

DIE GASTRONOMIE DER LINDENHOFGRUPPE VERSÜSST VIP-GÄSTEN DEN ABEND.

Die Crèmeschnitten des Lindenhospitals haben Kultstatus – auch, dass es sie nur donnerstags gibt. An diesem einen Playoff-Donnerstag gab es sie ausnahmsweise in den VIP-Logen der PostFinance-Arena.



LINDENHOFGRUPPE

MEDICAL PARTNER

Die Lindenhofgruppe, mit ihren Standorten Engeried-, Lindenhof- und Sonnenhofspital, kümmert sich, auch im kulinarischen Sinn, um das Wohl ihrer Patientinnen und Patienten. Die Qualität von Gastronomie und Hotellerie sind ein wichtiges Merkmal für die Berner Spitalgruppe – gutes Essen und Wohlfühlambiente unterstützen die Genesung von Patientinnen und Patienten.

Die Lindenhofgruppe nutzte die Möglichkeit, um den Berner VIPs eins zu eins zu zeigen, dass die Küchenteams hochwertige Qualität auf den Punkt abliefern können. Die Crèmeschnitten wurden dabei quasi zu Qualitätsbotschaftern.



Das Küchenteam der Lindenhofgruppe bei der Produktion der 650 Crèmeschnitten...

Dass gutes Essen Leib und Seele zusammenhält, erfahren auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lindenhofgruppe täglich – als Beson-

derheit jeweils donnerstags in Form von Crèmeschnitten.

20 kg Blätterteig und 15 Liter Vanille-Crème wurden, mit weiteren Zutaten, in leidenschaftlicher Handarbeit zu 650 frischen Crèmeschnitten vereint – jede bekam als Abschluss per Hand das Logo der Lindenhofgruppe aufgelegt.

Dann ging es ab in die VIP-Logen, um den Berner Hockeygästen den Abend zu versüssen. Nun, das hat funktioniert. Einen herzlichen Dank an das Küchenteam des Lindenhospitals rund um Simon Renggli (Küchenchef), das auf andere Art gezeigt hat, dass das Wohl unserer Patientinnen und Patienten bei der Lindenhofgruppe im Zentrum steht.



... die am Abend beim zweiten Playoff-Heimspiel gegen Genève-Servette verköstigt wurden.