



Hans Wälti, Leiter Gastronomie, ist begeistert von den neuen Schöpfstationen der Firma megaPlus ag aus Walzenhausen.

Speiseverteilung in der Institution Steinhölzli Bildungswege, Bern-Liebefeld:

«Ambiente»-Service- und Schöpfwagen machen Appetit auf mehr!

Die Institution Steinhölzli Bildungswege in Liebefeld/BE bietet jungen Erwachsenen mit Lernbeeinträchtigungen ein umfangreiches Ausbildungsangebot an. Jetzt ist dort die Speiseverteilung auf ein dezentrales Konzept umgestellt worden, das auf den kunterbunten Service- und Schöpfstationen des Modells «Ambiente» der megaPlus ag (Walzenhausen) basiert.

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser

Die Institution Steinhölzli Bildungswege in Bern-Liebefeld bietet jungen Erwachsenen mit einer Lernbeeinträchtigung ein weitreichendes Ausbildungsangebot an. Von der Berufsbildung in Hauswirtschaft, Restaurationsküche, Bäckerei-Konditorei, Restauration, Gärtnerei, Blumenladen, Wäscherei, Hauswartung

bis zur Pferdewartung ist alles möglich. Im Arbeitstraining werden Arbeitsfähigkeit, Fach- und Sozialkompetenz gefördert und für den allgemeinen Arbeitsmarkt vorbereitet. Das Vorbereitungsjahr unterstützt in der Berufsfindung und -eignung und zur Vorbereitung auf den Berufseinstieg. Unterschiedliche Wohnkonzepte



Die Schöpfstationen sorgen für fröhliche Farbtupfer und lassen auch funktionell keine Wünsche offen: Dank Trockenheizung beschlägt der Spiegel nicht, und eine klare Einsicht in die Speisen-Auswahl ist gesichert.

sind ebenso Teil der Institution, und die Wohngruppen-Zuteilung findet aufgrund individueller Fähigkeiten und Bedürfnisse statt. Das Wohnen wird als Teil der Ausbildung erachtet, und die Jugendlichen lernen unter Anleitung, mit alltäglichen Problemen umzugehen und konkrete Ziele zu verfolgen.

Hauswirtschaftliche Kenntnisse werden hier allen Lernenden vermittelt, unabhängig von der Ausrichtung ihrer Ausbildung. Die Zubereitung der Mahlzeiten wird in der hauseigenen Gastronomieabteilung und unter Einbezug der Jugendlichen vorgenommen. Hans Wälti, Leiter Gastronomie, berichtet über die kürzlich erworbenen neuen Warmspeisen-Schöpfstationen von megaPlus, welche in den Wohnbereichen zum Einsatz kommen.

Welche Produkte von megaPlus sind in Ihrem Betrieb im Einsatz? Wieviele?

Hans Wälti: Wir durften dieses Jahr vier Warm-schöpfstationen von megaPlus in Betrieb nehmen.

Wofür werden die Wagen eingesetzt?

Hans Wälti: Bis anhin haben wir in unserem Speise-saal die Lernenden zentral verpflegt. Wir catern neu unsere Lernenden in den Wohnbereichen.

In welcher Form werden die Mahlzeiten einge-nommen?

Hans Wälti: Unsere Lernenden geniessen in ihrem Wohnbereichen mehr Privatsphäre und können individuell nach ihren Bedürfnissen selbständig ihr Essen auswählen.

Wer liefert die Mahlzeiten in die Wohngruppen?

Hans Wälti: In unserer Küche haben wir bis zwölf Ausbildungsplätze. Zum Teil berufsspezifisch als Küchenangestellte/r oder als Hauswirtschaftspraktiker/innen. Ziel der Ausbildung ist unter anderem der Umgang mit Speiseverteilssystemen. Wir haben das so eingerichtet, dass die Lernenden zusammen mit den Berufsbildnern die Schöpfstationen beschicken, sie dann selbständig den Transport sowie den Rücktransport in die Wohnbereiche und die dazugehörige Reinigung übernehmen. Gleichzeitig sollen Lernende auch Mitlernende instruieren können.

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit megaPlus?

Hans Wälti: Ich habe mich im Internet nach Möglichkeiten umgeschaut. Die Website von megaPlus hat mich sehr angesprochen und an der IGEHO im November 2015 hat mich das Produkt endgültig überzeugt.

Was waren Ihre Anforderungen an die neuen Geräte?

Hans Wälti: Top Warmhalte-Qualität, made in Switzerland mit entsprechender Qualität, geforderter Hygienestandard, einfach zu bedienen und mit vielen

Heimgastronomie



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.r.n.l.): Hans Wälti, Leiter Gastronomie der Institution Steinhölzli Bildungswege, und Ruedi Menet, Inhaber und Geschäftsführer der Firma megaPlus ag. In der Mitte Philippe Henry, Agentur-Partner der megaPlus ag für die Westschweiz und das Tessin.

Einsatzmöglichkeiten. Ein weiteres Plus sind die Glasblockheizungen, welche trocken beheizt sind. Sie bieten viele Vorteile gegenüber Nass-Bainmaries. Der lange Transportweg zum Bestimmungsort mit zwei Liften ist für ein Nass-Bainmarie nicht geeignet. Keine Kondenswasser-Bildung dank der Belüftungslücke, und beim Aufklappen des doppelisolierten Spiegeldeckels sehen die Gäste, was sie schöpfen, und das ist ein

weiteres Plus. Die Deckel lassen sich beispielsweise zum Auswechseln der GN-Schalen auch ganz nach hinten herunterklappen. Das erleichtert zudem die Reinigung und bringt grosse Zeitersparnis. Durch die Doppelisolierung hat der Deckel allerdings ein gutes Gewicht, das gewisse Nachteile mit sich bringt. Als weitere Anforderung sollten die Stationen trendig und für junge Leute einen Hingucker sein, der sie motiviert, sich gesund zu ernähren.

Was schätzen Sie an den Produkten und der Zusammenarbeit mit megaPlus besonders?

Hans Wälti: Die erste Offerte hat auf Antrieb alles beinhaltet. Das Produkt hält, was es verspricht. Die Organisation zur Beschaffung verlief gradlinig und unkompliziert. Die Ansprechpersonen waren Frau und Herr Menet. Sie wussten stets, worum es geht, und ich wurde immer ernst genommen. Chapeau – das ist innovatives Unternehmertum!

Gibt es eine Sonderausstattung, welche für Sie angefertigt wurde?

Hans Wälti: Ja, wir konnten die Farben der Stationen frei nach den Bedürfnissen der Wohnbereiche auswählen, was zur Folge hatte, dass alle Beteiligten fanden «cool, die sind zum Verlieben schön!».

Hans Wälti, wir danken für das Gespräch.

Schützt alle ihre technischen Geräte wie z. B. Kaffeemaschine, Geschirrspülmaschine, Backofen, Kombidämpfer und Eiswürfelmaschine.



Die perfekte „ALL IN ONE“ Wasser-Lösung:

**schützend,
effizient,
kostensparend
und sicher.**

Die Weichwasseranlage von BWT AQUA.

WER SORGT FÜR MEHR
SCHUTZ
MEINER KÜCHENGERÄTE?

BWT macht das – für mich!

Überall wo Wasser fliesst, tropft oder steht, bildet sich hartnäckiger, störender Kalk.

Seidenweiches BWT AQUA Perlwasser vermeidet effizient und kostensparend Kalkablagerungen in Leitungen, Armaturen und Geräten.

Mit BWT AQUA Perlwasser erhalten Sie perfektes, weiches Wasser und erhöhen dadurch die Lebensdauer Ihrer Installationen und Geräte entscheidend.

Das Geheimnis von seidenweichem Perlwasser. Entdecken Sie jetzt die Vorteile mit einem Angebot der BWT AQUA AG.

www.bwt-aqua.ch

For You and Planet Blue. **BWT**
BEST WATER TECHNOLOGY

gourmet

Fachmagazin für Hotellerie, Gastronomie & Gemeinschaftsgastronomie

6/16

A photograph of the Maag Music Hall building at night. The building is a modern structure with a large glass facade. The words "maag music hall" are illuminated in large, glowing letters on the top part of the building. The "maag" part is in a red-orange glow, while "music hall" is in a white glow. The building is lit from within, creating a warm, blueish glow that reflects off the glass panels. The sky is dark, and the overall atmosphere is one of a vibrant, modern entertainment venue.

**maag
music hall**

**Klinik- und Heimgastronomie:
Lavaux, AZOM, APZ!**

**Bars & Entertainment:
Die Maag Music Hall!**

**Kochkunst aus der Schweiz:
Bocuse d'Or 2017
& ChefAlps 2016!**

**Die neue Geschmacksdimension:
«Umami»
auf der Meiersalp!**