

Coopérative Läbesgarte (Jardin de la vie), Biberist:

Le «Jardin de la vie» Läbesgarte mise sur une technique de cuisine ultra-rationnelle

Le centre Läbesgarte propose diverses formes d'habitation: outre un département de soins en EMS et une unité spécialisée en démence pour personnes dépendantes, il comporte également des appartements en location et en propriété qui permet à ses résidents de bénéficier d'un habitat autonome ainsi que de diverses prestations de service.

Le centre du «Jardin de la vie» Läbesgarte à Biberist est constitué d'un EMS et d'une unité spécialisée en démence comptant tous deux 111 résidents. Il comprend cependant également des appartements en location et en propriété et propose un large assortiment de prestations de service. Le restaurant Läbesgarte est un important lieu de rendez-vous, approvisionné par la cuisine qui y est rattachée. C'est également ici que sont produits les repas destinés aux différentes stations de l'EMS, au service de distribution de repas à domicile, à une garderie d'enfants voisine et aux environ 120 manifestations par année pour lesquelles la cuisine offre un service traiteur. Afin de répondre à toutes ces demandes, l'équipe de cuisine doit pouvoir compter sur des steamers combinés performants. Les nouveaux appareils de MKN permettent, grâce à leurs dispositifs FlexiRack, de trier un profit maximal de l'espace de cuisson tout en bénéficiant d'une efficacité énergétique maximale. Ces appareils ont été livrés et mis en place par la maison Pitec AG – un partenaire-fournisseur sur lequel la coopérative Läbesgarte a déjà pu compter de nombreuses fois.

Texte: Sabine Born | Photos: Nicole Stadelmann et m.a.d.





Le restaurant Läbesgarte, librement accessible au public, convainc par sa cuisine fraîche et régionale et offre 60 places tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Lorsque la paroi de séparation est ouverte, 40 places intérieures viennent s'y ajouter.

Heidi Zaugg, responsable de la restauration au centre Läbesgarte, voue une grande attention à une cuisine fraîche de saison.



Da coopérative Läbesgarte se distingue par un concept d'habitation novateur ouvert aux formes de vie, aux groupes d'âge et aux exigences les plus divers. «Nous sommes non seulement un EMS car avec notre restaurant ouvert au public et à l'organisation de nombreuses manifestations, nous permettons à des personnes les plus diverses de se côtoyer au Läbesgarte. Nous obtenons ainsi un mélange de population plus que bienvenu que nous cherchons également à maintenir au niveau des appartements» souligne Diego Tommasini. Voici une année et demie

qu'il est le responsable de l'unité d'hôtellerie au centre Läbesgarte où résident 111 personnes, la plupart d'entre elles dans le bâtiment principal inauguré en 1990 ou auprès de l'unité spécialisée en démence qui compte 24 lits depuis 2018.

«Le domaine de la coopérative Läbesgarte comporte par ailleurs 50 appartements en location et en propriété. Cette offre répond au souhait d'un grand nombre de personnes âgées de vivre aussi longtemps que possible dans leurs propres murs. En cas de besoin, les résidents peuvent abonner des prestations de services supplémentaires. L'offre s'adresse également à des familles et à d'autres personnes intéressées qui sont également les bienvenues» insiste Diego Tommasini pour Pot-au-Feu. «Le centre Läbesgarte continue par ailleurs de grandir: cette année encore, il est prévu de réaliser une extension de bâtiment qui comportera 14 chambres individuelles.»



L'équipe de cuisine assure chaque année le service traiteur pour environ 120 manifestations externes qui se déroulent dans les divers locaux du centre Läbesgarte.

Réputé pour sa bonne cuisine

«Le restaurant Läbesgarte, bien connu à Biberist pour sa bonne cuisine, est un lieu de rendez-vous et le cœur-même de tout le domaine» précise Diego Tommasini. «Le restaurant ouvert au public comprend quatre salles pour séances et manifestations qu'il est possible de louer avec les services traiteurs correspondants. Chaque année, nous organisons environ 120 manifestations – des assemblées générales, des réunions d'associations, des fêtes organisées à l'occasion de l'obtention de maîtrises fédérales et tant d'autres encore.»

La salle Juillerat peut accueillir jusqu'à 200 personnes. Il s'agit de l'une des plus grandes salles de Biberist et porte le nom de l'artiste réputé Max Juillerat-Dietler qui a vécu à Biberist avec son épouse Margaritha. Les époux ont offert à la commune 221 tableaux pour qu'ils soient

exposés dans les immeubles publics de Biberist. Aujourd'hui, une partie de la collection est exposée dans les locaux de la coopérative Läbesgarte à laquelle le couple a fait un legs d'une certaine ampleur.

Important employeur

Le centre Läbesgarte emploie environ 260 collaborateurs, y compris ceux du service d'encadrement médical à domicile. En 2011, le CMS de Biberist était le premier CMS du canton de Soleure à fusionner avec un EMS. Aujourd'hui, la coopérative Läbesgarte est le plus important employeur de Biberist mais aussi une précieuse institution de formation: dans les domaines de la technique, de l'économie domestique, de l'administration, des soins et de la cuisine, le centre forme presque 40 jeunes filles et jeunes gens. «En cuisine, nous formons actuellement trois apprenants. Chaque année, nous proposons des postes d'apprentissage AFC et CFC» précise Heidi Zaugg, responsable Restauration du centre Läbesgarte où elle travaille depuis 32 ans. Son équipe et elle-même préparent quotidiennement un grand nombre de repas frais et de saison. «Nous n'utilisons que peu de produits convenance, faisons nos achats selon des critères



Café et gâteaux: l'après-midi, le restaurant Läbesgarte se réjouit d'une fréquentation particulièrement intense.

Une paroi de séparation tout en filigrane assure un peu de sphère privée aux résidents tout en leur permettant de bénéficier néanmoins du va-et-vient permanent propre à un restaurant ouvert au public.





1 | La cuisine prépare quotidiennement environ 220 couverts – pour le restaurant et les stations en EMS, pour le service de distribution de repas du CMS et pour une garderie d'enfants voisine.

2 | Puissance maximale dans un espace réduit: le modèle SpaceCombi avec ses six chargements est de 55 centimètres plus étroit que des appareils comparables. Il est également disponible sous forme de tour.

3 | 16 et non pas huit pains aux raisins trouve place sur un FlexiRack, ou encore quatre assiettes au lieu de deux – cela correspond à un doublement des capacités habituelles.

4 | Les FlexiRacks utilisent de manière optimale l'espace de cuisson – il est possible de les charger d'une double quantité par rapport aux plaques GN 1/1 conventionnelles, ces dernières pouvant cependant également s'utiliser dans l'appareil.

5 | Le concept de maniement est aussi simple et intuitif que sur un iPhone. Par effleurement, il est possible de commander très précisément l'affichage très robuste et de programmer jusqu'à 250 processus de cuisson.

régionaux et offrons, en plus d'un menu du jour et de plusieurs propositions hebdomadaires, un petit assortiment à la carte et une carte de saison.» Tous les jours, le restaurant prépare entre 200 et 220 couverts à midi. La plupart des résidents mangent dans les stations de l'EMS, certains dans la salle annexe au restaurant public. De 30 à 50 couverts sont livrés du lundi au vendredi à la garderie voisine, 25 à 30 couverts supplémentaires étant distribués dans le village par le CMS.

Son équipe et elle-même préparent quotidiennement un grand nombre de repas frais et de saison. «Nous n'utilisons que peu de produits de convenance, faisons nos achats selon des critères régionaux et offrons, en plus d'un menu du jour et de plusieurs propositions hebdomadaires, un petit assortiment à la carte et une carte de saison.» Tous les jours, le restaurant prépare entre 200 et 220 couverts à midi. La plupart des résidents mangent dans les stations de l'EMS, certains dans la salle annexe au restaurant public. De 30 à 50 couverts sont livrés du lundi au



Les steamers combinés MKN à triple vitrage offrent plus de flexibilité et plus de capacité – avec une efficacité énergétique élevée désormais reconnue par le label Eco-Gastro.



Brillantes prestations grâce au nettoyage à cartouches: la couche d'étanchéité de paraffine se dissout à une température de 45 degrés et permet un double nettoyage qui comprend également un programme destiné à faire briller l'intérieur.



Double étage: le steamer combiné FlexiCombi Team réunit deux espaces de cuisson dans un seul et même appareil, ce qui permet d'économiser de la place et de doubler les capacités de production à l'aide de FlexiRacks.

Aperçu des avantages

Triple vitrage

La porte de l'espace de cuisson avec triple vitrage fermé permet d'économiser de 20 à 25 pour cent d'énergie et de réduire la consommation d'eau.

SES (Steam Executive Systems)

Si un processus de cuisson dure plus de sept minutes, toute la vapeur est extraite de l'appareil précisément deux minutes avant la fin du processus de cuisson. Cela permet d'éviter que de la vapeur brûlante ne s'échappe de l'espace de cuisson lorsque l'on ouvre la porte – ce qui bénéficie tant au climat en cuisine qu'aux porteurs de lunettes.

Wave Clean

Clair, propre, sûr. Le processus de nettoyage à cartouches est le seul système proposé sur le marché qui permet d'éviter que les collaborateurs n'entrent directement en contact avec le détergent utilisé. La couche d'étanchéité de paraffine se dissout à 45 degrés et permet un double nettoyage: le nettoyage est

suivi par un rinçage brillant. Fini les surdosages et possibilité de calculer très aisément la consommation.

DynaSteam

Cette technologie vapeur innovatrice combine production et répartition de la vapeur. Cette commande dynamique de la vapeur permet de régler différents niveaux de température et d'humidité afin d'obtenir des résultats de cuisson optimaux.

Green Inside

Après chaque processus de cuisson, l'appareil indique quelles quantités d'électricité et d'eau ont été consommées. Des données qui servent directement aux calculs des prix de revient.

Magic Pilot

Par simple effleurement, comme sur l'iPhone. Le maniement est simple et intuitif. Possibilité de programmer jusqu'à 250 processus de cuisson. Globalement, plus de 350 mémoires avec jusqu'à 20 étapes sont à disposition.

CARE HOSPITALITY

Une équipe bien rodée (de g. à dr.): Patrik Wiget, Key Account Manager de la maison Pitec AG, Diego Tommasini, responsable du ressort Hôtellerie au Läbesgarte, Flavia Fugetti, responsable adjointe du ressort Soins et Encadrement, et Domenico De Luca, nouveau conseiller à la vente de la maison Pitec AG.



vendredi à la garderie voisine, 25 à 30 couverts supplémentaires étant distribués dans le village par le CMS.

Un grand nombre d'excellentes raisons

«Compte tenu des frais de l'énergie actuellement très élevés, la très faible consommation d'électricité aura certainement joué un rôle déterminant» explique Heidi Zaugg. «Les économies possibles sont vraiment éclatantes: l'échange des appareils a permis d'économiser jusqu'à 30 kilowatts» précise Patrik Wiget, Key Account Manager de la maison Pitec AG.

«Depuis début juin 2023, cette efficacité énergétique a également été confirmée officiellement: les steamers combinés MKN arborent désormais le label EcoGastro car l'efficacité énergétique est soutenue par des mesures les plus diverses, le concept de capacité intelligent par exemple. Des dispositifs appelés FlexiRack permettent d'assurer une production presque double grâce à l'introduction transversale, tout simplement parce que cela permet de tirer un profit optimal de l'espace de cuisson. Or, cela signifie une capacité de production nettement accrue, une moindre consommation d'électricité et une productivité plus élevée» explique Patrik Wiget.

Si on l'exprime cela en chargements GN: un steamer combiné d'une capacité de 6 x 1/1 GN accueille six chargements GN alors que le modèle MKN, grâce à l'introduction transversale et aux FlexiRacks, arrive à une capacité de presque douze chargements GN. «Bien évidemment, cela donne plus de flexibilité à notre production. En effet, il est par exemple également possible d'opter pour la fonction Holdomat qui demandait, jusqu'ici, un changement d'appareil» explique Heidi Zaugg. Le centre Läbesgarte a choisi un modèle FlexiCombi Team qui réunit deux

espaces de cuisson superposés dans un seul et même appareil – six chargements en haut et dix chargements en bas, qui offrent désormais, avec les FlexiRacks, une capacité presque double et permettent de gérer simultanément deux processus de cuisson différents.

Petit, mais quelle classe!

A cela vient s'ajouter un modèle SpaceCombi, le plus petit steamer de l'assortiment MKN, avec 6 chargements 1/1 et une largeur de 55 centimètres. En comparaison avec des appareils conventionnels, cela permet d'économiser un espace d'un demi-mètre presque. «Or, nous sommes heureux de tout centimètre supplémentaire gagné» ajoute Heidi Zaugg qui dit par ailleurs apprécier tout particulièrement le maniement aisé des appareils, ce dont bénéficient également les employés auxiliaires ainsi que les apprenants. «Il faut en outre souligner que la commande est pratiquement identique à celle du FlexiChef» conclut Patrik Wiget, «un appareil polyvalent permettant de cuire, de rôtir et de frire.»

Les steamers combinés sont par ailleurs utilisés presque en permanence et de différentes manières – pour cuire des produits de boulangerie, pour cuire à la vapeur, pour régénérer. Par ailleurs, un matériel qui s'utilise aussi souvent doit également être nettoyé régulièrement. «Un autre élément aura également fait pencher la balance en faveur de la maison Pitec et ses steamers combinés MKN: le nettoyage à cartouches. Ce dernier fonctionne très bien, permet d'économiser l'eau et se distingue par le fait d'être particulièrement sûr pour les collaborateurs qui n'entrent pas en contact direct avec le produit détergent» souligne finalement Heidi Zaugg avant de repartir en cuisine pour se préparer avec son équipe au service de midi tout proche.



Pour en savoir davantage

Genossenschaft Läbesgarte

Schachenstrasse 5
4562 Biberist
info@laebesgarte.ch
www.laebesgarte.ch

Pitec AG

Staatsstrasse 51
9463 Oberriet
Tél. 071 763 81 11
info@pitec.ch
www.pitec.ch



Pour en savoir davantage