Blick zum Haupteingang des Spitalzentrums Biel, das für die medizinische Behandlung von rund 250 Patientinnen und Patienten verantwortlich ist.

Die heisse «Warme Linie» im Spitalzentrum Biel

Die Küche im Spitalzentrum Biel ist vollkommen neu konzipiert und realisiert worden. Dabei ist die Speiseverteilung nach den Grundsätzen der «Warmen Linie» bzw. von «Cook & Serve» einer optimalen Verbesserung unterzogen worden. Das Mittel dazu heisst «SDS induction-set», mit dem die warmen Mahlzeiten-Komponenten beim Anrichten am Speiseverteilband und während des Transports induktiv erhitzt werden.

Von Chefredaktor René Frech

Eine der anspruchsvollsten Herausforderungen für einen Küchenchef ist die Gastronomie und Verpflegung in einem Spital- und Klinikbetrieb. Einerseits gilt es, den verschiedensten Verpflegungs- und Kostformen der Patientinnen und Patienten sowie den Mitarbeitenden Rechnung zu tragen und dabei die medizinischen und ernährungsphysiologischen Indikationen zu berücksichtigen. Anderseits müssen die drei täglichen Mahlzeiten am Morgen, Mittag und Abend möglichst effizient von der Küche in die Patientenzimmer transportiert und verteilt werden. Die sogenannte «Speiseverteilung» gilt dabei als das A und O in der modernen Spital- und Klinikgastronomie.

Die Gastronomie im Spitalzentrum Biel

Das ist auch im Spitalzentrum Biel nicht anders: Es handelt sich um das wichtigste und grösste Spital in Biel, im bernischen Jura und im Seeland und gewährleistet eine umfassende medizinische Versorgung der Bevölkerung bis hin zu einer kleinen, aber feinen Kinderklinik. Das Spitalzentrum Biel verfügt über rund 250 Patientenbetten, die — übers Jahr betrachtet — zu durchschnittlich 90 Prozent belegt sind. Rund 1400 Voll- und Teilzeitmitarbeitende kümmern sich um das Wohl der Patientinnen und Patienten. Zudem verpflegen sich täglich rund 200 bis 300 Gäste im Mitarbeiter-Restaurant, das als grosszügiges und trotz seiner Grösse behagliches

Die Mahlzeitenverteilung bei den Patientinnen und Patienten auf den Stationen gehört zum «Core Business» der Spital- und Klinikgastronomie.

Selfservice- und Freeflow-Restaurant geführt wird. Dazu kommt eine vielfrequentierte Cafeteria für Patientinnen und Patienten sowie für Besucherinnen und Besucher und Dritte.

Das «Core Business» der Spitalküche ist aber die Verpflegung der Patientinnen und Patienten. Seit 2009 steht ihr mit dem 39jährigen Küchenleiter Marc Délitroz ein in allen Sparten der Gastronomie und Verpflegung erfahrener und souveräner Chef vor, welcher seit seinem Stellenantritt der Gastronomie im Spitalzentrum Biel eine willkommene Kontinuität verliehen hat und der seine 35köpfige Brigade voll zu motivieren weiss.

Küchenleiter Marc Délitroz zu GOURMET: «Wir bieten den Patientinnen und Patienten eine breite Auswahl an Kostformen an, so vor allem eine gutbürgerliche (und beliebte) Vollkost, eine leichte Vollkost sowie — für die Patientinnen und Patienten in der Privatabteilungen — eine mediterrane Verpflegung.

Dazu kommen die verschiedenen medizinisch indizierten Diät- und Verpflegungsformen sowie spezielle, kindergerechte Angebote für unsere kleinen Patientinnen und Patienten in unserer Kinderklinik. Zudem führen wir eine Patisserie-Abteilung.»

Das «Cook & Serve»-Prinzip

Produziert und zubereitet werden die Mahlzeiten im Spitalzentrum Biel in einer vollkommen neu konzipierten und realisierten Küche, die in einem neuen, auf Grund von Minergie-Standards errichteten Annexbau des Wirtschaftsgebäudes untergebracht und nur noch halb so gross ist wie die alte, 40jährige Spitalküche.

Dazu Brigitt Hofer von der Berner H Plus S Gastronomiefachplanung GmbH, welche von der Leitung des Spitalzentrums Biel für Konzeption, Planung, Projektierung und Realisierung der neuen Spitalküche beigezogen wurde: «Die neuen Kochmethoden und innovativen kochtechnischen und thermischen Apparaturen und Einrichtungen gestatten heute viel kompaktere Küchen als früher. Wir haben die neue Produktionsküche im Spitalzentrum Biel nach klassischen Kriterien konzipiert, so dass von der Warenanlieferung über die Rüsterei, Patisserie, Kalte Küche, Produktion und die Diätküche jeweils von hinten nach vorn zum Speiseverteilband hingearbeitet werden kann. Ergänzt wird die Produktionsküche (mit dem markanten grünen Boden, über dessen Farbe die Mitarbeitenden frei entscheiden konnten) durch eine Fertigungs- und Satellitenküche für das Mitarbeiter-Restaurant.»

Die Speiseverteilung auf die verschiedenen medizinischen Stationen und in die Patientenzimmer erfolgt im Spitalzentrum Biel nach den bewährten und allgemein in der Spital- und Klinikgastronomie der Schweiz beachteten Grundsätzen und Kriterien von «Cook & Serve» bzw. gemäss der sogenannten «Warmen Linie» — die Speisen und Mahlzeiten werden jeweils auf den Zeitpunkt der Speiseverteilung am Band frisch produziert und zubereitet und unmittelbar danach auf Schalen und Teller angerichtet — gekühlt und kalt die Kaltspeisen wie Salate und Desserts, warm die Suppen und Hauptspeisen.

Verbesserungspotenzial für «Cook & Serve»

Das Problem von «Cook & Serve»: Die warmen Speisen sollten auch dann noch genügend heiss und warm sein, wenn sie den Patientinnen und Patienten zum Verzehr und Genuss serviert werden.

Mit der Inbetriebnahme der neuen Spitalküche hat das Spitalzentrum Biel auch dieses Problem in optimaler Weise gelöst: Da auch hier die Transport- und Servicewege und -zeiten von der Produktionsküche zum Patientenbereich relativ lang sind, haben sich die Verantwortlichen für eine neue und höchst innovative Art und

In der Küche des Spitalzentrums Biel werden die Mahlzeiten nach dem «Cook & Serve»-Prinzip zubereitet und verteilt. Das Speiseverteilband ist mit einem «SDS induction-set» ausgerüstet, d.h., die warmen Mahlzeiten-Komponenten werden während des Anrichtens am Band induktiv erhitzt. Im Vordergrund sind die Induktionsmagnetspulen unter dem Verteilband des «SDS induction-set» ersichtlich.

Stationen einer reibungslosen Mahlzeitenverteilung am Induktions-Speiseverteilband nach dem «Cook & Serve»-Verfahren: Auf jedes Tablett kommt eine Karte mit den individuellen Mahlzeitenwünschen der Patienten. An den verschiedenen Stationen werden die einzelnen Mahlzeiten-Komponenten auf dem Tablett portioniert. Selbst der Schäumchenkaffee kommt direkt aus dem Kaffeevollautomaten (von der Schaerer AG) aufs Tablett. Am Schluss wird die individuelle Mahlzeiten-Konfiguration einer Endkontrolle unterzogen.

Weise der Verbesserung der Speiseverteilung nach den Grundsätzen von «Cook & Serve» entschieden — nämlich für eine Investition in das «SDS induction-set» der Schmalz Distributions-Systeme AG (Nidau).
Das «SDS induction-set» der Schmalz AG im Rahmen von «Cook & Serve» bewährt sich dabei übrigens bereits in den Speiseverteilungen des Universitätsspitals Basel, im Zentrum Littenheid, in der Psychiatrischen Klinik Zugersee, im Kantonsspital Uri sowie in den Krankenhäusern von Coesfeld und Dülmen in Deutschland.

Die Warmehalteunterteile für die warmen Mahlzeiten-Komponenten für Suppe und Hauptspeisen sind aus speziellem Kunststoff konstruiert und verfügen über einen Induktionskern, der seine Hitze ausschliesslich nach oben an Suppenschale und Teller abgibt.

So funktioniert das «SDS induction-set»

Das «SDS induction-set» im Spitalzentrums Biel besteht aus zwei Komponenten:

- Das Speiseverteilband hat eine Länge von elf Metern und verfügt über mehrere unter dem Band montierte Induktionseinheiten.
- Die von der Schmalz AG entwickelten neuen Warmhalteunterteile für Suppe und warme Hauptspeisen verfügen über einen induktiv erhitzbaren Kern, der sich während des Portionierungs- und Anrichteprozesses am Band und beim Durchlaufen der Induktionszone unter dem Speiseverteilband kontinuierlich erhitzt. Das vorgängige Erwärmen der kompletten Warmhalteunterteile im Stapler erübrigt sich.

Beat Schmalz, Erfinder des «SDS induction-set» und Inhaber der auf Speiseverteilsysteme spezialisierten Schmalz Distributions-Systeme AG (Nidau), zu GOURMET: «Am Induktions-Speiseverteilband 'SDS induction-set' lassen sich bei optimalem Ablauf pro Minute zehn bis zwölf Tabletts anrichten, wobei sich das Band stufenlos regulieren lässt. Innert Sekunden erhitzen die Induktionsmodule unter dem eigentlichen Speiseverteilband den Kern der Warmhalteunterteile, die aus einem speziell entwickelten Kunststoff bestehen. Diese Unterteile sorgen dafür, dass die induktiv erzeugte Hitze des Kerns ausschliesslich nach oben an die Suppenschalen und an die Teller mit den warmen Hauptspeise-Komponenten abgegeben wird. Dies bewirkt ein kontinuierliches Ansteigen der Speisentemperatur während des Transports und Service von der Küche in die Patientenzimmer. Die kalten Mahlzeiten-Komponenten wie Salat und Dessert werden von der Wärme nicht tangiert und bleiben kühl, frisch und knackig. Die warmen Mahlzeitenkomponenten hingegen bleiben dank Induktionskern und Kunststoff-Warmehalteteile während 90 Minuten auf konstanter Anrichte-Temperatur, also über 65 Grad Celsius.»
Beim Durchlaufen der Induktikonszone bzw. des Speiseverteilbandes erhitzen sich die Induktionskerne in den Warmhalteunterteilen der Schmalz AG auf rund 200 Grad Celsius und geben diese Wärme kontinuierlich und ausschliesslich nur nach oben an die Suppenschalen und Hauptspeisen-Teller ab. Diese kontinuierliche Temperaturabgabe führt dazu, dass die Oberfläche der Geschirrteile — es handelt sich im übrigen um neues, aber vollkommen «normales» Porzellangeschirr der Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH in Weiden — nie heisser als 80 Grad warm wird, so dass kein Einbrennen von Eiweiss-Substanzen auf dem Porzellan-Geschirr stattfinden kann (was letztlich die Gechirr-Reinigung erleichtert).
Auch die Speisetransportwagen-Infrastruktur ist im Rahmen der neuen Speiseverteilung im Spitalzentrum Biel einer zeitgemässen Erneuerung unterzogen werden. Vor allem hat die Schmalz AG die spurgetreue Geometrielenkung der Speisetransportwagen durch ein ergonomisch und leicht lenk- und führbares System ersetzt, ohne dabei Kompromisse bei der Spurtreue machen zu müssen. Die Spurtreue der Speisetransportwagen von Schmalz sind im Spitalzentrum Biel von entscheidender Bedeutung, weil nur sie gewährleistet, dass die Speisetransportwagen in den engen unterirdischen Gängen

Die neutralen Speisetransportwagen sind ergonomisch und spurgetreu konzipiert, so dass sie manuell einfach und leicht zu führen und mit dem Elektroschleppfahrzeuge durch die engen unterirdischen Gänge zu den Patientenstationen zu fahren sind.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Brigitt Hofer von der H Plus S Gastronomiefachplanung GmbH (Bern), flankiert von Küchenleiter Marc Délitroz und von Beat Schmalz, Erfinder des «SDS induction-set» und Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG (Nidau) vor dem Induktions-Speiseverteilband in der Küche des Spitalzentrums Biel.

ohne Kollisionen und Streifungen mit dem Elektrofahrzeug-Schlepper an ihre Bestimmungsorte gefahren werden können.

Fazit

Das innovative Speiseverteilsystem auf der Basis des «SDS induction-set» ist im Spitalzentrum Biel nunmehr seit zwei Monaten in Betrieb und bewährt sich von Anfang an ausgezeichnet. Küchenleiter Marc Délitroz zu GOURMET: «Das neue Konzept der Speiseverteilung nach den Grundsätzen der 'Warmen Linie' bringt uns nur Vorteile: Wir können schönes und handelsübliches Porzellangeschirr von Seltmann Weiden verwenden. Es braucht kein Vorheizen der Schalen und Teller mehr, das sehr oft die Gefahr von Verbrennungen in sich barg. Das Handling am Speiseverteilband ist speditiver und einfacher — und vor allem erzielen wir mit dem 'SDS induction-set' eine markante und spürbare Verbesserung bei den Service- und Verzehrtemperaturen — das ist eine veritable Qualitätsverbesserung in der Spital- und Klinikverpflegung schlechthin!»

INFO-TIPP

Spitalzentrum Biel, Vogelsang 84, 2502 Biel/Bienne
Tel. 032 324 24 24, Fax 032 324 28 24
direktion@szb-chb.ch, www.spital-biel.ch

Schmalz, Distributions-Systeme AG, Hauptstrasse 92, 2560 Nidau
Tel. 032 332 79 80, Fax 032 331 63 37
info@schmalzag.com, www.schmalzag.com