

Medienmitteilung

03. Februar 2026

Das KSBL nimmt die neue Zentralküche auf dem Bruderholz in Betrieb

Mit der neuen zentralen Produktionsküche am Standort Bruderholz setzt das Kantonsspital Baselland (KSBL) ab Februar 2026 auf eine moderne und effiziente Verpflegungslösung: Die Speisen werden frisch gekocht, schnell gekühlt und bedarfsgerecht serviert – für Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und Besuchende an den Standorten Bruderholz und Liestal.

Die bisherigen Kücheninfrastrukturen am KSBL hatten nach über 50 Jahren Betrieb das Ende ihres Lebenszyklus erreicht und mussten umfassend erneuert werden. Nach einer sorgfältigen Analyse entschied sich das KSBL für eine zentrale Produktionslösung am Standort Bruderholz in Kombination mit dem bewährten Cook-&-Chill-Verfahren. In Liestal verbleibt eine kleinere Küche für die Aufbereitung der Speisen und die Zubereitung frischer Komponenten.

Beim Cook-&-Chill-Verfahren werden die frisch zubereiteten Speisen direkt nach der Zubereitung abgekühlt, portioniert und transportiert. Erst kurz vor dem Servieren werden sie schonend aufbereitet. Dieses in der Betriebsgastronomie etablierte System sorgt für gleichbleibend hohe Qualität sowie eine flexible Produktionsplanung.

«Die neue Zentralküche ist für uns ein wichtiger Schritt in die Zukunft. Wir können unsere Mahlzeiten jetzt noch effizienter und schonender zubereiten - und dabei die hohe Qualität beibehalten. Das Cook-&-Chill-Verfahren macht unsere Produktion flexibler und verbessert zugleich die Arbeitsbedingungen in der Küche», sagt Hansjörg Werdenberg, Leiter Gastronomie des KSBL. «Eine gute Spitalküche trägt anerkanntermassen zu Genesung, Wohlbefinden und Zufriedenheit der Patientinnen und Patienten bei und ich freue mich mit meinem Team hier einen wesentlichen Beitrag leisten zu können.»

Die neue Grossküche umfasst die Bereiche Hauptküche, kalte Küche, Pâtisserie, Warenlager und Küchenhygiene. Die rund 140 Mitarbeitenden beider Standorte bereiten jeden Tag ca. 900 Patienten-, 1200 Mitarbeitenden-, 100 Kita- sowie über 50 Spitex-Mahlzeiten zu. Hinzu kommen rund 650 Catering-Anlässe im Jahr. In der hauseigenen Pâtisserie entstehen zudem frische Dessertkreationen und Gebäcke - ein süsser Höhepunkt für viele Patientinnen und Patienten.

Kantonsspital Baselland

Die neuen Räumlichkeiten der Zentralküche präsentieren sich hell und freundlich, mit einem deutlich verbesserten Lichtmanagement und einer modernen, effizienten Raumgestaltung: kürzere Wege und die durchdachte Anordnung der Arbeitsbereiche - mit zentral platziertem Warenlager, Kühleinrichtungen und Geschirrdepots - sorgen für reibungslose Abläufe. Klare Strukturierung und optische Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen gewährleisten ein einwandfreies Hygienekonzept. Auch die modernen Kochgeräte und Anlagen entsprechen dem neuesten Stand der Technik und erleichtern die tägliche Arbeit erheblich.

Nach der Inbetriebnahme der neuen Zentralküche auf dem Bruderholz wird die Küche in Liestal verkleinert und teilsaniert. Dort werden in Zukunft die vom Bruderholz gelieferten Speisen aufbereitet, mit frisch gekochten Komponenten ergänzt und für die Verteilung auf die Stationen und ins Restaurant finalisiert.

Auskünfte:

Medienstelle

Telefon +41 61 400 86 40, kommunikation@ksbl.ch

Über das Kantonsspital Baselland

Das Kantonsspital Baselland (KSBL) bietet für die Bevölkerung der Nordwestschweiz an den Standorten Liestal, Bruderholz und Laufen umfassende stationäre und ambulante medizinische Leistungen. Dazu gehören auch eine 24/7-Notfallversorgung und ein eigener Rettungsdienst. Das KSBL engagiert sich in der medizinischen Lehre und Forschung, arbeitet eng mit der Universität Basel und anderen Partnern zusammen und zählt zu den wichtigsten Ausbildungsbetrieben der Region. Mit seinem breiten medizinischen Angebot und als zweitgrösster Arbeitgeber mit vielen qualifizierten Arbeitsplätzen ist das KSBL auch ein wichtiger Faktor für die Attraktivität und Wertschöpfung des Kantons Basel-Landschaft.

Weitere Informationen: www.ksbl.ch