

Neueröffnung der Mensa der Berner Fachhochschule

Vergangene Woche wurde die Neueröffnung der Mensa mit zahlreichen Gästen gefeiert

Mit der Übernahme der beiden Personalrestaurants der Berner Fachhochschule (BFH) Tiergarten und Gsteig stellte die Stiftung intact ihre Flexibilität unter Beweis.

Bis Ende Juli 2019 hat der Gemeinnützige Frauenverein Burgdorf (GFV) die Mensa während 55 Jahren geführt. In den Anfängen wurde das Essen geliefert, später verkaufte man Sandwiches und kleine Imbisse. Erst nach dem Einbau einer Küche wurden hier Mittagsmahlzeiten gekocht. Neue Selbstbedienungsrestaurants und Fast-Food-

Betriebe sorgten immer wieder für Umsatzeinbrüche. Aus wirtschaftlichen Gründen hat der GFV darum gekündigt. Geschäftsleiter Martin Wälti dankte dem Stadtpräsidenten Stefan Berger dafür, dass er nach der Kündigung die Stiftung intact ins Gespräch gebracht habe. Die Anfrage, ob sie die Mensa übernehmen wolle, erfolgte anfangs Februar 2019. Mit zehnjähriger Erfahrung im Gastronomiebereich und dem nötigen Engagement gelang es den Verantwortlichen, innerhalb von nur zwei Monaten ein Konzept zu erarbeiten, zu verfeinern und in die

Tat umzusetzen. Mitarbeitende wurden gesucht und unter Vertrag gestellt.

Gastroleiter Thomas Wyss sprach voller Begeisterung über das Konzept

Mit viel Herzblut habe er die Ideen umgesetzt. Wyss verfügt über eine breite Ausbildung im Gastrobereich und in der Hotellerie. Er ist sozial engagiert und ausgebildeter Integrationsberater. Mit der Leitung des Restaurants BTS und des Caterings, das zusätzlich jeden Wochentag 200 Essen für Kitas ausliefert, verfügt er über reiche Erfahrung.

Er sei auf dem besten Weg, auch für die Mensa mit dem Qualitäts- und Gesundheits-Label «fourchette verte» ausgezeichnet zu werden. Dieses Label steht für ausgewogene Ernährung und wird Restaurationsbetrieben verliehen, welche Mahlzeiten nach der Schweizer Lebensmittelpyramide anbieten.

Neben zwei traditionellen Menüs à Fr. 8.50 und 9.50 wird internationale Küche angeboten

Die Stiftung intact ist nicht nur ein Gastrobetrieb, sondern auch eine Integrationsplattform. Arbeitslose Menschen aus verschiedenen Nationen finden hier eine erste Stelle, können wieder in den Arbeitsmarkt integriert werden. Wyss will ihre Fähigkeiten nutzen, indem er zusätzlich Spezialitäten aus deren Heimat anbietet, marokkanisch, indisch, orientalisches, mediterran. Diese Gerichte werden als Tagesmenü oder in verschiedenen grossen Bowls (Schüsselchen) angeboten. Das attraktive Geschirr entstand in der Keramikwerkstatt von Regina Salzmann mit Arbeitskräften der Stiftung intact.

Wyss fühlt sich nicht nur für das leibliche Wohl der Gäste verantwortlich, sondern hofft, mit diesem Kon-

zept auch soziale Kontakte zu fördern. Neues Essen gibt Gesprächsstoff, und vielleicht bietet der eine oder andere Gast seinem Gegenüber an, aus seinem Schüsselchen ein «Versucherli zu schnousen».

Um der Freude über die Neueröffnung Ausdruck zu verleihen, sang das Vocal Ensemble «The Singioritas». Die zwölf Frauen überzeugten mit ihren mehrstimmigen Liedern und sorgten für angenehme Unterhaltung, während die Gäste vom Buffet degustierten.

Helen Käser



Das Vocal Ensemble «The Singioritas» bot musikalische Leckerbissen. Bilder: Helen Käser



Gastronomiebetreiber Thomas Wyss zeigt viel Begeisterung für das Projekt.

