

## «Zu Tisch in der Senevita»

### Seit 30 Jahren näher am Menschen

Muri bei Bern, 13. Juni 2019

**Am Mittwoch, 12. Juni 2019, haben sich rund 70 geladene Gäste in der Senevita Limmatfeld in Dietikon 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 1. Januar 2019 CEO der Senevita Gruppe, begrüsst 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 Frau Petra Filipponi, Dipl. Physiotherapeutin vom Ärztezentrum Limmatfeld, «Ich verbringe oft meine Mittagspausen im Restaurant «Lilie» der Senevita Limmatfeld und werde dabei regelmässig verwöhnt. Heute bin ich in den Genuss eines kreativen und köstlichen Abendessens gekommen - einmal mehr hat mich die Gastronomie der Senevita Limmatfeld überzeugt. »

### 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 Limmatfeld 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 inspirierend und anregend», fasst Stephan Kofel, Küchenchef der Senevita Nordlicht, zusammen, «Ich habe viele neue Ideen für die Menü-Zusammenstellung gesammelt. Zudem habe ich den offenen Austausch mit Kollegen und Torsten Götz geschätzt.»

### **Weitere Anlässe und Bewohnerfeste zum Jubiläum**

Der Anlass «Zu Tisch in der Senevita» in der Senevita Limmatfeld war nun der zweite (erster Anlass in der Senevita Bernerrose in Zollikofen), ein weiterer Anlass wird im September (Senevita Gellertblick, Basel) stattfinden. 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 Zaubershows 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](mailto:daniela.flueckiger@senevita.ch)