



Gemeinsam stark: v.l.n.r. Chasper Lüthi (Landhaus Neuenegg), Tomaso Rubin (ZIFAM), Urs Leuthold (Hugentobler/GastroPerspektiv)

Publireportage Landhaus Neuenegg

Gemeinsam stark für eine skalierbare Gastronomie mit Zukunft.

Was passiert, wenn Gastronomie nicht länger nur als Versorgungsauftrag verstanden wird? Eine Institution im Berner Mittelland zeigt, wie daraus ein zukunftsfähiges Konzept entstehen kann.

Text: Ramona Bergmann, Bilder: Markus Steiner

Das Landhaus Neuenegg liegt idyllisch nahe der Stadt Bern und hat sich in den vergangenen Jahren grundlegend gewandelt. Aus dem klassischen Pflegeheim mit 64 Bewohnerinnen und Bewohnern ist ein Kompetenzzentrum für Wohnen und Wohlbefinden der späten Jugend geworden. Im Zuge der sich wandelnden Wohnbedürfnisse im Alter entwickelte das Landhaus Neuenegg das Angebot «Wohnen mit Service» aktiv weiter: mit modernen, altersgerechten Wohnbauten sowie einem Begegnungszentrum mit öffentlichem Restaurant. Ältere Menschen sollen sich nicht isoliert fühlen, sondern eingebettet in eine lebendige Gemeinschaft aller Generationen. Genau dieses Konzept machte es notwendig, auch die Gastronomie neu zu denken. Essen soll nicht bloss Verpflegung sein, sondern echte Lebensqualität.

Von der Heimküche zum Produktionssystem

Vor dem Umbau war die Küchen-Situation begrenzt. Es wurde jeweils am Vortag für den nächsten Tag gekocht. Schritt für Schritt. Die Kapazität reichte gerade für 130 tägliche Mahlzeiten der Bewohnenden sowie einen spärlich genutzten Bistro-Betrieb und den

Mahlzeitendienst für die Care Köniz. Die zentrale Herausforderung des Umbaus bestand darin, weg von der klassischen Pflegeheimküche hin zu einem durchdachten Gesamtsystem zu kommen. Produktion, Logistik und Service so zu verbinden, dass verschiedene Gastronomieangebote zuverlässig und effizient aus einer gemeinsamen Struktur versorgt werden können. Die Antwort war eine klare Zentralisierung der Produktion mit modular aufgebauten Prozessen. Heute versorgt die Produktionsküche ein breites internes und externes Netz: das Pflegeheim Neuenegg mit rund 130 Mahlzeiten täglich, das Bistro Landhaus für Angehörige, Mitarbeitende und externe Gäste, das Alters- und Pflegeheim Sunneschyn in Laupen BE, den Mahlzeitendienst der Care Köniz sowie die externen Restaurationsbetriebe Restaurant Le Clou und Restaurant Bären in Frauenkapellen. Täglich werden um die 250 Mahlzeiten ausgegeben, Events nicht eingerechnet.

«Moderne Kochsysteme geben uns die Flexibilität, die eine zukunftsfähige Küche heute braucht.» Chasper Lüthi

Schweizer Kochsysteme als Schlüssel zur Flexibilität

Das Herzstück dieser Transformation sind die Schweizer Kochsysteme von Hugentobler. Ob Hot-Fill, freeze'n'go, Schockfrostern, Pasteurisieren oder Bankettsystem: Sämtliche Verfahren kommen zum Einsatz und ermöglichen eine zeitunabhängige Produktion, die alle Bereiche des Betriebs speist. Das Bankettsystem bewährt sich im Alltag für den Mahlzeitendienst der Care Köniz und bei Events



Mit den Schweizer Kochsystemen lassen sich warme und kalte Linie, Bankette sowie À-la-carte-Angebote gezielt miteinander verbinden.



Die Gastronomie im Landhaus Neuenegg ist heute breit und zukunftsorientiert aufgestellt. Das Herzstück bildet die Produktionsküche, die verschiedene interne und externe Bereiche versorgt.

im Restaurant Le Clou. Die kalte Linie versorgt die Aussenstellen in Frauenkappelen und Laupen sowie das Bistro oben beim Landhaus. Im Restaurant Bären wie auch im Bistro finalisiert ein Koch die angelieferten Gerichte und bringt sie à la Minute auf den Teller. In Laupen übernimmt die Hauswirtschaft die Aufbereitung. «Moderne Kochsysteme geben uns die Flexibilität, die eine zukunftsfähige Gastronomie heute braucht», sagt Chasper Lüthi, Leiter Hotellerie Landhaus Neuenegg. Das klingt nach Technik, ist aber zutiefst menschlich. Wer nicht mehr im Dauerstress arbeitet, hat Kapazität frei für Qualität und Gäste.

Partnerschaft und Lieferbeziehung

Dass diese Transformation gelang, hat viel mit den richtigen Partnern zu tun. «GastroPerspektiv unterstützte uns dabei, Prozesse und Abläufe stetig und strategisch weiterzudenken, Gschwend Gastro Bau war insbesondere bei der Planung und baulichen Umsetzung des Restaurants Le Clou ein wichtiger Partner und Hugentobler brachte die Technik und das Know-how rund um moderne Kochsysteme ein», fasst Lüthi zusammen. Was alle drei Partner verband, war ein gemeinsames Verständnis. Eine Küche muss nicht nur geplant werden, sie muss im Alltag funktionieren. Daniel Wyss von GastroPerspektiv kommt bis heute regelmässig vorbei, beglei-

tet die Mitarbeitenden und entwickelt die Abläufe weiter. Für Urs Leuthold, Leiter Konzept und Objektplanung bei Hugentobler, war dieser Auftrag von Beginn an mehr als ein Projekt: «Mir lag es am Herzen, dass Chäschpu in seiner neuen Rolle mit Freude und Erfolg unterwegs sein kann. Ein gutes System hält einem Menschen den Rücken frei. Genau das wollten wir ihm ermöglichen.» So konnten auch langjährige Mitarbeitende, die der Veränderung anfänglich skeptisch gegenüberstanden, vollständig überzeugt werden. Heute stehen alle zu 100 Prozent hinter den Kochsystemen.

Ein modulares System mit offenem Horizont

Das Ergebnis ist mehr als eine renovierte Küche. Das Landhaus Neuenegg hat ein modulares System geschaffen, das auf Wachstum ausgerichtet ist. So können bestehende Angebote weiterentwickelt und neue Bereiche integriert werden, ohne die Grundstruktur neu denken zu müssen. Wer die Menukarten der verschiedenen Bereiche nebeneinanderlegt, stellt fest: Das Angebot deckt sich. Eine demenzkranke Bewohnerin und ein externer Bauarbeiter werden aus derselben Produktion gepflegt. Ihre Erwartungen an den Teller könnten unterschiedlicher kaum sein. Genau hier liegt der eigentliche Anspruch dieses Systems, den Spagat zu meistern und Menschen mit individuellen Bedürfnissen gleichermaßen gerecht zu werden. «Essen soll Spass machen, Erlebnisse schaffen und Erinnerungen wecken», bringt Chasper Lüthi auf den Punkt. Die Gastronomie des Hauses ist heute weit mehr als Versorgung. Sie ist Ausdruck eines Lebensqualitätsanspruchs und ein Modell dafür, wie institutionelle Gastronomie von morgen aussehen kann.



www.landhaus-neuenegg.ch
www.hugentobler.ch
www.gastroperspektiv.ch
www.gastrobau.ch

Mit dem im Jahr 2024 eröffneten À-la-carte-Restaurant «Le Clou» wurde ein Begegnungsort für Jung und Alt geschaffen.