

Am Tisch des Alters- und Pflegeheims

Immer mehr Alters- und Pflegeheime testen eine öffentlich zugängliche Gastronomie aus. Diese Entwicklung bringt frischen Wind, wertet Küchenteams auf und definiert die Rolle der Institution in ihrer Umgebung neu.



Text: Camille-Angelo Aglione

Corgémont im Berner Jura: 1800 Einwohner und entlang der Grand-Rue drei Restaurants, darunter das neue «Les Bouleaux» in der gleichnamigen Seniorenresidenz. Der stellvertretende Restaurantleiter Flavio Russo gibt an, dass täglich durchschnittlich etwa zehn externe Gäste in dem Restaurant essen, das in erster Linie den 50 Bewohnenden des Alters- und Pflegeheims als Speisesaal dient. Er hat vorher in klassischen Restaurants und einigen Sternerestaurants gearbeitet und schätzt die doppelte Aufgabe, die ihm eine grosse Nähe zu den Bewohnenden sowie die Dynamik einer öffentlichen Einrichtung ermöglicht.

Julien Loichat, Direktor von Les Pénates, der Gruppe, die das Alters- und Pflegeheim in Porrentruy betreibt, teilt diese Meinung: «Wir

Auch für externe Gäste kochen zu können, motiviert die Mitarbeitenden.

Foto: Shutterstock

haben noch kein öffentliches Restaurant, aber es ist in Planung. Aus Sicht des Restaurantteams ist dies eine echte Motivation, und für den Arbeitgeber ist es ein Mehrwert bei zukünftigen Einstellungen.»

«Ein Kollege aus einem Gourmetrestaurant sagte mir ernsthaft, dass meine Karriere ruiniert sei.»

Xavier Bats, ehemaliger Küchenchef

Zehn Jahre voller Freude

Xavier Bats, ehemaliger Küchenchef eines Restaurants in einem Pflegeheim in Lausanne, erinnert sich an die ersten Reaktionen

Auch in Alters- und Pflegeheimen kann man genussvoll essen.

Foto: Shutterstock



seines Umfelds: «Ein Kollege aus einem Gourmetrestaurant sagte mir ganz ernsthaft, dass meine Karriere ruiniert sei.» Zwar gab es einige Rückschläge, insbesondere Stornierungen von Reservierungen, als die Gäste feststellten, dass sich das Restaurant in einem Alters- und Pflegeheim befand, doch der Küchenchef erinnert sich vor allem an zehn Jahre voller Freude: «Diese Entscheidung erfordert, dass man seine Komfortzone verlässt, aber wenn man sich Mühe gibt, kann man wunderbare Dinge erreichen. Ich habe zwei Hochzeiten, Kommunionen und viele andere Veranstaltungen ausgerichtet, und das alles unter Beteiligung der Bewohnenden.»

Samuel Chacun, Küchenchef der Fondation Pré-Pariset, liefert täglich etwa 50 Essen an das Restaurant «Le Delta» in Pully, das seit 1989 zum Alters- und Pflegeheim gehört. Er sagt: «Die Öffnung des Restaurants für externe Gäste

ist ein echter Gewinn, denn sie wertet die Arbeit der Mitarbeitenden auf und bietet ihnen die Möglichkeit zu einem erweiterten Austausch. Das Ernährungswissen des Alters- und Pflegeheims fließt in das Restaurant ein, und im Gegenzug bereichern die neuen Rezepte des Restaurants die Speisekarte für die Bewohnenden.»

Auf das Gesamterlebnis konzentriert

Über den Tellerrand hinaus regen diese Initiativen zum Nachdenken über die Positionierung des Alters- und Pflegeheims in seinem Umfeld an, aber auch über die Art und Weise, wie seine Gastfreundschaft gestaltet werden soll. «Der Beitrag der Hotellerie besteht nicht darin, es 'wie in einem Hotel' zu machen, sondern eine Organisationskultur einzuführen, die sich auf das Gesamterlebnis der Bewohnenden konzentriert. Diese Kultur ermöglicht es, ein für alle Beteiligten zufriedenstellendes Umfeld zu

**«Toque et Doc»:
medizinisch-kulinarische
Gespräche**

Dieses Konzept ist aus dem Source Innovation Lab der Hochschule für Gesundheit La Source (HES-SO) entstanden und bringt einen Koch (Toque) und einen medizinischen Experten (Doc) zu einem Thema rund um Ernährung und Gesundheit zusammen. Im Jahr 2026 wird das Konzept an drei Live-Shows auf YouTube am 17., 24. und 31.

März sowie an einem Einführungs-
abend mit Verkostung
am 28. Mai umgesetzt.



Studierende der Hotelfachschule Lausanne untersuchen Alters- und Pflegeheime

Bei den Students Business Projects arbeiten fünf bis sechs Studierende im letzten Jahr ihres Bachelorstudiums neun Wochen lang in Vollzeit daran, den Auftrag einer Kundin oder eines Kunden zu erfüllen. Hotels, Restaurants, aber auch Spitäler oder Alters- und Pflegeheime können so das Fachwissen dieser angehenden AbsolventInnen unter Anleitung ihrer ProfessorInnen in Anspruch nehmen, um beispielsweise das Gastronomiekonzept eines Restaurants oder



die interne Organisation einer Grossküche zu analysieren.

schaffen, einschliesslich der Fachkräfte», erklärt Lohyd Terrier, ausserordentlicher Professor an der Hotelfachschule Lausanne.

Beliebter Treffpunkt in der Gemeinde

Im Jahr 2024 hat das Seniorenzentrum Naters nebst dem betreuten Wohnen und einer kommunalen Kindertagesstätte auch ein Restaurant integriert. Das als Ort der Begegnung konzipierte Restaurant hat eine doppelte Funktion: Einerseits können die MieterInnen des betreuten Wohnens hier täglich ihre Mahlzeiten einnehmen, andererseits steht es der Bevölkerung offen und wird rege für Vereins-, Familien- und Kulturveranstaltungen genutzt. Aufgrund seiner Kapazität und seiner generationsübergreifenden Ausrichtung hat es sich als beliebter Treffpunkt in der

Gemeinde etabliert. «Es ging nicht darum, ein zusätzliches gastronomisches Angebot zu schaffen, sondern das Zentrum als offenen, integrierten und generationsübergreifenden Ort im Herzen der Gemeinde neu zu positionieren», betont Christoph Willis, Direktor des Seniorenzentrums Naters. «Das Seniorenzentrum Naters strebt eine kontinuierliche Weiterentwicklung des Angebots im Restaurant und in der Cafeteria an.» ■



Camille-Angelo Aglione
Direktor der Walliser Vereinigung der Alters- und Pflegeheime (AVALEMS).

✉ camille-angelo.aglione@avalems.ch

Anzeige

**Geht's unseren
Pflegerinnen gut,
geht's auch
den Gepflegten
gut.**



PRIVATE SPITEX - PFLEGE, DIE ALLEN GUT TUT.

Kontinuität ist der Schlüssel: dieselbe Pflegeperson, zur vereinbarten Zeit, am vertrauten Ort. So entsteht eine Beziehung, die Wohlbefinden und Lebensqualität auf beiden Seiten fördert.

Rund 76'000 Personen zählen auf die individuelle Hilfe, Betreuung und Pflege der privaten SpiteX. Die ASPS vertritt 485 SpiteX-Organisationen mit 22'000 Mitarbeitenden, welche mit einem Marktanteil von 35 Prozent wesentlich zur Versorgungssicherheit in der Schweiz beitragen.

Nationale SpiteXnummer 0844 700 700
www.spiteXprivée.swiss

ASPS
SPITEXPRIVEE.SWISS