

Individuelles Angebot

Ab Sommer 2018 wechselt das Universitätsspital Basel (USB) auf ein neues Produktionsprinzip samt Essensservice. Die Patienten können ihr Menü essen, wenn sie Appetit haben.

rankenhausküchen funktionieren nach fixen, durchgeplanten
Abläufen, die kaum Raum für Flexibilität lassen. Deshalb müssen die Patienten häufig ihre Menüs einen Tag
im Voraus bestellen, damit die Köche
Mengen und Aufwand kalkulieren
können. Auch die Essenszeiten sind
klar definiert. Dieses System ist für die
Planung unverzichtbar, hat aber klare

System ist nicht mehr zeitgemäß.

Nachteile. Patienten müssen sich an die vorgegebenen Essenszeiten halten und können ihr Menü nicht abhängig von ihrer spontanen Vorliebe und Befindlichkeit bestimmen. Die Erfahrung zeigt: Wenn der Patient sein Menü am Vortag bestellt, überschätzt er

manchmal seinen Appetit. Vielleicht fühlt er sich am Folgetag schlecht und rührt sein Essen deshalb kaum an. Dies führt zu beträchtlichen Essensabfällen. Das Universitätsspital Basel (USB) reagiert nun auf das Problem. Zielsetzung: die Abläufe in der Küche zu verbessern und die Patientenzufriedenheit erhöhen. Ab Sommer 2018 kommt im USB deshalb ein neues System zum Einsatz, die MicroPast-Methode (siehe Kasten). Das Grundprinzip: Die Menüs werden vorgegart und erst dann aufbereitet, wenn der Patient essen möchte. Somit entfallen nicht nur die fixen Essenszeiten, sondern auch die teuren Wochenendeinsätze des Küchenpersonals. Neu ist, dass die Menüs werktags in der Großküche vorproduziert, danach auf der Station gekühlt gelagert und erst bei Bedarf erhitzt werden. Ein weiterer

Pluspunkt der neuen Methode: Vermeidung von Essensresten. Die Investition lässt sich das Klinikum 26 Millionen Franken kosten. "Diese Ausgaben sind nur möglich, weil Großküche

Investition in Küche, Technik und System.

und Technik ohnehin altersbedingt saniert werden müssen", klärt Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie im USB, auf. Man habe deshalb entschieden, die Patientengastronomie umzustrukturieren und eine Lösung zu suchen, die auch nochin 20 Jahren zeitgemäss sei.

Nach der Umstrukturierung im Sommer 2018 können die Patienten jeden Tag aus 23 verschiedenen Menüs und Einzelkomponenten auswählen. Die

Universitätsspital Basel

Träger selbst. öff.-rechtliche Anstalt

Spitaldirektor Werner Kübler

Betreiber Küche Universitätsspital Basel

Hotellerie Manfred Roth (Leiter)
Gastronomie

Leiter Küche Christian Kech

Personal 6901, davon Küche 120

Patienten p. a. 36.893, 770 Betten

Konzept Frischküche

Menüs werden dann nicht mehr wie bisher täglich frisch zubereitet und mit Wärmewagen auf die Stationen geliefert. Das Küchenpersonal produziert die Mahlzeiten vor und lagert diese in den Kühlschränken in den Station Offices, bis diese auf Parien-

Eigene Menüproduktion bevorzugt.

tenwunsch angerichtet werden. Die Gerichte werden also weiterhin in der Großküche geplant und hergestellt. Manfred Roth: "Die Kompetenz für das Essen der Patienten soll auch in Zukunft bei uns liegen." Denn weiterhin werden Ernährungsberater und Diätköche entscheiden, welches Essen das beste für den einzelnen Patienten ist. "Wir bauen nicht nur die Großküche, sondern auch die Dienstleistung um", so Manfred Roth. Damit das Essen noch heiß ist, wenn es beim Patienten ankommt, werden heute die Speisen in Isoliergeschirr auf Wärmewagen in die Patientenzimmer transportiert. Teilweise vergehen aber bis zu zwei Stunden, bis das Essen beim Patienten ankommt. Dies sei fatal für die Nährstoffwerte, kritisiert Roth. Bei Speisen, die mit der MicroPast-Methode zubereitet wurden, umgeht man diesen Schritt. "Unsere Untersuchungen haben gezeigt, dass die Mahlzeiten auch vier Wochen nach der Zubereitung noch bessere Nährstoffwerte aufweisen als das Essen, das wir heute servieren." Zudem seien die heute bis zu sechs Kilogramm schweren Tabletts für das Pflegepersonal umständlich. Nach der Umstrukturierung werden die Gerichte in der Mikrowelle auf einem normalen Teller aufbereitet und danach innerhalb weniger Minuten zum Patienten gebracht. Service statt Lieferung, lautet das Motto. Die Patienten sollen das Gefühl haben, wie in einem Restaurant zu speisen.

Der Umbau der Großküche begann im April 2017 und wird im laufenden Betrieb bis Sommer 2018 fertiggestellt. Den Auftakt macht ab Septem-

Neustart ist erst im September 2018.

ber das Servieren des Frühstücks, das dann in den Station Offices hergerichtet wird. Butter, Käse, Aufschnitt und Konfitüre werden dort gelagert und am Morgen im gekühlten Buffetwagen direkt ins Patientenzimmer gebracht, wo die Patienten ihr Essen

selber auswählen können. Die



Modernes Isoliergeschirr für die Basler Patienten.





Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie, und Martine Fehr. Leiterin Hotellerie Service des Universitätsspitals Basel.

Mahlzeiten werden nach der Umstrukturierung nicht mehr vom Pflegepersonal serviert, sondern von geschultem Hotellerie-Servicepersonal. Dieses Team bildet sich mehrheitlich aus jenen Mitarbeitern, die nicht mehr in der Großküche gebraucht werden. Die Station Offices sind als kleine Küche ausgestattet und verfügen über Kühlschränke, Geschirrspülmaschine, Tellerspender und MikroZeitplan Umstellung

- Sommer 2012 Start Planung/Konzipierung und Sanierung der Großküche
- Sommer 2016 Entscheid Umstellung auf neues Konzept
- Januar 2017 Information Medien
- seit Februar 2017 Einrichtung Station Offices und Schulung Mitarbeiter Station Offices
- seit April 2017 Umbau Großküche
- Herbst 2017 Start Frühstücksservice aus Station
- Frühling 2018 Start Ausgabe warme Gerichte
- Sommer 2019 Abschluss Projekt

welle. Am stärksten von der Umstrukturierung der Patientengastronomie ist das Personal betroffen. Denn nach der Umstellung braucht es in Großküche und Geschirrwaschzentrale nur noch die Hälfte der heute 110 in der Küche Beschäftigten, da ein großer Teil der Aufgaben wie etwa das Geschirrwaschen ab nächstem Sommer in den Station Offices erledigt wird. Deshalb braucht es nicht nur in der

Küche, sondern auch in der Geschirrwaschzentrale weniger Mitarbeiter. "Das USB möchte niemanden entlassen", so Roth. Die Mitarbeiter für die Station Offices werden umgeschult und lernen, korrekt zu servieren und mit den Patienten richtig umzugehen. Laut den Recherchen der Basler Zeitung verfolgen einige Angestellte die Umstrukturierung mit gemischten Gefühlen. Denn unter den 41 Mitar-

Schonend per Mikrowelle

- System. Das Verfahren vereint Mikrowellenenergie und Dampfdruckverfahren zu einer neuen Pasteurisationsmethode. Mit der Methode (MicroPast) dauert der Pasteurisationsprozess nur noch zwischen acht und zwölf Minuten. Vier Jahre lang tüftelte die Firma Creative New Food GmbH in Eglisau (Schweiz) an dieser neuen Methode. Wichtig ist eine druck- und hitzebeständige Verpackung aus thermoplastischem Kunststoff. Dabei wirkt die Verpackung wie ein Dampfkochtopf.
- Handling. Die Speisen werden in rohem Zustand in die Trays gefüllt. Danach werden die Kunststoffbehälter mit einer Folie versiegelt, die eine genormte Dampfdruck-Öffnung hat. Die befüllten Trays kommen nun in den Gar- und Pasteurisationstunnel. Das Gargut wird dort gleichmäßig erhitzt und innerhalb kurzer Zeit gegart. Dieser Schritt garantiert eine einwandfreie Pasteurisation. Die Kerntemperatur der Lebensmittel schwankt je nach gewünschter Haltbarkeitsdauer zwischen 85 und 95 Grad Celsius. Während dieser Phase wird in der Verpackung eine Dampfdruck-Atmosphäre erzeugt.
- Methode. Durch die Mikrowellen werden die Wassermoleküle in den Lebensmitteln erhitzt. Dabei tritt Wasserdampf aus und Überdruck entsteht. Der Druck und somit auch die Temperatur werden durch die Öffnung in der Folie im Druckbehälter gesteuert. Dieses Vorgehen verhindert, dass die Lebensmittelzellen platzen, austrocknen und die Struktur zerstört wird. Somit bleiben die Nährstoffe auch weitgehend erhalten. Diese gleichmäßige und kurze Prozedur ermöglicht es, Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten in einem Schritt zusammen zu verarbeiten. Sind die Speisen gar, wird Stickstoff injiziert. Dies sorgt für einen Atmosphärenaustausch: Der Stickstoff verdrängt den Wasserdampf. Nun werden die mittlerweile zwei Löcher in der Plastikfolie mit einer Etikette verschlossen. Verschlösse man die Packung direkt, ohne den Atmosphärenaustausch vorzunehmen, entstünde beim Abkühlen ein Unterdruck und die Struktur der Speisen würde zerstört. Durch das Verfahren kondensiert weniger Wasser in der Verpackung und die Speisen bleiben mehrere Wochen genießbar. Als Letztes passiert das fertige Menü einen
- Kühltunnel. Die Speisen werden mittels gekühltem Stickstoff oder Umluftkühlung auf vier bis acht Grad Celsius heruntergekühlt.
- Erfahrungen. In der Schweiz setzen derzeit als Erste das Universitätsspital Basel und die Migros Gastronomie Zürich das System ein. Die Gastronomie der Genossenschaft Migros Zürich nutzt die Methode bereits seit zwei Jahren. Laut Francesco Laratta, Mediensprecher der Genossenschaft Migros Zürich, sei man sehr zufrieden mit dem Verfahren, das man in den Migros-Restaurants und im Migros-Take-away einsetzt. In den Niederlanden, Österreich und Finnland wird das Verfahren bereits genutzt. Zurzeit laufen Verhandlungen in Deutschland und Belgien. Und in den USA und Kanada sind die Patente bereits ver-
- Vorteile. Da das Vorkochen entfällt, können Betriebe Garverluste minimieren und auch ihre Infrastruktur verkleinern. "Die hohe Produktqualität macht das System einzigartig", ist der Erfinder Carlo Keller, CEO der Creative New Food GmbH, überzeugt. Die Methode sei sowohl für den Lebensmitteleinzelhandel wie für die GV attraktiv.



vier Diätköche, zwei Köche und zwei Patissiers. Für die Köche sei es eine Zumutung, statt Essen zu kochen Mikrowellen-Menüs zu erwärmen oder Brötchen zu streichen, wurden etwa Mitarbeiter zitiert. "Wir bieten den Mitarbeitern ein zumutbares Ersatzangebot an. Dass es trotz grundlegender Umstrukturierung nicht zu Entlassungen kommt, ist außergewöhnlich großzügig", meint Manfred Roth. Die Umstellung kann wiederum für einige Angestellte, vor allem aus den Bereichen Geschirrwaschzentrale und Küchenhilfe, eine berufliche Aufstiegschance bedeuten. Allerdings könnten mangelhafte Deutschkenntnisse für einige zum Stolperstein werden, zumal das Personal der Station

So könnte das Essel beim Patienten serviert werden.

Große Mengen an Plastikmüll sind ein Nachteil der Methode.

Offices auch Essensbestellungen aufnehmen wird und diese korrekt ausführen muss.

Trotz der vielen Vorteile hat auch die MicroPast-Methode eine Schattenseite: den Plastikabfall. Roth ist sich bewusst, dass bei rund 700 Patienten, die das USB zweimal täglich mit einem Menü verpflegt, große Mengen Plastikabfall erzeugt werden. Diese werden in der Kehrichtverwertungsanlage verbrannt und in Wärme umgewandelt. Immerhin habe man mit dem neuen Gastro-Konzept kaum Lebensmittelabfälle, weil nur dann das Menü geliefert wird, wenn der Patient es bestellt. Für Manfred Roth ist die Umstellung deshalb unter dem Strich auch ein ökologisches Plus.

Catarina Martin

EGV AG



DER ERFOLG UNSERER KUNDEN IST UNSERE MISSION.

EGV | ONLINE+

Systemlösungen für Ihre Küche

- Menüerfassung am Patienten
- Kundenindividuelle Sortimente
- Bestellen inklusive Einkaufshistorie
- Rezeptverwaltung
- Speiseplanerstellung
- Deklaration von Nährwerten
- Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen
- Inventur-Verwaltung
- Schulverpflegung

