

Ein Mahlzeitendienst für jeden Geschmack

Ob Normalkost, fleischlos oder leichte Vollkost – die Mitarbeitenden der GEWA, der Stiftung für berufliche Integration, kochen für jeden Geschmack das passende Menü. Jede Woche liefert die GEWA über 1500 frisch zubereitete Mahlzeiten an Altersheime, Tagesschulen und Firmen.

Barbara Eggimann

In der Produktionsküche der GEWA Schönbühl arbeiten Menschen, die nach einer psychischen Herausforderung wieder Tritt in der Berufswelt fassen möchten. Für sie ist die Systemgastronomie eine tolle Chance auf dem Weg zurück in den Arbeitsmarkt.

In einer Produktionsstrasse füllen die Mitarbeitenden Gemüse, Fleisch und Kartoffeln in Kunstschalen ab. Der Inhalt der Schale wiegt mindestens 430 Gramm und wird nach dem Abfüllen portioniert, verschweisst, etikettiert und landet direkt im Kühlraum. Sämtliche Mahlzeiten werden pasteurisiert, das heisst kurzfristig auf 75 Grad erhitzt und danach auf 4 bis 6 Grad schockgekühlt. Die Pasteurisierung hat den Vorteil, dass das Essen nach dem Öffnen länger frisch bleibt. Dieses ist über mehrere Tage im Kühlschrank haltbar und bleibt bis zu drei Monate im Tiefkühler geniessbar. Die Küchencrew verzichtet konsequent auf die zusätzliche Beigabe von Konservierungsstoffen und die Begasung der Mahlzeiten.

Was das Herz begehrt

Pro Woche stehen 18 verschiedene Menüs im Angebot. Die Auswahl ist gross und abwechslungsreich. Unter dem wöchentlich wechselnden Menüplan gibt es einen eindeutigen Favoriten: Kartoffelstock. Dazu geniessen die Kunden am liebsten Fleischvogel oder Hackbraten. «Traditionelle Schweizer Gerichte wie Bärner Platte



Angestellte der Stiftung GEWA bei der liebevollen Zubereitung der frischen Essensportionen.

erfreuen sich grosser Beliebtheit bei unseren älteren Kunden», sagt Ursula Indermühle von der Spitex Seeland.

Die Mahlzeiten können jederzeit in der Mikrowelle oder im Wasserbad aufgewärmt werden. Die Schalen sind lebensmittelecht und können einfach und bequem mit dem Haushaltkehricht entsorgt werden. Die GEWA legt grossen Wert auf partnerschaftliche Kunden- und Lieferantenbeziehungen. Die Herkunft der schonend verarbeiteten Qualitätsrohstoffe ist ökologisch nachhaltig. Sämtliche Mahlzeiten werden vorwiegend mit Schweizer Produkten hergestellt. Bei der Zubereitung berücksichtigen die Köche den empfohlenen Eiweiss-, Stärke- und Gemüseanteil.

Passende Angebote für Altersheime

Ab einer Mindestbestellmenge von 30 Portionen profitieren Vereine, Spitex, Heime oder Gemeindeverwaltungen vom Menü Minute. Wer die Mahlzeiten gleich in grossen Mengen bestellt, profitiert vom Menü CoolPack. Hier liefert die GEWA in Kilo-Portionen aus. Diese Grossmengen werden in Alterszentren und Personalrestaurants regeneriert und portioniert. Aber auch für

GEWA in Kürze

Das Kernanliegen der GEWA (Stiftung für berufliche Integration) ist es, Menschen zu befähigen, ihren Platz in der Arbeitswelt zu finden. Um diesen Auftrag wahrzunehmen, vereint die GEWA unter ihrem Dach zehn Betriebe verschiedener Branchen. Sie bietet ein breites Angebot an Arbeitsmöglichkeiten und Eingliederungsmassnahmen. Dank kontinuierlichem Wachstum zählt die Belegschaft der GEWA heute um die 820 Personen: 350 an angepassten Arbeitsplätzen, 250 in Eingliederungsprogrammen und 220 in Führungsverantwortung. www.gewa.ch

Privatpersonen, denen es nicht möglich ist, zu Hause zu kochen, hat die GEWA mit dem Menü Domicil ein Angebot. Bei Hauslieferungen beträgt die Mindestbestellmenge drei Schalen. Die Mahlzeiten werden direkt vom GEWA-Kurierdienst in den Kühlschrank gestellt. Die GEWA legt grossen Wert auf eine persönliche Beratung bei der Bestellung. ■