



In Zusammenarbeit mit  
*Salt & Pfeffer*



## Dessert-Stangen tiefgekühlt

AUTHENTIC  TRADITION

Publireportage: Hug AG

# Dessert nach Mass

Nicht jede Küche hat genügend Kapazität, um aufwändige Desserts herzustellen. Daniel Mercier, Leiter Gastronomie der Seniorenresidenz Senevita Westside, macht keine halben Sachen. Was er selber nicht besser kann, kauft er ein. So auch die neu entwickelten Dessertstangen aus dem Hause Hug.

FOTOS: TONY BAGGENSTOS

**E**rlebnisbad, Kinocenter, eine schillernde Auswahl an Einkaufsmöglichkeiten und neun verschiedene Gastronomiebetriebe, die von der Thaiküche über traditionelle Brasseriegerichte bis hin zu frischen Fruchtsäften alles bieten, was das Herz begehrt; das 2008 eröffnete Freizeit- und Einkaufszentrum Westside in Bern ist nicht nur bestens mit der Hauptstadt verbunden, sondern auch ein pulsender, dynamischer Ort. Genau hier, mitten im Leben, betreibt die Senevita AG seit April 2009 ein Alterszentrum für betreutes Wohnen und Pflege.

«Die Lokalität ist sicher ungewöhnlich für ein Alterszentrum, hat aber bestehende Vorteile», sagt die Geschäftsführerin Germaine Beuret. «Sobald unsere Bewohnerinnen und Bewohner aus der Türe treten, sind sie am Puls des Lebens. Zudem ist die Berner Innenstadt per Tram, S-Bahn oder Auto bequem erreichbar.» Die Senevita Westside bietet bis zu 130 Senioren betreutes Wohnen und Pflege an. Dafür stehen 95 Wohnungen und 21 Pflegebetten bereit. Die Bewohner behalten dabei das grösstmögliche Mass an Komfort



und selbstbestimmter Lebensgestaltung. «Dazu garantieren wir ein lebenslanges Wohn- und Betreuungsrecht auch bei starker Pflegebedürftigkeit», so Beuret.

In einem gepflegten Ambiente führen die Senioren weiterhin ein autonomes Leben und finden selbst eine Balance zwischen Privatsphäre und dem gemeinschaftlichen Leben. Das spürt auch Gastronomie-Leiter Daniel Mer-

▲ Auch als Petit four geeignet.

► Eine Pracht: die Dessertstangen von Hug sind schnell geschnitten und vielseitig einsetzbar.





cier. Denn anders als etwa in einem Altersheim sind die Bewohner nicht verpflichtet, bei ihm zu essen. Im Gegenteil, das gastronomische Angebot der Umgebung ist dicht und obendrein verfügen sämtliche Wohnungen über eine voll ausgerüstete Kücheninfrastruktur.

«Niemand ist gezwungen, bei mir zu essen, es gibt Bewohner, die habe ich noch nie im Restaurant gesehen», erklärt Mercier. Der «Konkurrenzkampf» macht sich in einer qualitativ konstanten Küchenleistung bemerkbar. Salate, Suppen, Desserts und Abendessen kreiert Mercier zusammen mit einer fünf-

köpfigen Equipe selbst. Am Mittag stehen jeweils zwei Menüs zur Auswahl, welche von einem Cateringunternehmen halbfertig angeliefert werden. «Meine Küche ist als Regenerierungsküche konzipiert, für ein eigenes Mittagsgeschäft fehlt uns schlicht die Infrastruktur.»

Doch Koch bleibt Koch, und der langjährige Wirt Mercier lässt es sich nicht nehmen, auch auf kleinstem Raum, in regelmässigen Abständen «en suure Mocke», ein Roastbeef oder sonst was Feines herzustellen, zur Freude der Gäste. Auch bei den Desserts wird in der



Die praktischen Schneidehilfen ermöglichen ein sicheres Portionieren.

### Süsses aus dem Hause Hug

Das Luzerner Familienunternehmen Hug steht seit über 130 Jahren für seine Werte ein. Tradition, Qualität und Herzlichkeit sind in Malters keine Marketingfloskeln, sondern gelebte Werte, von der Führungsetage bis zur Backmaschine. Seit dreissig Jahren spielt Hug auch in der Gastronomie als Lieferant von hochwertigen Halbfabrikaten eine wichtige Rolle. Neben dem bekannten variantenreichen Tartelettes-Sortiment lanciert Hug dieses Jahr ein tiefgefrorenes Dessertstangen-Sortiment für die Gastronomie. Die fünf traditionellen Desserts sind in den Varianten Tiramisu, Rahm-Schwarzwälder, Waldbeer-Zitronenjoghurt, Choco Deluxe und Ananas Royal verfügbar. Die Einheiten sind bewusst klein gehalten und bieten dem Gastronomen mehr Flexibilität, mit einer Verkaufseinheit können 16 Portionen à drei Zentimeter geschnitten werden. Praktisch ist die Schneidehilfe im Inneren der Kartonverpackung. Die Dessertstangen sind seit Januar 2011 bei allen nationalen und regionalen Grossisten gelistet.

**HUG AG**, Neumühlestrasse 4, 6102 Malters, 041 499 75 75, [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch), [www.facebook.com/hugfoodservice](http://www.facebook.com/hugfoodservice)



**Oben:** Speziell bei den Hug-Dessertstangen ist der aufwändige, mehrschichtige Aufbau wie bei der Tiramisu-Stange mit dem speziellen bombierten Abschluss.  
**Unten:** Ananas Royal

Senevita Westside viel selbst gemacht, aber nicht alles. «Komplizierte Desserts wie etwa Biskuit-Rouladen lohnen den Aufwand einfach nicht, wenn man die Qualität des Anbieters erreichen will.» Der Anbieter heisst in diesem Fall Hug und dessen Dessertstangen sind die neueste Entwicklung der Luzerner Backspezialisten.

Ein Jahr lang tüftelte Hug an den neuen Desserts. Über hundert Spezialisten aus der Gastronomie wurden in die Entwicklung einbezogen. «Es gibt viele Dessert-Produkte auf dem Markt, aller-

dings nur sehr wenig ungeschnittene Dessertstangen in kleinen Einheiten», erklärt Hug-Produkteverantwortlicher Marco Kaufmann. Die Vorteile der Dessertstangen beginnen für Mercier allerdings bereits früher. «Die Desserts sind in Kartons mit Sichtfenster abgepackt, was das Sortieren und Finden im Economat um einiges erleichtert. Im Karton sind zudem praktische Schneidehilfen angebracht, womit die Stangen auch von weniger geübtem Küchenpersonal problemlos portioniert werden können.» ►



Germaine Beuret, Geschäftsführerin des Senevita Westside, mit Gastronomie-Leiter Daniel Mercier.

Mercier sieht für die fünf traditionellen Dessertsorten Made in Switzerland einen weiten Anwendungsbereich. «Dank der relativ kleinen Einheiten kann ich die Desserts problemlos abwechseln, ohne grosse Kosten zu verursachen. Da die Stangen ungeschnitten sind, können wir die Portionengrösse selbst bestimm-

men und so den Preis genau kalkulieren. Klein geschnitten sind die Desserts sogar als Petit four einsetzbar.»

Die Senevita Westside ist nicht der reichen Oberschicht vorbehalten. Darum sind genaue Preiskalkulationen von der Betriebsführung bis in die Küche und

zum einzelnen Dessert zwingend. «Wir grenzen uns bewusst ab von den Luxusresidenzen für Senioren, bei uns finden auch Menschen mit Ergänzungsleistungen ein Zuhause», erklärt Beuret.

Menschen in fortgeschrittenem Alter bevorzugen oft eine altbewährte Küche, etwas, das sie kennen. Am Abend serviert Mercier nicht selten einen Aufschnitt-Teller oder das nach wie vor beliebte «Café Complet». Auch die fünf traditionellen Desserts von Hug kommen bei den Gästen gut an. «Wir haben bewusst die traditionellen Rezepturen verwendet», erklärt Marco Kaufmann. Im Schwarzwälder-Dessert stecken naturbelassene Schweizer Kirschen und Vollrahm, eine für Diabetiker geeignete Dessertstange mit Waldbeeren rundet das Sortiment ab. Sämtliche Desserts unterstehen der bekannten HugRohstoff-Charta. Für die Dessertstangen werden ausschliesslich Eier aus Bodenhaltung und ungehärtete Pflanzenfette eingesetzt. Auf Konservierungsmittel wird verzichtet, und sämtliche Rohstoffe werden ohne Gentechnik hergestellt. ■

### Senevita Westside

Die Senevita Westside mit ihren 95 Wohnungen und 21 Pflegebetten bietet massgeschneiderte betreute Wohnangebote in gepflegtem, familiärem Ambiente an. Die Bewohnerinnen und Bewohner geniessen eine grösstmögliche Autonomie. Das vom Stararchitekten Daniel Libeskind erbaute, architektonische Juwel Senevita Westside ist rollstuhlgängig und schwellenlos konzipiert, mit Liften erschlossen und bietet ein grosszügiges Platzangebot. Auch Haustiere sind erlaubt, solange die Senioren selbständig für sie sorgen können. Die Bewohner haben ein lebenslanges Wohnrecht. Bei dauerhafter und starker Pflegebedürftigkeit besteht die Möglichkeit, in die hauseigene Pflegeabteilung zu wechseln. Zudem finden in der Senevita Westside auch Bezüger von Ergänzungsleistungen ihr neues Zuhause. Die Senevita Westside gehört zur Senevita AG, welche schweizweit elf Residenzen und Alterszentren betreibt.



[www.westside.senevita.ch](http://www.westside.senevita.ch)