

Kaffee Dolce Vita für Mitarbeiter, Patienten und Gäste

Donna, Giardino, Centro, Sole, Stella, Luna oder Panorama ... Dass die Namen der einzelnen Restaurationen im Inselspital Bern wie die Erinnerung an den letzten Italienurlaub klingen, ist kein Zufall. Vielmehr steht hinter dem gastronomischen Konzept das klare Ziel, allen Gästen Freude, Genuss und Erholung zu schenken. Diesem Anspruch folgt das Team um Restaurationsleiter Urs Egli natürlich auch beim Angebot von Kaffeespezialitäten.

Rebecca Hasert

Die täglich über 1500 ausgegebenen Kompositionen basieren ausschliesslich auf frisch gemahlene Bohnen sowie Frischmilch, die dank der vollautomatischen Kaffeemaschinen der Schaerer AG in perfektem Einklang sowohl Mitarbeiter als auch Patienten und Besucher verwöhnen. «Am Ende dreht sich alles darum, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und genau das bekommen, was sie sich erhoffen», bringt es Urs Egli, stellvertretender Bereichsleiter Gastronomie und Leiter Restauration des Inselspitals, auf den Punkt. «Egal, ob wir von einem Mitarbeiter sprechen, der die Pause als Auszeit nutzt, um dann wieder erholt an seinen Arbeitsplatz zurückzukehren, oder von einem Patienten, der für einen Moment seiner «Stationswelt» entfliehen möchte.» In diesem Zusammenhang setzt die Gastronomie des Inselspitals seit jeher auf besondere Qualität und Vielfalt im kulinarischen Angebot. Darüber hinaus wurde strikt dar-

auf geachtet, dass jedes einzelne Restaurant seine eigene Identität ausstrahlt. Und dennoch gibt es verbindende Elemente – wie beispielsweise die eingesetzten Kaffeemaschinen.

Ambiente durch Vielfalt

«Das Thema Kaffee hat für uns aus zweierlei Gründen einen hohen Stellenwert im gastronomischen Alltag. Zum einen ist es eine hervorragende Möglichkeit, dem Gast etwas Spezielles zu bieten. Zum anderen verbirgt sich dahinter auch ein rentables Geschäft – die Marge ist im Vergleich zu unserem Essen beispielsweise deutlich höher», so Egli. Um dieses Potenzial bestmöglich auszuschöpfen, setzt man im Inselspital seit einigen Jahren stärker auf Milchlischgetränke. Das Angebot wurde gezielt umgestellt, um noch mehr Café-Ambiente zu schaffen. Getragen wird dieses von derzeit über 20 vollautomatischen Kaffeemaschinen aus dem Hause Schaerer – von der traditionsreichen Schaerer Matic über die Schaerer Coffee Art und die Schaerer Coffee Celebration bis hin zum jüngsten Flaggschiff des Unternehmens, der Schaerer Coffee Quattro. Einige davon leisten bereits seit vielen Jahren verlässlich ihren Dienst und sorgen an den jeweiligen Standorten nicht nur dafür, dass hochwertige Spezialitäten in die Tasse oder das Glas fliessen. Sie stellen auch sicher, dass kein Gast lange warten muss.

Perfekt für die Kaffeinsel: Die neue Schaerer Coffee Quattro

Die erstklassige Kombination aus Ergebnisqualität und Leistungsstärke spielte auch bei der Auswahl des passenden Kaffeemaschinenmodells für das jüngst neugestaltete Restaurant «Sole» eine entscheidende Rolle. «Unser Publikum ist sehr verwöhnt, wenn es um Kaffee geht,



Das gastronomische Konzept des Inselspitals ist auf das Wohlergehen von Mitarbeitern, Patienten und Gästen gleichermaßen ausgerichtet. (Quelle: Inselspital Universitäts-spital Bern)

wird manchmal aber auch schnell ungeduldig», weiss Egli. «Die Schaerer Coffee Quattro überzeugte uns vor allem durch diese neue Dimension des «Kaffeeerlebens». Bei dem Modell ist es super gelungen, Technik mit Freude zu verbinden. Der Gast hat stets das Gefühl, da passiert was – der Tassenlift fährt nach oben, das Licht verändert sich, es dampft und schäumt. So können wir gerade im SB-Bereich der Restauration ein besonderes Erlebnis bieten.» Hier warten insgesamt vier Maschinen auf anspruchsvolle Kaffeegeniesser. Doch damit nicht genug: Zwei weitere Schaerer Coffee Quattro kommen – keine zwei Meter entfernt – auf der anderen Seite der gleichen Kaffeinsel im Service-Geschäft zum Einsatz. «Wir haben uns im «Sole» ganz bewusst für eine Mischform aus bedienter und selbstbedienter Kaffeebar entschieden, um den individuellen Wünschen unserer Kunden zu entsprechen. So gibt es beispielsweise Ärzte, die einen harten Tag hatten und daher nicht unbedingt auf einen Schwatz mit unserem Gastro-Team aus sind. Diese nutzen ganz einfach die SB-Maschinen. Andere Gäste wiederum



Urs Egli, stellvertretender Bereichsleiter Gastronomie und Leiter Restauration des Inselspitals: «Bei der neuen Schaerer Coffee Quattro passiert was. So wird die Zubereitung der Kaffeespezialitäten zum Erlebnis.» (Quelle: Schaerer AG)

wollen sehr gerne bedient werden und freuen sich auf den Service unserer Mitarbeiter.» Hinsichtlich der Kaffequalität gibt es keine Unterschiede. Die jüngsten Mitglieder der Schaerer-Produktfamilie werden den Erwartungen auf beiden Seiten der Insel umfassend gerecht.

Kompromisslose Funktionalität – egal an welchem Ort

Neben der Zubereitungsgeschwindigkeit bestechen die Schaerer Coffee Quattro im «Sole» seit Anfang des Jahres durch die Einfachheit der Bedienung. Ein klarer Vorteil des neuartigen Touchscreens besteht laut Urs Egli darin, dass Fotos der angebotenen Kaffeespezialitäten hinterlegt werden können – gerade im SB-Umfeld ein wichtiger Punkt. «So sieht jeder auf den ersten Blick, welches Behältnis zu welcher Kaffeespezialität gehört und halbvolle Gläser oder übergelaufene Tassen gehören der Vergangenheit an.» Im Rahmen der Selbstbedienung wird mit einer Anzeigeebene gearbeitet, so dass die vollständige Getränkeauswahl auf dem Start-Screen abgebildet ist. «An der Servicetheke haben

wir noch einige weitere Getränkekompositionen hinterlegt. Unter anderem bieten wir eine spezielle Röstung an – mit individuellen Einstellungen bei der Zubereitung», so Egli. Auch die tägliche Reinigung der Kaffeemaschinen bereitet den Mitarbeitern aus dem Gastro-Team aufgrund der intuitiven Anleitungen von Schaerer keinerlei Probleme. Da Genuss und Reinheit für Urs Egli unmittelbar zusammenhängen, sind alle dazu angehalten, die Maschinen – über die üblichen Reinigungsdurchläufe hinaus – auch zwischendurch regelmässig zu prüfen und äussere Verschmutzungen zu beseitigen. So wird der hochwertige Eindruck der Restauration zusätzlich untermauert.

Service par excellence

Bei der erneuten Entscheidung für eine Schaerer-Kaffeemaschine gab nicht zuletzt die ausgeprägte Service-Mentalität des Herstellers den Ausschlag. «Verlässlichkeit ist ein wichtiges Argument. Dies gilt sowohl für die Maschinen als auch für den technischen Service und die Beratung. Gerade bei der Konzeption der neuen Un-

tertheckenkonstruktion mit individueller Kühleinheit und Satzbehälter hat unserer Aussendienstmitarbeiter von Schaerer so lange getüftelt, bis wir für das «Sole» die perfekte Lösung beim Thema Schlauchdistanz und Pumpleistung hatten», erinnert sich der Restaurationsleiter. Zudem stand uns das Schaerer-Team bei der Suche nach der richtigen Bohne zur Seite und stellte die Räumlichkeiten des Coffee Competence Centres in Zuchwil für eine Degustation unter fachmännischer Anleitung zur Verfügung. Die vom Inselspital ausgewählten Röstkaffees konnten so lange mit den jeweiligen Getränkeinstellungen auf den Kaffeemaschinen getestet werden, bis die beste Mischung gefunden war.

Dem Ausbau des «Kaffee Dolce Vita» im Inselspital steht somit nichts im Wege. Nachdem noch im letzten Jahr eine weitere Schaerer Coffee Quattro ein älteres Modell im Restaurant «Luna» abgelöst hat, sind 2015 weitere Anschaffungen geplant.

* Rebecca Hasert, Fachjournalistin, Ulm, rh@press-n-relations.de