
STADION WANKDORF
1 0
30:56
LONGINES
LIEBE ÜSI STADT
YOUNG BOYS 1898
Schindler
GEAR UP ON THE NIKE APP



Quand la restauration atteint des sommets:

YB Hospitality renouvelle ses équipements avec 16 fours mixtes au Wankdorf, pour le service quotidien comme pour les grands événements

Au stade du Wankdorf, la réussite d'un grand événement ne se joue pas uniquement sur la pelouse. En cuisine aussi, il faut être à la hauteur: du déjeuner d'affaires au restaurant «eleven» aux saucisses YB, servies à un rythme soutenu les jours de match. 16 appareils Practico Vision Plus de Hugentobler sont désormais répartis dans les espaces de restauration. Ils remplacent les anciens fours mixtes, en service depuis une vingtaine d'années.

Texte: Belinda Juhasz | Images: Rolf Neeser et m.à.d.

Le Wankdorf a changé de visage à plusieurs reprises. Là où les crampons foulent habituellement la pelouse, des lames de patins ont parfois pris le relais. Le stade s'est ainsi transformé deux fois en patinoire pour le derby de Tatzend entre le SC Berne et les SCL Tigers. En 2007, 30 076 personnes ont assisté à la rencontre, un record européen à l'époque. En 2012, un ring de boxe y a été installé pour le combat de Wladimir Klitschko, qui défendait son titre de champion du monde des poids lourds. Elton John, AC/DC, Bruce Springsteen, Céline Dion, Pink et Coldplay ont également fait vibrer les tribunes. En 2025, le stade a accueilli les meilleures footballeuses d'Europe pour l'UEFA Women's EURO. Quatre matchs à guichets fermés ont attiré environ 120 000 personnes. Le Wankdorf sait donc changer de décor mais une chose demeure: les émotions fortes et les attentes gastronomiques du public.

Trois univers gastronomiques sous le même toit

BSC Young Boys AG gère la restauration du stade. Une équipe d'environ 38 personnes travaille à l'année, épaulée par quelque 1 100 personnes engagées temporairement dans la restauration. Ensemble, elles font vivre trois espaces aux besoins distincts. Le res-



L'un des trois univers de restauration: au restaurant «eleven», l'offre va du déjeuner d'affaires aux soirées d'après-match.

Film ab



Le Wankdorf Lounge, l'un des nombreux espaces événementiels du stade, offre une vue dégagée sur la pelouse.

«Dans un établissement où une équipe permanente côtoie de nombreuses personnes engagées temporairement, une interface intuitive facilite la formation et harmonise les tâches récurrentes.»

Martin Geiger, directeur de l'hôtellerie chez BSC YB AG.

taurant «eleven», accueille des déjeuners d'affaires, des repas décontractés et des soirées d'après-match. Le service événementiel et VIP reçoit le public lors de réunions, d'ateliers, de congrès et de banquets, avec une cuisine de production dédiée. Enfin, la restauration grand public s'appuie sur 16 stands et 12 points de vente extérieurs répartis autour du stade. Les jours de match, jusqu'à 110 caisses sont ouvertes. Dans un seul stand, jusqu'à 18 membres du personnel travaillent dans un espace restreint. L'efficacité des processus est donc indispensable.

Depuis 2023, YB gère l'ensemble de ses activités de restauration en interne. Jusqu'alors, YB Gastro AG était une coentreprise de BSC Young Boys AG et de



L'équipe de YB Hospitality propose également des prestations de restauration sur mesure dans les salons VIP.

SV Schweiz. Cette reprise a permis de rapprocher encore davantage la restauration au club.

Quand le succès est revenu

Le 28 avril 2018 reste une date marquante pour le club et son public. Ce jour-là, 31 120 personnes ont assisté à la victoire 2-1 de l'YB contre le FC Lucerne. Après 32 ans d'attente, Berne retrouvait le titre de champion de Suisse. Menée au score, l'équipe est revenue à égalité. Après un penalty arrêté, Jean-Pierre Nsame a offert le titre à YB à la 89e minute. Le stade a explosé de joie. Dès la saison suivante, l'affluence moyenne des matchs de championnat a augmenté de plus de 17 pour cent. Matthew Plüss, responsable de la restauration grand public, évoque une «énergie particulière» qui traverse le stade les jours de match, des tribunes aux espaces de restauration. En 2025, environ 205 000 portions ont été vendues lors des matchs à domicile de la première équipe: 64 000 saucisses, 60 000 portions de frites et 17 000 burgers au poulet. En moyenne, quelque 1800 saucisses YB sont écoulées par match à domicile. La préparation des kebabs au poulet représente environ 80 kg de viande; sur l'année, YB Hospitality utilise près de 18 tonnes de frites.



«Les équipements doivent être durables, faciles à entretenir et rester productifs le plus longtemps possible.»

Reto Hugentobler, directeur général de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



En façade, jusqu'à 110 caisses servent le public en quelques minutes. En coulisses, cela demande une préparation minutieuse. Approvisionnement, production, logistique, gestion des équipes et coordination des horaires doivent fonctionner de concert. Au coup de sifflet annonçant la pause, le véritable défi commence pour la restauration grand public.

Dans les coulisses du stade

Une plaque de blancs de poulet marinés entre dans le Practico Vision Plus. La porte se ferme, le programme est sélectionné et la cuisson démarre. En cuisine de production, le geste paraît simple – et c'est précisément l'objectif. Lorsque des dizaines de milliers de personnes se dirigent vers les stands ou que 1800 personnes invitées en VIP souhaitent passer à table presque simultanément, les équipements doivent fonctionner sans faille. Depuis l'ouverture du nouveau stade, YB Hospitality utilise les équipements de

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Les fours mixtes précédents, en service depuis près de 20 ans, cèdent aujourd'hui la place à une nouvelle génération. Au total, 16 Practico Vision Plus sont répartis dans les espaces de restauration du Wankdorf:

- Restaurant «eleven»: deux appareils de dix tiroirs chacun.
- Cuisine de production, 2e étage: un appareil de vingt tiroirs et un de dix.
- Cuisine de production, 3e étage: trois appareils de vingt tiroirs chacun.
- Cuisine de production, 4e étage: un appareil à vingt tiroirs et un de dix.
- Production: deux appareils de vingt emplacements, ainsi qu'un appareil de dix tiroirs.
- Zone grand public: quatre appareils compacts de six tiroirs chacun.

Des modèles compacts équipent ainsi les espaces exigus, tandis que les cuisines de production et de banquet bénéficient de capacités plus importantes.



Penser en termes de processus plutôt que d'équipements: Matthias Röthlisberger, chef exécutif de BSC YB (à gauche), échange avec Bruno Dietz, responsable grands comptes chez Hugentobler, dans la cuisine de production de YB Hospitality.



Au cœur de la restauration événementielle et VIP, la cuisine de production centralise les processus et prépare de grandes quantités de plats.

Une solution adaptée à différentes cuisines

Toutes les cuisines n'ont pas besoin de la même capacité, mais elles doivent toutes pouvoir fonctionner selon une logique commune. Le Practico Vision Plus permet la cuisson à la vapeur, le rôtissage, la cuisson au four et la régénération. Les programmes et les profils d'utilisation sont personnalisables. «Dans un établissement où une équipe permanente côtoie de nombreuses personnes engagées temporairement, une interface intuitive facilite la formation et harmonise les tâches récurrentes», explique Martin Geiger, directeur de l'hôtellerie chez BSC YB AG.

Le chargement transversal constitue un autre atout: les bacs GN et les assiettes se placent côte à côte plutôt que les uns derrière les autres, ce qui améliore la visibilité. Il devient aussi possible de saisir deux assiettes à la fois, tout en réduisant le risque de brûlure pour le personnel. La production de vapeur ne nécessite pas de chaudière. Selon M. Hugentobler, cette technologie raccourcit le préchauffage et réduit la consommation d'énergie et d'eau, ainsi que les coûts d'entretien. Par rapport au modèle précé-



Toucher, sélectionner, lancer: les programmes enregistrés et l'interface intuitive simplifient les tâches récurrentes.



Une étape reste manuelle: après la marinade des blancs de poulet, le Practico Vision Plus de Hugentobler prend le relais.



La technique de surgélation rapide et Vision Plus font partie des systèmes de cuisson suisses et démontrent leur parfaite complémentarité.

«Grâce à la pré-production et à la régénération, nous pouvons lisser les pics de demande tout en garantissant une qualité constante tout au long du service.»

Matthias Röthlisberger, chef exécutif de BSC YB AG.

dent, la consommation énergétique baisse jusqu'à 45 pour cent. La fonction «Active Cleaning» assure le nettoyage automatique. Avec 16 appareils répartis dans le stade, les économies de temps, d'étapes de travail et d'énergie peuvent vite devenir importantes.

La précision au service de 1 600 assiettes

La Fête cantonale de lutte suisse à Berne en 2026 a montré le niveau d'organisation nécessaire lors d'un grand événement. Dans le cadre d'un banquet VIP, 1600 personnes ont été accueillies. «À cette échelle, il ne suffit pas qu'un plat soit réussi. Il faut également qu'il soit servi au bon moment et avec une qualité aussi homogène que possible», explique le chef cuisinier Matthias Röthlisberger. «Grâce à la pré-production et à la régénération, nous pouvons lisser les pics de demande tout en garantissant une qualité constante tout au long du service.»

Lors de cette fête, YB Hospitality a également bénéficié du soutien de GastroPerspektiv AG, filiale de Hugentobler. Ses coachs ont accompagné les équipes de cuisine sur place pendant l'événement. «Cela a apporté énormément de sérénité et de sécurité dans le déroulement des opérations», explique Matthias Röthlisberger, chef exécutif chez BSC YB. «Pour nous, ce service est un élément important de notre collaboration avec Hugentobler: former les équipes, optimiser les processus et les soutenir face à des situations exceptionnelles.» Pour les convives, tout cela doit sembler simple: une assiette chaude, une viande cuite à point et un accompagnement conforme aux attentes, qu'il s'agisse de la vingtième assiette ou de la 1520e.

«Forever» plutôt qu'une logique de courte durée

Le fait que YB renouvelle aujourd'hui sa confiance à Hugentobler, après près de vingt ans d'exploitation, illustre la «philosophie Forever» de son directeur général, Reto Hugentobler. «Les équipements doivent être durables, faciles à entretenir et rester productifs le plus longtemps possible. L'installation existante au Wankdorf en est un exemple parlant: les fours mixtes étaient déjà installés dans les cuisines lorsque le stade s'appelait encore Stade de Suisse.» Ces équipements ont traversé des saisons sportives difficiles, mais aussi des titres de champion, des soirées de football international, des concerts et de grands événements. Ils

sont désormais remplacés par une nouvelle génération.

Pour Bruno Dietz, responsable grands comptes chez Hugentobler, ce partenariat dépasse la seule dimension technique. Après deux décennies de collaboration, les équipes connaissent les équipements, les processus et les contraintes du terrain. «C'est précisément cette proximité qui donne tout son sens à un véritable partenariat. La technologie, le service et le savoir-faire comptent, tout comme la passion, la fiabilité et le plaisir de mener des projets à bien ensemble.»

À l'extérieur, les sièges noirs entourent en silence la pelouse verte. Plus de cris de joie, de musique ni de files d'attente. En cuisine de production, la porte du Practico Vision Plus s'ouvre: les blancs de poulet sont prêts. La plaque est retirée, la porte se referme. Après-demain, le stade fera de nouveau le plein.



Au Wankdorf, les équipements s'adaptent aux réalités de chaque activité. «Dans la restauration grand public, la rapidité prime. Le public attend un service rapide et des plats bien chauds», explique Matthew Plüss, responsable de la restauration grand public.

«C'est précisément cette proximité qui donne tout son sens à un véritable partenariat.»

Bruno Dietz, responsable grands comptes chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Forever: l'esprit YB illustre aussi la relation de longue date entre BSC YB et Hugentobler. De gauche à droite: Bruno Dietz (Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG), Matthias Röthlisberger (chef exécutif chez BSC YB), Matthew Plüss (responsable de la restauration grand public chez BSC YB), Martin Geiger (directeur de l'hôtellerie chez BSC YB) et Reto Hugentobler (directeur général de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG).

Pour en savoir davantage

BSC Young Boys AG
Papiermühlestrasse 71
3014 Bern
www.bscyb.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
www.hugentobler.ch/fr