

Zieglerküche frisch – regional – sozial

Ab Sommer 2019 beliefert die neu eröffnete Zieglerküche 19 familienergänzende Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern mit frisch zubereiteten Mahlzeiten. Damit wird der bisherige Lieferant «Menu & More» aus Zürich abgelöst.

Ein Pluspunkt: In der Zieglerküche werden langzeitarbeitslose Menschen für die Arbeit in der Gastronomie qualifiziert.



Einblick in die Küche

Die Zieglerküche im ehemaligen Zieglerspital bereitet Mahlzeiten zu, die nicht nur den Hunger der Kinder und Jugendlichen stillen sollen: Es werden aktuelle ernährungsphysiologische Aspekte berücksichtigt, die Vorgaben des Labes «fourchette verte» und die Ernährungsrichtlinien der Stadt Bern eingehalten.

Und schmecken soll es auch – Ehrensache!

Die Mahlzeiten werden sich durch ein erhöhtes vegetarisches Angebot auszeichnen. Pro Woche werden dreimal vegetarische Mahlzeiten und zweimal Speisen mit Fisch oder Fleisch an jeweils abwechselnden Wochentagen serviert. Selbstverständlich werden Lebensmittel-Allergien und Intoleranzen im Menüplan berücksichtigt und ein entsprechendes Angebot bereitgestellt.

Unsere Lebensmittel beziehen wir, wann immer möglich, vom Bio-Bauern aus der Region (Bio-Suisse). Die Lebensmittel werden zu einem grossen Teil selber verarbeitet. Bei den anderen Produkten unterstützen wir u.a. die Stiftung Max Havelaar, eine Non-profit Organisation, die sich für fairen Handel und nachhaltige Entwicklung einsetzt.

→ www.fourchetteverte.ch

→ www.bio-suisse.ch

Die Crew der Zieglerküche

Verantwortlicher Betriebsleiter der Zieglerküche ist Tobias Bigler. In seiner beeindruckenden Berufskarriere nahm er führende Rollen ein u.a. im Kursaal Bern oder im Stade de Suisse.

Neben Tobias Bigler sind ein stellvertretender Betriebsleiter, eine Diätköchin und zwei Köche angestellt. Eine Ausbilderin verantwortet das Qualifikationsprogramm und betreut die Teilnehmenden. Zwei Lernende werden später folgen.

Qualifizierung von Langzeitarbeitslosen

In der Produktion von Mahlzeiten arbeiten langzeitarbeitslose Menschen mit. Sie absolvieren ein sechsmonatiges Qualifizierungsprogramm des Kompetenzzentrums Arbeit der Stadt Bern, das sie für eine Stelle im ersten Arbeitsmarkt in einer Küche vorbereitet.

Neben der praktischen Arbeit finden in einem Bildungsraum Lernsequenzen statt, die es den Teilnehmenden ermöglicht, die Lerninhalte zu vertiefen. Gegen Ende des Qualifizierungsprogramms erhalten die Teilnehmenden Unterstützung beim Erstellen ihrer Bewerbungsunterlagen.

Das Qualifizierungsprogramm wurde zusammen mit dem Branchenverband Gastro Bern entwickelt.

Anregungen und Rückmeldungen

Die gesamte Crew freut sich darauf, Mahlzeiten in Bern für Bern zu produzieren. Feedbacks und Inputs dazu nehmen die jeweiligen Standortleitungen der Betreuungseinrichtungen entgegen.

Zu gegebener Zeit werden wir Sie von unserer Seite her über weitere Aktivitäten informieren.