



Alterspflegeheim Humanitas in Riehen:

Ein Haus «der guten Orte» mit mobiler Freeflow-Verpflegung

Im neuen Alterspflegeheim Humanitas werden Care-Gastronomie und Verpflegungskultur gross geschrieben. Eine hohe Selbstbestimmung bei der Verpflegung und liebevoll individuell servierte Mahlzeiten gehören zum Betreuungskonzept. Ein motiviertes Team und eine passgenaue Kücheninfrastruktur – geplant von der Heer AG – tragen einen wesentlichen Teil zum Erfolg des Gastronomiekonzepts bei.

Text: Maja Hartmann, Fotos: Nicole Stadelmann

Das Alterspflegeheim Humanitas in Riehen BS wurde von einer Genossenschaft gegründet und besteht bereits seit dem Jahr 1967. Genau 50 Jahre später, im September 2017, hat das Humanitas ein neues dreistöckiges Gebäude bezogen. Einige Hürden mussten übersprungen werden, bis das grün schimmernde, imposante Gebäude des Basler Architekturbüros Bachelard Wagner von den Bewohnerinnen und Bewohnern bezogen werden konnte. Heute bietet das Humanitas 111 Pflege- und Betreuungsplätze – und ist bereits wieder voll ausgebucht.

Ein Zuhause ist ein guter Ort

Trotz der modernen Infrastruktur hat sich am Grundkonzept des Humanitas nichts verändert: So bleibt das Heim seinem Grundsatz der Durchmischung treu: Menschen aller Pflegestufen werden natürlich durchmischt und auf den drei Wohnebenen betreut. Eine geschlossene Abteilung gibt es nicht. Man folgt vielmehr einem «Konzept der guten Orte» – die drei Wohnebenen sind drei bekannten Riehener Orten gewidmet, dem Autäli, dem Maienbühl und dem Wenkenpark. Direktorin Stefanie Bollag vom Alterspflegeheim Humanitas erklärt im Gespräch mit GOURMET das Konzept: «Viele unserer Bewohnerinnen und Bewohner können sich so viel besser merken, wo sie wohnen. Ihr Zuhause ist nicht «der 3. Stock», sondern der «Wenkenpark». Das weckt Assoziationen zum gewohnten Umfeld von früher und ist viel persönlicher. Und die unterschiedliche Einrichtung der Etagen sowie die diversen Farben, die zum Einsatz kommen, geben Orientierung. Das hat sich bisher sehr bewährt.»

Individuelles Verpflegungskonzept

«Wir unterscheiden uns in einigen grundsätzlichen Dingen von anderen Alterspflegeheimen. So haben wir zum Beispiel auch unsere eigene Interpretation der Care-Gastronomie», betont Direktorin Stefanie Bollag. Im

Heimgastronomie



Statt in einem zentralen Speisesaal werden die Bewohnerinnen und Bewohner im Alterspflegeheim Humanitas in Reihen in kleineren Ess-Räumen auf den drei Etagen verpflegt. Das durchdachte mobile Freeflow-Konzept basiert auf einem ausgeklügelten, induktionsgestützten Menu-Wagen. Die Mitarbeitenden gehen beim Mahlzeiten-Service mit ihm von Tisch zu Tisch, so dass die Gäste ihre bevorzugten Speisen in vier Menu-Folgen auf Augenhöhe präsentiert erhalten und selbst entscheiden können, was und wie viel sie essen möchten.

neuen Gebäude wurde denn auch auf einen zentralen Speisesaal verzichtet. Da über 80 Prozent der Bewohnerinnen und Bewohner nicht selbstständig zu einem zentralen Saal gelangen können, sondern von den Pflege-Mitarbeitenden dorthin begleitet werden müssten, wäre der Zeitaufwand für alle Beteiligten zu gross. So entschied sich die Heimleitung dafür, die Mahlzeiten in Speiseräumen auf den einzelnen Etagen zu servieren. So hat jeder «gute Ort» sein eigenes «Restaurant», und auch dort unterscheidet sich das Verpflegungskonzept des Humanitas von anderen: Statt den Bewohnerinnen und Bewohnern fixfertige Portionen auf einem Teller zu servieren, werden sie mittags und abends aus einem Menu-Wagen aus bedient. Der Wagen – eine ausgeklügelte Spezialanfertigung mit eingebauter, akkubetriebener Induktionstechnik – präsentiert ihnen auf Augenhöhe die angebotenen, auf vier Menu-Folgen aufgeteilten Speisen. Die Bewohnerinnen

und Bewohner, die an quadratischen 4er-Tischen sitzen, um sich gut unterhalten zu können, dürfen so an Ort und Stelle entscheiden, was und wie viel sie von den angebotenen Speisen essen möchten. Renate Vecchi, Leiterin der Hotellerie, erlebt die Vorteile dieses Verpflegungskonzepts täglich: «Die Menschen sind so viel zufriedener mit der Verpflegung, wenn sie die Möglichkeit haben, Menge und Zusammenstellung der Mahlzeiten täglich aufs Neue selbst bestimmen zu können. Für uns bedeutet dies zwar einen grösseren Aufwand, doch die Wirkung ist erfreulich positiv. Das lohnt sich – und widerspiegelt sich in einer sehr niedrigen Reklamationsquote.»

«Rosis Garten» ist offen für Jung und Alt

Neben den Speiseräumen auf den Etagen gibt es im Erdgeschoss des Humanitas das öffentliche Restaurant «Rosis Garten», das ebenfalls über ein eigenes Konzept



Impressionen vom öffentlich zugänglichen Restaurant «Rosis Garten», wo nachmittags «Tea-Time» wie an der Oxford Street und auf Original Wedgwood-Porzellan-Geschirr zelebriert wird – very british!

verfügt. Da es sich sowohl an die Quartierbewohner als auch an die Geschäftsleute aus dem nur wenige Meter entfernt gelegenen Einkaufszentrum und an die Bewohnerinnen und Bewohner und deren Gäste wendet, unterscheiden sich die kulinarischen Angebote im A la Carte-Restaurant gegenüber jenen auf den Wohntagen. Gerade die Mittags- und Lunchzeit ist für externe Gäste interessant, denn «Rosis Garten» bietet eine abwechslungsreiche Mittagskarte mit frisch zubereiteten Gerichten zu vernünftigen Preisen – besonders in Kombination mit der «Huma Card», einer aufladbaren Cash-Card, mit der die Gäste von zehn Prozent Rabatt auf ihre Konsumationen im Restaurant profitieren.

Tea-Time wie an der Oxford Street

Einen besonderen Stellenwert hat das Nachmittagsangebot in «Rosis Garten». Als ausgesprochene Tee-Liebhaberin hat Direktorin Stefanie Bollag das Tea-Time

ins Leben gerufen, das durchaus mit englischen Standards mithalten kann. In Zusammenarbeit mit der Schweizer Teemanufaktur «London Tea» mit Hauptsitz in Münchenstein bietet «Rosis Garten» auserlesene Teesorten aus biologisch-rückstandskontrolliertem Anbau. Standesgemäss werden die speziellen Teemischungen nicht «einfach so» serviert, sondern im edlen Wedgwood Teeservice.

Hotellerie-Leiterin Renate Vecchi zu GOURMET: «Das Tea-Time-Ritual muss so zelebriert werden, wie es sein muss. Dazu gehört auch die passende hausgemachte Patisserie und das englische Gebäck.» Deshalb verwöhnt «Rosis Garten» seine Nachmittagsgäste mit hausgemachten Scones und der traditionell dazu gereichten Clotted Cream und Marmelade aus Eigenproduktion. Wer lieber salzige Häppchen oder Muffins möchte, wird ebenfalls fündig.



Blick in die top-ausgerüstete Küche im Alterspflegeheim Humanitas in Riehen, die von der Heer AG Gastronomie-Einrichtungen konzipiert, projektiert und realisiert wurde. Im Mittelpunkt steht die multifunktionale, clever konfigurierte Induktionsherdanlage von Heer/Weisser. Im Bild (v.l.n.r.) Küchenleiter Martin Flury mit einem Teil seiner Küchenbrigade zusammen mit Projektleiter Andreas Iten von der Heer AG Gastronomie-Einrichtungen.

«Stübli-Kurier» – der Mahlzeitendienst für Riehen

Zu all dem kommt ein weiterer Bereich dazu: «Der Mahlzeitendienst für Riehen ist ein Projekt, das mir am Herzen liegt», sagt Direktorin Stefanie Bollag. Sie war es, welche vor sieben Jahren den «Stübli-Kurier» ins Leben gerufen hat. Die frisch in der Humanitas-Küche zubereiteten warmen Gerichte fanden schnell Abnehmer. Bis heute erfreut sich der «Stübli-Kurier» vor allem bei der älteren Bevölkerung grosser Beliebtheit. «Die Idee war ursprünglich auch, dass wir über den 'Stübli-Kurier' mit den Seniorinnen und Senioren von Riehen in Kontakt kommen wollten, bevor sie ins Alterspflegeheim kommen. So ist bereits die erste Hemmschwelle überwunden, und die Betagten wissen, wer wir sind und wie das Essen bei uns schmeckt», erklärt die Direktorin

und fügt an: «Diese Idee hat sich als Volltreffer erwiesen. Mittlerweile ist der 'Stübli-Kurier' auch bei jüngeren Menschen bekannt. So kommt es immer wieder vor, dass beispielsweise Wöchnerinnen auf den Mahlzeitendienst zurückgreifen.»

Effiziente Küchen-Infrastruktur

Renate Vecchi, Leiterin Hotellerie, und Martin Flury, Leiter der Küche im Humanitas, sind zuständig dafür, dass die zahlreichen kulinarischen Angebote des Hauses auch realisiert werden können. Täglich verpflegt Martin Flury mit seinem elfköpfigen Küchenteam rund 110 Bewohnerinnen und Bewohner und einen Teil der 120 Humanitas-Mitarbeitenden. Zudem werden täglich 30 Mahlzeiten für den «Stübli-Kurier» und rund 20 Essen für das Restaurant zubereitet. «Dank der effizienten



Effiziente thermische Küchengeräte der neuesten Generation: Die von der Heer AG gelieferten und implementierten SelfCookingCenter und VarioCookingCenter von Rational sind neben der multifunktionalen Induktionsherdanlage die Stützen der Warmen Küche, während in der Kalten Küche die neutralen und gekühlten CNS-Kücheneinrichtungen, Unterbauten und Arbeitsflächen der Rilling AG überzeugen.

technischen Küchen-Infrastruktur, welche wir im Neubau zur Verfügung haben, lässt sich das problemlos bewältigen», betont der Küchenchef.

Die Küche im Erdgeschoss ist grosszügig, hell und mit neusten Geräten ausgestattet. «Für die Hauptmahlzeiten der Bewohner bereiten wir hier alles fertig zu und richten es in Servierschüsseln aus Keramik an, sodass es mit dem Menu-Wagen auf den Etagen schön präsentiert werden kann», skizziert Küchenchef Martin Flury das mobile Freeflow-Konzept im Humanitas.

Eine Küchenplanung mit ungewollten Pausen

Dafür, dass die neue Küchen-Infrastruktur genau den Anforderungen von Humanitas entspricht, ist die Heer AG Gastronomie-Einrichtungen verantwortlich, obwohl sie ursprünglich in diesem Projekt gar nicht involviert

war. Wie ist es also zur Zusammenarbeit zwischen dem Alterspflegeheim und der Heer AG gekommen?

Als nach der ersten Planungsphase vor rund vier Jahren ein Baustopp das ganze Neubauprojekt verzögerte, kam auch die Küchenplanung ins Stocken. «Wenn zwischen der ursprünglichen Planung und der tatsächlichen Umsetzung einer Grossküche zuviel Zeit verstreicht, stimmen gewisse Faktoren der Ausgangslage einfach nicht mehr», erklärt Hotellerie-Leiterin Renate Vecchi das Problem. In der Folge kamen Martin Flury, Renate Vecchi und die Heer AG erstmals miteinander in Kontakt. Die Kompetenz der Baselbieter Küchenplanungs- und Einrichtungsspezialisten überzeugten die Verantwortlichen des Humanitas. Und dann musste alles relativ schnell gehen.

Ein straffer Zeitplan

Andreas Iten, Projektleiter bei der Heer AG, war verantwortlich für das Projekt. Er erinnert sich: «Ende 2015 haben wir den Zuschlag für die Neuplanung erhalten. Im August 2017 konnten wir die fertige Küche übergeben. In dieser Zeit konnten wir alle Anpassungen vornehmen, die das ursprüngliche Konzept brauchte, um die Infrastruktur so umzusetzen, dass reibungslose und effiziente Produktions- und Arbeitsabläufe in der Küche gewährleistet sind.»

Besonders wichtig war den Auftraggebern, dass kurze Wege entstehen und die Küchengeräte so angeordnet sind, dass die Mitarbeitenden alles, was sie für einen Arbeitsschritt brauchen, in Griffnähe haben. «Auch eine klare Trennung von sauberem und gebrauchtem Material, also das 'Rein' und 'Raus', war ein zentraler Aspekt der überarbeiteten Küchenplanung. Schliesslich muss ein



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Direktorin Stefanie Bollag (im roten Kleid) und Hotellerieleiterin Renate Vecchi vom Alterspflegeheim Humanitas zusammen mit Küchenleiter Martin Flury und mit Projektleiter Andreas Iten von der Heer AG Gastronomie-Einrichtungen (links im Bild).

Alterspflegeheim höchste Hygiene-Ansprüche einhalten», ergänzt Projektleiter Andreas Iten im Gespräch mit GOURMET. Hier konnte die Heer AG mit ihrem Konzept besonders punkten, denn zu den Stärken der Küchenspezialistin gehören nicht nur die Planung, sondern auch die kompetente Beratung bei komplexen Gesamtlösungen. Anlieferung und Entsorgung sind dabei genauso entscheidende Problembereiche wie die Wahl der richtigen Gerätschaften und Lieferanten.

Geräte, die höchsten Ansprüchen genügen

Ein zentraler Anspruch, den Martin Flury als Küchenchef an die technische Ausstattung der Küche hatte, bestand darin, dass ausschliesslich bewährte, moderne und effiziente Geräte zum Einsatz kommen.

So wurden unter anderem folgende technische Küchengeräte von der Heer AG in die neue Küche integriert:

- ▶ Ein SelfCookingCenter von Rational
- ▶ Ein VarioCookingCenter von Rational
- ▶ Chromstahlmöbel der Rilling AG
- ▶ Eine multifunktionale Induktionsherdanlage von Heer/Weisser
- ▶ Kühlmöbel vonELIT
- ▶ Regaltechnik von Hupfer

«Wir sind heute, rund sechs Monate später, höchst zufrieden mit unserer neuen Küche», bestätigt Martin Flury die erfolgreiche Zusammenarbeit. «Natürlich ergibt sich nach einigen Wochen immer das eine oder andere Detail, das im Nachhinein angepasst werden muss. Das ist normal!»

Und es ist für die Spezialisten der Heer AG selbstverständlich, dass ihr Kundenservice mit der Inbetriebnahme einer Küche nicht einfach endet. «Wir sind immer da, um Optimierungs- und Änderungswünsche entgegenzunehmen», ergänzt Andreas Iten. «Gewisse Dinge ergeben sich erst aus dem Betriebsalltag und sind nicht im Vorhinein planbar. Darum begleiten wir unsere Kunden gerne auch über das Umbauprojekt hinaus.»

Mehr zum Thema

Alterspflegeheim Humanitas
4125 Riehen
Tel. 061 645 20 40
www.humanitas.ch

heer ag
4153 Reinach Tel. 061 717 11 00
3752 Wimmis Tel. 033 336 66 08
6034 Inwil Tel. 041 210 74 00
8317 Tagelswangen Tel. 052 347 08 00
2540 Grenchen Tel. 032 653 07 08
www.heer-ag.ch