Blick zur SuvaCare Clinique romande de réadaptation in Sitten bzw. zum Reha-Center der Suva im Wallis.

Innovative Speiseverteilung in der SuvaCare Clinique romande de réadaptation, Sitten:

Warme und kalte Speisen aus einem Guss

In die SuvaCare Clinique romande de réadaption in Sitten kommen Unfall- und Krankheitspatienten zur Rehabilitation und zur Reintegration ins Berufsleben. 150 Patientinnen und Patienten finden im modernen Reha-Center kompetente Unterstützung für ihre Genesung. Die professionelle Pflege und die zielorientierten Therapien, ein angenehmes Ambiente und eine schmackhafte Verpflegung tragen ihren Teil dazu bei. Dabei erfolgt die Speiseverteilung nach den Grundsätzen der «Warmen Linie» («Cook&Serve»). Damit die frisch zubereiteten Mahlzeiten bei optimalen Temperaturen zu den Patientinnen und Patienten gelangen, dafür sorgen die Induktions-Tablett-Transportwagen mit «ClimaControl» der Schmalz Distributions-Systeme AG in Nidau.

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser und zVg

Die Clinique romande de réadapation (CRR) wurde 1999 eröffnet und 2015 markant vergrössert, sodass heute rund 150 Patientinnen und Patienten stationär gepflegt und betreut werden können. Hinzu kommt eine Vielzahl von ambulanten Therapiepatienten und medizinische Konsultationen. Spezialisiert ist die Klinik in der Rehabilitation des Bewegungsapparates, in der neurologischen Reha und in der Paraplegie. Die CRR befindet sich in unmittelbarer Nähe des Spitals von Sitten und ist über eine Galerie mit ihm verbunden. Die Rehabilitationsleistungen umfassen Pflege, Physio- und Ergotherapie, Neuropsychologie und Logopädie, Schmerzberatung, spezialisierte Werkstätten für Prothesen und andere Hilfsmittel sowie auch eine Werkstätte für die berufliche Wiedereingliederung.

Swiss Olympic Medial Center

Als eines der Swiss Olympic Medical Center hat sich die CRR einen Namen bei Spitzensportlern und Nachwuchstalenten auf regionaler und nationaler Ebene gemacht. Ein dreiköpfiges Ärzteteam und Spezialisten der Sportwissenschaften haben im

Die Patientinnen und Patienten haben die Wahl, ihre Mahlzeiten entweder auf den Zimmern oder aber im öffentlich zugänglichen Restaurant einzunehmen. 70 Prozent favorisieren das Restaurant.

vergangenen Jahr über 2000 Konsultationen und 800 Konditionstests durchgeführt. Diese Abteilung der CRR ist mit dem Label von Swiss Olympic versehen.

Erweiterung auf allen Ebenen

Eine ausgewogene und gesunde Verpflegung gehört ebenso zum Genesungsprozess wie die Therapien. Im Zuge des letztjährigen Kapazitätsausbaus stand auch die Vergrösserung und Erneuerung der Klinikküche an, deren technische Infrastruktur nicht mehr den heutigen Anforderungen entsprach. Gerald Cordonier, Küchenchef seit Bestehen der CRR, plante die neue Küchen-Konfiguration und stellte auch die Speiseverteilung auf «Cook&Serve» um. Das neue Konzept der «Warmen Linie» ermöglicht den Patientinnen und Patienten die Wahl zwischen einer Verpflegung im Zimmer oder im Selbstwahlrestaurant.

«La Fourchette verte»

Im öffentlich zugänglichen Restaurant verpflegen sich rund 70 Prozent der Patientinnen und Patienten, die Klinik-Mitarbeitenden sowie die externen Gäste. 30 Prozent der Patientinnen und Patienten erhalten die Mahlzeiten mittels der Speiseverteilung in ihre Zimmer serviert. Das 22köpfige Küchenteam bereitet täglich rund 400 Mittags- und 170 Abendmahlzeiten zu. Zur Auswahl stehen zwei Tagesmenus, wobei eines dem Konzept der «Fourchette verte» entspricht, das für eine ausgewogene und der Ernährungspyramide entsprechende Verpflegung steht. Zudem gibt es Wochenangebote, Grilladen, A la Carte-Gerichte sowie ein reichhaltiges kaltes Buffet. Im Selbstwahlrestaurant serviert die Küchenbrigade ihren Gästen die Mahlzeiten gleich selbst. Küchenchef Gerald Cordonier ist der direkte Kontakt zwischen seiner Brigade und den Patienten äusserst wichtig: «Die Mitarbeitenden erhalten so aus erster Hand Rückmeldungen zu den angebotenen Mahlzeiten und Gerichten. Das gibt uns die Chance, immer zur Zufriedenheit unserer Gäste zu kochen und auch mal auf besondere Wünsche einzugehen. Dieser Kontakt wird beiderseits sehr geschätzt.»

Mehr zum Thema: SuvaCare, Clinique romande de réadaption, Av. Grand-Champsec 90, 1951 Sion, Tel. 027 603 30 30, Fax 027 603 30 31, www.crr-suva.ch

Im Zuge der Realisierung der neuen Klinik-Küche wurde die Speiseverteilung für die Etagen und Stationen nach den Grundsätzen der «Warmen Linie» bzw. von «Cook&Serve» umgestellt.

Im Mittelpunkt der Speiseverteilung steht das mobile und neutrale Speiseverteilband der Schmalz Distributions-System AG in Nidau.

Kompetente Beratung durch Spezialisten der Speiseverteilung

In die Planung der neuen Kücheninfrastruktur und bei der Umstellung auf «Cook&Serve» floss auch die Evaluation eines neuen Speiseverteilungs-Systems ein. Küchenchef Gerald Cordonier wurde aufgrund eines in den Fachmagazinen GOURMET und POT-AU-FEU erschienenen Reports auf die Schmalz Distributions-Systeme AG in Nidau aufmerksam und kontaktierte das Unternehmen für ein Beratungsgespräch.

Vor allem über die Induktionstechnologie wollte der souveräne Küchenchef des CRR mehr erfahren und prüfte zuerst auch die Anschaffung einer induktiv beheizten Speiseverteilband-Anlage. Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG, konnte ihn von der noch optimaleren und flexibleren Lösung mit einem neutralen Speiseverteilband in Kombination mit Induktions-Tablett-Transportwagen mit aktiver Kühlung überzeugen. Das vorgelegte Konzept umfasste zudem Stapelgeräte, gediegenes

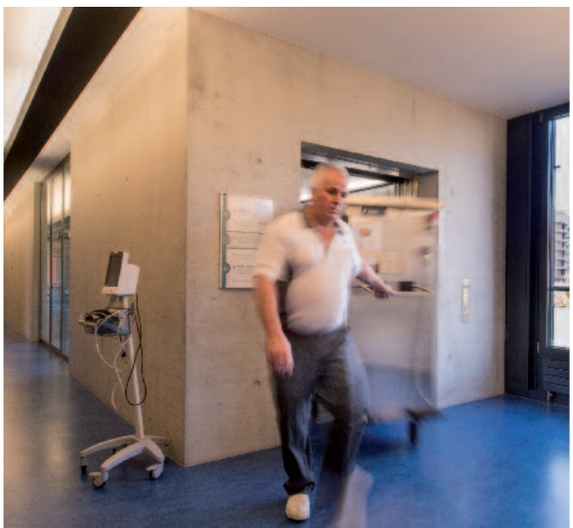
Am Ende des Speiseverteilbandes werden die Tabletts mit den individuell konfigurierten Mahlzeiten in die Induktions-Tablett-Transportwagen mit «Clima Control» der Schmalz Distributions-Systeme AG gelegt.

Sie sind das Herzstück der Speiseverteilung im Reha-Center SuvaCare in Sitten: Die induktiv beheizbaren Tablett-Transportwagen von Schmalz: Die warmen Mahlzeitenkomponenten wie Suppe und Hauptgericht befinden sich im hinteren Teil des Tabletts bzw. des Transportwagens, wo sie via den Tablett-Träger induktiv warmgehalten werden, während die kalten Mahlzeitenkomponenten wie Salat und Dessert durch die aktive Kühlung «Clima Control» mittels eines Luftschleiers kühlgehalten werden.

Porzellan-Geschirr von Seltmann Weiden und Zubehörteile. Das hauptsächlichste Ziel einer Umstellung der Speiseverteilung auf «Cook&Serve» bestand darin, die warmen und kalten Komponenten der Mahlzeiten in einer optimalen Temperatur auf den Zimmern (und für die Spezialkost-Patienten im Restaurant) servieren zu können. Die Bandanlage sollte mobil sein, so dass der Platz ausserhalb der täglichen drei- bis vierstündigen Einsatzdauer der Anlage anderweitig genutzt werden kann.

Besonders innovativ ist die Eigenentwicklung der fünf Induktions-Tablett-Transportwagen mit aktiver Kühlung der Schmalz Distributions-Systeme AG: Die heissen und die kalten Mahlzeitenkomponenten werden auf Tellern und Schalen auf ein- und demselben Tablett portioniert und in ein- und demselben Transportwagen ohne Raumtrennung auf die Etagen und Stationen der CRR transportiert.
Möglich macht dies die aktive Umluftkühlung «Clima Control». Die warmen Mahlzeitenkomponenten werden im hinteren

Die Tablett-Transportwagen von Schmalz sind ohne grossen Kraftaufwand steuerbar und werden auf den Etagen und Stationen (zur Speisung der Induktionsenergie und der aktiven Kühlung) für einige Minuten ans Stromnetz angeschlossen.



Küchenchef Gerald Cordonier (links im Bild) und seine motivierte Küchenbrigade sind vom innovativen Speiseverteilkonzept der Schmalz Distributions-Systeme AG hell begeistert.

Gemeinsame Weiterentwicklung der Cloche

Vor seiner Implementierung im CRR wurde das neue Speiseverteil-System ausgiebigen Tests und Temperaturkontrollen unterzogen. Die ursprüngliche Cloche wies in Bezug auf die Absonderung von Kondenswasser auf dem nicht erwärmten Tellerrand Verbesserungspotenzial auf. Beat Schmalz entwickelte mit Gerald Cordonier eine neue Cloche, welche das unvermeidbare Kondenswasser in den Teller absondert, wo es aufgrund der Temperatur verdampft und keine Hygiene- und Geschmackseinbussen mit sich bringt. Die neue Cloche hat sich bewährt, und die gemeinsame Entwicklung kommt inzwischen auch andern Kunden der Schmalz Distributions-Systeme AG zugute.

Teil der Tabletts bzw. der Transportwagen platziert, wo sie bei 65 Grad Celsius warmgehalten werden, während sich die kalten Speisen im vorderen Teil des Tabletts bzw. der Transportwagen befinden. Hier hält sie ein mittels UVC-Licht entkeimter Kaltluftschleier bei zehn Grad Celsius permanent kühl.

Das Konzept der Tablett-Transportwagen mit der Kombination von induktiv-basierter Warmhaltung und Umluftkühlung der Schmalz Distributions-Systeme AG ist in der Welt der Speiseverteilung einzigartig: Die Induktionswagen mit «Clima Control» werden vom Unternehmen in Nidau in Eigenproduktion gefertigt. Die Vorteile auf einen Blick:

- Geringe Betriebs- und Unterhaltskosten
- Wartungsarm
- Signifikante Reduktion von Infektionsrisiken
- Hocheffektiv gegen mutierte Mikroorganismen
- Keine Chemie, nicht toxisch, ozonfrei
- Besonders lange Betriebsdauer der UVC-Röhren.

Drei der fünf Wagen kommen jeweils auf den Etagen zum Einsatz, einer wird für den Transport der Spezialdiäten ins Restaurant eingesetzt und der fünfte bildet eine willkommene Reserve. Die Mitarbeitenden der Küchenbrigade führen die Wagen nach Plan auf die Etagen und Stationen. Dort übernimmt das Pflegepersonal die individuelle Speiseverteilung für die Patientinnen und Patienten.

Fazit

«Ich würde auch heute, nach einem Jahr im Einsatz, nichts an der neuen Lösung ändern wollen. Wir können die Speisen vorzeitig zubereiten, Temperaturen, Hygiene und Geschmack sind top, wenn die Mahlzeiten zu den Patientinnen und Patienten kommen. Zudem bin ich jederzeit flexibel, um allenfalls von der «Warmen Linie» («Cook&Serve») auf die «Kalte Linie» («Cook&Chill») zu wechseln», betont Küchenchef Gerald Cordonier gegenüber GOURMET.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Chef de Cuisine Gerald Cordonier (rechts) zusammen mit dem Verantwortlichen für die Systemeinführung Jean-Pierre Weibel von der Schmalz Distributions-Systeme AG in Nidau vor dem neuen und innovativen Induktions-Tablett-Transportwagen.

Mehr zum Thema: Schmalz Distributions-Systeme AG, Hauptstrasse 92, 2560 Nidau, Tel. 032 332 79 80, Fax 032 331 63 37, info@schmalzag.com, www.schmalzag.com