



Chef's Table im Universitätsspital Basel: Edles Mise en Place und antikes Dekor paart sich mit Spitalgrossküche. Selbst Hochzeiten wurden hier schon zelebriert. Bilder: zvg

Unispital Basel Die Fakten zur Gastronomie

Patientenverpflegung: ca. 2500 Essen pro Tag (drei Mahlzeiten); Produktionslinie: Cook & Serve; Tablettbestückung am Induktionsband

Mitarbeiterverpflegung: rund 3000 warme Essen pro Tag

Vier Restaurants für interne und externe Gäste:
Centro: 568 Sitzplätze innen, 80 Sitzplätze aussen
Centrino: 396 Sitzplätze innen, 28 Loungeplätze, 270 Sitzplätze aussen, 22 Liegestühle
Giardino: 72 Sitzplätze innen, 10 Loungeplätze, 88 Sitzplätze aussen
Punto: 76 Sitzplätze innen, 18 Loungeplätze, 80 Sitzplätze aussen

Das Basler Unispital bittet zu Tisch

Hotellerie und Gastronomie-Kompetenz am Basler Unispital werden ausgebaut: Mit einer Neuausrichtung von zwei Restaurants und Aufgaben wie einem Concierge-Service.

GU DRUN SCHLENZCEK

Das Universitätsspital Basel ist wohl das einzige Schweizer Spital, welches jahrelang konsequent ein Outsourcen von Teilen der Gastronomie pflegte. Unter Manfred Roth, Leiter Hotellerie, kommt es nun zu einem Strategiewechsel: «Die Gastronomie ist ein Softfaktor im Spital, mit dem man viel bewegen kann.» Der frühere Küchenchef des «Victoria-Jungfrau» in Interlaken bringt am Unispital so einiges in Bewegung und forciert einen Ausbau der gastronomischen Kompetenz: Die zwei der insgesamt vier Restaurants, welche die Valora-Gruppe bis anhin als Merkur-Espresso-Outlets betrieb, führt Roth seit einem Jahr wieder in Eigenregie und hat beide nun einer neuen Ausrichtung unterzogen. Die beiden Lokale sollen zu Aushängeschildern und Profitcentern des Spitals avancieren.

Ersteres ist ihm sichtlich gelungen, beide Lokale lassen den Spitalaufenthalt für die Dauer des Besuchs vergessen; Letzteres muss er bei den erst seit Kurzem geöffneten Betrieben noch beweisen.

Das «Punto» im Klinikum II des Spitals bietet leichte italienische Küche mit Pasta und Pizza und zählt primär externe Gäste. Die neue Lounge mit hochwertigen, farbigen Ledersesseln erinnert an die «Wohnzimmer-Atmosphäre» eines Starbucks. Die volle Vielfalt der Kaffeespezialitäten gibt's jedoch aus dem Vollautomaten in Selbstbedienung. Der neue Auftritt kommt bei den Kunden an: Verkaufte Valora vorher 30 warme Essen pro Tag, sind es im neuen «Punto» nach drei Monaten bereits 120 warme Mahlzeiten, welche täglich über den Tresen gereicht werden.

Der neue Auftritt kommt bei den Kunden an: Verkaufte Valora vorher 30 warme Essen pro Tag, sind es im neuen «Punto» nach drei Monaten bereits 120 warme Mahlzeiten, welche täglich über den Tresen gereicht werden.

Dezentrale Küchen für die Ad-hoc-Patientenverpflegung nutzen

Das zweite ingesourcte Outlet im Klinikum I zeigt sich mit gefüllten Bagels, hausgemachten Wähen und asiatischen Currys noch stärker auf Zwischenmahlzeiten ausgerichtet. Das «Giardino» be-

steht durch klassisches Design, welches die denkmalgeschützte Künstlerwand voll zur Geltung kommen lässt.

Die Küchen von «Punto» und «Giardino» möchte Manfred Roth künftig aber auch für die Patientenverpflegung nutzen. Grund: Von der Hauptküche sind die Wege für den steigenden Bedarf an Ad-hoc-Verpflegungsmöglichkeiten zu weit. Drei bis vier einfache Gerichte schweben Roth vor, welche in der Hauptküche im Sous-vide-Verfahren vorproduziert und dann von den Patienten ausserhalb der üblichen Essenszeiten in den dezentralen Küchen geordert werden können. «Aktuell erarbeiten wir ein entsprechendes Konzept zusammen mit der Pflege.»

Mit den Sous-vide-Produkten will Roth gleichzeitig die Akzeptanz von Patienten von Inhouse-Convenience prüfen. Aktuell wird am Basler Unispital noch alles im Cook & Serve-Verfahren hergestellt. Sous-vide soll ebenfalls zum Einsatz kommen, wenn Roth mit seinem Hotellerie-Team in drei Jahren auch noch die beiden Kioske der Valora-Gruppe in Eigenregie führt: Geplant ist hier ein

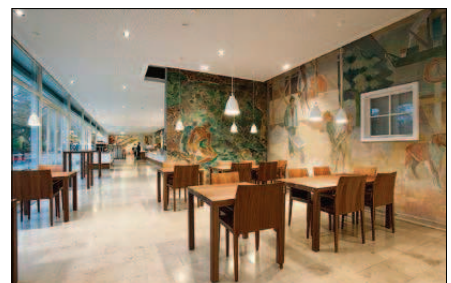


«Wir testen beim Patienten die Akzeptanz von Sous-vide-Produkten.»

Manfred Roth
Leiter Hotellerie Unispital Basel



Beliebt: Catering-Event auf der Dachterrasse des Klinikums I.



Das «Giardino» im Klinikum I öffnete vor einem Monat. Vorher schenkte hier Valora ihren Merkur-Kaffee aus.

beschränktes Angebot an Fertiggerichten, insbesondere für Mitarbeiter des Nachtdienstes.

Getestet wird aktuell ebenfalls die Einführung der Hotellerie für Allgemeinversicherte auf zwei Stationen. In Planung ist, dass das Hotellerie-Erlebnis künftig aber bereits an den Pforten des Unispitals spürbar ist: Roth schwebt ein Concierge-Service à la 5-Sterne-Hotellerie vor. Die Unterstützung für dieses Vorhaben seitens Spital ist ihm bereits sicher. Mediensprecherin Sabina Heuss Pace: «Das Gefühl von Sicherheit und Aufgehobensein ist ein wichtiger Teil einer positiven Patientenerfahrung.» Und das Vermitteln dieses Gefühls ist die Kernkompetenz der Hotellerie.

Catering Das Universitätsspital avanciert zur Eventlokalität

Centro und Centrino heissen die beiden Mitarbeiter-Restaurants des Unispitals Basel, welche zusammen fast 1000 Sitzplätze fassen. Abends und am Wochenende wandelt sich das zweistöckige Restaurant-Duo mit angrenzendem Garten vor historischer Schlössli-Kulisse (Direktionsgebäude) und direktem Zugang zu Parkplätzen in ein Eventlokal. Und das immer häufiger. So wie auch die Dachterrasse des Klinikums I mit ihrem Blick über Basel. Unter dem Namen «C Catering & Congresses» baut Manfred

Roth seit zwei Jahren eine kleine, aber feine Cateringdivision auf, die stetig wächst: Letztes Jahr konnte der Umsatz um knapp 20 Prozent gesteigert werden. Zwei Mitarbeiter zählt die Division, für Anlässe werden bevorzugt spitaleigene Mitarbeiter engagiert, gekocht wird in der Hauptküche. Die Kunden sind primär externe, der Veranstaltungsort der Campus selbst. «Es gibt in Basel kaum eine Lokalität in dieser Grösse mit Garten», wirbt Manfred Roth. gsg

www.c-catering.ch

impresum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé en 1892

Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse
Morbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktor: Gery Nievergelt/gn
Stv. Chefredaktor: Sabrina Glanzmann/sag
Assistent/Chefredaktion und Spezialprojekte: Sabrina Jörg Patoku (abw.)

Ressortleitung:
diese woche: Daniel Stampfli/dst

cahier français: Alexandre Caldara/acca
fokus: Alex Gertschen/ang
dolce vita: Sabrina Glanzmann/sag

Redaktorinnen: Laetitia Bongard/lb;
Franziska Egli/fee; Theres Lagler/Berger/tl;
Gudrun Schlenzcek/gsg
Grafik und Produktion: Carla Barron-Seccic/bcs
(Leitung); Beat Felber/bf; Roland Gerber/rg;
Biljana Mitrovic/bmi
Korrektur: Paul Le Grand
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung, abw.);
Danijela Bosnjak

htr Online

Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt
News-Team: Natalie-Pascale Alesch/npa;
Daniel Stampfli/dst
Praktikum: Ahmad Daschli/dad

Verlag

Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Häni
Stelleninsetzer: Angela di Renzo Costa
Praktikum: Ahmad Daschli/dad
Geschäftsanzweigen: Nino Burchianti;
Michael Müller

hoteljob.ch: Denise Karam
Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren
Auflage: 10 301 (WEMF/SW-Reglaubigung 2014)
Leser: 85 000 (Studie DemoScope 2009)
Verkaufspreise (inkl. MwSt.): Einzelnummer
Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 175.-,
ISSN: 1424-0440

Kontakte

Morbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Online Redaktion: online@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93
Fax 031 740 97 76; Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42,
Fax 031 370 42 23, E-Mail: insetrate@htr.ch
Internet: täglich aktuell: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.