

# Die Patientenverpflegung soll flexibler werden

Wohin entwickelt sich die Spitalgastronomie? Der erste Stopp der skv-Road-Tour gab einen Einblick ins Insepspital in Bern. Dort möchte man weg vom bisherigen «Cook and Serve»-Verfahren.

Wie wird das Essen von Spitalpatienten im Jahr 2040 zubereitet und verteilt? Das Insepspital Bern beschäftigt sich bereits heute mit dieser Frage. Klar ist: Es wird sich einiges ändern. Heute wird ein Grossteil der Speisen nach dem «Cook and Serve»-Verfahren gekocht, warm gehalten und dann serviert. Derzeit werden aber neue Produktionsmethoden geprüft.

«Künftig könnte das Essen auf der Pflegestation aufbereitet werden.»

BEAT BLUM,  
LEITER KÜCHEN INSEPSPITAL BERN

«Wir möchten die Patientenmahlzeiten künftig zeitunabhängig produzieren, einzeln verpacken, kühlen und dann bei Bedarf direkt auf der Pflegestation aufbereiten», erklärte Beat Blum, Leiter Küchen, den Teilnehmern des



Ein Bild, das bald der Vergangenheit angehören könnte: Im Insepspital soll das Essen künftig nicht mehr in der Küche, sondern in neuen Hotellerie-Stützpunkten auf den Abteilungen angerichtet werden.

ZVG

ersten Stopps der Road Tour des Schweizer Kochverbands skv. Diese widmet sich 2018 dem Thema «Kochen im Wandel» und bietet verschiedene Events zum Thema an.

*Mahlzeiten werden gelagert und erst bei Bedarf regeneriert*

Ausschlaggebend für die Prüfung eines neuen Verpflegungssystems am Insepspital ist die Eröffnung des neuen Hauptgebäudes, die auf Herbst 2023 geplant ist. Um flexibler agieren zu können, sollen die Patientenmahlzeiten künftig einzelnportioniert und gekühlt in den

jeweiligen Hotellerie-Stützpunkten auf den Pflegestationen vorrätig gelagert werden können. «Dies ermöglicht eine bedarfs- und zeitgerechte Aufbereitung mit einem unmittelbaren Service. Das Essen wird künftig im Hotellerie-Stützpunkt auf den Pflegestationen erwärmt und angerichtet anstatt in einer zentralen Küche», so Beat Blum.

«Wir haben uns verschiedene Systeme angeschaut», erläuterte Beat Blum. «Vermutlich werden wir prozessual eine ähnliche Richtung wie das Universitäts-spital Basel einschlagen.» Dort werden die Patientenmahlzeiten

ab diesem Sommer zentral in der Grossküche gekocht, einzeln verpackt und anschliessend pasteurisiert. «Ich war anfangs skeptisch, wurde aber überzeugt», so Blum. Die Mahlzeiten würden zwar in Plastikschaalen abgefüllt, diese könnten aber teilweise recycled werden. Zudem habe man die Hoffnung, dass bis 2023 Mehrwegschalen auf dem Markt seien.

Und: «Die Qualität der Mahlzeiten stimmt einfach. Nährstoffe und Vitamine sowie Geschmack und Struktur der Produkte bleiben erhalten.» Dank der zeitunabhängigen Produk-

tion können ausserdem die Abläufe optimiert, das Essen flexibler angerichtet, Transportwege eingespart und Food Waste reduziert werden.

Zum neuen Angebot gehören auch Frühstücks- und Kaffeewagen auf jeder Pflegeetage, von welchen das Frühstück für die Patienten direkt angerichtet werden kann. Davon profitieren Patienten und Spital: «So können wir auf Patientenwünsche direkt eingehen und müssen künftig keine Speisen mehr wegwerfen, weil der Patient am Vortag seinen Hunger überschätzt und zu viel bestellt hat.»

*Kampf dem Food Waste*

Die Road Tour des skv geht weiter: Am 26. Juni spricht Mirko Buri über das Erfolgskonzept «Mein Küchenchef» und das erste Anti-Food-Waste-Restaurant der Schweiz, das seit Jahren neue Massstäbe in der nachhaltigen Verarbeitung von Lebensmitteln und neuzeitlicher Betriebsorganisation setzt.

«Mein Küchenchef» vertreibt Fertiggerichte, die saisonal variieren und durch die Sous-vide-Zubereitungsart ohne künstliche Konservierungsstoffe bis zu vier Wochen gekühlt haltbar sind. Ziel ist es, keine Lebensmittelverschwendung zu verursachen. Mirko Buri wird zeigen, wie ein ausgeklügeltes System von der Planung bis zum Verkauf hilft, dieses Ziel zu erreichen. ANGELA HÜPPI

## Der nächste Stopp der skv-Road-Tour

Thema: Mirko Buri zeigt Massnahmen gegen Food Waste auf

Datum: 26. Juni 2018

Ort: Bern

Zeit: 15 bis 17 Uhr

Preis: Mitglieder 15 Franken, Nichtmitglieder 60 Franken

Anmeldung:  
Tel. 041 418 22 22,  
bildung@hotelgastrounion.ch



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Mehr Informationen unter:  
www.hotelgastrounion.ch/skv

## «Bettgeschichten» von lustig bis nützlich: die Tagung des bvhh

Wie funktioniert die Reinigung in einer Notunterkunft? Worauf achtet eine Hoteltesterin? An der Tagung des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft erfährt man Spannendes rund ums Bett.

Menschen, die im Bett viel Platz beanspruchen (Stichwort: Seestern), seien gute Zuhörer und treue Freunde. So heisst es zumindest in einer britischen Studie. Noch mehr interessante Fakten rund ums Schlafverhalten erzählt Nicole Amrein an der Tagung des Berufsverbandes Hotellerie-

Hauswirtschaft im August in Bern. Amrein, Autorin und Hoteltesterin, kennt sich mit Betten aus. In ihrem Roman «Bettgeschichten» finden sich allerhand Anekdoten aus Hotelzimmern, witzige Fakten über die Farbwahl der Bettwäsche sowie «Kissenschlachten».

*Housekeeping in Not*

Weiterer Schwerpunkt der Tagung: die Heilsarmee. Oder um genauer zu sein: das Housekeeping in einer Notschlafstelle sowie in anderen sozialen Einrichtungen. Christian Ross und Rita Balmer erzählen von den besonderen Vorschriften für Mitarbeitende, wie oft gereinigt werden muss und ob gewisse Bereiche im Haus bleiben oder ausgelagert werden.



Was macht Schlafkomfort aus? Ein Experte erklärt.

ZVG

Bei Daniel Sambuc, einem weiteren Referenten, dreht sich alles ums Thema «Besser schlafen». Der Fachmann von der Firma ceha5 erzählt von der aktuellen

Entwicklung und Forschung im Schlafbereich. Welche Ansprüche hat der Gast an eine Matratze?

## Wie funktioniert Housekeeping in einer Notschlafstelle?

Mit welchen Rohstoffen soll man arbeiten? Er erzählt über Schlafkomfort und wie Mitarbeitende der Hauswirtschaft diesen schaffen können.

*Erste Wasch-Bar der Schweiz*

Am Nachmittag führt die Tagung hinter die Kulissen eines Bahnhofs – zum Rail-Clean-Team in Bern. Die Teilnehmenden sehen, wie die Reinigungsprozesse und

organisation an einem der grössten Bahnhöfe in der Schweiz funktionieren.

Zum Schluss besuchen die Teilnehmenden eine Schweizer Premiere: die erste Bar mit einem integrierten Waschsalon. In der «Wash Bar» bietet sich die Gelegenheit für Gespräche mit den Referenten, Austausch und Networking. ANNA SHEMYAKOVA

## Informationen und Anmeldung

Datum: Do., 16. August 2017

Ort: Welle 7, Bern

Zeit: 9.30 bis 16 Uhr

Preis: Lernende gratis  
Mitglieder 90 Franken  
Nichtmitglieder 250 Franken

Anmeldung:  
Tel. 041 418 22 22 oder  
www.hotelgastrounion.ch/bvhh



Mehr Informationen unter:  
www.hotelgastrounion.ch/bvhh