Das Gründerhaus der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung, wo sich heute das Restaurant EPI park befindet. Teil der Stiftung ist das Schweizerische Epilepsie-Zentrum, in dem Epilepsie Betroffene Behandlung, Beratung und Unterstützung finden.

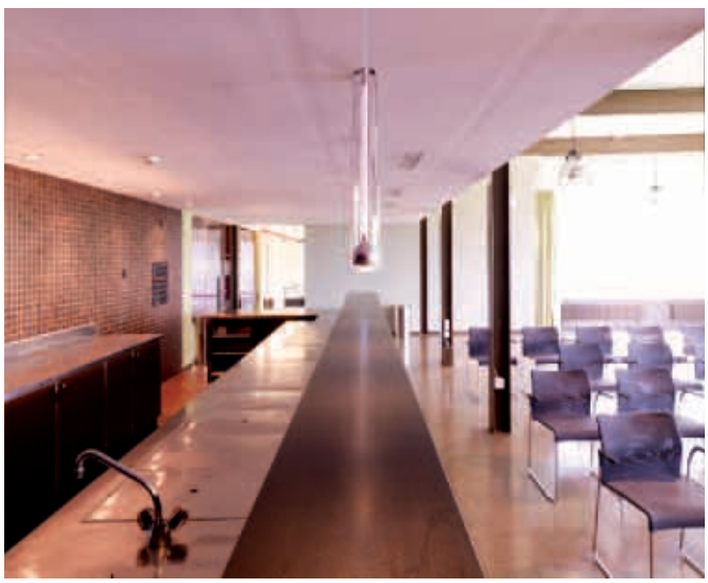
Optimale Speiseverteilung – das A und O im EPI-Zentrum

Um die Mahlzeiten im Schweizerischen Epilepsie-Zentrum in Zürich an die Patienten verteilen zu können, müssen täglich mehr als 14 Kilometer zurückgelegt werden. Im EPI Zentrum werden die Mahlzeiten nach dem Prinzip von «Cook&Serve» zubereitet und distribuiert – und dies vor allem mit einer optimalen Effizienz dank den Induktions-Speiseverteilwagen der Schmalz Distributions-Systeme AG in Nidau, in welchen die warmen Speisen gradgenau induktiv erhitzt werden können.

Von Selma Schlaginhaufen

In der Schweiz leiden rund 70 000 Personen an Epilepsie. Das Krankheitsbild ist vielschichtig, und entsprechend sind auch die Ausprägungen der Krankheit sehr verschieden. Rund 70 Prozent aller Menschen mit Epilepsie sind nahezu anfallsfrei, die meisten Betroffenen können ein normales Leben führen und ihren Beruf ohne Einschränkung ausüben. Und dennoch – die Berührungsängste der Oeffentlichkeit mit Epilepsie sind stark spürbar.

Ein Ort, wo Menschen mit Epilepsie und ihre Angehörigen Behandlung, Beratung und Betreuung finden, ist das Schweizerische Epilepsie-Zentrum in Zürich. Es ist dies auch ein Ort, der Aussenstehenden und Nicht-Betroffenen zeigen kann, dass Menschen



Im technisch optimal ausgerüsteten Seminarzentrum finden Anlässe und Meetings aller Art statt.

Das Restaurant EPI park ist das gesellschaftliche Herzstück des Mitarbeitende und auswärtige Besucher. Gestaltet wurde das

mit Epilepsie genauso Teil unserer Gesellschaft sind wie alle anderen.

Im EPI Zürich, wie das Zentrum oft genannt wird, herrscht ein offener Geist: Es ist ein ruhiger und dennoch lebendiger Ort, ohne sichtbare oder unsichtbare Zäune gegen innen oder aussen – hier sind alle willkommen: von Epilepsie Betroffene, Angehörige und Freunde, aber auch Leute, die in der parkähnlichen Anlage Erholung suchen oder im Seminarzentrum Meetings abhalten.

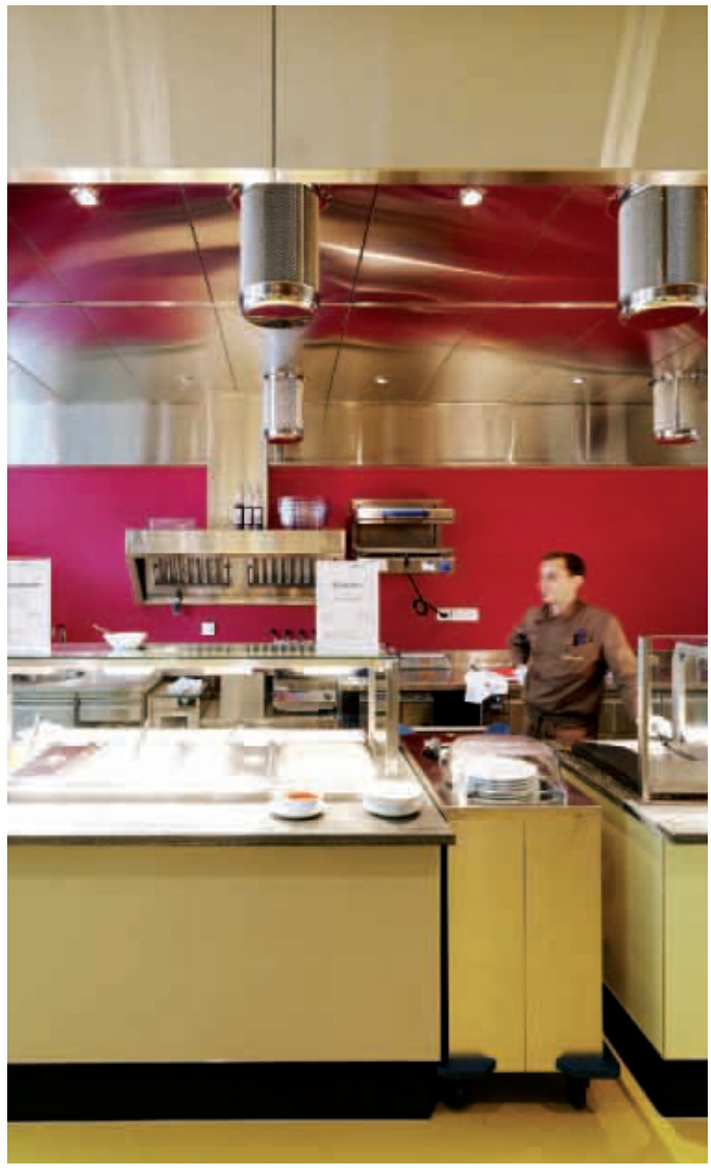
Das Schweizerische Epilepsie-Zentrum ist Teil der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung, welche 1886 als gemeinnützige Institution gegründet wurde und das Ziel verfolgt, Menschen mit Epilepsie zu integrieren und zu unterstützen. Das EPI beschäftigt rund 500 Mitarbeitende.

Im Epilepsie-Zentrum finden Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit Epilepsie in vier Hauptbereichen Hilfe und Unterstützung:

- In der Poliklinik werden jährlich rund 5000 Patientinnen und Patienten ambulant behandelt und beraten.
- In der Klinik für Erwachsene gehören nebst Diagnostik und Therapie psychiatrische Betreuung, Physiotherapie und berufliche Abklärungen zum Angebot.
- Kinder ab sechs Monaten können in der Klinik für Kinder und Jugendliche (KKJ) untersucht und behandelt werden. Ein interdisziplinäres Team betreut die jungen Patienten, welche in Wohngruppen wohnen.
- Im Heimbereich für Erwachsene finden behinderte Menschen mit einer oft schwer kontrollierbaren Epilepsie ein Zuhause. 177 Wohn- und 183 Arbeitsplätze stehen zur Verfügung, wodurch die Bewohnerinnen und Bewohner eine ihnen entsprechende Förderung, Beschäftigung und Pflege erhalten.

Modernes Mehrspartenunternehmen

Nebst dem Epilepsie-Zentrum gehören zwei weitere Institutionen zur Schweizerischen Epilepsie-Stiftung: Zwei Schulen (EPI-Sonderschule und Oberstufenschule Lengg), welche mit ihren Lehrplänen Rücksicht nehmen auf den jeweiligen Entwicklungsgrad der Lernenden, und die Schenkung Dapples, ein offenes



Schweizerischen Epilepsie-Zentrums. 2009 hat es seine Türen geöffnet und ist seither wichtiger Treffpunkt für Patientinnen, Restaurant inkl. Seminarzentrum von der bekannten Architektin Pia Schmid.

Erziehungsheim für verhaltensauffällige Jugendliche. Mit diesem vielseitigen Angebot positioniert sich das EPI als modernes Mehrsparten-Unternehmen, das im Gesundheits-, Sozial- und Bildungswesen wichtige Leistungen erbringt.

Das gesellschaftliche Herzstück des EPI

Die Offenheit, die im EPI spürbar ist, hat viel mit dem Restaurant EPI park zu tun: Hier treffen sich Bewohner, Besucher, Mitarbeitende, Ausflügler und Geschäftsleute. Damit wird das Restaurant EPI park zu Begegnungszone und Herzstück des Zentrums. Es wurde 2009 eröffnet, die Räume sind von der bekannten Architektin Pia Schmid gestaltet. Das zum Restaurant gehörige Seminarzentrum erfreut sich grosser Beliebtheit – eigentlich nicht erstaunlich, wenn man sich den umfangreichen Service und die attraktive Lage vor Augen hält.

Im Selbstbedienungsrestaurants finden 200 Personen Platz, auf der sonnigen Terrasse deren 100. Angeboten werden vier Menus, die wöchentlich wechseln.

Rudi Grasern, Leiter Hotellerie, zu GOURMET: «Unser Restaurant wird von den unterschiedlichsten Gästen frequentiert: Einerseits von den Mitarbeitenden des Zentrums, die sich hier verpflegen, und von den Patientinnen und Patienten mit ihren Angehörigen. Anderseits finden auch viele externe Gäste den Weg zu uns. In den Seminarräumen finden viele Kongresse und Meetings statt, die thematisch übrigens nichts mit Epilepsie zu tun haben müssen. Auch Familienfeste und Hochzeiten richten wir hier aus. Diese Vielfalt zeigt die Philosophie des Restaurants EPI park und des gesamten Zentrums: Hier gibt es keine Berührungsängste! Damit wird das Zentrum zum stadtnahen Naherholungsgebiet für alle.»

Cook&Serve – und 14 Kilometer für die Speiseverteilung!

Rund 1000 bis 1200 Mahlzeiten täglich werden in der Küche des Epilepsie-Zentrums zubereitet. Davon gehen 350 bis 400 Mahlzeiten ins Restaurant EPI park, 200 werden für Caterings oder Aperos ver-

Stationen einer effizienten Speiseverteilung: Das Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Roland Notter richtet die Mahlzeiten am Speiseverteilband gemäss den individuellen Bestellkarten an.

wendet und 600 werden im Spitalbereich verteilt. Da das Gelände des Zentrums sehr weitläufig ist, werden die Tablett- und Speisentransportwagen mit einem Elektroauto zu den einzelnen Stationen geführt – 14 Kilometer legt das Fahrzeug täglich zurück!
Für die Patientinnen und Patienten bilden die Mahlzeiten einen wichtigen Fixpunkt im Tagesablauf, weshalb Wert auf immer gleichbleibende Abläufe gelegt wird. Zudem müssen die Mahlzeiten aus ernährungsphysiologischer Sicht hohen Ansprüchen genügen – sie müssen sorgfältig zusammengestellt, frisch gekocht und in einer optimalen Verzehrtemperatur serviert werden. Deshalb werden die Mahlzeiten nach dem Cook&Serve-Prinzip zubereitet, d.h. sie werden unmittelbar nach der Zubereitung auf Teller und Tabletts angerichtet und auf die Stationen verteilt.

Topmoderne Induktions-Speisetransportwagen

Um die «Warme Linie» nicht zu unterbrechen, setzt man im EPI auf Induktions-Speisetransportwagen der Schmalz Distributions-Systeme AG. Die 13 Induktionswagen, welche hier zum Einsatz kommen, sind eine Massanfertigung, die genau auf die kundenspezifischen Bedürfnisse abgestimmt ist.
Rudi Grasern, Leiter Hotellerie, zu GOURMET: «Die Hauptanforderung unsererseits war es, dass wir mit den Wagen sowohl warme als auch kalte Speisen transportieren können, getrennt nach dem jeweiligen Temperaturumfeld. Zudem sollten die Wagen mit möglichst vielen Tabletts bestückt werden können, aber auch durch eine einzige Person bedienbar sein. Die Platzverhältnisse vor allem in den Aufzügen sollten optimal ausgenützt werden. Wir hatten also sehr hohe und konkrete Anforderungen – welche die Schmalz Distributions-Systeme AG zu unserer vollsten Zufriedenheit eingelöst hat!»

Durchdachte Millimeterarbeit

Und tatsächlich: Die «Warme Linie» im Epilepsie-Zentrum wird dank den Induktions-Speisetransport-

Die Mahlzeiten auf den Induktionswagen: Diese garantieren die Temperatur der Kalt- und Warmspeisen bis zum Service.

Die vollbestückten Wagen werden mit Leichtigkeit von einer Person bedient.

wagen, welche seit Oktober 2011 im Einsatz stehen, ohne Unterbruch zu 100 Prozent eingehalten:

▸ Küchenchef Roland Notter und rund zehn seiner 28 Mitarbeitenden richten während 30 Minuten am Speiseverteilband die jeweiligen Teller und Tabletts nach den individuellen Bestellungen der Patientinnen und Patienten an. Die Teller stammen von der Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH aus Weiden. Sie sind mit einer Induktionsschicht ausgerüstet, die auf die Induktionsspulen im Transportwagen abgestimmt ist. Damit wird eine gleichmässige Temperatur der Speisen auf den Tellern garantiert, vom Randbereich bis zur Tellermitte.

▸ Danach werden die Mahlzeiten-Tabletts auf die Induktionswagen verteilt: Jeweils 24 Mahlzeiten auf einen Wagen (2 x 12 Einschübe), wobei Warm- und Kaltspeisen in getrennten Fächern untergebracht werden. Auch hier war das Entwicklungs-Knowhow der Schmalz Distributions-Systeme AG gefragt, damit die Glastüren des gekühlten Bereichs nicht beschlagen – und auch hier wurde eine optimale Lösung gefunden! Im Wagen werden die Warmspeisen auf die erforderlichen und optimalen 70 Grad Celsius erwärmt – damit wird ein möglicher Temperaturverlust von 30 Prozent beim Anrichten ausgeglichen.

▸ Die Induktionswagen werden nun mit dem Elektromobil auf die Stationen verteilt. Dort werden sie ein zweites Mal an die Steckdose angehängt. Wenn ein Wagen mit weniger Tabletts bestückt ist, wird die Heizleistung automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu verhindern. Dank der Software Optitemp, auf welche die Schmalz Distributions-Systeme AG das europäische Patent besitzt, wird diese Feinregulierung möglich.

Sorgfältige Evaluation

Dass sich das EPI für die Cook&Serve-Lösung der Schmalz Distributions-Systeme AG entschieden hat, ist mitnichten Zufall, sondern das Resultat sorgfältiger Evaluation. Dazu Geschäftsleiter Beat Schmalz zu GOURMET: «Zusammen mit den Verantwortlichen vom EPI haben wir die berühmte Klinik ‘La Prairie’ am

Mit Elektromobilen werden die Induktionswagen auf die Stationen verteilt. Pro Elektromobil werden sechs Induktionswagen transportiert.

Verbunden durch eine erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Küchenchef Roland Notter, flankiert vom Leiter Hotellerie Rudi Grasern und von Beat Schmalz, Geschäftsführer der Schmalz Distributions-Systeme AG (rechts).

Genfersee besucht, um die Vorteile einer innovativen Speiseverteilung anhand eines Praxisbeispiels aufzuzeigen. Danach erhielten wir im Schweizerischen Epilepsie-Zentrum die Möglichkeit einer Testphase mit zwei Wagen, bevor wir dann weitere elf Wagen produzierten. Diese wurden auf Mass gefertigt und nach den Bedürfnissen des Kunden konfiguriert. Hier waren millimetergenaue Präzision sowie innovative Lösungsansätze im Bereich Induktionstechnik gefragt.»

Die Induktions-Speisetransportwagen der Schmalz Distributions-Systeme AG sind in erster Linie effiziente, robuste und verlässliche Arbeitsinstrumente – aber sie erfüllen auch einen tiefergehenden Aspekt: Sie ermöglichen durch eine verlässliche Mahlzeitenverteilung und eine attraktive Speisenpräsentation ein gemeinschaftliches Ess-Erlebnis, das gerade in schwierigen Lebensphasen äusserst heilsam sein kann.

Infos: Schweizerisches Epilepsie-Zentrum, Bleulerstrasse 60, 8008 Zürich, Tel 044 387 61 11, Fax 044 387 62 49, info@swissepi.ch, www.swissepi.ch
Schmalz Distributions-Systeme AG, Hauptstrasse 92, 2560 Nidau, Tel. 032 332 79 80, Fax 032 331 63 37, info@schmalzag.com, www.schmalzag.com