

Akutspital, Langzeitpflege und Psychiatriestützpunkt: Das Spital Affoltern in Affoltern am Albis ist bekannt für eine qualitativ hochstehende medizinische und pflegerische Versorgung und Betreuung.

Das Spital Affoltern am Albis:

Die innovative Speiseverteilung basiert auf dem «SDS inductions-set»

Seit Mitte 2015 verfügt das Spital Affoltern über ein neues Verpflegungs- und Energiezentrum. Es umfasst ein helles Mitarbeiter- und Gästerestaurant und eine neue Küche. Grosszügige Kältekapazitäten, neue Koch- und Logistikgeräte und vor allem das neue Induktions-Speiseverteilband der Schmalz Distributions-Systeme AG sorgen für eine reibungslose Speiseverteilung auf die Etagen des Spitals Affoltern. Das «SDS inductions-set» hält die Speisen mindestens eine Stunde lang warm und gewährleistet stets warme Mahlzeiten.

Text: Claudia Steiger, Fotos: Rolf Neeser

Medizin für Menschen – diesem Grundsatz hat sich das Spital Affoltern seit seinen Anfängen verschrieben. Eingebettet in ein ruhiges Quartier, an erhöhter Lage mit Blick über das Knonauer Amt ist das Spital in Affoltern am Albis in der Region bekannt für seine qualitativ hochstehende medizinische und pflegerische Versorgung und Betreuung. Mit Akutspital, Langzeitpflege und einem Psychiatrie-

stützpunkt stellt das Spital Affoltern die erweiterte Grundversorgung für die 14 Trägergemeinden im Bezirk Affoltern a.A. sicher. Für spezielle Angebote wie zum Beispiel die schweizweit einzigartige Mutter-Kind-Station bei postnatalen Depressionen oder psychischen Problemen hat das Spital Affoltern einen überregionalen Leistungsauftrag. Hierzu zählt auch das Kompetenzzentrum für Palliative

Care, das vor sechs Jahren in Betrieb genommen wurde. Das Spital bietet knapp 300 Betten und Betreuungsplätze an und beschäftigt rund 650 Mitarbeitende.

Neues Verpflegungsund Energiezentrum

Nach einer sorgfältigen Planungsphase und knapp zweijähriger Realisierungszeit wurde Ende Mai 2015 das neue

11/15 **1**



Das neue Restaurant «Panorama» bietet 100 Personen Platz. Es wird hauptsächlich vom Personal genutzt, steht aber auch Gästen, Bewohnern und Passanten offen.



Martin Jegge, Leiter Dienste, Brigitta Hängärtner, Leiterin Gastronomie, und Küchenchef Mario Krieger im neuen Restaurant «Panorama».



Verpflegungs- und Energiezentrum der lokalen Bevölkerung präsentiert. Sie hatte seinerzeit an der Urne mit über 80 Prozent das 19 Millionen-Projekt gutgeheissen. Der helle Kubus umfasst das neue Restaurant «Panorama», das hauptsächlich von den Spitalmitarbeitenden frequentiert wird. Es steht aber auch externen Gästen offen. Der Name ist Programm: Bei schönem Wetter ist die Aussicht phänomenal. Das Restaurant bietet hundert Gästen im Innern und 80 weiteren auf der Terrasse Platz. Gleich neben dem Restaurant befindet sich die neue Küche.

Im Verpflegungs- und Energiezentrum steht zudem eine komplett neue elektrische Hauptverteilung mit Notstromaggregat zur Verfügung. Die eingesetzten Dieselmotoren sind auf dem neuesten Stand. «Von hier aus wird das ganze Spital versorgt. Das neue Notstromaggregat könnte uns während 24 Stunden mit Notstrom versorgen, sollte das nötig sein», erklärt Martin Jegge, Leiter Dienste im Spital Affoltern. In seinem Bereich sind sowohl die technischen Dienste als auch Hauswirtschaft, Hotellerie und Gastronomie angesiedelt. «Mit dem Umbau waren sämtliche Abteilungen extrem gefordert - vor allem in der Schlussphase. Gezügelt wurde innerhalb von zwei Tagen», sagt Martin Jegge zu GOURMET.

Mehr Frequenzen im «Panorama»

Im neuen Selbstwahl-Restaurant «Panorama» haben die Gäste die Wahl zwischen Tagesmenu, Wochenhit oder Selbstwahl-Buffet. «Diese Möglichkeit wird sehr geschätzt und macht die Verpflegung für die Mitarbeitenden attraktiver. Der Umsatz ist dank des neuen Freeflow-Systems deutlich gestiegen», stellt Küchenchef Mario Krieger gegenüber GOURMET fest. Seit 32 Jahren wirkt der ausgebildete Koch im Spital Affoltern. 21 Personen gehören zu seinem Team, inklusive drei Lehrlinge. Der Küchenchef setzt seit jeher auf inländische Produkte. Bäckerei-, Molkerei- und Metzgerei-Produkte kommen aus dem Bezirk Affoltern, Früchte und Gemüse von Bauern aus der Region.

Die Patientinnen und Patienten können ihre Mahlzeiten aus verschiedenen Komponenten auswählen. Sie bestellen am Tag zuvor via Menuwahl-System. Das Pflegepersonal nimmt die Bestellungen mit dem iPad mini elektronisch auf und übermittelt sie der Küche. Die Patientinnen und Patienten sowie die Bewohner werden mit Tablett-Service auf den Zimmern oder in den Tagesheimen in Gemeinschaftsräumen verpflegt. Pro Service versorgen

2 11/15

Die Patienten können ihr Menu aus verschiedenen Komponenten selbst zusammenstellen. Das Pflegepersonal nimmt die Bestellungen elektronisch mittels iPad mini auf und gibt sie an die Küche weiter.

Küchenchef Mario Krieger und sein Team rund 250 Patientinnen, Patienten und Bewohner sowie rund 100 Mitarbeitende. Die neue Küche vereinfacht die Arbeitsabläufe wesentlich. Sie bietet genügend Platz für die warme und die kalte Küche sowie die Patisserie, verfügt über etliche Kühlräume, grosszügige Tiefkühlkapazitäten und viel Platz in der Spülküche. Geplant und projektiert wurde sie von Gastro- und Küchenplaner Urs Jenny von der Creative Gastro Concept & Design AG in Hergiswil.

Neuste Infrastruktur

Die Spitalküche wurde mit den neuesten Geräten ausgestattet – unter anderem mit drei SelfCooking Center 5 Senses der Rational Schweiz AG. «Die Apparate in der alten Küche entsprachen nicht mehr den heutigen Anforderungen. Mit der neuen Küchen-Infrastruktur sind wir nun wieder auf dem neuesten Stand. Einzig unsere beinahe schon antiquarische Lips-Universalküchenmaschine haben wir gerne behalten. Sie wurde aufgefrischt und entspricht nun ebenfalls wieder den heutigen Anforderungen bezüglich Sicherheit und Effizienz», erklärt Küchenchef Mario Krieger. Sämtliche Chromstahl-Einrichtungen und -möbel wurden von der Chromag AG (Steinhausen) konzipiert, geliefert und montiert. Die Einrichtungen und die Buffetanlagen im Restaurant «Panorama» stammen von der Resta Grossküchen AG (Flawil).

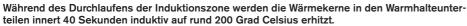
Dreh- und Angelpunkt in der neuen Küche des Spitals Affoltern ist das Induktions-Speiseverteilband der Schmalz Distributions-Systeme AG.

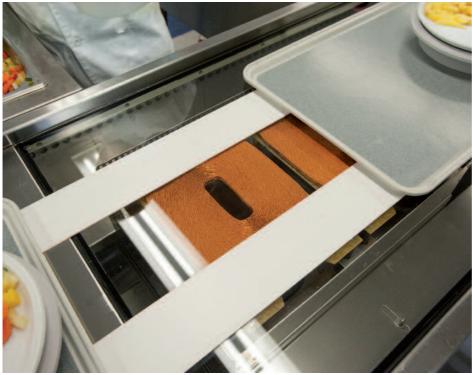


11/15



Das Speiseverteilband der Schmalz Distributions-Systeme AG besteht aus einer sechs Meter langen Induktionszone.





Das «Filetstück in der Speiseverteilung

Dreh- und Angelpunkt in der neuen Küche ist das Induktions-Speiseverteilband der Schmalz Distributions-Systeme AG (Nidau). Das «SDS inductions-set» vereinigt die Vorteile von «Cook&Chill» mit jenen von «Cook&Serve». Die Schwächen der «Warmen Linie» werden mit den induktionsgestützten Stärken von «Cook& Chill» verknüpft. Das Speiseverteilband besteht aus einer sechs Meter langen Induktionszone. Die von der Schmalz Distributions-Systeme AG entwickelten und patentierten Warmhalteunterteile aus Kunststoff verfügen über einen Wärmekern, der während des Durchlaufens der Induktionszone auf die Induktionsenergie anspricht und sich innert 40 Sekunden induktiv auf rund 200 Grad erhitzt. Die Warmhalteunterteile sind so konstruiert, dass die gespeicherte Energie sukzessive auf die Porzellan-Teller und -Schalen der warmen Mahlzeitenkomponenten abgegeben wird. Die portionierten warmen Speisen können so während mindestens

4 11/15

Warmes bleibt warm, Kaltes bleibt kalt: Porzellan-Teller und -Schalen werden mit speziell konstruierten Clochen zugedeckt, so dass weder die Warmhalteunterteile noch die warmen Speisen auf die sich ebenfalls auf dem Tablett befindlichen Kaltspeisen abstrahlen.













Geringer Platzbedarf, Leichtlaufbereifung, ergonomisches Handling: Die 14 Tablett-Transportwagen der Schmalz Distributions-Systeme AG sind für 20, 24 oder 30 Tabletts ausgelegt. Die Tablett-Transportwagen sind leicht zu reinigen. Der vollverschweisste Innenraum sorgt für optimale Hygiene.

einer Stunde bei einer Temperatur von 65 Grad stabil gehalten werden.

Die Porzellan-Teller und -Schalen von Seltmann Weiden werden mit speziell konstruierten Clochen zugedeckt, so dass weder die Warmhalteunterteile noch die warmen Speisen auf die sich ebenfalls auf dem Tablett befindlichen kalten Speisekomponenten abstrahlen. Was warm ist, bleibt warm - was kalt und gekühlt ist, bleibt kalt und gekühlt.

Ein weiterer Vorteil des «SDS inductionsset» ist der geringere Energieverbrauch: «Gegenüber herkömmlichen Warmhaltesystemen gewährleistet das Induktions-Speiseverteilband der Schmalz Distributions-Systeme AG mehr Effizienz bei 38 Prozent weniger Energieverbrauch», betont Beat Schmalz, Geschäftsführer und Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG. «Mit dem 'SDS inductions-set' wird die Wärme mittels Wärmekern direkt in den Warmhalteunterteilen erzeugt. Es braucht kein Vorwärmen. Die Warmhalteunterteile strahlen zudem nicht ab.»

Erfolgreiche Zusammenarbeit: Küchenchef Mario Krieger und Beat Schmalz, Geschäftsführer der Schmalz Distributions-Systeme AG.



Planung bis ins Detail

Bei der Realisierung der neuen Küche im Spital Affoltern am Albis hat sich das Team um Küchenchef Mario Krieger intensiv mit den verschiedenen Möglichkeiten und Alternativen in der Speiseverteilung auseinandergesetzt: «Dank einer Anzeige im Fachmagazin GOURMET sind wir auf das Induktions-Speiseverteilband der Schmalz Distributions-Systeme AG aufmerksam geworden. Der Besuch am Stand der Schmalz Distributions-Systeme AG an der letzten Igeho hat uns endgültig davon überzeugt», sagt Küchenchef Mario Krieger. «In der alten Küche wurde mit verschiedenen Systemen gearbeitet. Für das Haus Lindenberg, das am weitesten von der Küche entfernt liegt, musste beispielsweise ein Induktionswagen eingesetzt werden. Dank des 'SDS inductions-set' haben wir nun für alle Häuser und das Restaurant die gleichen, verbesserten Arbeits- und Distributionsabläufe. Zudem können wir die Mahlzeiten nun guten Gewissens auch auf längere Wege schicken. Wir wissen, es kommt warm an.»

Fazit

Die 14 Tablett-Transportwagen der Schmalz Distributions-Systeme AG sind im Spital Affoltern für 20, 24 oder 30 Tabletts konzipiert und zeichnen sich durch Leichtlaufbereifung, ergonomisches Handling und geringen Platzbedarf aus. Für das weiter entfernte Haus Lindenberg wurde ein Wagen mit Antrieb - dem «touch2move»-System – bereitgestellt. «Die Motorik des Wagens passt sich der Geschwindigkeit der schiebenden Person an. Die Sicherheit beim Transport ist damit einwandfrei gewährleistet», erklärt Geschäftsführer Beat Schmalz eine der Neuheiten seines Unternehmens.

Auch die Dispenser-Stationen für Tabletts und Teller haben er und sein Team geliefert. «Uns ist es sehr wichtig, dass auch die Detailprobleme stets sauber gelöst werden. Hier ist auch eine enge Zusammenarbeit mit dem Küchenplaner gefragt. Das Konzept für den Kunden muss von A bis Z durchdacht und stimmig sein», betont Speiseverteilungs-Spezialist Beat Schmalz. Im Spital Affoltern am Albis wurde dieses Ziel erreicht. Das beweisen die ersten erfolgreichen Monate im neuen Verpflegungs- und Energiezentrum viele weitere sollen folgen.



Bewährtes, Neuheiten und Konzepte an der Igeho 2015

Auf dem Igeho-Messestand der Schmalz Distributions-Systeme AG gibt es auf 110 Quadratmetern Bewährtes, Neuheiten und Konzepte zu entdecken, die für eine perfekte Verbindung der Logistikfunktionen vom Lagern bis zum Präsentieren sorgen. Für das gepflegte Table-Top beim Patienten wird der Unternehmensauftritt mit Hupfer-Produkten und Porzellan von Seltmann Weiden ergänzt.

Die Highlights der Schmalz Distributions-Systeme AG an der Igeho 2015 sind:

▶ «GastroRondo» ist eine Familientischschüssel aus CNS mit Gastronorm-Aussenmassen. Sie eignet sich dank Speicherboden zum Kochen, Regenerieren und Warmhalten. Zusammen mit dem speziell dafür entwickelten Speisetransportwagen mit beheizbarem Warmund Neutralfach macht «GastroRondo» Distributionsabläufe einfach und unkompliziert.



▶ Der Brotschneideautomat Lotus 600 dient zum Schneiden aller Brotsorten, ofenfrisch und ohne Beölung. Der Lotus 600 bietet einfachste Bedienung, einen automatisch in Stellung gehenden Schnitthalter und braucht keinen zusätzlichen Starttaster. Die offene Bauweise garantiert optimale Hygiene.



touch2move ist das Antriebssystem zum einfachen Transportieren von Lasten ohne Kraftaufwand. Das System bietet eine stufenlose Anpassung der Fahrgeschwindigkeiten, höchste Wendigkeit und Mobilität sowie einfache und intuitive Bedienung mittels ergonomischer Sensor-



▶ Der Tablettabräumwagen Taro aus CNS sorgt überall dort für Ordnung, wo Tabletts und Geschirr schnell und sicher rücktransportiert werden müssen. Die verschweisste Rahmenkonstruktion mit Leichtlaufrollen garantiert äusserste Stabilität und geringen Abrollwiderstand. Die L-Winkelführungen sind höhenverstellbar. Der Taro kann wahlweise mit zwei- oder dreiseitiger Verkleidung, mit oder ohne Dach, aus CNS oder in 1950 verschiedenen NCS-Farben, bestellt werden.

