

Genossenschaft Läbesgarte, Biberist:

# Läbesgarte setzt auf top-effiziente Küchentechnnik

Im Zentrum des Läbesgarte in Biberist stehen das Pflegeheim und die Demenzabteilung mit 111 Bewohnenden. Dazu kommen Miet- und Eigentumswohnungen inklusive Dienstleistungsangebot. Ein wichtiger Treffpunkt ist das Restaurant Läbesgarte, welches aus der angegliederten Küche versorgt wird. Hier werden auch die Mahlzeiten für die Stationen, die Spitex, eine benachbarte Kita sowie rund 120 Caterings pro Jahr produziert. Dazu braucht es leistungsfähige Kombidämpfer. Die neuen Geräte von MKN holen mit sogenannten FlexiRacks alles aus dem Garraum heraus, und das bei höchster Energieeffizienz. Geliefert und implementiert wurden die Geräte von der Pitec AG – einer verlässlichen Lieferanten-Partnerin von Läbesgarte.

Der Läbesgarte bietet verschiedene Wohnformen an – neben einer Pflegeabteilung und einer Demenzstation für Pflegebedürftige auch Miet- und Eigentumswohnungen für selbstbestimmtes Wohnen mit Dienstleistungen.

Text: Sabine Born | Bilder: Nicole Stadelmann und zVg.





**Das öffentliche Restaurant Läbesgarte punktet mit frischer, regionaler Küche und bietet 60 Plätze im Innen- und 60 im Aussenbereich. Bei geöffneter Trennwand stehen weitere 40 Plätze zur Verfügung.**

**Heidi Zaugg, Leiterin Verpflegung im Läbesgarte, legt viel Wert auf eine frische, saisonale Küche.**



**D**ie Genossenschaft Läbesgarte bietet ein wegweisendes Wohnkonzept, das offen für unterschiedliche Lebensformen, Altersgruppen und Ansprüche ist. «Wir sind nicht nur ein Altersheim, sondern bringen mit dem öffentlichen Restaurant und zahlreichen Veranstaltungen unterschiedliche Menschen im Läbesgarte zusammen. So entsteht eine willkommene Durchmischung, die wir auch in den Wohnungen anstreben», sagt Diego Tommasini. Er ist seit eineinhalb Jahren Leiter Hotellerie im Läbesgarte, wo 111 Bewohnerinnen und Bewohner leben, die meisten

im 1990 eröffneten Haupthaus oder auf der Demenzstation, die seit 2018 24 Betten anbietet. «Auf dem Areal Läbesgarte befinden sich zudem über 50 Eigentums- und Mietwohnungen. Das Angebot entspricht dem Wunsch vieler älterer Menschen, möglichst lange in den eigenen vier Wänden zu leben. Bei Bedarf können Dienstleistungen hinzugebucht werden. Das Angebot gilt auch für Familien oder andere Interessierte, denen die Liegenschaften ebenfalls offen stehen», betont Diego Tommasini gegenüber GOURMET. «Und der Läbesgarte wächst weiter: Noch in diesem Jahr ist ein Erweiterungsbau mit 14 Einzelzimmern geplant.»

#### **Bekannt für gute Küche**

«Treffpunkt und Herzstück des Ganzen ist das Restaurant Läbesgarte, das in Biberist für seine gute Küche bekannt ist», sagt Diego Tommasini weiter. «Zum öffentlichen Restaurant gehören vier Sitzungs- und Veranstaltungsräume, die inklusive Catering gebucht werden können. Pro Jahr finden bei uns rund 120 Anlässe statt – Generalversammlungen, Vereinssitzungen, Meisterfeiern und vieles mehr.»



**Das Küchenteam richtet pro Jahr rund 120 Caterings für externe Anlässe aus, die in diversen Räumlichkeiten des Läbesgarte stattfinden.**

Der Juillerat-Saal bietet Platz für mehr als 200 Gäste. Er ist einer der grössten Säle in Biberist und dem bekannten Künstler Max Juillerat-Dietler gewidmet, welcher mit seiner Frau Margaritha in Biberist gelebt hatte. Das Ehepaar vermachte der Gemeinde 221 Bilder mit dem Wunsch, diese in den öffentlichen Gebäuden von Biberist auszustellen. Ein Teil der Sammlung hängt heute im Läbesgarte, dem das Paar auch ein ansehnliches Vermögen vermacht hatte.

#### **Bedeutende Arbeitgeberin**

Im Läbesgarte arbeiten rund 260 Mitarbeitende, inklusive Spitex-Mitarbeitende. Die Spitex

Biberist hat 2011 als erste Spitex im Kanton Solothurn mit einem Pflegeheim fusioniert. Heute ist die Genossenschaft Läbesgarte die grösste Arbeitgeberin in Biberist und auch eine wichtige Ausbildungsstätte: In den Bereichen Technik, Hauswirtschaft, Administration, Pflege und Küche werden fast 40 junge Menschen ausgebildet. «In der Küche haben wir zurzeit drei Lernende. Jährlich bieten wir sowohl EBA- als auch EFZ-Lehrstellen an», sagt Heidi Zaugg, Leiterin Verpflegung im Läbesgarte und seit 32 Jahren hier im Einsatz.

Mit ihrem Team kocht sie täglich frisch und saisonal. «Wir verwenden nur wenig Convenience, kaufen regional ein und bieten neben Tagesmenü und Wochenhits eine kleine A la Carte-Karte und eine saisonale Karte an.» Täglich werden 200 bis 220 Mittagessen produziert. Die meisten Bewohnerinnen und Bewohner essen auf den Stationen, einige im diskret abgetrennten, aber optisch durchlässigen Nebenraum des öffentlichen Restaurants. 30 bis 50 Mahlzeiten gehen von Montag bis Freitag an die benachbarte Kindertagesstätte und weitere 25 bis 30 werden von der Spitex im Dorf verteilt.



**Kaffee und Kuchen: Nachmittags ist das Restaurant Läbesgarte besonders gut besucht.**



**Eine durchlässig gestaltete Abtrennung gewährt den Bewohnerinnen und Bewohnern etwas Privatsphäre und trotzdem den Trubel eines öffentlichen Restaurants.**



**1** | In der Küche werden täglich rund 220 Mahlzeiten produziert – neben dem Restaurant auch für die Stationen, die Spitez und eine benachbarte Kita.

**2** | Maximale Leistung auf kleinstem Raum: Der SpaceCombi mit sechs Einschüben ist 55 Zentimeter schmäler als vergleichbare Geräte und auch als Turmlösung erhältlich.

**3** | 16 statt acht Hefeschnellen finden auf einem FlexiRack Platz oder vier statt zwei Teller – das ist eine Verdoppelung herkömmlicher Kapazitäten.

**4** | Die FlexiRacks nutzen den Garraum optimal aus – sie können mit der doppelten Menge bestückt werden als herkömmliche GN 1/1-Bleche, mit denen die Geräte selbstverständlich auch kompatibel sind.

**5** | Das Bedienkonzept ist so einfach und intuitiv wie beim iPhone. Mit Touch- und Wischgesten lässt sich das robuste Display präzise steuern. 250 Garprozesse können programmiert werden.

Hinzu kommen rund 120 Caterings pro Jahr. Diese Vielfalt bringt Abwechslung in die Küche und hält das Team agil, verlangt aber auch nach leistungsfähigen Geräten. Seit einigen Wochen stehen zwei neue Kombiteamer in der Küche: ein FlexiCombi Team und eine SpaceCombi von MKN – implementiert und in Betrieb genommen von der Pitec AG, die eher zufällig und erst in der Schlussrunde ins Rennen kam. «Wir hatten verschiedene Angebote geprüft, eine Schulung beim Favoriten absolviert und den Entscheid eigentlich bereits gefällt. Dann wollten wir doch noch die von Pitec offerierten MKN-Geräte anschauen, und nach der Präsentation in Buchs AG war für uns klar: Genau das brauchen wir», erklärt Heidi Zaugg gegenüber GOURMET.

### Viele gute Gründe

«Ausschlaggebend war zum einen sicher der geringe Stromverbrauch, der bei den hohen Energiekosten heute besonders ins Gewicht



**Die MKN-Kombidämpfer mit Dreifachverglasung bieten mehr Flexibilität und Kapazität – und das bei hoher Energieeffizienz, die jetzt mit dem Eco-Gastro-Label ausgezeichnet wurde.**



**Glanzleistung dank Kartuschenreinigung: Die versiegelnde Paraffinschicht löst sich bei 45 Grad auf und ermöglicht eine Zweifachreinigung inklusive Glanzprogramm.**



**Hochgestapelt: Der Kombidämpfer FlexiCombi Team vereint zwei Garräume in einem Gerät. Das spart Platz und verdoppelt, bestückt mit FlexiRacks, die Produktionskapazität.**

## Die Vorteile auf einen Blick

### Dreifachverglasung

Die Garraumtür mit geschlossener Dreifachverglasung spart 20 bis 25 Prozent Energie ein und reduziert den Wasserverbrauch.

### SES (Steam Executive Systems)

Dauert ein Garprozess länger als sieben Minuten, wird zwei Minuten vor Gar-Ende der gesamte Dampf aus dem Gerät gezogen. Das verhindert Dampfaustritt bei der Türöffnung – das ist gut fürs Klima in der Küche und kommt auch Brillenträgerinnen und -trägern entgegen.

### Wave Clean

Klar, sauber, sicher. Der Reinigungsprozess mit Kartusche ist das einzige System auf dem Markt, bei welchem die Mitarbeitenden nicht mit dem Reinigungsmittel in Kontakt kommen. Die versiegelnde Paraffinschicht löst sich bei 45 Grad auf und ermöglicht eine zweifache Reinigung: Auf das Spülen folgt die Glanzreinigung. Es gibt keine Überdosierung, und der Verbrauch ist leicht kalkulierbar.

### DynaSteam

Die innovative Dampftechnologie kombiniert Dampferzeugung und -verteilung. Diese dynamische Steuerung des Dampfes ermöglicht es, verschiedene Temperaturen und Feuchtigkeitsstufen einzustellen, um optimale Gar-Ergebnisse zu erzielen.

### Green Inside

Nach jedem Koch- oder Backvorgang zeigt das Gerät an, wie viel Strom und Wasser der Prozess verbraucht hat. Daten, die auch direkt in die Kalkulation einfließen.

### Magic Pilot

Wisch und weg, wie beim iPhone. Die Bedienung ist einfach und intuitiv. Über 250 Garprozesse lassen sich programmieren. Insgesamt stehen über 350 Speicherplätze mit bis zu 20 Schritten zur Verfügung.

**Ein eingespieltes Team (v.l.n.r.): Patrik Wiget, Key Account Manager der Pitec AG, Diego Tommasini, Leiter Hotellerie im Läbesgarte, Flavia Fugetti, stellvertretende Leiterin Pflege und Betreuung, sowie Domenico De Luca, neuer Verkaufsberater der Pitec AG.**



fällt», sagt Heidi Zaugg. «Die Einsparungen sind wirklich eklatant: Durch den Austausch mit den neuen Geräten konnten bis zu 30 Kilowatt eingespart werden», sagt Patrik Wiget, Key Account Manager der Pitec AG.

«Seit Anfang Juni 2023 ist diese Energieeffizienz auch offiziell bestätigt: Die MKN-Kombidämpfer sind neu mit dem Eco-Gastro-Label ausgezeichnet. Und zwar deshalb, weil die Energieeffizienz mit unterschiedlichen Massnahmen gefördert wird, beispielsweise auch mit dem intelligenten Kapazitätskonzept. Mit sogenannten FlexiRacks kann dank Quereinschub fast die doppelte Menge produziert werden. Ganz einfach, weil der Garraum optimal ausgenutzt wird. Und das bedeutet deutlich mehr Kapazität, weniger Energieverbrauch und höhere Produktivität», erklärt Patrik Wiget.

Oder in GN-Einschüben ausgedrückt: Ein Kombidämpfer mit einer Kapazität von 6 x 1/1 GN nimmt sechs GN-Einschübe auf, das MKN-Pendant bietet dank Quereinschub und FlexiRacks die Kapazität für fast zwölf GN-Einschübe. «Das bringt natürlich viel mehr Flexibilität in unsere Produktion. Auch weil zum Beispiel eine Umstellung auf die Holdomat-Funktion möglich ist, die bisher einen Gerätewechsel erforderte», erklärt Heidi Zaugg. Der Läbesgarte entschied sich für einen FlexiCombi Team, der zwei übereinander liegende Garräume in einem Gerät vereint – sechs Einschübe oben, zehn unten, die mit den FlexiRacks nun fast

die doppelte Kapazität ermöglichen und gleichzeitig zwei verschiedene Kochprozesse durchgeführt werden.

### Klein, aber oho

Hinzu kommt ein SpaceCombi, der kleinste Dämpfer im MKN-Sortiment, mit 6 1/1-Einschüben, 55 Zentimeter breit. Das spart gegenüber herkömmlichen Geräten fast einen halben Meter Platz ein. «Und wir sind froh um jeden Zentimeter», sagt dazu Heidi Zaugg, die auch die einfache Bedienung der Geräte schätzt, welche den Hilfskräften oder Lernenden ebenfalls entgegenkommt. «Unterstützend kommt hinzu, dass die Steuerung identisch mit jener des FlexiChefs ist», sagt Patrik Wiget. Der FlexiChef ist ein Allrounder zum Kochen, Braten, Frittieren. Auch die Kombidämpfer sind im Dauereinsatz und werden vielfältig genutzt – zum Backen, Dämpfen, Regenerieren. Und was so viel im Einsatz ist, muss regelmässig gereinigt werden. «Auch das sprach letztlich für Pitec und die MKN-Kombidämpfer: Die Reinigung mit den Kartuschen ist eine saubere Sache, wasserschonend und vor allem sicher für die Mitarbeitenden, die mit dem Reinigungsmittel nicht in Berührung kommen», sagt Heidi Zaugg abschliessend, bevor sie wieder in die Küche eilt und sich mit ihrem Team auf den bevorstehenden Mittagsservice vorbereitet.



## Mehr zum Thema

### Genossenschaft Läbesgarte

Schachenstrasse 5  
4562 Biberist  
info@laebesgarte.ch  
www.laebesgarte.ch

### Pitec AG

Staatsstrasse 51  
9463 Oberriet  
Tel. 071 763 81 11  
info@pitec.ch  
www.pitec.ch



Hier geht's  
zu weiteren Infos  
zum Thema