

Die Stiftung Lebensart, Bärau im Emmental:

Kaffeekultur der besonderen Art

Lebensart kümmert sich um Menschen im Alter und um Menschen mit Beeinträchtigungen. Unabhängig von ihren Einschränkungen können die Menschen bei Lebensart Wurzeln schlagen, wachsen, sich entfalten. Dazu wirft die Stiftung ein althergebrachtes Prinzip über Bord: Früher gab es in Institutionen feste Angebote und Leistungen. Heute erfüllt die Stiftung die individuellen Wünsche und Bedürfnisse ihrer Bewohnenden, so auch am Frühstückstisch. Statt ihnen gewohnheitsmässig ein Kännchen Filterkaffee zu servieren, wählen die Menschen bei Lebensart neu zwischen Café crème, Cappuccino oder Espresso. Und das in bester Qualität – dank den leistungsstarken Kaffeevollautomaten der Cafina AG.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

Lebensart hat ihre Ursprünge in Bärau im Emmental, wo die Stiftung 2012 aus der geschichtsträchtigen Heimstätte Bärau hervorging und bis heute ihren Hauptsitz hat. In Bärau wohnen ältere Pflegebedürftige sowie Erwachsene mit psychischen, sozialen oder geistigen Beeinträchtigungen. Letzteren bietet die Stiftung angepasste Beschäftigungs- und Arbeitsplätze in diversen Bereichen wie Gastronomie, Landwirtschaft oder Handwerk. Was in diesen Betrieben produziert wird, fliesst einerseits in die Selbstversorgung der Stiftung und füllt andererseits die Regale der Markthalle Bärau, wo unter anderem Menschen mit Beeinträchtigungen im Verkauf und Service arbeiten – im direkten Kontakt mit den Kundinnen und Kunden also.



Das Pflegeheim in Konolfingen war bis vor drei Jahren eine eigene Stiftung, bis sie mit Lebensart fusionierte, die an fünf Standorten 700 Mitarbeitende beschäftigt. In Konolfingen sind es 92 Mitarbeitende, die hauptsächlich in den Bereichen Pflege, Hotellerie und Administration tätig sind.



Konolfingen betreut 52 pflegebedürftige Menschen auf den Stationen und vermietet 34 Alterswohnungen inklusive Dienstleistungen in den umliegenden Liegenschaften.

Auch in Burgdorf sind Menschen mit Beeinträchtigungen im ersten Arbeitsmarkt integriert. Hier führt Lebensart das Hotel-Restaurant Orchidee, mit 15 stilvollen Boutique-Zimmern und einer Dachterrasse mit toller Aussicht. «Und so sollte es überall sein, an allen Standorten der Stiftung wollen wir Menschen mit Beeinträchtigungen sinnstiftende Arbeiten bieten, und wenn wir dazu im Sinne einer Nachfolgeregelung eine Bäckerei mit Menschen mit Beeinträchtigungen weiterbetreiben können, dann prüfen wir das», sagt Alfred Binggeli zu GOURMET, der als Leiter



Lebensart führt am Hauptstandort in Bärau eine Markthalle, ein cleveres Ladenkonzept inklusive Bistro. Hier arbeiten Menschen mit Beeinträchtigungen an der Front mit – ein Paradebeispiel und Vorbild für andere Standorte.



An allen fünf Standorten von Lebensart geht es darum, Angebote im AHV- und im IV-Bereich anzubieten und den Menschen ein möglichst selbstbestimmtes Leben zu ermöglichen.

Potenzialregionen die Weiterentwicklung der Aussenstandorte von Lebensart verantwortet und darüber hinaus das Pflegeheim in Konolfingen leitet.

Der Mensch rückt in den Vordergrund

In Konolfingen führt die Stiftung Lebensart ein klassisches Alterszentrum mit 52 Pflegebedürftigen, welche – verteilt auf vier Stockwerke – in kleinen Wohngruppen leben. Darüber hinaus vermietet Lebensart in den benachbarten Liegenschaften 34 Wohnungen mit verschiedensten Dienstleistungen. Das Angebot der Stiftung ergänzt die Altersarbeit der Gemeinde und integriert beispielsweise auch Dienstleistungen der Spitex. Konolfingen ist einer von fünf Lebensart-Standorten mit Ausbaupotential: Künftig sollen auch hier Menschen mit Beeinträchtigungen arbeiten und

eine Ausbildung absolvieren wie der Standort Bärau das vormacht.

Als richtungweisend für diese Bestrebungen wirkt unter anderem ein neues Gesetz, welches die Heim- und Pflegelandschaft aus ihren gewohnten Bahnen wirft und sie herausfordert, an ihren Angeboten zu feilen. Denn künftig erhalten Personen mit einer Beeinträchtigung eine Gutsprache für eine gewisse Anzahl Leistungen, über die sie frei verfügen können. Sie entscheiden also selbst, ob das Geld in eine Institution oder in eine Betreuung innerhalb der eigenen vier Wände fliesst.

Man spricht vom Übergang von der Objekt- zur Subjektfinanzierung. Diesen Paradigmenwechsel hat die AHV bereits 2011 vollzogen, der IV steht er noch bevor. Der Kanton Bern geht mit dem sogenannten Behindertenleistungsgesetz (BLG) als einer der ersten Kantone in der Schweiz mit gutem Beispiel voran. Die Basis für dieses Gesetz legte unter anderem die UN-Behindertenrechtskonvention (UN-BRK), ein Übereinkommen über die Rechte von Menschen mit Behinderungen, das für diese ein selbstbestimmtes Leben verlangt. 2014 hat die Schweiz diese Konvention ratifiziert.

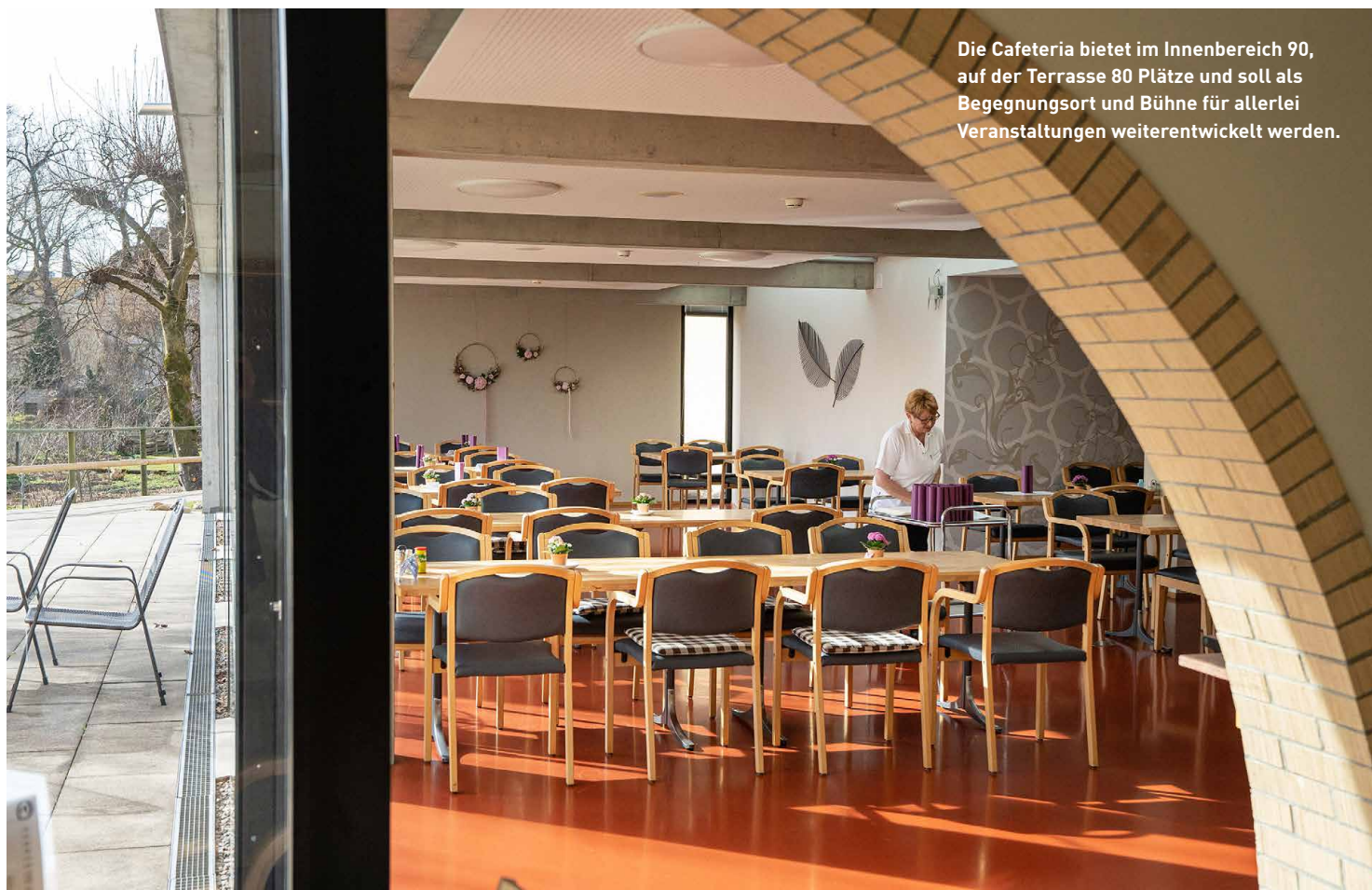


WORLD OF COFFEE

Alfred Binggeli, Standortleiter in Konolfingen, ist begeistert von Cafinas TopFoam, aber natürlich auch vom Gesamtpaket inklusive des guten Service von Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG (rechts).

«Wir wollen das Leben zelebrieren, und das gelingt am besten über die Kulinarik, über den Genuss.»

Alfred Binggeli, Standortleiter in Konolfingen und Leiter Potenzialregionen der Stiftung Lebensart.



Die Cafeteria bietet im Innenbereich 90, auf der Terrasse 80 Plätze und soll als Begegnungsort und Bühne für allerlei Veranstaltungen weiterentwickelt werden.

Mehr Genuss für die Bewohnerinnen und Bewohner auf den Stationen dank einer neuen Vielfalt an Kaffeespezialitäten von Cafina.



Und das bedeutet, Stiftungen wie Lebensart müssen sich in Zukunft gezielter positionieren. «In Konolfingen soll insbesondere die Cafeteria als Ort der Begegnung gestärkt werden, für die Bewohnerinnen und Bewohner, für Angehörige, Mitarbeitende, für Nachbarinnen und Nachbarn, aber auch für die Mitarbeitenden naher Industriebetriebe, welche sich ihr Take-Away künftig in unserer Cafeteria holen könnten. Oder

anders gesagt: Wir wollen das Leben zelebrieren, und das gelingt am besten über die Kulinarik, über den Genuss», betont Alfred Binggeli, der als ausgebildeter Koch mit der Gastronomie bestens vertraut ist. Dank vielen Weiterbildungen agiert er heute auf Standortleitungsstufe und bringt damit einen gesamtheitlichen Blick in die Organisation ein.

Frischer Wind in der Cafeteria

Die Cafeteria bietet bereits jetzt eine frische, regionale Küche mit Tages- und Wochenmenüs und einer kleinen A la Carte-Karte. Ein entsprechendes Angebot erhalten die Pflegebedürftigen auf den Stationen, wo übrigens die Köchinnen und Köche selbst das Essen schöpfen. Ein gewinnbringender Austausch für beide Seiten und ein Extra an Dienstleistung, das den feinen Unterschied ausmacht. «Das Angebot in der Cafeteria wollen wir erweitern, indem wir morgens beispielsweise Sandwiches anbieten, nachmittags selbstgemachte Patisserie, klein, aber fein, und hinter jeder Köstlichkeit verbirgt sich eine Geschichte, die wir erzählen können. Wir wollen Bankette ausrichten, Taufen, Konfirmationen und Geburtstage feiern.»



Viel Genuss, wenig Wartung, das gilt natürlich auch für die XT8 in der Cafeteria: Die vollautomatisierte Reinigung des Brüh- und Milchsystems per Knopfdruck und ohne Kolbendemontage spart aufs Jahr hinaus einiges an Zeit und damit Personalkosten ein.



Die Cafeteria ist somit ein wichtiger Treffpunkt, um Aktivitäten sichtbar zu machen, um alle Sinne anzusprechen – das geht am besten über selbstgemachte Spätzli, «Öpfuchüechli» und nicht zuletzt über Kaffee – und hier hat Lebensart den Schritt in die Zukunft bereits getan. Weg vom Filterkaffee hin zur Selbstauswahl per Knopfdruck: Café crème, Cappuccino oder Espresso. Ein leistungsstarker Kaffeevollautomat XT8 von Cafina ist in der Cafeteria in Konolfingen in Betrieb, und auf den Stationen bringen vier Cafina-Kaffeevollautomaten XT6 einen vielfältigeren Kaffeeduft in den Frühstücksaal. «Damit können wir Goodwill schaffen. Nicht, dass sich die Pflegebedürftigen in der

Mehr Kaffeegenuss auf den vier Stationen in Konolfingen: Die XT4 ist mit 60 Zentimetern sehr kompakt und leistet fast alles, was die «Grossen» auch können.

TopFoam ist die bewährte Milchschaumqualität von Cafina, die auch auf dem Löffel eine exzellente Figur abgibt, eine gewisse Festigkeit hat und den ursprünglichen Milchgeschmack beibehält.

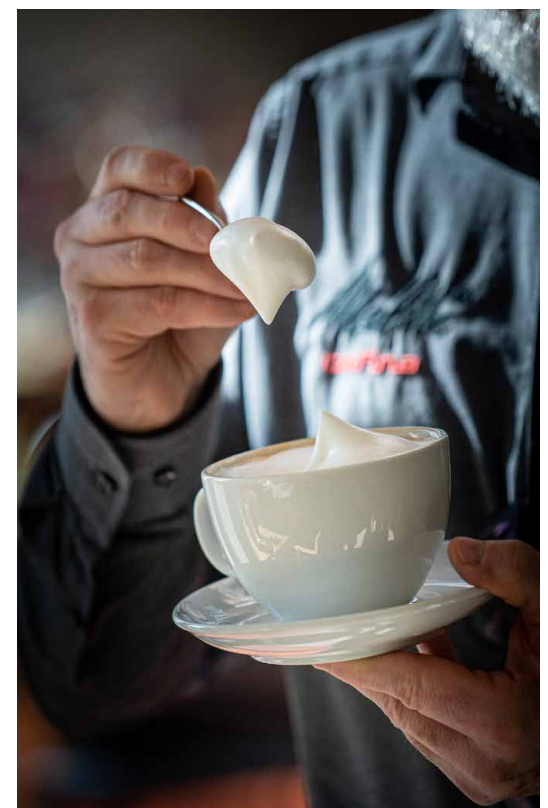
Vergangenheit über Filterkaffee beschwert hätten, aber wenn wir mit einem Espresso zusätzliche Freuden bereiten können, tun wir das gerne.»

Fit für die Zukunft

In der Stiftung Lebensart kam Cafina 2018 ins Spiel, dank guten Erfahrungen in der Vergangenheit. Mehrere Cafina-Kaffeeautomaten wurden am Standort Bärau implementiert, zuerst im Altersbereich, letztes Jahr auch im IV-Bereich. Nach einer längeren Evaluationsphase stehen hier Auslieferung und Installation kurz bevor.

Auch beim Aus- und Neubau in Aarwangen setzt Lebensart auf Cafina, sowohl auf den Stockwerken als auch im Bistro. «Wir wollten Cafina standortübergreifend implementieren – ein System, ein Ansprechpartner. So profitieren wir von einem verlässlichen Anbieter und optimalen Serviceleistungen – und letztlich wirkt sich eine Grossbestellung im Umfang von rund 36 Maschinen auch preismindernd aus. Das Wichtigste ist aber die breite Auswahl an Kaffeespezialitäten und natürlich der Genuss an der Front», erläutert Alfred Binggeli den Entscheid.

Lebensart steht also auf Cafina, könnte man sagen. Die Kaffeevollautomaten sind an allen grossen Standorten im Einsatz, auf den Abteilungen in der Regel die XT4-Modelle, bei geringem Konsumationsvolumen auch mal eine Melitta Caffeo Barista, ein Gerät aus dem





Zufriedene Gesichter: Service-Mitarbeiterin Sara Winkler (l.) und Leiterin Hotellerie Alexandra Volger nehmen Standortleiter Alfred Binggeli in ihre Mitte. Rechts: Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG.

«Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Er ist letztlich aber auch der entscheidende Trumpf, der nebst einfacher Bedienung und Wartung Meinungen bildet.»

Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG.

Consumer-Bereich. Dieser Entscheid – ob kleines Profi-Gerät oder Top-Haushaltgerät – war bisweilen herausfordernd, dank der kompetenten Beratung von Cafina letztlich aber erfolgreich. Für den flexiblen Einsatz, etwa bei Events, überzeugte die XT6 als mobile Version, und in den Bistros und Cafeterias die XT8, das High-Performance-Gerät in puncto Geschmack, Vielfalt, Menge, Schnelligkeit und Komfort. Insgesamt kommen bei Lebensart 36 Cafina-Kaffeefullautomaten zum Einsatz – von der XT4 bis zur XT8 (ohne die XT5). Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter von Cafina, betont gegenüber GOURMET: «Lebensart ist ein sehr geschätzter Kunde, mit welchem wir eine echt partnerschaftliche Beziehung pflegen. Lebensart ist mein grösster Kunde in meinem Verkaufsgebiet.»

Cafina leistet Überzeugungsarbeit

Obwohl Lebensart also eine standortübergreifende Strategie in Bezug auf die Gerätewahl festgelegt hat, benötigt eine Umstellung an einzelnen Standorten nach wie vor Überzeugungskraft. «Und so war es insbesondere in

Konolfingen herausfordernd, das Team für die Cafina-Kaffeefullautomaten zu begeistern, zumal man dort mit dem Vorgängermodell gut bedient war. Schlussendlich überzeugte jedoch die Qualität, das vollautomatische Reinigungsprogramm sowie die herausragende Milchschaumqualität», sagt Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG, der weiss, dass das Kaffeegeschäft auch ein Beziehungsgeschäft ist. «Genau aus dem Grund bin ich ein Fan von Teststellungen. Denn über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Er ist letztlich aber auch der entscheidende Trumpf, der nebst einfacher Bedienung und Wartung Meinungen bildet.»

Und so entschied sich Lebensart letztlich auch in Konolfingen zugunsten von Cafina. Das hat sicher auch damit zu tun, dass Cafina ihren Kaffeespezialitäten eine ganz besondere Krone aufsetzt. Die Rede ist von TopFoam – oder wie es Alfred Binggeli formuliert: «Der Schaum läuft wie weisse Lava herab, ein Erlebnis – optisch und geschmacklich. Das ist Genuss, Lebensqualität, ein wahres Vergnügen, allesamt Eigenschaften, die wir bei Lebensart in den Vordergrund rücken.»



Mehr zum Thema

Cafina AG

Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch

Stiftung Lebensart

Bäraustrasse 71
3552 Bärau
Tel. 034 408 21 00
info@lebensart.ch
www.lebensart.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema