

«Zu Tisch in der Senevita»

Seit 30 Jahren näher am Menschen

Muri bei Bern, 5. April 2019

Am Donnerstag, 4. April 2019, haben sich rund 90 geladene Gäste in der Senevita Bernerrose in Zollikofen von der erstklassigen Kulinarik der Senevita überzeugen lassen. In Zusammenarbeit mit dem renommierten Fernsehkoch Torsten Götz wurden sie mit einem auserwählten Menü verwöhnt. Dass die Senevita ihr 30-jähriges Bestehen mit gastronomischen Festlichkeiten feiert, ist kein Zufall.

Christoph Gassner, seit gut hundert Tagen CEO der Senevita-Gruppe, begrüusste die geladenen Gäste und machte auf die Wichtigkeit der Gastronomie in den Senevita-Häusern aufmerksam. «Schmackhaftes, gesundes Essen trägt wesentlich zum Wohlbefinden von Menschen im Alter bei. Wir setzen auf die Kombination von Genuss und Qualität», so der CEO. «Unsere Küchenchefs zaubern mit viel Hingabe und Liebe zum Detail täglich marktfrische Menüs. Damit leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Lebensqualität unserer Bewohnerinnen und Bewohner.»

Die Gäste waren vom hohen kulinarischen Niveau begeistert – so wie etwa Dr. Carlo Imboden, Präsident der Curaviva Bern: «Bunte Teller, toller Service und köstliches Essen! Die Gastronomie der Senevita Bernerrose hat mich voll überzeugt. Es wundert mich nicht, dass dieses Restaurant auch bei externen Gästen beliebt ist.»

Inspiration durch bekannten TV-Koch

Für diesen Jubiläumsanlass konnte die Senevita Torsten Götz als Partner gewinnen. Götz wurde öffentlich bekannt durch Auftritte in den TV-Kochsendungen «Ab in die Küche», «Rübis und Stübis» (beide SRF 1) und «Kitchen Case» (SAT 1 Schweiz). Er arbeitete in Sterne-Restaurants weltweit – zuletzt im «Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa» in Interlaken.

Obwohl die Senevita mittlerweile 27 Standorte zählt, ist unser Erfolgsrezept dasselbe geblieben: Der Fokus auf die Bedürfnisse und Zufriedenheit der Bewohnerinnen und Bewohner. Wir achten nicht nur auf eine hohe Lebens- und Wohnqualität, sondern auch auf eine hochstehende Gastronomie mit vielfältigen, gesunden und geschmackvollen Gerichten. Vom professionellen Service über marktfrische, regionale Zutaten bis hin zur sorgfältigen Präsentation der Teller: Wer bei uns lebt, darf sich kulinarisch verwöhnen lassen.

Workshop für Gastro-Teams der Senevita

Vor dem Anlass fand in der Senevita Bernerrose ein Workshop für Gastronomie-Mitarbeitende unter der Leitung von Torsten Götz statt. Bei «Genuss ist keine Frage des Alters – traditionelle Gerichte neu interpretiert» sparte er nicht mit kreativen Insider-Tipps und Inspiration. «Es war eine willkommene Auffrischung», fasst Nathalie Hänni, Köchin in der Senevita Burgdorf, zusammen. «Ich habe viele neue Ideen für die Menü-Zusammenstellung gesammelt. Zudem habe ich es sehr geschätzt, mich mit Kollegen aus anderen Senevita-Standorten austauschen zu können.»

Weitere Anlässe und Bewohnerfeste zum Jubiläum

Der Anlass «Zu Tisch in der Senevita» wird bald im Raum Zürich (Senevita Limmatfeld, Dietikon) und Basel (Senevita Gellertblick, Basel) wiederholt. Auch die Bewohnerinnen und Bewohner der Senevita kommen im Jubiläumsjahr nicht zu kurz: Unter dem Motto «Senevita verzaubert» veranstaltet Zauberer Dominik Zemp, Sohn des Senevita-Gründers, an jedem Standort einen buchstäblich magischen Nachmittag. Die ersten Zaubershow fanden bereits statt und sorgten für viele Lacher und ungläubige Blicke.

Über die Senevita-Gruppe

Die Senevita-Gruppe mit Sitz in Muri bei Bern betreut über 2'400 Bewohnerinnen und Bewohner und beschäftigt rund 1'800 Mitarbeitende und 200 Auszubildende. Das Unternehmen betreibt seit 1989 schweizweit Einrichtungen im Bereich Betreutes Wohnen und Pflege. Zurzeit ist die Senevita an 27 Standorten vertreten. Im November 2016 hat sie die Spitex für Stadt und Land, mit 1500 Mitarbeitende und schweizweit 26-Filialen übernommen und ist damit die grösste integrierte Anbieterin für Dienstleistungen im Alter: Von der umfassenden ambulanten Pflege bis hin zum stationären Aufenthalt.

Über Torsten Götz

Torsten Götz war Küchendirektor in den renommiertesten 5-Sternehotels der Schweiz, unter anderem im Victoria Jungfrau Grandhotel & Spa in Interlaken oder im Park Hotel Vitznau. Von mehreren Stationen in Asien über den Oman, Spanien bis Oslo arbeitete er in Top-Restaurants rund um den Erdball. Unter Ottmar Hitzfeld kochte Torsten Götz für die Schweizer Fussball-Nationalmannschaft. Seit mehreren Jahren ist er mit seinen Live Cooking Shows und als Genuss-Botschafter unterwegs. Bekannt wurde er auch durch seine Präsenz in verschiedenen TV-Kochformaten.

Medienauskünfte

Daniela Flückiger

Kommunikation Senevita

Tel. 031 960 99 63

daniela.flueckiger@senevita.ch