

Die Lindenhofgruppe versorgt an ihren Standorten Engeried, Lindenhof und Sonnenhof jährlich über 153 000 Patientinnen und Patienten.



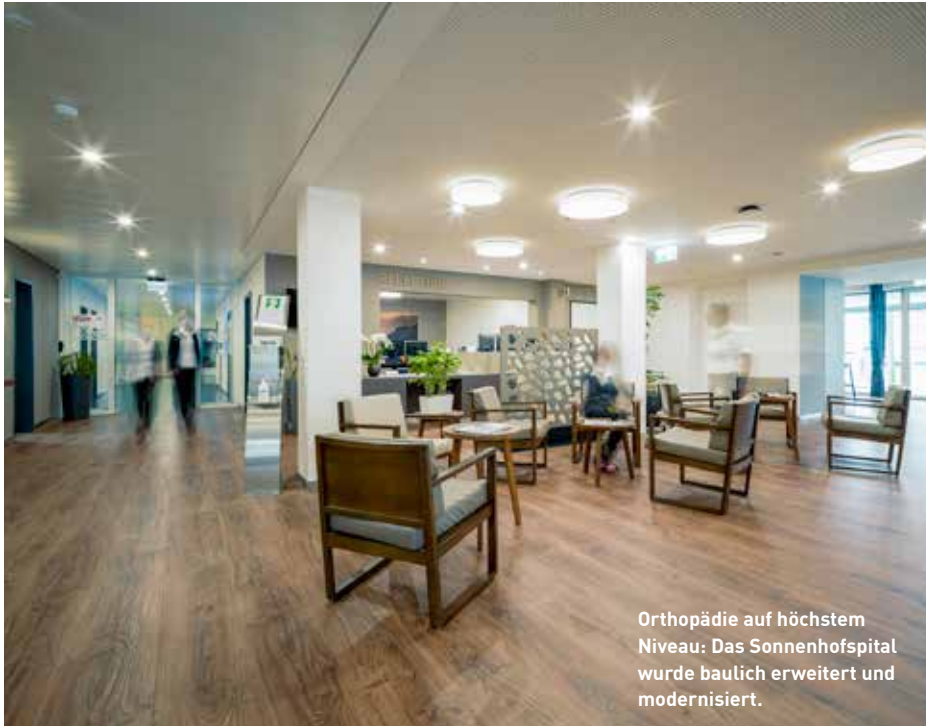
Effizienz trifft Geschmack:

Wie die Lindenhofgruppe ihre Gastronomie modernisiert



Die Lindenhofgruppe mit ihren drei Spitälern Engeried, Lindenhof und Sonnenhof bringt Effizienz in ihre Küchen, ohne bei Geschmack und Qualität Abstriche zu machen. Der Clou: Prozessanpassungen werden mit den smarten Socamel-Speisewagen der Steffen Gastro AG kombiniert. Ob Inhouse oder beim Transfer zu einem anderen Spitalstandort: Die Technik sorgt dafür, dass jede Mahlzeit so ankommt, wie sie soll – schmackhaft und perfekt temperiert.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



Orthopädie auf höchstem Niveau: Das Sonnenhofspital wurde baulich erweitert und modernisiert.



«Das haben wir angepasst – hin zum zentralen Einkauf, einer standortübergreifenden Menüplanung und einheitlichen Rezepten.»

Matthias Eichenberger, Bereichsleiter Hotellerie & Gastronomie Lindenhofgruppe.

Die Lindenhofgruppe zählt landesweit zu den führenden Listenspitälern mit privater Trägerschaft. In ihren drei Spitälern Engeried, Lindenhof und Sonnenhof werden jährlich über 153000 Patientinnen und Patienten versorgt, davon 28000 stationär. Während der Lindenhof als vielseitiger Allrounder gilt, ist der Sonnenhof eine Top-Adresse für orthopädische und traumatologische Behandlungen auf höchstem Niveau. Das Engeried fokussiert auf Innere Medizin und Palliative Care. Die Spitalgruppe bietet neben einer umfassenden Grundversorgung ein Spektrum der spezialisierten und hochspezialisierten Medizin an. Die jeweiligen Fachgebiete wirken sich auch auf die Verpflegung aus: Während eine orthopädische OP den Appetit in der Regel nur wenig beeinträchtigt, erfordert beispielsweise ein Eingriff im Magenbereich einen neuen, überarbeiteten Speiseplan. Oder anders gesagt: Nicht nur die Liebe, sondern auch die Gesundheit geht durch den Magen. Die Verpflegung ist also weit mehr als Mittel zum Zweck. Entsprechend hoch sind die Anforderungen an die Spitalküchen der Lindenhofgruppe: Abwechslungsreiche und nach ernährungsphysiologischen Vorgaben zubereitete Menüs mit möglichst viel Eigenproduktion



Im Sonnenhof richtet das Küchenteam die im Cook&Chill-Verfahren vorproduzierten Speisen kalt auf Tellern und Tablett an.

– und das trotz steigendem Kostendruck. Hier waren Synergien gefragt.

Küchen neu organisiert

Seit der Fusion zur Lindenhofgruppe 2012 werden die Prozesse zur Effizienzsteigerung in der Gastronomie stetig weiterentwickelt. «Früher agierten die Küchenteams an den Spitalstandorten unabhängig



Die HACCP-Richtlinien werden in der gesamten Prozesskette eingehalten.

voneinander. Das haben wir angepasst – hin zum zentralen Einkauf, einer standortübergreifenden Menüplanung und einheitlichen Rezepten», erklärt Matthias Eichenberger, Bereichsleiter Hotellerie & Gastronomie Lindenhofgruppe. Er bringt seine umfassenden Erfahrungen aus der klassischen Gastronomie gewinnbringend für die Lindenhofgruppe ein – sieben Jahre als Projektleiter, seit 2022 auf Stufe Bereichsleitung. Gleichzeitig wurden Kochprozesse und Kücheninfrastruktur auf den Prüfstand gestellt. «Dazu haben wir vor rund drei Jahren die Firma Pro Culina GmbH (www.proculina.ch) aus Münsingen an Bord geholt. Die Beratungsprofis für die Care- und Gemeinschaftsverpflegung haben uns bei der Fachplanung, Prozessoptimierung und Konzeptentwicklung unterstützt.» Im Rahmen der Beratung wurden verschiedene Modelle durchgespielt, darunter eine Zentralküche für alle drei Spitäler oder das Vorproduktionsmodell 70/30, bei dem nur ein Teil aus der Zentralküche kommt, um an den Standorten Autonomie zu erhalten.

Die drei Lösungen im Überblick

Compactserv von Socamel

Compactserv ist ein Speisewagen mit integrierter Technologie. Die isolierte Mittelwand und präzise Luftzirkulation garantieren konstante Temperaturen heisser und kalter Speisen bei gleichzeitig erstklassiger Speisequalität und reduziertem Energieverbrauch.

Doubleflow Ergoserv von Socamel

Mit einer Kombination aus Andockstation und Tablettwagen ermöglicht der Doubleflow Ergoserv das Kühlen und Durcherhitzen von individuell auf Tablett angeordneten Speisen. Die Tablettwagen kommen ohne elektrische Bauteile aus, was sie einfach transportierbar macht.

ScanBox

ScanBox bietet ein vielseitiges Sortiment an Transportboxen für die gekühlte, beheizte oder kombinierte Aufbewahrung von Lebensmitteln. ScanBoxen erfüllen alle Anforderungen an Transport, Lagerung und Ausgabe und sind mit GN-, Euro- und Veskanorm-Tabletts kompatibel.

Vorproduktion mit Cook&Chill

So standen verschiedene Optionen im Raum, aus denen sich die heutige Lösung für die Standorte Sonnenhof und Engered herauskristallisierte. Unterstützend und wertvoll bei der Lösungsfindung war die Expertise der Steffen Gastro AG. Das inhabergeführte Unternehmen ist als Komplettanbieter für Spitäler, Heime, Hotels und Restaurants ein erfahrener Partner für Gross-

Nach dem Bestücken mit kalten Tablettts heisst es: An den Strom anschliessen, dann auf die Stationen, und die integrierte Hightech übernimmt den Rest.



Die isolierte Trennwand im Speisewagen erwärmt Speisen wie Suppe und Fleisch auf der einen Seite, während Salat und Dessert auf der anderen Seite kühl bleiben.

küchen und effiziente Speisenlogistik. Zusammen mit Pro Culina hat Steffen Gastro die heutige Lösung im Detail ausgearbeitet.

Und die sieht konkret so aus: Der Sonnenhof kocht für seine 90 bis 100 Patientinnen und Patienten und für das Engeried mit rund 50 Personen. «Wir setzen auf Cook&Chill, kochen also ein Ragout vor, kühlen es schnell herunter und bestücken am geplanten Tag die Teller und Tablettts mit den kalten Menükomponenten. Diese werden direkt in den Speisewagen regeneriert, im Engeried erst nach der Anlieferung vor Ort», erklärt Andy Wehring, Abteilungsleiter Küchen Lindenhofgruppe.

Diese Prozessanpassungen erforderten ein komplett neues Speisetransportsystem. «Wir haben das bestehende Induktionssystem durch Speisetransportwagen mit moderner Heisslufttechnologie ersetzt», erklärt Beat Steffen, Geschäftsleitung der Steffen Gastro AG. Für den Inhouse-Service im Sonnenhof



Kalte Speisen haben eine festere Konsistenz als warme, so dass sie beim Transport nicht verschütten oder verrutschen.

«Wir haben das bestehende Induktionssystem durch Speisetransportwagen mit moderner Heisslufttechnologie ersetzt.»

Beat Steffen, Geschäftsleitung der Steffen Gastro AG.



Im Engeried wird eine Kombination aus Tablettwagen (kalt bestückt im Sonnenhof) und Andockstation (Regeneration im Engeried) eingesetzt.



Die Ergoserv-Wagen kommen ohne technische Komponenten aus, was sie leicht und robust für den Transport macht.

und den Transfer ins Engeried waren dabei zwei unterschiedliche Lösungen gefragt.

Compactserv im Sonnenhof

«Im Sonnenhof setzen wir die Compactserv-Wagen von Socamel ein», erklärt Beat Steffen. «Dank Umlufttechnologie werden die auf Teller und Tablettts angerichteten Warmkomponenten durch einen schnellen Temperaturanstieg regeneriert und im automatischen Haltemodus warmgehalten, während die kalten Speisen kühl bleiben. So ist beim Servieren alles optimal vorbereitet.»

Das Umluftverfahren sorgt nicht nur für Tempo beim Erhitzen, sondern erhält auch die Qualität der Speisen. Selbst empfindliche Blätterteiggerichte, Aufläufe oder panierte Speisen behalten ihre Konsistenz – kein Aufweichen, Austrocknen oder Anbrennen. Um die HACCP-Richtlinien einzuhalten, muss in der gesamten Produktionskette die «gute Herstellungspraxis» GHP eingehalten werden. Die Speisewagen sind somit das ideale Bindeglied zwischen Küche und Ausgabe.

Entkoppelte Lösung im Engeried: Ergoserv

Das gilt auch für die Doubleflow-Ergoserv-Wagen im Engeried. Sie basieren auf einer entkoppelten Lösung. Das heisst, die temperaturstabilen Wagen werden im Sonnenhof mit kalten Mahlzeiten beladen. Ohne elektrische Bauteile sind diese kompakt, robust und leicht – ideal für den Transport durch Citytrans, den Logistikpartner, der die Mahlzeiten



Im Engeried werden die Speisewagen angedockt und die Regeneration erfolgt analog zu den Compactserv-Wagen. Andy Wehring ist von Beat Steffens Konzept überzeugt.

Und was ist mit Mitarbeitenden und Gästen?

Die Spitäler Engeried und Sonnenhof betreiben beide Restaurants mit Kiosk, wo sich Besucherinnen, Patienten, externe Gäste und Mitarbeitende zum Café oder Mittagessen treffen können. Diese Mahlzeiten kommen ebenfalls aus der Küche des Sonnenhofs. Komponentenküche aus GN-Schalen geschöpft, die für das Engeried in isolierten ScanBoxen zusammen mit den Ergoserv-Wagen transportiert und vor Ort regeneriert werden. Salate gibt es am Buffet zur Selbstbedienung. Frisch, lecker, unkompliziert!

für den Mittags- und Abendservice zweimal täglich ins nahegelegene Engeried transportiert und Leergüter retourniert. Dies ermöglicht einen effizienten und zuverlässigen Ablauf zwischen den Standorten. Die Speisen bleiben während des Transports in bestem Zustand – nichts läuft aus, nicht einmal die Suppe. Denn kalte Speisen haben eine festere Konsistenz als heisse. Im Engeried übernehmen dann die Andockstationen Doubleflow auf Rollen mit integrierter Heiz- und Kühltechnik. Die Speisewagen werden angedockt und die Regeneration beginnt: Kaltes bleibt kalt und Warmes wird punktgenau erwärmt – ohne Anbrennen, Aufweichen oder lauwarmes Essen. Stattdessen: perfekt heiss, genau so, wie es sein soll!

«Unser Anspruch ist es nach wie vor, frisch und mit hohem Selbstfertigungsgrad zu kochen.»

Andy Wehring, Abteilungsleiter Küchen Lindenhofgruppe.



Perfekte Temperatur bis zum Service: Ein automatischer Haltemodus bewahrt die sensorische Qualität der Speisen sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.





Vor dem Mittagsservice im Tea-Room: Nadja Lüthi, Gastronomieleiterin Engeriedspital, muss die Speisen aus der ScanBox nur noch regenerieren.

Mitarbeitende ins Boot holen

«Das ist die technische Seite der neuen Produktion, die reibungslos funktioniert. Auch die Prozessumstellung und die Implementierung der Speisetransportsysteme verliefen reibungslos – wir sind sehr zufrieden», erklärt Matthias Eichenberger. Aber das Ganze erforderte natürlich auch ein Umdenken bei

den Köchinnen und Köchen. «Wir haben unsere Mitarbeitenden von Anfang an ins Boot geholt, sie an den Prozessänderungen beteiligt und Schulungen durchgeführt. Dadurch haben wir Hemmschwellen gesenkt und Ängste abgebaut.» Und das war eine Herausforderung – denn Vorproduktion scheint oft nicht mit frischer Küche und damit dem Herzblut eines Kochs, einer Köchin vereinbar.

«Diese Einwände konnten wir ausräumen», sagt Andy Wehring. «Unser Anspruch ist es nach wie vor, frisch und mit hohem Selbstfertigungsgrad zu kochen. Die Speisen erreichen die Patientinnen und Patienten in der gewohnten Top-Qualität, unter Berücksichtigung von Allergien und speziellen Kostformen – mit Cook&Chill eben zeitversetzt. Ungewohnt war auch das Bestücken der Teller mit kalten Komponenten, im Gegensatz zum üblichen heissen Teller. Aber auch hier gab es eine positive Kehrseite: Der Abendservice ist heute bereits um 15.30 Uhr abgeschlossen, die Wagen sind bestückt und um 16 Uhr ist Feierabend. Das bedeutet mehr Zeit für Familie und Freunde – und die Zufriedenheit der Patientinnen und Patienten bleibt trotzdem auf dem gewohnt hohen Niveau.»



Matthias Eichenberger, Bereichsleiter Hotellerie & Gastronomie Lindenhofgruppe, und Andy Wehring, Abteilungsleiter Küchen Lindenhofgruppe, zählten auf die Expertise von Beat Steffen, Geschäftsinhaber der Steffen Gastro AG.



Mehr zum Thema



Sonnenhofspital
Buchserstrasse 30
3006 Bern

Engeriedspital
Riedweg 15
3012 Bern
www.lindenhofgruppe.ch



Steffen Gastro AG
Bolacker 3
4563 Gerlafingen
www.steffengastro.ch
www.socamel.ch
www.scanbox-schweiz.ch