

26 Millionen Franken für die Patientengastronomie der Zukunft



Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie, und Martine Fehr, Leiterin Patientengastronomie, in einem der neuen Station Offices.

BILDER ZVG

Das Unispital Basel stellt seine Patientengastronomie komplett um. Fixe Essenszeiten und Vorbestellungen gehören damit bald der Vergangenheit an.

Ein Patient ist zu den Essenszeiten gerade bei einer Untersuchung, eine frischgebackene Mutter hat erst einige Stunden nach der Geburt Hunger, eine Patientin hat ihren Appetit bei der Essensbestellung am Vortag überschätzt – Szenarien, die in einem Spital täglich vorkommen. Bisher konnte die Patientengastronomie des Unispitals Basel (USB) darauf kaum reagieren. Das Essen musste bis anhin 24 Stunden vorher bestellt und zu fixen Essenszeiten geliefert werden.

Nun stellt das Spital seine Patientengastronomie komplett um. «Durch das neue System werden wir flexibler und effizienter», erklärt Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie. Der Koch, der bereits Küchenchef im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken und dem «Mandarin Oriental» in Tokio war, ist überzeugt, dass die Zukunft der Patientengastronomie in flexibleren Konzepten liegt.

Vier Wochen lang frisch

Das Unispital Basel ist das erste Spital der Schweiz, welches die so genannte «Micro-Past-Methode» einführt. Dabei werden die Gerichte in einer Schale schonend dampfgegart, mit Schutzgas luftdicht in kleine Schalen verpackt und gekühlt gelagert. «Unsere Untersuchungen haben ge-

zeigt, dass die Mahlzeiten auch vier Wochen nach der Zubereitung noch bessere Nährwerte aufweisen als das Essen, das wir heute servieren. Dieses wird bis zu zwei Stunden warm gehalten – etwas vom Schlimmsten für die Nährstoffe», erklärt Manfred Roth. Ihm ist es wichtig, dass die Gerichte auch künftig direkt in der Küche des Unispitals geplant und zubereitet werden. «Die Kompetenz für das Essen unserer Patienten soll bei uns liegen. Unsere Experten, die Ernährungsberater und Diätköche, sollen auch künftig entscheiden, welches Essen das Beste für unsere Patienten ist.» Die Bestellung des Essens von einem Zulieferer wurde zwar diskutiert, kam letztlich aber nicht in Frage.

«Die Kompetenz für das Essen unserer Patienten soll weiterhin bei uns liegen.»

MANFRED ROTH, LEITER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Nach der Zubereitung der Gerichte werden diese in so genannten Station Offices auf den Abteilungen gekühlt gelagert. Hier wird das Essen nicht mehr vom Pflegepersonal ans Bett geliefert, sondern vom neuen Hotellerie-Service in der Mikrowelle aufbereitet und ans Bett gebracht. Die Patienten können jederzeit zwischen 23 verschiedenen Menüs sowie Einzelkomponenten wählen und erhalten ihr Essen nur wenige Minuten später. Manfred Roth spricht von «Service statt Lieferung» – zumindest beim Essen sollen sich die Patienten mehr wie

in einem Restaurant als in einem Spital fühlen. Auch Kaffee und Tee werden künftig direkt in den Station Offices zubereitet. Eine zentrale Geschirrwäscherei wird durch die Offices überflüssig, künftig wird das Geschirr direkt auf den Abteilungen abgewaschen und gelagert.

Weniger Personal in der Küche, mehr im Hotellerie-Service

Neben der höheren Flexibilität liegen die weiteren Vorteile des neuen Systems für Küchenchef Manfred Roth auf der Hand: Durch das schonende Dampfgaren bleiben Vitamine und Nährstoffe besser erhalten, das Essen behält Farbe und Biss, und das flexiblere System soll dabei helfen, weniger Abfall zu produzieren. Weil die Abläufe künftig anders sind, werden in der Küche sowie in der Geschirrwäschzentrale weniger Mitarbeitende benötigt. «Es wird aber niemand entlassen», betont Manfred Roth. Den Mitarbeitern werde eine Tätigkeit im neuen Hotellerie-Service angeboten. Dort

werden sie nicht nur in der Zubereitung der Gerichte geschult, sondern auch in Softskills wie dem Umgang mit Patienten. Über die neuen Job-Angebote sind allerdings nicht alle Mitarbeitenden glücklich (siehe Kasten).

Rund 26 Millionen Franken kostet die Umstellung der Patientengastronomie am USB. Diese ist nur möglich, da die Küche sowieso saniert werden musste. Der Umbau der insgesamt 22 Station Offices ist bereits im Gang, bis Mitte Juli sollen alle fertiggestellt sein. Zudem wird die Küche im laufenden Betrieb umgebaut. Ab September wird das Frühstück direkt auf den Stationen serviert, die komplette Umstellung auf das neue System ist bis Sommer 2018 geplant. Auch die Belieferung von anderen Spitälern wäre möglich – derzeit laufen Abklärungen mit anderen Häusern.

Die Patientengastronomie ist in Bewegung

Für Manfred Roth ist klar, dass die Zukunft der Patientengastro-



Durch schonendes Dampfgaren bleiben bei der Micro-Past-Methode Vitamine und Nährstoffe besser erhalten, und das Essen behält Farbe und Biss.

nomie in Systemen wie Micro-Past liegt – und dass sich die Spitäler der Schweiz künftig in diese Richtung bewegen werden. Auf Anfrage zeigt sich, dass die Gastronomie an den Spitälern ein grosses Thema ist – mehrere arbeiten derzeit an neuen Konzepten. Am Unispital Bern etwa soll künftig ähnlich wie in Basel ein vollumfänglicher Hotellerie-Service eingeführt werden, der beispielsweise das Frühstück und den Kaffee direkt auf der Bettenstation anrichtet.

Am Universitätsspital Zürich hat man sich für den Neubau für das System «Cook and Serve» entschieden, wobei das Essen schon heute während maximal 20 Minuten warm gehalten wird. Und auch am Kantonsspital Luzern sollen die Patienten künftig während 24 Stunden mit Essen versorgt werden, wobei die Lieferzeiten zwischen einer bis zwei Stunden betragen. Die Stossrichtung der Spitäler ist klar: Die Küche soll effizienter werden und flexibler auf die Bedürfnisse der Patienten reagieren.

ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.unispital-basel.ch

Köche wollen nicht servieren

41 Mitarbeitenden der USB-Küche werden neue Jobs angeboten – darunter auch vier Diätköchen, zwei Köchen und zwei Pâtissiers. Sie sind gemäss einem Bericht der «BZ Basel» wenig erfreut über die Angebote, für welche sie überqualifiziert seien. Eine Betroffene äusserte sich gegenüber der Zeitung wie folgt: «Das Ganze ist wie ein schlechter Witz. Ich habe doch keine jahrelange Ausbildung absolviert, um dann auf den Stationen Essen zu servieren oder im Restaurant Sandwiches zu streichen.»

«Zumutbare Ersatzangebote» Das USB wehrt sich gegen die Vorwürfe. «Das Angebot des USB ist aussergewöhnlich grosszügig, weil die grundlegende Umstellung der Patientengastronomie ohne Entlassungen, ohne Lohnreduktion und ohne Änderung des Beschäftigungsgrads durchgeführt wird», so Mediensprecher Martin Jordan. Allen Mitarbeitenden würden zumutbare Ersatzangebote unterbreitet, und das USB habe zeitgerecht über die anstehenden Veränderungen informiert. Zudem würden die Veränderungen für einige Mitarbeitende aus dem Bereich Geschirrwäschzentrale und Küchenhilfe eine berufliche Entwicklungschance bedeuten. Stefan Unternährer, Leiter Sozialpolitik und Rechtsschutz der Hotel & Gastro Union, verweist auf das OR: «Nach Gesetz kann der Arbeitgeber einen neuen Vertrag mit verändertem Aufgabengebiet anbieten.» Lehnt der Arbeitnehmer ab, gilt der alte Vertrag so lange, bis er gekündigt wird.