und internen Logistikabläufe konnten wir dabei modellhaft von Grund auf gemäss den betrieblichen Prozessbedürfnissen optimieren.»



**Peter Jossi**, Chefredakteur  
Lebensmittel-Industrie,  
Lebensmittel-Ingenieur FH

### Strategische Weiterentwicklung mit professionellen Partnern

«Die Domicil Gruppe ist die Nummer 1 in der Langzeitpflege, da spielt auch die Verpflegung eine zentrale Rolle», fasst Urs Egli, Geschäftsleiter Domicil Weiermatt, die strategischen Zielsetzungen des Unternehmens zusammen. Es ist immer schwierig, in einer schnell wachsenden Gruppe die Qualität zu halten und zu perfektionieren. Um das ambitionöse Ziel zu erreichen setzt das Unternehmen bezüglich Prozesse, Technologie und Infrastruktur auf professionelle Partnerunternehmen und hat mit «Hugentobler» und «GastroPerspektiv» zwei kompetente Partner ins Boot geholt.

› [www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

› [www.gastroperspektiv.ch](http://www.gastroperspektiv.ch)