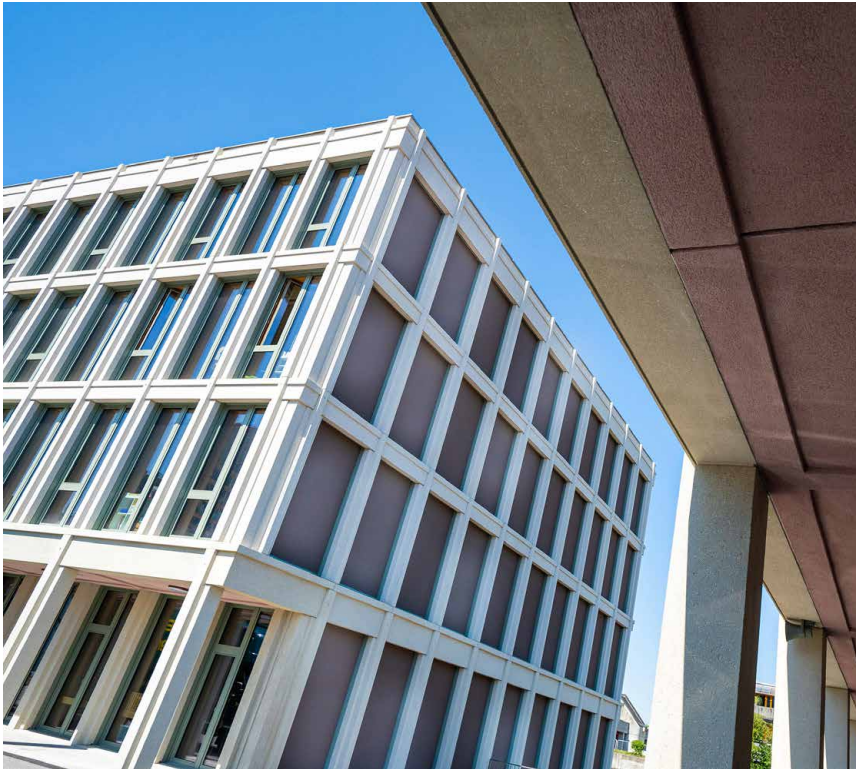


La nouvelle cuisine du complexe scolaire Kleefeld à Berne-Bümpliz:

Technique de cuisine ultra-moderne dans la cuisine scolaire



Dans la commune bernoise de Bümpliz, le projet «Klee» garantit une exploitation optimale des infrastructures scolaires pour les prochaines décennies. Simultanément, le nouveau complexe scolaire constitue le centre du lotissement immobilier Kleefeld et crée ainsi également une certaine valeur ajoutée dont bénéficie le quartier. Pour le choix des appareils de cuisine, l'école à horaire continu intégrée au complexe a misé sur la qualité éprouvée d'Electrolux Professional et donc sur des infrastructures de cuisine qui ont été conçues – tout comme le bâtiment lui-même – pour plusieurs générations d'écoliers.

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser et m.à.d.



Bümpliz est un quartier très mélangé de la ville de Berne qui aura formé pendant des siècles avec les hameaux voisins une paroisse jusqu'à ce que l'arrivée de centaines de familles d'ouvriers au cours de l'industrialisation finisse par épuiser les finances communales – raison pour laquelle Bümpliz a fusionné le 1er janvier 1919 avec la commune voisine de Berne. Par la suite, ce quartier de la ville de Berne a été raccordé au réseau ferroviaire et des routes nationales. Plusieurs artisans et maîtres d'œuvre se sont ainsi installés à Bümpliz, contribuant ainsi à faire augmenter sa population. De nombreux grands lotissements immobiliers ont été réalisés après 1950 sur les anciens domaines agricoles: les quartiers Tscharnegut, Bethlehem, Schwabgut et Fellergut, avec leurs imposants bâtiments locatifs et gratte-ciel. Néanmoins, Bümpliz a conservé un tout petit peu de son caractère villageois tout

RESTAURATION COLLECTIVE



Vue des nouvelles classes du collège de Berne Kleefeld.

en devenant également, au fil du temps, une idylle de la multiculturalité, voire un quartier très tendance qui intègre également le quartier Kleefeld dont le collège homonyme a été réalisé dans l'esprit des années 1970: un bâtiment de béton, très sobre, en trois parties: l'une pour les enseignants, l'autre pour les niveaux primaires et secondaires et un troisième abritant une double salle de gymnastique.

Nouvelle construction en lieu et place de travaux d'assainissement

«Après une durée d'exploitation d'environ 50 ans, les bâtiments scolaires nécessitaient des travaux d'assainissement, en particulier en raison du fait qu'ils n'étaient pas isolés et que leur consommation énergétique était donc excessivement élevée. Par ailleurs, le bâtiment ne répondait plus à de nombreuses exigences relatives à la protection anti-incendie, à l'hygiène et à la franchise d'obstacles. De nombreux déficits existaient également en ce qui concernait les fonctionnalités pédagogiques» explique Andres Ambauen à Pot-au-Feu, responsable du ressort bâtiments auprès de la ville de Berne et donc également de cette construction de remplacement.

C'est la conclusion à laquelle sont arrivés les auteurs d'une étude de développement qui avait évalué le potentiel du bâtiment en 2012 et avait finalement donné la préférence à une nouvelle construction plutôt qu'à des travaux d'assainissement des bâtiments existants. Deux ans plus tard, le ressort Bâtiments de la ville de Berne lançait un concours d'architecture dont le jury aura finalement recommandé de réaliser le projet «Klee».

Ce dernier prévoyait deux bâtiments de remplacement – un bâtiment de deux étages pour l'école enfantine, y compris le service de travail social scolaire – et un bâtiment de quatre étages pour le niveau primaire et le conservatoire de musique.

Ouverture sur le quartier

«En 2017, l'assainissement global de la salle de gymnastique avec piscine intégrée a été ajouté au projet. L'apparence de cette dernière a également été adaptée à celle des nouvelles constructions à l'aide d'un renouvellement de façade» précise Andres Ambauen. «La plantation de nouveaux arbres, une place à sol dur avec des meubles mobiles et d'autres mesures de plantation ont, entre-temps, également transformé le domaine extérieur. Globalement, l'ensemble du périmètre scolaire a été conçu de manière plus perméable, ce qui l'intègre mieux au lotissement Kleefeld.» Depuis la rentrée de mi-août 2022, les nouveaux bâtiments accueillent désormais 17 classes – huit classes de primaires et neuf classes de base. «Un élargissement à un maximum de 19 classes est possible» souligne Andres Ambauen. «Actuellement, le nombre d'élèves est stable. Un certain vieillissement de la population à Bümpliz indique cependant qu'un changement de générations est en train d'avoir lieu. Cela signifie que des familles plus jeunes pourraient revenir si elles y trouvent une offre de logements adéquats. Dans ce cas, il faudrait s'attendre à une augmentation de la population.»

Cuisine scolaire en mesure d'être élargie

La nouvelle école à horaire continu est également prête à faire face à un nombre croissant d'élèves avec une cuisine de préparation et de



«En des périodes comme celle que nous vivons, il est difficile d'obtenir des engagements fiables en matière de prix et de délais de livraison.»

Roland Astner, responsable des ventes Suisse auprès d'Electrolux Professional AG.

régénération intégrée, un petit secteur de production et un local de stockage, un petit bureau ainsi qu'une installation de transfert des mets munie d'un revêtement en bois. La cuisine a lancé ses activités avec le service de 60 à 70 couverts et la possibilité d'élargir ses capacités à 90 couverts. La salle à manger en annexe comporte tout autant de places assises étant donné que la demande relative aux prestations de l'école à horaire continu ne cesse de croître.

Les deux steamers combinés Skyline Premium S d'Electrolux Professional, une fois avec insertion de 10 plateaux et pour l'autre une insertion de 6 plateaux, sont les principaux acteurs de cette cuisine. «Le modèle de pointe parmi les steamers combinés, à maniement instinctif et avec un grand nombre de fonctions intelligentes. Il est possible de définir très précisément la quantité de vapeur grâce à la sonde lambda intégrée. Le système de ventilation «OptiFlow» garantit des résultats de cuisson et de rôtissage irréprochables dans l'ensemble du volume de cuisson. Les ventilateurs à fonctionnement réversible garantissent une répartition constante et homogène de la température» explique Reto Krähenbühl, responsable régional des ventes d'Electrolux Professional, à Pot-au-Feu.

C'est lui qui a établi le plan d'installation pour la cuisine de l'école à horaire continu avant

de l'adapter en fonction des remarques faites par les concepteurs gastronomiques, la direction des travaux et les architectes. «J'ai accompagné ce projet pendant plus de deux et je devais bien maîtriser les délais correspondants car un projet de cette taille doit être mené à bien à un rythme bien défini compte tenu de ses nombreuses interfaces et de ses nombreux intervenants.» Reto Krähenbühl loue la collaboration efficace de la ville de Berne et de toutes les autorités qui sont intervenues dans le cadre du projet mais plus précisément l'excellente collaboration avec David Lusti de la maison H PLUS S conception gastronomique, une entreprise spécialisée, domiciliée dans la commune bernoise d'Ittigen, qui était également responsable de la procédure d'appel d'offres public.

Les responsables de la procédure d'appel d'offres vouent une grande attention à la qualité

«Pour la sélection des appareils, nous avons eu recours au savoir-faire de la maison H PLUS S» confirme Andres Ambauen tout en soulignant que la comparabilité des offres est très importante dans le cadre d'une procédure d'appel d'offres. «La qualité et un excellent rapport prix/prestations en sont les deux paramètres décisifs.»

L'offre économiquement la meilleure donc – ce qui



Chaque remise de cuisine comporte également le service de formation professionnel d'Electrolux Professional.

RESTAURATION COLLECTIVE



La toute nouvelle cuisine scolaire au collège de Klee-feld se distingue par les deux steamers combinés Skyline Premium S, ses corps inférieurs comportant de nombreux tiroirs et un grand nombre de surfaces de rangement, son lave-vaisselle à corbeille EHT «green&clean» et les deux appareils frigorifiques Ecostore d'Electrolux Professional.

constitue à la fois un défi et une chance pour un producteur professionnel d'appareils de cuisine tel que Electrolux Professional. Les éléments personnels qui ont une très grande importance durant une phase de négociation dans d'autres domaines n'entrent pas en ligne de compte, tout comme «les conseils» qui accompagnent un projet mais laissent également une certaine marge de manœuvre en matière de négociations» précise Roland Astner, responsable des ventes Suisse d'Electrolux Professional. D'autre part, si un fournisseur ressort gagnant d'une procédure d'appel d'offres publique, cela est un gage de la qualité de ses appareils. Les produits convainquent sans nécessiter de longues explications et bénéficient d'une certaine renommée car une qualité éprouvée est également un gage d'une certaine fiabilité. Electrolux Professional réunit sous un même toit la technique de blanchisserie, les solutions pour débit de boissons et la technique de cuisine industrielle. «Electrolux Professional offre, outre ses pianos de cuisine connus depuis 150 ans, un paquet complet qui va d'appareils individuels jusqu'aux exécutions en acier chromé ainsi que des conseils et de la conception de cuisines jusqu'à l'exécution et la mise en service» souligne pour Pot-au-Feu le responsable régional des ventes Reto Krähenbühl qui était l'interlocuteur direct de la ville de Berne dans le cadre de ce projet.

Prise en compte de l'indexation à l'évolution du coût de la vie

Quoi qu'il en soit, les procédures d'appel d'offres sont de plus en plus souvent sous pression. «En des périodes comme celle que nous vivons, il est difficile d'obtenir des engagements fiables en matière de prix et de délais de livraison étant donné que les prix pour matières premières, la production et la fabrication sont désormais extrêmement volatiles et que mêmes les chaînes de livraison ne fonctionnent plus de manière fiable» confirme Roland Astner pour décrire les défis posés dont Andres Ambauen est parfaitement conscient. «Depuis peu, la ville de Berne prévoit même l'indexation à l'évolution du coût de la vie dans le cadre de ses procédures d'appel d'offres.»

Les appels d'offres constituent également des défis pour les collectivités publiques. «Les produits doivent être adaptés à nos besoins. Un appel d'offre trop spécifique réduit toutefois les possibilités de choix» explique Andres Ambauen en esquissant le champ de tensions dans lequel travaille un responsable d'appels d'offres.

«Dans la mesure du possible, il s'agit de conserver le savoir-faire existant de la direction de l'école,



La conseillère spécialisée Helene Kunz lors des séances de formation pour les steamers combinés Skyline Premium S d'Electrolux Professional.

Ils ont participé au projet Klee

- Maître de l'ouvrage: Bâtiments Ville de Berne
- Propriétaire: Services des biens immobiliers de la ville de Berne
- Utilisateur: Office des écoles de la ville de Berne
- Architecture: Kast Kaeppli Architectes, Berne/Bâle
- Paysagistes: Westpol Landschaftsarchitektur GmbH, Bâle
- Travaux d'ingénierie de la construction: Schnetzer Puskas Ingenieure AG, Berne
- Domotique: Amstein + Walther AG, Berne
- Physique de la construction et acoustique: B+S AG, Berne
- Planification gastronomique: H PLUS S, Ittigen
- Appareils de cuisine: Electrolux Professional AG, Sursee

RESTAURATION COLLECTIVE

des enseignants et des exploitants des cuisines de l'école à horaire continu. Néanmoins, une école et ses infrastructures ne devraient jamais être orientées à certaines personnes particulières mais doivent être planifiées à long terme et permettre à plusieurs générations d'en tirer une utilité maximale.»

Très hautes exigences posées à l'hygiène

Les exigences en matière d'hygiène constituent un très bon exemple de l'importance posée au long terme. «Ici, les collectivités publiques n'acceptent jamais de faire des compromis» dit Reto Krähenbühl. «Les normes d'hygiène très sévères ont également joué un rôle très important lors du choix des corps inférieurs des installations de cuisine avec leurs tiroirs et leurs surfaces de rangement. Les rails qui y sont pressés sont arrondis, ce qui en facilite grandement le nettoyage. Quant aux appareils de réfrigération Ecostore d'Electrolux Professional, ils disposent, eux aussi, de coins arrondis ainsi que de rails de guidage et de supports en acier surfin qui peuvent se démonter sans outils et qui assurent un nettoyage plus aisé de l'espace intérieur. En ce qui concerne le lave-vaisselle à corbeille EHT «green&clean»: avec une température de rinçage constante d'au moins 84 degrés Celsius, il garantit des conditions d'hygiène irréprochables tout en assurant une élimination totale des résidus de produits alimentaires.

Andres Ambauen le confirme: «Définir des infrastructures en fonction de l'avenir revient

«Les appareils de réfrigération Ecostore d'Electrolux Professional disposent, eux aussi, de coins arrondis ainsi que de rails de guidage et de supports en acier surfin qui peuvent se démonter sans outils et qui facilitent grandement le nettoyage de l'espace intérieur.»

Reto Krähenbühl, responsable régional des ventes d'Electrolux Professional AG.

également à utiliser des appareils jusqu'à la fin de leur durée de vie. Dans un tel cas, il vaut vraiment la peine d'investir dans de la qualité, surtout en ce qui concerne l'hygiène, car les exigences posées à l'hygiène alimentaire risquent même de s'accroître à l'avenir. Si nos appareils répondent dès le début aux normes les plus sévères en matière d'hygiène et d'efficacité énergétique, nous pourrions les utiliser plus longtemps.»

La cuisine de l'école à horaire en continu de Kleefeld a d'ailleurs prévu deux étapes d'agrandissement. Tous les appareils ne faisaient pas déjà partie de la première livraison. Cela signifie que la place disponible dans la cuisine de l'école n'est pas encore entièrement utilisée. Lorsqu'il s'agira d'augmenter les capacités de production de repas, il sera possible d'élargir l'assortiment d'appareils de cuisine. Là aussi, la ville de Berne a donc fait preuve de prévoyance en orientant sa réflexion sur plusieurs générations.



Les appareils d'Electrolux Professional disposent de codes QR qui se réfèrent directement aux vidéos de formation pour les différents appareils. Cela permet à chaque utilisateur d'avoir rapidement et aisément accès aux clés d'un maniement sûr et aisé.



Pour en savoir davantage

Schule Kleefeld

Mädergutstrasse 52
3018 Bern
www.schulkreis-buempliz.ch/kleefeld

Electrolux Professional AG

Allmendstrasse 28
6210 Sursee
Tél. 041 926 81 81
info.ch@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch/



Pour en savoir davantage



Ils étaient responsables, chez Electrolux Professional, de la réalisation avec succès du projet «Collège de Kleefeld»: la conseillère spécialisée Helene Kunz, la planificatrice technique Manuela Theiler et le responsable régional des ventes Reto Krähenbühl (de g. à dr.).