



Blick auf das grossflächige Areal des Universitätsspitals Basel mit seinen gewachsenen Strukturen und Gebäudekomplexen.

Das Basler Universitätsspital mit einer Weltneuheit in der Speiseverteilung:

So wird aus der «Warmen Linie» eine heisse Sache

Die Speiseverteilung ist das A und O in der Spitalgastronomie und Patientenverpflegung. In der Regel erfolgt die Speiseverteilung in Spitälern und Heimen nach den Grundsätzen von «Cook&Serve» bzw. der «Warmen Linie» — mit allen Unzulänglichkeiten in Bezug auf Speisewärme und -qualität. So auch im Basler Universitätsspital. Jetzt revolutioniert das innovative «SDS inductions-set» der Schmalz Distributions-Systeme AG die «Warme Linie» und sorgt für heisse Suppen und heisse Speisen. Die Weltneuheit in der Speiseverteilung bewährt sich im Verpflegungsalltag des Basler Uni-Spitals.

Von Chefredaktor René Frech

Das Universitätsspital Basel verfügt über 700 Patientenbetten und verzeichnet mit 95 Prozent die höchste Auslastungsquote aller fünf Universitätsspitäler der Schweiz. Pro Jahr werden 650 000 Patienten-Mahlzeiten serviert. Dazu kommen täglich 1500 Mitarbeiter-Mahlzeiten. Anfang 2011 wird auf dem Areal des Universitätsspitals die neue Kinderklinik in Betrieb genommen, und es kommen dann 80 000 Patienten-Mahlzeiten pro Jahr zusätzlich dazu.

Kernbereiche der Division «Hotellerie», für welche seit anderthalb Jahren Reto Thörig (ein Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich mit langer Erfahrung in der Engadiner Ferienhotellerie) verantwortlich zeichnet, sind Küche und Speiseproduktion, die Patienten- und Mitarbeiterverpflegung, das Bankettwesen sowie die Verwaltung von Personal- und Gästezimmern, von Hörsälen und Sitzungszimmern sowie der Betrieb der Telefonzentrale.



Kernstück der Speiseverteilung: Blick auf das 18 Meter lange Speiseverteilband in der Küche des Universitätsspitals Basel.

Unzulänglichkeiten in der Patientenverpflegung

Wie in vielen andern Spitälern und Kliniken kämpfte man auch im Universitätsspital Basel mit dem Problem, dass auf Grund der relativ langen Speiseverteilzeiten die Mahlzeiten ungenügend warm zu den Patienten gelangten. Bei Umfragen erklärten sich jeweils mehr als ein Viertel aller Patienten unzufrieden mit der Temperatur der Mahlzeiten. Tatsächlich sank die Temperatur der Hauptgerichte bis zum Service im Patientenzimmer bis auf 45 bis 50 Grad und jene der Suppe sogar bis auf 40 Grad Celsius. Die warmen Gerichte wurden somit mit gutem Grund als lauwarm empfunden.

Mit dem Zuzug der Augenklinik und dem Aufbau von Erstklass-Abteilungen für anspruchsvolle Patienten wurde am Universitätsspital Basel das

Problem der Mahlzeiten-Temperaturen grundsätzlich angegangen.

Verbesserung der «Warmen Linie»

Aus grundsätzlichen ernährungsphysiologischen Überlegungen wollten die Verantwortlichen an ihrem «Cook&Serve»-Konzept und damit an der «Warmen Linie» festhalten und nicht auf die «Kalte Linie» bzw. auf ein «Cook&Chill»-Konzept umstellen. Ausserdem hätte eine solche Umstellung ein Investitionsvolumen von rund drei Millionen Franken nach sich gezogen.

Im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung konnten deshalb die auf Speiseverteilanlagen spezialisierten Firmen Offerten auf der Basis einer verbesserten und modernen «Warmen Linie» einreichen.

Revolution für die «Warme Linie»

Den Zuschlag erhalten hat die auf Speiseverteilanlagen spezialisierte Schmalz Distributions-Systeme AG (SDS) in Nidau — dies auf Grund einer echten Innovation, welche eine markante Qualitätsverbesserung in der Speiseverteilung nach den Regeln von «Cook&Serve» mit sich bringt und die «Warme Linie» regelrecht revolutioniert.

Seit nunmehr drei Monaten ist das innovative Konzept in Betrieb — und es erfüllt die sehr hohen Erwartungen der Verantwortlichen im Universitätsspital Basel vollumfänglich!

Eine revolutionäre Weltneuheit

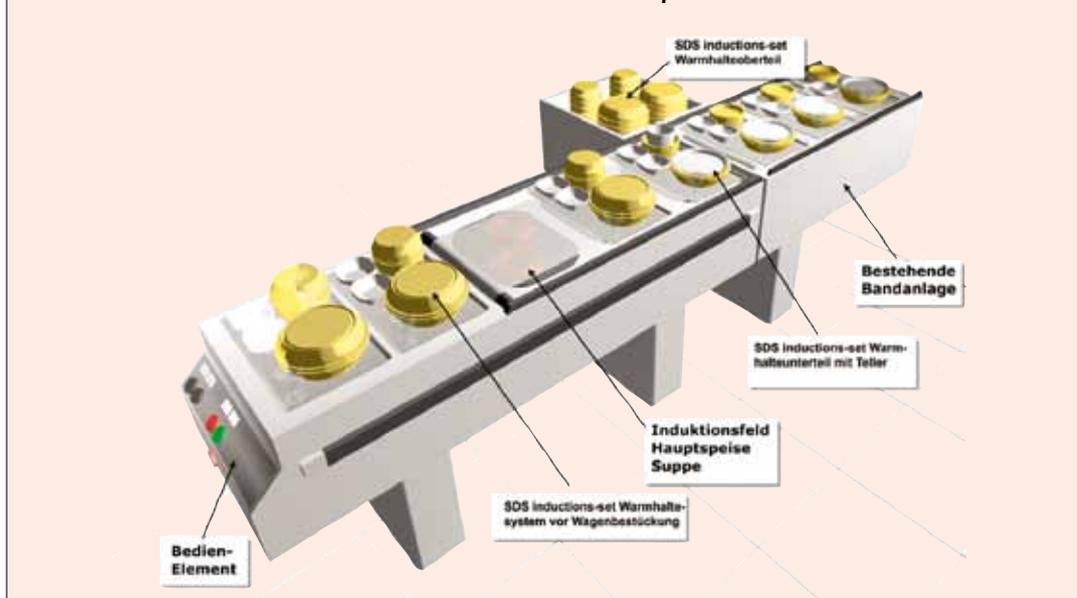
Die Weltneuheit von Schmalz sorgt dafür, dass die warmen Speisen — Suppe und Hauptgericht — auch nach einer Stunde Distributionszeit tatsächlich auch mit ihren Einfülltemperaturen (z.B. 65 bis 70 Grad C, also heiss) serviert werden können, ohne dass dabei die knackig frischen Kaltgerichte (wie Salate, Desserts, usw.) durch irgendwelche Wärmeabstrahlungen auf dem Tablett erwärmt würden! Das realisierte Konzept der Schmalz Distributions-Systeme AG (SDS) im Universitätsspital Basel erforderte (im Vergleich zur Umstellung auf die «Kalte Linie») erst noch um zwei Drittel geringere Investitionen!

Das «SDS inductions-set»

Jetzt verfügt das Universitätsspital Basel über eine Weltneuheit, nämlich über die erste Speiseverteilung der Welt, bei der aus der «Warmen Linie» eine «Heisse Linie» wird! Das Geheimnis dieser Innovation ist schnell erzählt: Es ist das «SDS inductions-set» der Schmalz Distributions-Systeme AG und besteht aus folgenden Komponenten:



So funktioniert das «SDS inductions-set» der Schmalz AG am Speiseverteilband



Die 7,5 Meter lange Induktionszone des Speiseverteilbandes der Schmalz AG: Die nebeneinanderliegenden Induktionsmagnetspulen erhitzen beim Durchqueren der Induktionszone innert 40 Sekunden die Induktionskerne in den Warmhalteunterteilen für Suppe und Hauptgerichte.



Der von der Schmalz AG und Hupfer Deutschland auf die Kundenbedürfnisse hin gefertigte Wagenpark mit Teller- und Warmhalteunterteil-Dispensern.

- ▶ Einerseits aus einem Speiseverteilband mit einer Induktionszone, welche mit entsprechenden Induktionsmagnetspulen ausgerüstet ist.
- ▶ Andererseits aus innovativen Isolations- und Warmhalteunterteilen mit Induktionskernen für Suppen und Hauptgerichte, welche sich während der Durchquerung der Induktionszone am Speiseverteilband auf 180 Grad C induktiv erhitzen.

Die Warmhalteunterteile sind mit induktiv erhitzbaren Wärmekernen ausgerüstet und bestehen aus einem Isolations- und Kunststoffmaterial aus der Hightech-Technologie, welches in zweijähriger Forschungsarbeit in enger Zusammenarbeit mit Fachhochschulen entwickelt wurde und das dafür sorgt, dass die Hitze im Wärmekern ausschliesslich nach oben und auf die Suppen-Schalen und Hauptspeiseteller abstrahlt.

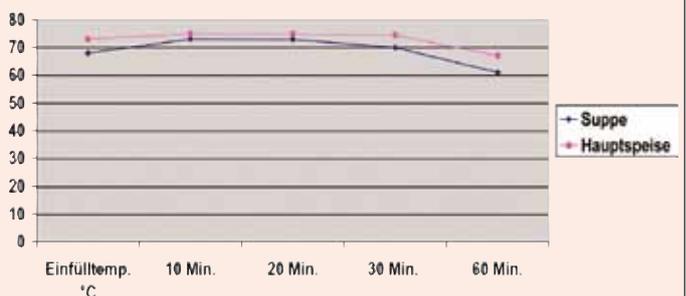
Die Isolier- und Warmhalteunterteile müssen vor ihrer Verwendung am Speiseverteilband nicht zuerst aufgeheizt werden. Es genügt, wenn sie innert 40 Sekunden die Induktionszone durchqueren und dort auf 180 Grad C erhitzt werden, damit sie die Einfülltemperaturen von Suppe und Hauptgericht im Porzellangeschirr (das teilweise neu konzipiert wurde und von der Porzellanfabrik Selmann Weiden stammt) während mehr als einer Stunde aufrecht erhalten können. Das «SDS inductions-set» von Schmalz ist eine europaweit patentierte Innovation.

Und so funktioniert

Die Speiseverteilung im Universitätsspital Basel mit dem «SDS inductions-set» unterscheidet sich in ihren Abläufen nicht von den Abläufen der «Warmen



So wird aus der «Warmen Linie» eine heiße Sache



Individuell konfigurierte Patienten-Mahlzeiten mit induktiv erhitzten Warmspeisen wie Suppe und Hauptgericht und ohne Wärmeabstrahlung auf die frischen und knackigen Kaltspeisen wie Salat und Dessert.

Linie»: Die Speisen und Speisekomponenten werden auf den Zeitpunkt der Speiseverteilung produziert, zubereitet und warm ans Band angeliefert, wobei die Schmalz Distributions-Systeme AG in Zusammenarbeit mit Hupfer Deutschland auch kundenspezifische Wagen für die Speisen, für die Teller und vor allem für die Isolier- und Warmhalteunterteile entwickelt und geliefert hat.

Am 18 Meter langen Speiseverteilband werden die Mahlzeiten nach den Wünschen der Patienten oder den medizinischen Vorgaben der Aerzte individuell auf den Tablett konfiguriert. Die Tablett mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert durchqueren am Schluss innert 40 Sekunden eine 7,5 Meter lange Induktionszone, die aus sechs Feldern à drei Einheiten mit je zwei nebeneinander liegenden

Induktionsmagnetspulen besteht. Suppen-Schale und Hauptgerichts-Teller und ihre Isolier- und Warmhalteunterteile befinden sich auf dem Tablett nebeneinander und werden mit einer wärmeisolierenden Cloche aus Kunststoff zugedeckt.

Die Tablett werden am Schluss des Verteilbandes in die (neutralen) Speisetransportwagen von Schmalz gestellt. Die Tablett-Transportwagen werden mit einem elektronischen Badge versehen und manuell zu den Transportaufzügen geführt, welche sie ins Logistik-Zentrum transportieren. Dort rollen sie automatisch auf die durch die Badges elektronisch gesteuerten Transporter, die sich wie von Geisterhand bewegen und die Speisetransportwagen zu den Aufzügen führen, welche die Tablettwagen auf die Etagen und Stationen des Universitätsspitals Basel führen.



Sie haben das «SDS inductions-set», die Weltneuheit, welche die Speiseverteilung revolutioniert, erfolgreich im Universitätsspital Basel implementiert: Reto Thörig, Leiter Hotellerie (Mitte), flankiert vom Küchenverantwortlichen Kurt Gysin und von Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG, welche das europaweit patentierte «SDS inductions-set» entwickelt und realisiert hat.

Fazit

Die Vorteile der induktiv verbesserten «Warmen Linie» durch das «SDS inductions-set» der Schmalz Distributions-Systeme AG sind von grösster Relevanz für die Qualität der Mahlzeiten in Spitälern, Kliniken und Heimen:

- ▶ Die warmen Hauptspeisen und Suppen bleiben während mindestens einer Stunde mindestens so warm wie sie am Band geschöpft worden sind.
- ▶ Es besteht keine Verbrennungsgefahr, da die Aussenseiten der Isolier- und Warmhalteanteile kalt bleiben
- ▶ Es entsteht keine Wärmeabstrahlung im Tablett-Transportwagen und auf dem Tablett selbst durch allfällige heisse Wärmekerne. Kaltspeisen bleiben frisch und knackig kalt.
- ▶ Die Erhitzung der Warmhalteunterteile muss nicht vor der Speiseverteilung in die Wege geleitet werden, sondern erfolgt in kürzester Zeit am Band selbst. Das spart u.a. auch viel Energie.
- ▶ Die Gefahr eines Auslaufens von Flüssigkeiten in den Warmhalteunterteilen (z.B. Wachs) ist gebannt.

Das «SDS inductions-set» ist tatsächlich eine echte Innovation, eine Weltneuheit, die sich nach zweijähriger Forschungs- und Entwicklungsarbeit in der Praxis bewährt und zu einer markanten Qualitätsverbesserung der «Warmen Linie» und von «Cook& Serve» in der Spital-, Klinik- und Heimgastronomie führt!

INFOS:

Universitätsspital Basel
Hotellerie
Hebelstrasse 36
4031 Basel
Tel. 061 265 23 10
Fax 061 265 28 00
info@unispital-basel.ch
www.unispital-basel.ch

Schmalz
Distributions-Systeme AG
Hauptstrasse 72
2560 Nidau
Tel. 032 332 79 80
Fax 032 331 63 37
info@schmalzag.com
www.schmalzag.com

Innovation und Induktion am laufenden Band

Die Schmalz Distributions-Systeme AG mit Sitz in Nidau ist ein mittelständisches Familienunternehmen, das heute in zweiter Generation durch den Unternehmer Beat Schmalz geführt wird.

Die spezialisierte Anbieterin von innovativen Speiseverteilanlagen für Spitäler, Kliniken und Heime sorgt mit fortschrittlichen und massgeschneiderten Lösungen immer wieder für markante Effizienzsteigerungen in der Speiseverteilung in der Spital-, Klinik- und Heimgastronomie. Sie hat sich mit ihren Innovationen ein grosses internationales Renommée geschaffen. Speiseverteilanlagen der Schmalz Distributions-Systeme AG stehen in zahlreichen Kliniken, Spitälern und Heimen in ganz Europa im täglichen Einsatz.

Die führende Spezialistin für Speiseverteilanlagen bietet zurzeit folgende Konzepte an:

Die «Kalte Linie»

- ▶ Tablett-Transportwagen mit integrierter Induktionstechnologie. Die Tablett- und Speisetransportwagen mit induktiver Erhitzung der Suppen und heissen Gerichte werden auf den Stationen und Etagen von Spitälern, Kliniken und Heimen vor dem Service an die Patienten bloss an die Steckdosen angeschlossen, um den induktiven Erwärmungsprozess in Gang zu setzen.
- ▶ Neutrale Tablett- und Speisetransportwagen ohne integrierte Induktion: Die Wagen werden auf die Etagen und Stationen oder an Standorte ausserhalb des Speisenproduktionsstandorts geführt und dort an fix installierte Andockstationen mit integrierter Induktionstechnologie angeschlossen, um so den induktiven Erwärmungsprozess in Gang zu setzen.

Die «Warme Linie»

- ▶ Neutrale Tablett- und Speisetransportwagen für Tablett mit konventionellen Warmhalteunterteilen aus CNS oder mit Wachskernwarmhaltung.
- ▶ Kombination der Speiseverteilung nach den Regeln der «Warmen Linie», aber ergänzt mit Tablett-Transportwagen mit integrierter Induktionstechnologie (z.B. Inselspital Bern).
- ▶ Kombination der Speiseverteilung nach den Regeln der «Warmen Linie» mit einem Speiseverteilband mit Induktionszone und Warmhalte- und Isolierunterteile mit Induktionskern («SDS inductions-set»).