

Durchdacht und funktional:

# Die «Cucina per tutti» der ESB Stiftung Baselland bietet Raum für Mitarbeitende mit Unterstützungsbedarf

Die Sonne wirft ihre ersten Strahlen durch die grossen Fenster des Restaurants «Cucina per tutti». Sie reichen bis in die neue Produktionsküche und erleichtern das Arbeiten der Küchencrew. Da wird Gemüse geschnitten, Salat gewaschen, eine Avocadosalsa angerührt und Pizzateig geknetet. Hier arbeiten Menschen, die sich entfalten dürfen, sie reden miteinander, lachen. Es sind Menschen mit Unterstützungsbedarf, voller Tatendrang und Dankbarkeit.

Text: Belinda Juhasz | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



Das Betriebsrestaurant «Cucina per tutti» der Hotellerie ESB eröffnete im August 2024. Es befindet sich im Gebäude der promonta, dem integrativen Montagebetrieb der ESB in Reinach, und versteht sich als inklusiver Begegnungsraum.

**I** 975. In jener Zeit, als die Idee noch jung war und viele Menschen mit Unterstützungsbedarf kaum gehört wurden, gründeten engagierte Eltern die «Eingliederungsstätte und Arbeitszentrum für Behinderte» (EAB) im Kanton Basellandschaft. Daraus ist die heutige ESB entstanden. Eine private Stiftung mit öffentlichem Auftrag. Hier können Menschen mit Unterstützungsbedarf ihre Fähigkeiten entwickeln und Eigenverantwortung

übernehmen. Rund 880 Menschen an 23 Standorten wirken in den Bereichen Arbeit, Ausbildung, Wohnen und Tagesgestaltung mit. Bei der ESB erfährt man Menschlichkeit, Wertschätzung und Lebensraum. Hier ist Arbeit nicht nur Beschäftigung, sondern Teil der Identität. Hier ist Wohnen nicht nur Unterkunft, sondern Zuhause. Hier ist Ausbildung nicht nur Qualifikation, sondern Wachstum, und Tagesgestaltung ist nicht nur Zeit, sondern Teilhabe.

## Geräumige Küche für effizientes Arbeiten

Das Schneidbrett vibriert unter schnellen Messerschnitten, der Dampf zischt, hier ein Ploppen aus dem Kochtopf, jemand lacht, jemand pfeift, der Backofen signalisiert das Programmende. Fabian Rohner, Küchenchef am Standort Reinach, nimmt die herrlich duftende Pizza heraus. Wir stehen in der Produktionsküche des Betriebsrestaurants «Cucina per tutti», das von der Hotellerie ESB innerhalb der promonta – dem integrativen Montagebetrieb der ESB – in Reinach geführt wird. Hier fällt die gelebte Fröhlichkeit auf. André Marx, stellvertretender Betriebsleiter Hotellerie ESB sagt dazu: «Der Umgang im Team ist sehr



## «Küchenplanung beginnt mit aufmerksamem Zuhören – wer die Bedürfnisse der Kunden versteht, hat die halbe Arbeit bereits getan.»

Philipp Binz, Verkaufsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung der Heer AG.

herzlich. Und die Wertschätzung, die mir von unserem Team entgegengebracht wird, ist von unbezahlbarem Wert. Das ist für mich der Dank an den oft herausfordernden Alltag.» Damit meint er, dass er für seine tägliche Arbeit im Umgang mit Menschen mit Unterstützungsbedarf sehr viel Flexibilität benötigt. Kochen unter Zeitdruck? Schwierig. Personelle Ausfälle? Häufig. Wer hier arbeitet, braucht Zeit, Begleitung und Raum. Raum auch auf physischer Ebene. Für Letzteres, wie auch für effizientes Arbeiten, sorgt die Küche der Heer AG, die Gastronomie-Einrichtungen plant, liefert und realisiert. «Die Küche von Heer sorgt dafür, dass ich mehr Zeit für die Mitarbeitenden habe», ergänzt Küchenchef Fabian Rohner.

### «Cucina per tutti» als jüngstes Gastrokonzept

Dass es die «Cucina per tutti» gibt, ist auch Michael Dörflinger zu verdanken, Leiter Hotellerie bei der ESB. Er ist 2014 zur ESB gekommen und sorgte dafür, dass der Bereich Hotellerie innerhalb der ESB professioneller wurde und die insgesamt zehn Standorte, an welchen die ESB eine gastronomische Einrichtung betreibt, zusammenspannten. Insgesamt verlassen täglich 950 frisch zubereitete Mahlzeiten die Küchen der ESB. Ausserdem betreibt sie die Kantinen der Gymnasien Münchenstein und Oberwil, welche diesen Sommer mit dem Label «Fourchette verte» zertifiziert wurden. Das Label steht für ausgewogene, nachhaltige und gesunde Ernährung.



Die Herdanlage von Menu System bietet viel Flexibilität. Das bestätigen Fabian Rohner (l.), Küchenchef am Standort Reinach, und André Marx, stellvertretender Betriebsleiter der Hotellerie ESB.



Der Rational iVario Pro L mit einem Fassungsvermögen von 100 Litern ist Kipper, Kessel und Druckgarer in einem.

Die «Cucina per tutti» ist das jüngste Gastrokonzept innerhalb der ESB und wird unter dem Patronat der Hotellerie ESB geführt. In der promonta erbringen rund 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit IV-Rente Leistungen zu normalen Marktbedingungen in den Bereichen Baugruppenmontage, Elektronikfertigung und interne Produktionslogistik. Jugendliche absolvieren hier mit IV-Unterstützung eine Berufslehre (EFZ) oder eine Attestlehre (EBA). Bei so vielen Mitarbeitenden war es Michael Dörflinger ein Dorn im Auge, dass sich alle extern verpflegen mussten. Mitten in einem Industriegebiet sah er ausserdem das Potenzial eines öffentlichen Restaurants. Seine Idee fand bei der Geschäftsleitung und beim Stiftungsrat Anklang und er konnte im August 2024 das Restaurant eröffnen. In der Küche wirken zurzeit neun Menschen mit Unterstützungsbedarf, drei Fachkräfte und eine Auszubildende mit. Das Team bereitet aktuell 160 bis 180 Mittagsmenüs zu, bei einer Kapazität von 250 Menüs. Ausserdem beliefert

## «Ich schätze die unkomplizierte und lösungsorientierte Herangehensweise der Heer AG.»

Michael Dörflinger, Leiter Hotellerie der ESB.

«Cucina per tutti» zwei externe Mittagstische, einen weiteren externen Kunden und den Betrieb «MePro», welcher ebenfalls der ESB angegliedert ist.

«Ich bin noch immer Feuer und Flamme für dieses Projekt! Es beinhaltet nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein wertvolles agogisches Angebot. Wir können damit spannende Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit Unterstützungsbedarf anbieten.» Michael Dörflinger konnte bei der Umsetzung auf seine breite Erfahrung zurückgreifen: Er ist gelernter Bäcker-Konditor und Koch, hat für Promis gekocht und festgestellt, dass er sich im sozialen Bereich besser verwirklichen kann.



Der iCombi Pro benötigt rund 18 Prozent weniger Energie, senkt den Rohwareneinsatz um bis zu 15 Prozent und reduziert den Arbeitsaufwand um mehr als 40 Prozent im Vergleich zu früheren Geräten.



Bei der Planung achtete die Heer AG auf ausreichend Kühleinheiten für das tägliche Mise-en-Place.



Die Küche wurde so geplant, dass Menschen mit Unterstützungsbedarf ausreichend Raum und Bewegungsfreiheit haben. Links: Martin Seiler beim Gemüse schneiden.



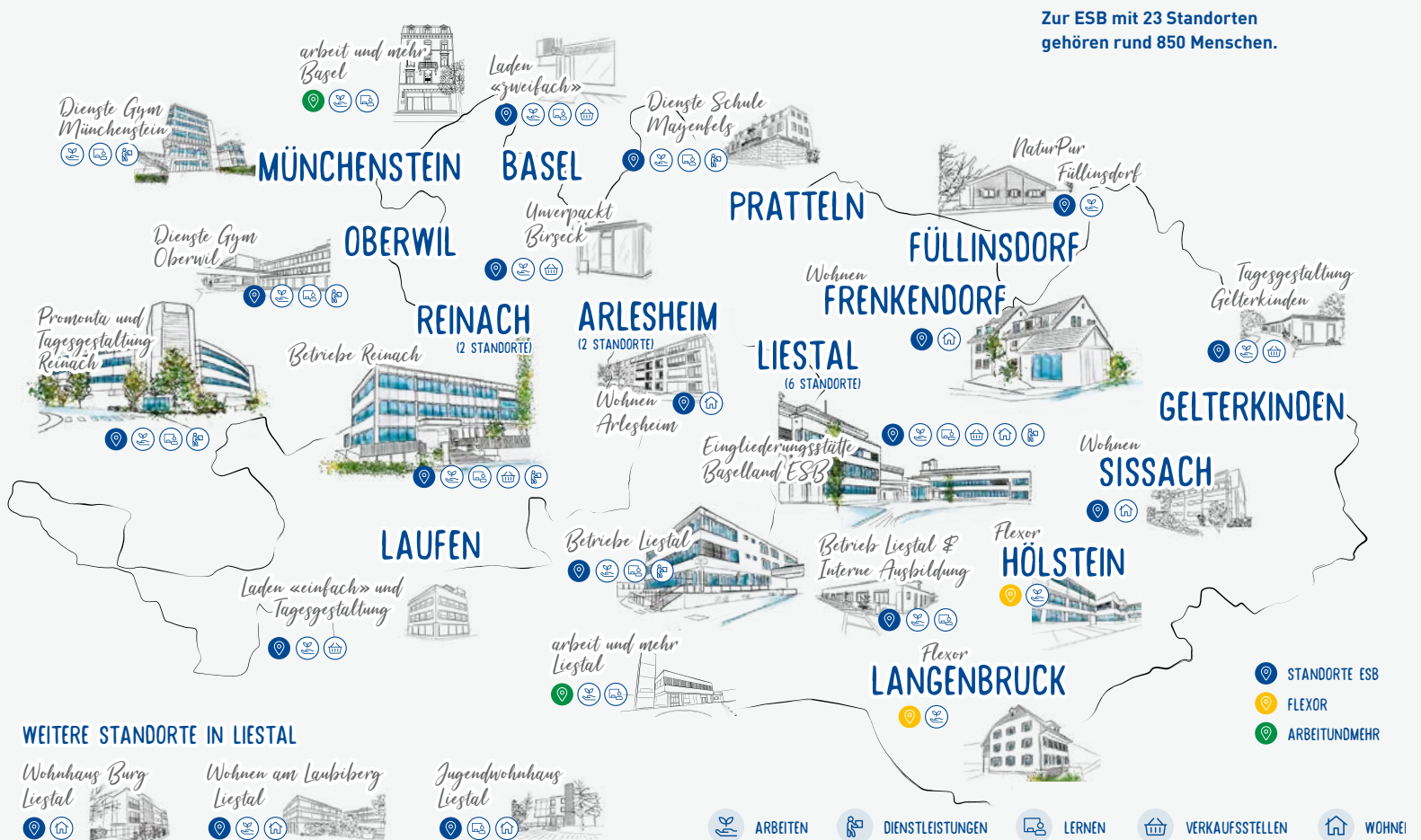
Die «Cucina per tutti» bietet spannende Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit Unterstützungsbedarf. Im Bild Roberta Brescia (l.) und Franziska Brunner.

**Funktionale Küche dank guter Planung**

Wer in der «Cucina per tutti» steht, spürt sofort: Diese Küche funktioniert. Jeder Handgriff sitzt, jeder Weg ist durchdacht. Das ist kein Zufall. Damit hier täglich fast zweihundert frische Menüs entstehen, und Menschen mit ganz unterschiedlichen Fähigkeiten gemeinsam wirken können, braucht

es nicht nur Herz und Engagement, sondern auch eine Umgebung, die passt.

Hier kommt die Heer AG ins Spiel. Das Schweizer Unternehmen plant, liefert und realisiert seit Jahrzehnten Gastronomieeinrichtungen – von der kleinen Dorfbeiz bis zur Grossküche. Was die Heer AG auszeichnet, ist nicht nur technisches Know-how, sondern echtes Ver-



ständnis für die Menschen, die in der Küche arbeiten. «Das Verständnis entsteht vor allem durch Zuhören», weiss Philipp Binz, Verkaufsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung bei der Heer AG. Michael Dörflinger schätzt die Zusammenarbeit mit Philipp Binz enorm. «Der Umgang ist sehr unkompliziert. Philipp ist stets zur Stelle. Manche Geräte sind mit den Produkten der Konkurrenz wohl austauschbar, aber der Service der Heer AG ist einfach unschlagbar. Hier gilt noch das Wort, und was nicht ganz perfekt ist, wird perfekt gemacht», betont Michael Dörflinger.

Umgesetzt hat die Heer AG die gesamte Küche mit Ausgabestation. Besonders sind diese Geräte hervorzuheben:

- Rational iCombi Pro Kombidämpfer 20x 1/1 und 10x 1/1
- Rational iVario Pro
- Schockfroster von Lainox
- Induktionsherd von Menu System

Ausserdem hat Philipp Binz bei der Planung darauf geachtet, dass genügend Kühleinheiten für das Tages-Mise-en-Place zur Verfügung stehen.



Auch das Office ist mit Abwaschmaschinen der Comenda Schweiz AG grosszügig und auf effizientes Arbeiten ausgelegt. Im Bild Nonu Peter (l.) und Roberta Brescia.

Die Herausforderung bei der Planung und Umsetzung? «Die meisten Küchen werden eher auf engem Raum gebaut. Das funktioniert bei Menschen mit Unterstützungsbedarf nicht. Zu viel Nähe geht nicht – alle brauchen ihren Raum. Das mussten wir berücksichtigen. Wenn es dann bei der alltäglichen Arbeit ein Zusammenrücken erlaubt, arbeiten wir mit mobiler Infrastruktur», so Philipp Binz.

Die «Cucina per tutti» steht sinnbildlich für das, was möglich ist, wenn Fachkompetenz und Menschlichkeit sich ergänzen. Ein Raum, der zeigt, wie Zukunft schmeckt – inklusiv, effizient und voller Leben.



«Wir sind begeistert von dem Resultat»: Michael Dörflinger, Leiter Hotellerie (l.) und André Marx, stellvertretender Betriebsleiter Hotellerie der ESB (r.), mit Philipp Binz, Verkaufsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung bei der Heer AG.



### Mehr zum Thema



**promonta**  
Christoph-Merian-Ring 31  
4153 Reinach  
[www.promonta.ch](http://www.promonta.ch)



**Heer AG**  
Nenzlingerweg 6  
4153 Reinach  
[www.heer-ag.ch](http://www.heer-ag.ch)