

Ein Projekt der Gemeinde Wohlen:

Culinaria im bernischen Hinterkappelen punktet mit innovativem Speiseverteilssystem



Viele Kinder aus Wohlen und Umgebung erhalten täglich frische und ausgewogene Mahlzeiten aus der Culinaria-Küche. Diese werden kalt angeliefert und anschliessend in Multiserv-Wagen von Socamel automatisch und zeitgenau regeneriert.

Zu Culinaria gehört auch der Culinaria Marché. Hier werden zweimal pro Woche Lebensmittel an arbeitsbetroffene Menschen abgegeben.



Culinaria ist ein Projekt der Fachstelle Arbeit der Gemeinde Wohlen und bietet Menschen, die im Moment keine reguläre Arbeitsstelle haben, eine sinnvolle Beschäftigung in wertschätzender Atmosphäre: Zusammen mit einem kompetenten Küchenteam bereiten sie unter anderem Mahlzeiten für umliegende Tagesschulen zu. Da diese Menüs kalt ausgeliefert und erst vor Ort mittels eines innovativen Systems gefinisht werden, können sich die Schülerinnen und Schüler über besonders frische und feine Speisen freuen.

Text: Selma Schlaginhafen | Bilder: Rolf Neeser

Dieses Jahr feiert Culinaria im bernischen Hinterkappelen sein zehnjähriges Bestehen. «Wir haben klein angefangen», sagt Sarah Flury, Geschäftsleiterin von Culinaria. «2015 haben wir mit einer Handvoll Teilnehmenden an drei Mittagen pro Woche einen Mahlzeitendienst angeboten. Heute sind es 45, unterstützt von sieben Mitarbeitenden.» Bei Culinaria stehen die Teilnehmenden im Mittelpunkt. Es sind Menschen, die momentan aus unterschiedlichen Gründen keine Arbeitsstelle haben und sich bei Culinaria freiwillig engagieren. Das ist ein grosser Unterschied zu vielen anderen

Beschäftigungsprogrammen: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind freiwillig hier und können so lange bleiben, wie sie möchten.

Trägerin von Culinaria ist die Fachstelle Arbeit der Gemeinde Wohlen. Culinaria finanziert sich grösstenteils selbst, wobei das Projekt auch auf Spenden angewiesen ist. In den letzten zehn Jahren hat sich Culinaria zu einem Begegnungsort entwickelt, der Menschen aus der sozialen Isolation herausholt und für viele eine Art Zuhause geworden ist. «Wir begegnen den Menschen auf Augenhöhe. Alle werden gebraucht und offen empfangen», erläutert

«Bei Culinaria finden die Teilnehmenden Aufgabe, Struktur und Wertschätzung. Dabei ist es uns egal, ob jemand ein einzelnes Rüeblli rüstet oder ein Kilogramm – für uns zählt das gemeinsame Schaffen.»

Christoph Stauffer, Betriebsleiter bei Culinaria.



In den vergangenen zehn Jahren ist Culinaria zu einem lebendigen Treffpunkt geworden, der Menschen aus der sozialen Isolation herausholt.

Im Sommer bezog Culinaria eine grössere Küche in Hinterkappelen und verbindet hier soziale Integration mit professioneller Gastronomie.



Bei Culinaria engagieren sich rund 45 Freiwillige, die sich nach ihren Möglichkeiten einbringen.

Sarah Flury. Und Betriebsleiter Christoph Stauffer, Koch mit einer Zusatzausbildung in Arbeitsagogik, ergänzt: «Bei Culinaria finden die Teilnehmenden Aufgabe, Struktur und Wertschätzung. Dabei ist es uns egal, ob jemand ein einzelnes Rüeblli rüstet oder ein Kilogramm – für uns zählt das gemeinsame Schaffen.»

Einige stabilisieren sich während ihrer Tätigkeit bei Culinaria und finden eine Anschlusslösung, beispielsweise eine reguläre Stelle im ersten Arbeitsmarkt, ein Praktikum oder eine Lehrstelle. «Das steht für uns jedoch nicht im Fokus», erklärt Sarah Flury. «Für uns zählt der Moment und dass alle unabhängig von Leistungsfähigkeit, sprachlichen Hindernissen oder gesundheitlichen Einschränkungen ihren Beitrag leisten können.» Culinaria bietet damit vielen Menschen eine Art Verschnaufpause: Menschen, die durch Lücken im System gefallen sind oder im ersten Arbeitsmarkt den Tritt verloren haben.



Beat Steffen von der Steffen Gastro AG, Culinaria-Betriebsleiter Christoph Stauffer und Küchenchef Philemon Kleeb (v.l.) streben punkto Speiseverteilung alle dieselben Werte an: Qualität, Effizienz und einfaches Handling.



Der Multiserv-Wagen von Socamel ermöglicht die sichere Kühlung, Regeneration und Ausgabe von Speisen in einem Gerät – flexibel einsetzbar in Cook-Serve-, Cook-Chill- und Cook-Freeze-Systemen.

Culinaria Marché für Bedürftige

Wie sehen nun Angebot und Tätigkeitsfelder bei Culinaria konkret aus? Mit Culinaria Marché werden gleich mehrere Bedürfnisse abgedeckt: Zweimal pro Woche werden Lebensmittel an bedürftige Personen und Haushalte abgegeben: Working Poor, Asylsuchende, ausgesteuerte Personen – das Profil der

Menschen ist vielfältig und zeigt, dass Armut auch in unserer Gesellschaft eine Rolle spielt.

«Rund 250 Personen aus 70 Haushalten nehmen jeweils teil, 85 davon sind Kinder», sagt Sarah Flury. Und: «Armut macht einsam – die Menschen finden hier ein Stück soziale Heimat und können sich untereinander austauschen. Zudem bieten wir während der Lebensmittelabgabe eine niederschwellige Beratung an.» Die Lebensmittel stammen unter anderem von der Schweizer Tafel oder von Detailhändlern, die ihre Ware nicht mehr verkaufen können. So leistet Culinaria Marché auch einen Beitrag gegen Food Waste.

Culinaria Cuisine beliefert Kinder und Betagte

Nebst dem Marché gibt es die Cuisine, welche das Hauptstandbein von Culinaria darstellt. Hier bereiten die Teilnehmenden – unterstützt von einem professionellen Küchenteam – Caterings und Mahlzeiten zu. 1800 Mahlzeiten produziert das Culinaria-Team hier pro Woche, immer frisch, in hoher Qualität und mit regionalen Produkten. Davon werden täglich rund 40 Mahlzeiten an Seniorinnen und Senioren geliefert. Diese erhalten ihre Speisen warm und auf Tellern angerichtet. Der Rest der Mahlzeiten entfällt auf elf Tagesschulstandorte.

Im Sommer ist Culinaria an den aktuellen Standort in Hinterkappelen gezogen und kann seither in einer grosszügigen Produktionsküche arbeiten. Dazu Küchenchef Philemon Kleeb: «Am neuen Standort haben wir mehr Platz und sind damit flexibler. So konnten wir auch unsere Produktivität steigern und beliefern seit diesem Sommer zwei weitere Tages-schulen.» Dass insgesamt elf Tagesschulen beliefert werden, hat einerseits also mit der neuen und grösseren Küche zu tun, andererseits mit den cleveren Speisenregenerier- und Ausgabewagen, welche seit dem Umzug eingesetzt werden. Denn wie lässt sich sicherstellen, dass täglich so viele Mahlzeiten pünktlich und in hoher Qualität bei den Schülerinnen und Schülern ankommen? Die Antwort ist erstaunlich einfach: dank der Kaltauslieferung.

Einfaches Handling überzeugt

Seit diesem Sommer stehen dafür an elf Schulstandorten in der Region Wohlen zwölf Multiserv-Wagen von Socamel im Einsatz. Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG, erklärt: «Das Vorgehen ist wirklich einfach: Die Speisen werden von Culinaria Cuisine in GN-Schalen kalt angeliefert und im Socamel-Wagen, der permanent vor Ort stationiert ist, weiter gekühlt.» Liefert der Caterer die Speisen an, schliesst er den Wagen an den Strom an und dieser schaltet zur gewünschten Zeit automatisch vom Chill- in den Cook-Modus – die Person vor Ort, in unserem Fall die Tagesschulleiterin, braucht sich also um nichts weiter zu kümmern.

Dieses einfache Handling sei ein unschlagbarer Vorteil, so Christoph Stauffer, und ergänzt: «Das hat auch die Tagesschulbetreuerinnen rasch überzeugt. Somit haben wir die perfekte Lösung für uns gefunden.» Und dies alles vereint in einem Wagen: Der

«Wir begegnen den Menschen auf Augenhöhe. Alle werden gebraucht und offen empfangen.»

Sarah Flury, Geschäftsleiterin bei Culinaria.



1800 Mahlzeiten bereitet das Culinaria-Team wöchentlich zu. Ein Grossteil davon wird von Betriebsleiter Christoph Stauffer und seinem Team kalt an die elf Tagesschulstandorte in der Region Wohlen ausgeliefert und später vor Ort regeneriert.



Steffen Gastro AG: Bekannt für pragmatische Lösungen

Das Team der Steffen Gastro AG ist bekannt dafür, dass es seine Kundinnen und Kunden von der Bedarfsabklärung über die Ausführung, den Service und die Beratung kompetent zur Seite steht. Und wenn Probleme auftauchen, wird lösungsorientiert gehandelt: Wie hier bei der Einbringung eines Socamel-Wagens an einem Tagesschulstandort. Weil der Lift fehlte, baute das Steffen-Team kurzerhand einen Aufzug aus Seilen, Auto und Muskelkraft.



Zwölf Multiserv-Wagen von Socamel unterstützen Culinaria: je ein Gerät pro Standort, das kühlt, regeneriert und gleichzeitig als Ausgabebuffet dient.

Culinaria ist auf Spenden angewiesen

Gemeinsam eine Vision verwirklichen: einen Ort zu schaffen, an dem Integration gelebt wird und Hilfe dort ankommt, wo sie gebraucht wird. Jeder Beitrag – ob gross oder klein – hilft Culinaria, die notwendige Infrastruktur aufzubauen und Angebote nachhaltig zu sichern.

www.culinaria-wohlen.ch/spenden



Nach dem Bestücken durch die Culinaria-Mitarbeitenden schaltet der Multiserv zum vorgegebenen Zeitpunkt automatisch vom Chill- in den Cook-Modus – das vereinfacht den Alltag in den Tagesschulen massiv.

Multiserv kühlt, regeneriert auf den gewünschten Zeitpunkt hin und dient anschliessend als Ausgabebuffet, inklusive eingebauter Wärmeplatte.

Einfach, intuitiv und flexibel

Die Multiserv-Wagen von Socamel sind also einfach und intuitiv zu bedienen. Gleichzeitig bringen sie mehr Flexibilität in die Küchenprozesse: Durch die Kombination von Cook'n'Chill-Verfahren und der Kaltauslieferung muss das Küchenteam nicht mehr alle Gerichte minutengenau produzieren und ausliefern und hat damit mehr Spielräume. Und dass die Speisen dank dem Multiserv-Wagen zuverlässig heiss, immer frisch und in gleichbleibender Qualität auf den Tisch kommen, versteht sich schon fast von selbst.

Damit alle Nutzerinnen und Nutzer von diesen Vorteilen profitieren können, hat Beat Steffen einiges auf sich genommen: «Es war uns von Anfang an wichtig, mögliche Berührungspunkte abzubauen. Deshalb haben wir frühzeitig den Kontakt zu allen Beteiligten gesucht und ihre Bedürfnisse abgeklärt. Zudem haben wir vor Ort das Handling erläutert und hier bei Culinaria ein Testessen veranstaltet.»

Sarah Flury ergänzt: «Wir sind beeindruckt: Beat Steffen hat wirklich viel in die Beratung investiert. Er war oft bei den Leuten vor Ort und konnte so alle abholen.» Nun stehen also die zwölf Multiserv-Wagen von Socamel – in den Ausführungen Junior mit 7



Die Steffen Gastro AG hat am neuen Standort nicht nur die Multiserv-Wagen von Socamel eingeführt, sondern auch Regale und Rollmaterial geliefert.

GN1/1-Einschüben und Senior mit 14 GN1/1-Einschüben – bei Culinaria im Einsatz und erfüllen alle Ansprüche bestens. Der zwölfte Wagen ist übrigens in der Culinaria-Küche stationiert, dient als Reserve und jeden Mittag dem Team als Servicewagen für das gemeinsame Mittagessen.

Igeho

15.–19. November 2025
Messe Basel

Steffen Gastro AG präsentiert das komplette Wagen-sortiment von Socamel und Scanbox.

Steffen Gastro AG
Halle 1.0 / Stand D132



Das Team von Culinaria um Geschäftsleiterin Sarah Flury: Mit viel Herzblut holen sie Menschen aus der sozialen Isolation und ermöglichen ihnen eine sinnstiftende Beschäftigung. Hier mit Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG (3.v.l.), der mit seinen Geräten für eine professionelle Regeneration in den Schulstätten sorgt.



Mehr
zum Thema



Culinaria
Hauptstrasse 26
3033 Wohlen
www.culinaria-wohlen.ch



Steffen Gastro AG
Bolacker 3
4563 Gerlafingen SO
www.steffengastro.ch