



Das Pflegehotel Sutz-Lattrigen am Bielersee:

Das Wohnkonzept mit Zukunft – und mit kulinarischen Genüssen!

Ein Ort, wo man bis ins hohe Alter flexibel und selbstbestimmt wohnen kann – das ist die Maxime des brandneuen Pflegehotels Sutz-Lattrigen am Bielersee. Das Konzept überzeugt nicht nur im Care-Bereich, sondern auch beim gastronomischen Angebot: Um optimal auf die unterschiedlichen Gästebedürfnisse einzugehen und dabei nicht an Effizienz einzubüssen, setzt das Pflegehotel Sutz-Lattrigen auf eine multifunktionale Premium-Induktionsherdanlage «Celsius Class» der Menu System AG.

Text: Cristina Bürgi | Fotos: Rolf Neeser

HEIMGASTRONOMIE

17 Monate lang wurde in Sutz-Lattrigen in der Nähe von Biel gebaut und geschraubt, bis es anfangs August 2019 soweit war: Dann öffnete das Pflegehotel Sutz-Lattrigen seine Türen und hiess die ersten Bewohnenden willkommen. Im Unterschied zu anderen Alters- und Pflegeheimen vereint das neuartige Konzept drei Grundangebote unter einem Dach, nämlich:

- ein Hotel
- eine Seniorenresidenz
- und eine Pflegeinstitution.

«Die Idee des Pflegehotels entsprang aus der Überlegung, dass Pflegeheim-Bewohnende ihren Aufenthalt, der einem Hotelaufenthalt mit Vollpension gleichkommt, selber bezahlen müssen. Dies im Gegensatz zu einem Aufenthalt im Spital oder in einer Reha-Klinik. Wir sind deshalb der Meinung, dass die Bewohnenden wie Hotelgäste behandelt werden sollen. Und damit unsere Mit-

arbeitenden diese Grundhaltung auch verinnerlichen und leben können, haben wir unser Angebot mit einem Residenz- und einem Hotelteil sowie mit einem öffentlichen Restaurant mit Bar kombiniert», erklärt Pascale Lavina, Gründerin und Geschäftsführerin der Geras Pflegehotel AG, welche das Pflegehotel betreibt.

Höchster Komfort und Flexibilität

Pascale Lavina ist diplomierte Hotelfachfrau und bringt langjährige Erfahrung im Bereich Spitalhotellerie und Pflege mit. Bei der Konzeption des Pflegehotels Sutz-Lattrigen war es ihr besonders wichtig, dass die Bewohnenden dank der verschiedenen Angebote am täglichen Geschehen teilhaben können – und dadurch möglichst lange autonom und selbstbestimmt wohnen können. So wie es der Name bereits andeutet, können sie im Pflegehotel – genauso wie in einem richtigen Hotel – so lange bleiben, wie sie gebucht haben, und

auch jederzeit wieder austreten. Zudem erhalten sie zusätzlich zu den gewünschten Hotellerie-Leistungen auch die notwendige Pflege – entweder in Form des Pflegeheimmodells oder in Form von Leistungen der eigenen Spitex-Organisation.

Das Pflegehotel Sutz-Lattrigen setzt sich aus zwei ellipsenförmigen Gebäuden zusammen, die im Erd- und Gartengeschoss miteinander verbunden sind. Die architektonische Form widerspiegelt jene von Kieselsteinen und symbolisiert damit den Wunsch der Bewohnenden nach einem abgerundeten Lebensabend.

Der Gebäudekomplex ist wie folgt konfiguriert:

- Das Haus «Sutz» beherbergt das Pflegeheim mit 44 Pflegeheimplätzen in Einzelzimmern sowie sechs 2,5-Zimmer-Wohnungen im Attikageschoss.
- Im Haus «Lattrigen» befindet sich das eigentliche Hotel mit zwölf Zimmern, die für Hotelgäste, Pflegeferien oder für Akut- und Übergangspflege bestimmt sind. Zusätzlich sind hier je vier 3,5-Zimmer- und 2,5-Zimmer-Wohnungen sowie vier Studios untergebracht.
- Weiter beherbergt das Haus «Lattrigen» ein öffentliches Restaurant mit Bar, das täglich geöffnet ist und neben 85 Sitzplätzen im Innern auch 52 Sitzplätze auf der Terrasse bietet.



«Die Pflegehotel-Gäste können bei uns – genauso wie in einem richtigen Hotel – so lange bleiben, wie sie gebucht haben, und auch jederzeit wieder austreten.»

Pascale Lavina, Geschäftsführerin der Geras Pflegehotel AG



Der Neubau zeichnet sich durch moderne und nachhaltige Materialien aus. Die Bewohnenden profitieren in allen Räumen von viel Licht und Frischluft-Zufuhr.





Nebst den Pflegewohnungen und Hotelzimmern beherbergt das Gebäude auch ein öffentliches Restaurant mit Bar. Hier können externe Gäste täglich ein Drei-Gang-Menü oder diverse A la Carte-Gerichte geniessen.

- Ergänzt wird der Gebäudekomplex mit einem grosszügigen Garten mit Spazierwegen und Sitzgelegenheiten. Beim Eingang des Gebäudes befinden sich zudem diverse Parkplätze sowie eine Einstellhalle.

Genuss-Erlebnisse für den Gast

Hohe Qualität wird nicht nur bei den Dienstleistungen im Care-Bereich angestrebt, sondern auch beim gastronomischen Angebot. Das öffentliche Restaurant des Pflegehotels bietet ein täglich wechselndes Drei-Gang-Menü, diverse A la Carte-Gerichte und eine breite Getränke-Auswahl an. Küchenchef Michael Bangerter beschreibt seinen Kochstil als bodenständig und naturnah: «Wir setzen auf gutbürgerliche Speisen aus saisonalen Zutaten. Dabei machen wir alles von Grund auf selbst, weil es Freude macht und man so genau weiss, was man isst. Als Zutaten benutzen wir hauptsächlich Produkte aus der Region und von kleinen Produzenten. Auch die meisten unserer Weine stammen aus der Schweiz.»

Das Restaurant bildet zusammen mit der Bar und dem Empfangsbereich des Pflegehotels eine Begegnungszone für Hotelgäste, Bewohnende und ihre Angehörigen sowie für die Öffentlichkeit. Dieser Bereich ist ein wichtiger Teil des Gesamtkonzepts, weil die Teilhabe am gesellschaftlichen Leben die Sinnfindung im Alter besonders unterstützt. Zudem ist die Gastronomie im Alltag der Bewohnenden ein Höhepunkt: «Essen ist für sie ein Stück Lebensfreude. Unser Angebot wird daher sehr geschätzt», betont Celina Geissbühler, Leiterin Gastronomie im Pflegehotel Sutz-Lattrigen. Die junge Gastgeberin hat ihre Restaurantfachlehre bei Oskar Marti («Chrüter Oski») in der Moospinte im bernischen Wiggiswil absolviert. Dort kam sie zum ersten Mal in Kontakt mit einer naturnahen Küche, die sie nun zusammen mit Küchenchef Michael Bangerter im Pflegehotel



Sutz-Lattrigen umsetzt. «Essen soll bei uns ein besonders schönes Erlebnis sein, ein richtiger Genuss», erklärt sie. «Wir setzen Traditionelles neu um und erzählen unseren Gästen die Geschichte, die sich hinter den einzelnen Produkten verbirgt. Die Menschen, die diese Produkte herstellen, sind für uns keine Lieferanten, sondern vielmehr Partner und Freunde.»

Eine multifunktionale Induktionsherdanlage «für alle Lebenslagen»

Insgesamt arbeiten elf Personen im Gastronomiebereich des Pflegehotels, die tagtäglich sicherstellen, dass die kulinarischen Kreationen in hoher Qualität und gemäss allfälligen Diätvorgaben bei den Bewohnenden auf der Etage ankommen. Die Mahlzeiten werden in der Regel frühmorgens kalt angerichtet und in einem speziellen Speisentransportwagen auf die Etagen gebracht, wo sie bis zum Zeitpunkt des Mittagessens fertig gegart werden. So haben die Köche mittags genügend Potenzial, um sich ganz auf die Bestellungen im Restaurant zu konzentrieren.

«Wir setzen traditionelle Speisen neu um und erzählen unseren Gästen die Geschichte, die sich hinter den einzelnen Produkten verbirgt.»

Celina Geissbühler, Leiterin Gastronomie im Pflegehotel Sutz-Lattrigen



Die vier flächendeckenden Induktionskochfelder erlauben nicht nur schnelles Aufkochen, sondern auch gradgenaues Garen und Warmhalten.



Herzstück der Küche ist ein Premium-Herd der Menu System AG. Dieser ist mit den nötigen Komponenten ausgestattet, damit Küchenchef Michael Bangerter (links) und Köchin Rhisti Meharena (rechts) die unterschiedlichen Bedürfnisse der Bewohnenden sowie der externen Gäste optimal berücksichtigen können.

Das Herzstück der Küche bildet eine multifunktionale Premium-Induktionsherdanlage der Menu System AG. Egal ob Bankett, A la Carte oder Tagesmenu – die in der Herdanlage integrierten Komponenten und Funktionalitäten sorgen dafür, dass die Herdanlage allen Ansprüchen gerecht wird und die Küchenbrigade ohne Einschränkung arbeiten kann.

Im Pflegehotel Sutz-Lattrigen ist die multifunktionale Premium-Induktionsherdanlage «Celsius Class» der Menu System AG wie folgt konfiguriert:

- Vier flächendeckende Induktions-Grosskochfelder mit einer Leistung von je 9 kW
- Ein induktiv beheizter Multikocher 1/1 GN für schnelles, energieeffizientes und gradgenaues Kochen
- Ein Hartchrom-Grill mit Zweiplattenheiztechnik und einer Fettschublade
- Ein aufgebautes Salamander-Tablar
- Eine Halterung mit Mixerhalter und Steckdosen
- Ein Wärmeschrank mit Doppelschublade, der beidseitig bedienbar ist
- Eine Cook & Hold-Schublade zum Warmhalten und zum Niedertemperaturgaren
- Zwei Hygieniärfächer
- Zwei Star-Induktionsfüsse

Der Wohlfühlfaktor in der Küche

«Mit dieser Herdanlage fühlt sich unsere Küche wie ein Wohnzimmer an. Alles ist praktisch und logisch aufgebaut, so dass man sich beim Kochen

wohl fühlt und kreativ sein kann», betont Küchenchef Michael Bangerter gegenüber GOURMET. Ganz besonders schätzt er die «Celsius Class»-Induktionstechnik, eine Innovation der Menu System AG, die bei jedem Herd standardmässig integriert wird: Sie zeichnet sich durch einen Multimodus-Regler aus, mit dem man spielend leicht die Temperatur kontrollieren und Speisen warmhalten kann. Der zugehörige Star-Induktionsfuss enthält ausserdem ein autonomes Kühlsystem und gewährleistet eine uneingeschränkte Leistung – selbst bei hohen Aussentemperaturen oder bei grosser Belastung. «Ich habe nie zuvor einen Herd gesehen, bei dem man die Gartemperatur so präzise und gradgenau einstellen kann», zeigt sich Küchenchef Michael Bangerter begeistert: «Die stufenlose Temperatureinstellung ist vor allem für das Garen von Fleischstücken praktisch, für «Grosses Pièces» nutze ich zudem gerne die Cook & Hold-Schublade. Was ich an der Menu System AG besonders schätze, ist ihre Verlässlichkeit. Die Produkte sind von ausgezeichneter Qualität, so dass keine hohen Wartungs- und Servicekosten entstehen.»

Für die Konfiguration der multifunktionalen Herdanlage im Pflegehotel Sutz-Lattrigen war Peter Lindemann verantwortlich, der bei der Menu System AG seit zehn Jahren als Gebietsverkaufsleiter Nordwestschweiz tätig ist. Der ausgebildete Koch und diplomierte Hotelfachmann bringt viel Erfahrung in der Branche mit und konnte daher die Premium-Herdanlage für das Pflegehotel Sutz-



Bei der Cook&Hold-Schublade und beim Cook&Hold-Schrank können der Garraum und die Kerntemperatur gradgenau gesteuert und geregelt werden, womit sich das Niedertemperatur- und das Delta T Garen optimal umsetzen lassen.



Der Herd im Pflegehotel Sutz-Lattrigen ist zudem mit einem Multikocher ausgestattet, in dem bis zu sechs Portionskörbe Platz finden. Dabei kann jedes Produkt bei optimaler Temperatur zubereitet werden.



Ein weiterer Vorteil: Ein Wärmeschrank, eine Cook & Hold-Schublade sowie zwei Hygienefächer unterstützen die Küchenbrigade und sorgen zudem für reichlich Platz.

Lattrigen genau so konfigurieren und umsetzen, wie es gemäss Bau-Ausschreibung gewünscht war.

Eine glanzvolle Zukunft

Damit ist das Pflegehotel Sutz-Lattrigen für die Zukunft bestens gerüstet. Um den Gastronomiebereich stetig weiterzuentwickeln, werden die Mitarbeitenden demnächst einen Barkurs besuchen. «Es ist uns wichtig, dass wir uns von der typischen Ess-Saal und Tearoom-Atmosphäre abheben und stattdessen ein authentisches Hotel- und Bar-Ambiente schaffen können», erklärt Geschäftsführerin Pascale Lavina. «Das hilft uns, die richtige Grundhaltung zu leben gegenüber

«Ich habe nie zuvor einen Herd gesehen, bei dem man die Gartemperatur so präzise und gradgenau einstellen kann – das ist ausgezeichnete Qualität.»

Michael Bangerter, Küchenchef im Pflegehotel Sutz-Lattrigen

unseren Dauerbewohnenden und Gästen. Denn das öffentliche Restaurant mit Bar soll auch für externe Gäste interessant, modern und unkompliziert sein – und so zu einer wahren Begegnungszone werden.»

Der Grundstein ist bereits gelegt, denn das Pflegehotel stösst in der Gegend auf viel Interesse. «Die Leute aus dem Dorf sind stolz auf diese neue Institution und neugierig, was sich hinter dem Begriff

Pflegehotel verbirgt. Viele denken, es handle sich um ein Luxusangebot. Sobald sie jedoch die Hemmschwelle überschritten haben, merken sie, dass unser Angebot ein ausgezeichnetes Preis/Leistungsverhältnis bildet», führt Pascale Lavina aus. Die Geschäftsführerin lädt alle Interessenten dazu ein, an einer Führung durch das Pflegehotel teilzunehmen – diese finden regelmässig statt und bieten Einblick in das attraktive und neuartige Konzept.



Gastronomieleiterin Celina Geissbühler vom Pflegehotel Sutz-Lattrigen, flankiert von Küchenchef Michael Bangerter und von Peter Lindemann, Gebietsverkaufsleiter Nordwestschweiz der Menu System AG (links im Bild).



Mehr zum Thema

Pflegehotel Sutz-Lattrigen

Hauptstrasse 59
2572 Sutz-Lattrigen
Tel. 032 505 34 00
info@geras-pflegehotel.ch
www.geras-pflegehotel.ch

Menu System AG

Oberstrasse 222
9014 St. Gallen
Tel. 071 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch