



Das Lindenhofspital liegt im Länggass-Quartier der Stadt Bern. Es wurde 1908 gegründet. Seit über 100 Jahren versteht es das Spital, sich auf die Parameter der Zukunft einzustellen und dynamisch und flexibel zu bleiben.

Die Gastronomie im Lindenhofspital, Bern:

Klares Bekenntnis zu «Cook&Serve» mit Wärmekernsystem

Die Frage nach einem zukunftstauglichen Verpflegungsmanagement für das Lindenhofspital Bern beantworteten die Firmen Steffen Gastro AG, die Hupfer Schweiz AG und die Berndorf Luzern AG mit einem klassischen «Cook&Serve»-Konzept, basierend auf einem Wärmekernsystem. Es gewährleistet eine optimale Speiseversorgung bei HACCP-konformen Temperaturen – von der Pfanne bis zum Patienten auf den Etagen und Stationen.

Text: Karin Sprecher, Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Bei einem Spitalaufenthalt erwartet der Patient die bestmögliche medizinische Versorgung und eine auf ihn zugeschnittene Betreuung. Das führt dazu, dass sich ein Patient für eine Privatklinik wie das Lindenhofspital Bern entscheidet. Das Lindenhofspital gehört zusammen mit den Spitälern Engeried und Sonnenhof zur Lindenhofgruppe, welche landesweit zu den führenden Listenspitalern mit privater Trägerschaft zählt. Jährlich betreut es rund 140 000 Patientinnen und Patienten; davon gegen 30 000 stationär. Nebst einer umfassenden Grund- und Notfallversorgung werden auch spezialisierte und hochspezialisierte Leistungen angeboten.

Eine Patientenbefragung durch die Lindenhofgruppe weist dem Lindenhofspital eine Zufriedenheitsquote von 98 Prozent zu. Dieses bemerkenswerte Resultat gründet nicht zuletzt in einer optimalen Zusammenarbeit von Beleg- und Stationsärzten im Zusammenspiel mit dem Fachpersonal aus dem Pflege- und Hotellerie/Gastronomiebereich – sowie in der Fähigkeit, Bestehendes weiterzuentwickeln und Neues zu entdecken. Die Bedürfnisse der Menschen – Patientinnen und Patienten einerseits und Mitarbeitende andererseits – gehören seit der Gründung vor über 100 Jahren zu den wichtigsten Grundpfeilern des Lindenhofspitals. Das

Spital- & Heimgastronomie



Im Personalrestaurant werden pro Mittag um die 350 warme Essen sowie ca. 400 – 450 kalte Essen ausgegeben. Auch Mitarbeitende umliegender Betriebe nutzen das gesunde und reichhaltige Angebot

fällt auch in der medizinischen Fachwelt auf. Kürzlich wurde das Lindenhofspital am «Klinik Award Berlin 2017» für das beste Patientenmarketing mit dem Knochenstram und für die beste interne Kommunikation mit dem Leitbildprojekt ausgezeichnet.

Rundum guter Service für optimale Heilungsprozesse

Die Philosophie der Menschlichkeit greift überall im Spital, auch dort, wo es um das alltägliche und kulinarische Wohl der Patientinnen und Patienten geht. Thomas Loew, Leiter Hotellerie/Gastronomie, ist stolz darauf, dass sich das Lindenhofspital in diesem Bereich ein Alleinstellungsmerkmal gegenüber vergleichbaren Kliniken in der Region erarbeitet hat. Mit dem «Room Service»-Angebot übernehmen extra dafür angestellte Mitarbeiterinnen (total 20 Vollzeitstellen) alle Aufgaben, die nebst der Pflege anfallen – wie beispielsweise Betten beziehen, Blumen giessen, Bestellungen für die Mahlzeiten aufnehmen und kleine Besorgungen aus dem Kiosk oder Tea Room erledigen. Dank diesem Service kann sich das Pflegepersonal ausschliesslich auf sein Fachgebiet konzentrieren. Dabei ist es für viele Patientinnen und Patienten befreiend, wenn sie für die alltäglichen Belange eine Ansprechperson auf Augenhöhe haben, von der sie nicht gerade eben gewaschen wurden.

Als ausgebildeter Koch mit zusätzlichem Abschluss der Hotelfachschule Thun weiss Thomas Loew um die Rahmenbedingungen, die es braucht, um das Wohl für die Spitalgäste auch auf die Teller zu bringen. «Gutes Essen ist wichtig für eine gute Genesung», erklärt er gegenüber GOURMET. Im Lindenhofspital wird deshalb gesund, zeitgemäss und abwechslungsreich gekocht. Die Patientinnen und Patienten können aus verschiedenen Tagesmenüs sowie aus einem vielfältigen A la Carte-Angebot wählen.

Küche mit chirurgischer Präzision

Das Streben nach einer variantenreichen Küche basiert nicht nur auf dem Wunsch, persönliche Vorlieben zu erfüllen – viele Spitalgäste benötigen eine spezielle Diät oder leiden unter Unverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz oder Glutenallergien. Auch ihnen soll mit einer abwechslungsreichen Verpflegung der Tag verschönert werden.

Hier kommen Küchenchef Simon Renggli und seine Kochcrew, allesamt ausgebildete Diätköche, ins Spiel. Sie kochen, braten, blanchieren und backen, was der Gast bedarf. Dabei arbeiten sie ebenso gewissenhaft wie die Chirurgen im Operationsaal. Der eidg. diplomierte Küchenchef Simon Renggli weiss: «Bei Allergien oder anderen Unverträglichkeiten verträgt es keinen Spielraum.»



Im Mehraugenprinzip wird sichergestellt, dass jeder Patient das richtige Essen bekommt. Denn bei Allergien und Lebensmittelverträglichkeiten verträgt es keinen Spielraum. Pro Mahlzeit laufen um die 250 Patientenessen über das Band.

Die patienten-personalisierte Zubereitung der Speisen beginnt bei der Bestellaufnahme durch das «Room Service»-Personal. Mithilfe eines computerbasierten elektronischen Wahlsystems weiss dieses, was der Patient essen darf und schlägt entsprechende Gerichte vor. Nach Abschluss der Bestellung werden die Mahlzeitenwünsche per Knopfdruck an die Küche weitergeleitet, und das System liefert der Küchen-Brigade fertig aufbereitete Daten für die Mise en Place. Rohküche wird am Vortag produziert. Gekochte Speisen werden nach vorgegebenen Zahlen zubereitet. Sie setzen sich aus den Patientenbestellungen und dem Bedarf des Personalrestaurants zusammen, welches nebst den Spitalmitarbeitenden auch von Mitarbeitenden aus umliegenden Unternehmen frequentiert werden kann. Über den ganzen Tag verteilt verlassen um die 1000 Mahlzeiten die Spitalküche.

Diese Vielseitigkeit macht das Lindenhofspital auch zu einem attraktiven Lehrbetrieb. Dies gilt nicht nur für die Küche, sondern für den gesamten Bereich Hotellerie/Gastronomie. Thomas Loew, Simon Renggli und alle Lehrlingsauszubildner begegnen der Nachwuchsförderung mit grossem Augenmerk. Was sich lohnt: Die total 13 Lernenden aus den Bereichen Küche, Hauswirtschaft und Textilpflege haben die diesjährigen Abschlussprüfungen mit Bravour bestanden.

Flexibilität dank «Cook&Serve»

Dass in der Küche des Lindenhofspitals nach Auftrag produziert wird, hatte Einfluss auf die Anforderungen an das neue Speiseverteilsystem, welches dieses Jahr implementiert wurde. Bei der Evaluation dachte Thomas Loew zuerst an ein System mit aktiv wärmender Induktion, so wie es in den Partnerspitälern Engeried und Sonnenhof eingesetzt wird. Mit einer entsprechenden Offertanfrage kontaktierte er auch die Steffen Gastro AG aus Gerlafingen. Deren Geschäftsführer, Beat Steffen, beurteilte die Bedürfnisse des Lindenhofspitals aufgrund seiner über 30jährigen Erfahrung mit Speiseverteilsystemen für Spitäler und Heime jedoch anders. «Hier wird aufgrund der vielen verschiedenen Patientenbedürfnissen sehr variantenreich und in unterschiedlichen Portionengrössen produziert», betont er gegenüber GOURMET. «Das Speiseverteilsystem muss entsprechend flexibel und in der Lage sein, die Temperatur- und Warmhaltezeiten von der Essensausgabe über den Transportweg bis zum Patienten auf den Stationen einzuhalten.» Speiseverteilspezialist Beat Steffen empfahl daher ein klassisches «Cook&Serve»-Konzept, basierend auf einem Wärmekernsystem. Als Entscheidungsgrundlage bot er dem Lindenhofspital eine Analyse der bisherigen Situation und einen Testlauf mit dem neuen System an.

Spital- & Heimgastronomie



Alle Systemkomponenten greifen perfekt ineinander.

Analyse und Tests ergaben folgende Schlussfolgerungen: die Temperaturen konnten mit dem neuen Wärmekernsystem – bei einer Anfangstemperatur von 85 Grad – konstant bis zu 30 Minuten länger und um sieben bis zehn Grad höher erhalten werden. Das System gewährleistet somit ein längeres Zeitfenster für das Erfüllen der HACCP-Vorschriften. Weiter überzeugte das Preis-/Leistungsverhältnis. Plötzlich erhielt das Budget von Thomas Loew freien Spielraum, und er konnte zusätzlich das Rollmaterial und das Spitalgeschirr ersetzen.

Der Wachs ist die Geheimzutat

Die wichtigsten Komponenten des neuen Speiseverteil-

systems orderte Beat Steffen bei der Hupfer Schweiz AG. Der zu 100 Prozent in Deutschland produzierende Anbieter von Grossküchentechnik lieferte

- ▶ ein Speiseverteillband, 12 m,
- ▶ ein Speiseverteillband, 2 m,
- ▶ Stapelgeräte,
- ▶ Wärmekernteller mit Wackskern, optimiert auf die neuartigen Powerstaplergeräte (geringerer Energieverbrauch als vergleichbare Geräte),
- ▶ Speiseausgabewagen mit Wärmebrücken,
- ▶ Tablett-Transportwagen in Sonderanfertigung.

Das zu ersetzende Porzellangeschirr wurde durch die Berndorf Luzern AG auf die neuen Gegebenheiten an-

Auf der ganzen Linie zufrieden: Geschäftsführer der Hupfer Schweiz AG Tobias Kofmehl, Lindenhof Küchenchef Simon Renggli, Geschäftsführer Steffen Gastro AG Beat Steffen.



Spital- & Heimgastronomie



Kleiner als im Standard, aber gleiches Fassungsvermögen. Die Tablett-Transportwagen in Sonderanfertigung fassen die geforderten 30 Tablett und passen in die neuen Lifte mit kleineren Innenmassen.

Das Essen erreicht die Patienten auf den Stationen mit mindestens 65 Grad.



Spital- & Heimgastronomie

gepasst und zum grössten Teil durch die auf Spitalgeschirr spezialisierte Firma Bauscher geliefert.

Speziell zu erwähnen sind hier die

- ▶ tropffreien, doppelwandigen Kaffeekannen,
- ▶ System-Porzellanteller,
- ▶ Kunststoff-Clochen mit doppelwandigem Aufbau aus PUR-Isolationsschaum
- ▶ und das hygienisch verpackte Besteck von Savoy.

Tobias Kofmehl, Geschäftsführer der Hupfer Schweiz AG, beschreibt den Ablauf des Systems so: «Das garheisse Rüeblli kommt aus der Pfanne in die Behälter der Speiseausgabewagen. Die Ausgabewagen sind mit Wärmebrücken ausgestattet, welche den Temperaturerhalt optimieren. Nun wird das Rüeblli auf einen Systemteller aus Porzellan geschöpft. Der Teller kommt auf den Wärmekern, der mit einem speziellen Wachs befüllt ist. Dieser Wachs ist die Geheimzutat des Systems. Es sorgt für einen gleichmässigen Wärmerhalt der Speisen bis auf die Stationen. Wärmekern und Teller fahren mit dem Speiseverteilband durch die verschiedenen Ausgabestationen, und das Rüeblli wird mit den restlichen Speisekomponenten der Bestellung kombiniert. Ist der Teller fertig angerichtet, wird er mit einer doppelwandigen Cloche zugedeckt. Letztlich erreicht das Rüeblli per Tablett-Transportwagen den Patienten mit einer Temperatur von mindestens 65 Grad.»

Für Thomas Loew, Leiter Hotellerie/Gastronomie im Lindenhofspital, war die Zusammenarbeit mit Beat Steffen und Tobias Kofmel bemerkenswert. Der stets

offene Dialog ermöglichte eine hohe Effizienz. Beat Steffen war bei Bedarf sofort persönlich vor Ort und sicherte den reibungslosen Ablauf. Auch die Hupfer Schweiz zeichnete sich aus. Weil im Lindenhofspital bald neue Lifte mit kleineren Innenmassen eingebaut werden, konstruierte das Team von Tobias Kofmel entsprechende Tablett-Transportwagen, mit denen auch nach der Lift-Renovation immer noch 30 Tablett pro Wagen auf die Stationen gebracht werden können.

Thomas Loew konstatiert: «Das neue Speiseverteilsystem des Lindenhofspitals ist für mich ein hervorragendes Beispiel für eine gelungene Win-Win-Situation.»

Mehr zum Thema

Lindenhof, Bremgartenstrasse 117, 3001 Bern
Tel. 031 300 88 11
lindenhof@lindenhofgruppe.ch, www.lindenhofgruppe.ch

Hupfer Schweiz AG, Industriestrasse 15, 6203 Sempach Station
Tel. 041 462 72 52
info@hupfer-schweiz.ch, www.hupfer-schweiz.ch

Steffen Gastro AG, Bolacker 3, 4563 Gerlafingen SO
Tel. 032 621 26 60
info@steffengastro.ch, www.steffengastro.ch

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Tobias Kofmehl, Geschäftsführer Hupfer Schweiz AG, Beat Steffen, Geschäftsführer Steffen Gastro AG, Simon Renggli, Küchenchef Lindenhofspital, Thomas Loew, Bereichsleiter Hotellerie/Gastronomie Lindenhofspital.

