
STADION WANKDORF
1 0
30:56
LIEBE ÜSI STADT
YOUNG BOYS 1898
Schindler
GEAR UP ON THE NIKE APP



Wenn die Gastronomie Höchstleistungen erbringt:

YB Hospitality nutzt im Wankdorf 16 neue Kombidämpfer für Alltag und Grossanlässe

Im Stadion Wankdorf entscheidet sich nicht nur auf dem Rasen, ob ein Grossanlass gelingt. Auch die Küche muss liefern: vom Businesslunch im Restaurant eleven bis zur YB-Wurst, die am Matchtag im Minutentakt über den Tresen geht. 16 Practico Vision Plus von Hugentobler verteilen sich heute über die Gastrobereiche. Sie ersetzen Kombidämpfer, die rund 20 Jahre im Einsatz standen.

Text: Belinda Juhasz | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

Wo sonst Fussballschuhe den Rasen bearbeiten, kratzten schon Kufen übers Eis. Zweimal verwandelte sich das Wankdorf für das Tatzenderby zwischen dem SC Bern und den SCL Tigers in eine Eishockeyarena; 2007 verfolgten 30 076 Menschen das Spiel – damals europäischer Rekord. 2012 stand ein Boxring im Stadion, Wladimir Klitschko verteidigte hier seinen Schwergewichts-WM-Titel. Elton John, AC/DC, Bruce Springsteen, Céline Dion, Pink oder Coldplay brachten die Tribünen zum Beben. Und 2025 gehörte das Stadion während der UEFA Women's EURO den besten Fussballerinnen Europas. Vier ausverkaufte Partien lockten rund 120 000 Besuchende ins Wankdorf. Das Stadion kann seine Rolle wechseln. Was bleibt, sind grosse Emotionen und viele Menschen, die auch kulinarische Ansprüche haben.



Eine der drei Gastro-Welten: Im Restaurant eleven reicht das Angebot vom Businesslunch bis zur After-Match-Party.

Film ab



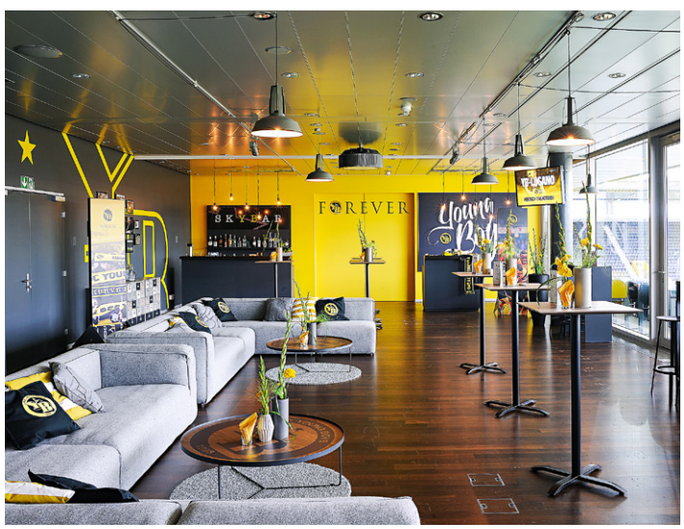
Die Wankdorf Lounge ist eine von vielen Event-Räumlichkeiten im Wankdorf und bietet einen grandiosen Blick ins Stadion.

«Unsere Herausforderung ist, drei völlig unterschiedliche Gastro-Welten mit denselben hohen Ansprüchen an Qualität, Tempo und Verlässlichkeit zu verbinden.»

Martin Geiger, Chief Hospitality Officer der BSC Young Boys AG.

Drei Gastro-Welten unter einem Stadiondach

Hinter der Stadion-Verpflegung steht die BSC Young Boys AG. Rund 38 Festangestellte und ein Pool von rund 1100 temporären Gastromitarbeitenden bewirtschaften drei Bereiche mit unterschiedlichen Anforderungen. Da ist das Restaurant eleven mit Businesslunch, Casual Dining und After-Match-Partys. Das Event- und VIP-Catering verpflegt Gäste bei Meetings, Workshops, Kongressen und Banketten. Dafür steht eine eigene Produktionsküche zur Verfügung. Und schliesslich das Publikumscatering: 16 Cateringboxen und zwölf Aussenstände verteilen sich rund ums Stadion. An Matchtagen sind bis zu 110 Kassen in Betrieb. In einer einzigen Cateringbox arbeiten bis zu 18 Mitarbeitende auf entsprechend



Das Team der YB Hospitality sorgt auch in den VIP-Lounges für massgeschneiderte Catering-Erlebnisse.

engem Raum. Effiziente Abläufe sind hier keine Kür, sondern Voraussetzung.
Seit 2023 führt YB die Gastronomie vollständig in eigener Regie. Zuvor war die YB Gastro AG ein Joint Venture der BSC Young Boys AG und der SV Schweiz. Mit der vollständigen Übernahme rückte die Gastronomie noch näher an den Club.

Als der Erfolg zurückkam

Der 28. April 2018 war einer jener Tage, an denen das Stadion mehr war als Beton, Rasen und Tribünen. 31 120 Menschen erlebten, wie YB den FC Luzern mit 2:1 schlug. Nach 32 Jahren wurde Bern wieder Schweizer Meister. Rückstand, Ausgleich, ein gehaltener Penalty und in der 89. Minute schoss Jean-Pierre Nsame YB zum Titel. Der Erfolg brachte Menschen und Euphorie ins Stadion. Bereits in der folgenden Saison stieg der Zuschauerschnitt in der Meisterschaft um mehr als 17 Prozent.
Matthew Plüss, Head of Public Catering, spricht von einer «speziellen Energie», die sich an Matchtagen im ganzen Stadion ausbreitet, auf den Rängen ebenso wie in den Cateringboxen. Allein 2025 wurden an Heimspielen der ersten Mannschaft rund 205 000



«20 Jahre Einsatz im Wankdorf sind für mich der schönste Beweis, dass unsere Forever-Philosophie hält, was sie verspricht.»

Reto Hugentobler, Geschäftsführer der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Portionen Food verkauft: 64 000 Würste, 60 000 Portionen Pommes frites, 17 000 Chicken Burger. Durchschnittlich gehen pro Heimspiel rund 1800 YB-Würste über den Tresen. Beim Poulet-Döner sind es etwa 80 Kilogramm Fleisch. Auf ein Jahr hochgerechnet verarbeitet YB Hospitality rund 18 Tonnen Pommes frites.
Was vorne in wenigen Minuten über bis zu 110 Kassen geht, braucht hinten präzise Vorbereitung. Warenbestellung, Produktion, Logistik, Personalplanung und Timing müssen zusammenspielen. Denn wenn die Pause beginnt, beginnt für das Publikumscatering das eigentliche Spiel

Szenenwechsel: hinter den Tribünen

Ein Blech mit marinierten Pouletbrüstchen verschwindet im Practico Vision Plus. Tür zu, Programm wählen, weiter geht es. In der Produktionsküche wirkt der Handgriff unspektakulär. Genau das soll er

sein. Denn wenn Zehntausende Menschen ins Stadion strömen oder 1800 VIP-Gäste praktisch gleichzeitig essen wollen, muss die Technik funktionieren. Seit der Eröffnung des neuen Stadions arbeitet YB Hospitality mit Kochtechnik der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Die bisherigen Kombidämpfer standen rund 20 Jahre im Einsatz. Nun hat eine neue Generation übernommen. Insgesamt 16 Practico Vision Plus verteilen sich auf die verschiedenen Gastrobereiche des Wankdorfs:

- Restaurant eleven: zwei Geräte mit je zehn Einschübe.
- Fertigungsküche 2. Stock: ein Gerät mit 20 und eines mit zehn Einschüben.
- Fertigungsküche 3. Stock: drei Geräte mit je 20 Einschüben.
- Fertigungsküche 4. Stock: ein Gerät mit 20 und eines mit zehn Einschüben.
- Produktion: zwei Geräte mit je 20 plus ein Gerät mit zehn Einschüben.
- Public-Bereich: vier kompakte Geräte mit je sechs Einschüben.



Nicht vom Gerät, sondern vom Ablauf her denken: Matthias Röthlisberger, Executive Chef BSC YB (l.), und Bruno Dietz, Key Account Manager Hugentobler, im Austausch in der Produktionsküche von YB Hospitality.



Dreh- und Angelpunkt für Event- und VIP-Catering: In der Produktionsküche werden grosse Mengen vorbereitet und Abläufe gebündelt.

So stehen für Bereiche mit wenig Platz kompakte Geräte zur Verfügung, während Produktion und Bankett grössere Kapazitäten nutzen.

Eine Lösung für viele Küchen

Nicht jede dieser Küchen braucht dieselbe Kapazität. Aber alle sollen mit derselben Logik arbeiten können. Der Practico Vision Plus dämpft, brät, bäckt und regeneriert. Programme und Benutzerprofile lassen sich individuell hinterlegen. «Gerade in einem Betrieb, in dem neben einem festen Team viele temporäre Mitarbeitende eingesetzt werden, erleichtert eine intuitive Bedienung die Einarbeitung und schafft Standards für wiederkehrende Abläufe», erklärt Martin Geiger, Chief Hospitality Officer bei BSC YB. Ein weiteres Merkmal ist der Quereinschub: GN-Schalen und Teller stehen nebeneinander statt hintereinander und bleiben dadurch besser im Blick. Zudem ermöglicht der Quereinschub den Zugriff auf zwei Teller gleichzeitig und verringert das Verbrennungsrisiko für die Mitarbeitenden. Die Dampferzeugung kommt ohne Boiler aus. Laut Hugentobler verkürzt dies die



Tippen, wählen, starten: Hinterlegte Programme und eine intuitive Benutzerführung erleichtern standardisierte Abläufe.



Zuerst ist Handarbeit gefragt: Nach dem Marinieren der Pouletbrüstchen übernimmt der Practico Vision Plus von Hugentobler.



Schockfrosttechnik und Vision Plus sind Teile der Schweizer Kochsysteme und zeigen ein gutes Zusammenspiel.

«Bei einem Grossanlass muss nicht nur jeder Teller stimmen, sondern auch das Timing. Vorproduktion und Regeneration geben uns die nötige Ruhe in der Ausgabe.»

Matthias Röthlisberger, Executive Chef BSC YB.

Aufheizzeit und reduziert Energie- und Wasserverbrauch sowie den Unterhaltsaufwand. Gegenüber dem Vorgängermodell sinkt der Energiebedarf um bis zu 45 Prozent. Active Cleaning übernimmt die automatische Reinigung. Bei 16 Geräten in unterschiedlichen Gastrobereichen können sich eingesparte Minuten, Arbeitsschritte und Energie summieren.

Präzision für 1600 Teller

Wie weit sich der Betrieb hochfahren lässt, zeigte das Bernisch Kantonale Schwingfest 2026. 1600 VIP-Gäste wurden im Bankettsystem verpflegt. «Bei dieser Dimension genügt es nicht, dass ein Gericht gut gelingt. Es muss auch zur richtigen Zeit in möglichst gleicher Qualität bereitstehen», sagt Küchenchef Matthias Röthlisberger. «Mit Vorproduktion und Regeneration können wir die Spitze entzerren und trotzdem über die ganze Ausgabe hinweg eine konstante Qualität sicherstellen.»

Beim Schwingfest wurde YB Hospitality zusätzlich von der GastroPerspektiv AG, einer Tochterfirma von Hugentobler, unterstützt. Deren Coaches begleiteten die Küchenteams während des Anlasses direkt im Betrieb. «Das brachte extrem viel Ruhe und Sicherheit in den Ablauf», sagt Matthias Röthlisberger, Executive Chef bei BSC YB. «Für uns ist dieser Service ein wichtiger Teil der Zusammenarbeit mit Hugentobler: Mitarbeitende schulen, Prozesse optimieren und das Team bei aussergewöhnlichen Herausforderungen unterstützen.» Für die Gäste soll all das unsichtbar bleiben. Der Teller muss heiss sein, das Fleisch auf den Punkt gegart und die Beilage wie vorgesehen – ob gerade Teller Nummer 20 oder Nummer 1520 ausgegeben wird.

«Forever» statt kurze Lebenszyklen

Dass YB nach rund 20 Betriebsjahren wieder auf Hugentobler setzt, passt zur «Forever-Philosophie» von Geschäftsführer Reto Hugentobler. «Geräte sollen langlebig, wartbar und möglichst lange produktiv sein. Die bisherige Installation im Wankdorf liefert dafür ein anschauliches Beispiel: Die Kombidämpfer standen schon in den Küchen, als das Stadion noch Stade de Suisse hiess.» Sie erlebten sportlich magere Jahre ebenso wie Meisterfeiern, internationale Fussballnächte, Konzerte und Grossanlässe. Nun werden sie von der nächsten Generation abgelöst.

Für Bruno Dietz, Key Account Manager bei Hugentobler, geht die Partnerschaft über die Technik hinaus. Nach zwei Jahrzehnten kennen die Beteiligten nicht nur die Geräte und Abläufe, sondern auch die Herausforderungen des Betriebs. «Genau diese Nähe macht für uns eine echte Partnerschaft aus. Technik, Service und Wissen gehören dazu, aber ebenso Leidenschaft, Verlässlichkeit und die Freude, gemeinsam etwas auf die Beine zu stellen.»

Draussen liegen heute die schwarzen Sitze still um den grünen Rasen. Kein Jubel, keine Musik, keine Warteschlangen. In der Produktionsküche öffnet sich die Tür des Practico Vision Plus. Die Pouletbrüstchen sind fertig. Blech raus. Tür zu. Das Stadion wird sich übermorgen bereits wieder füllen.



Die Kochtechnik passt sich im Wankdorf an unterschiedliche Betriebsrealitäten an. «Beim Publikumscatering zählt die Geschwindigkeit. Gäste wollen ihr Essen schnell und heiss», sagt Matthew Plüss, Leiter Publikumscatering.

«Eine Partnerschaft hält nicht 20 Jahre wegen eines Geräts allein. Sie lebt von Vertrauen, gemeinsamen Werten und Menschen, die für dieselbe Sache brennen.»

Bruno Dietz, Key Account Manager der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Forever: Der YB-Gedanke steht sinnbildlich auch für die langjährige Partnerschaft zwischen BSC YB und Hugentobler (v.l.): Bruno Dietz, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Matthias Röthlisberger, Executive Chef, Matthew Plüss, Head of Public Catering, Martin Geiger, Chief Hospitality Officer, alle BSC YB und Reto Hugentobler, Geschäftsführer Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Mehr zum Thema

BSC Young Boys AG
Papiermühlestrasse 71
3014 Bern
www.bscyb.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
www.hugentobler.ch