Das «Solina Spiez» wird gegenwärtig total erneuert: Im Bild das erste der beiden neuen Gebäude mit den Heimzimmern für die Bewohnerinnen und Bewohner.

Optimale Resultate mit dem Induktions-Speiseverteilband

Im Zuge einer Gesamterneuerung ist im «Solina Spiez» eine höchst innovative Speiseverteilanlage auf der Basis des «SDS induction-set» realisiert worden. «Cook&Serve» und Induktions-Speiseverteilband erweisen sich dabei als das optimale Duett für hohe Speisequalität und Temperaturgarantie.

Von Chefredaktor René Frech

Vor 130 Jahren gründeten die beiden Pfarrer Georg Langhans und Gottlieb Friedrich Ochsenbein den «Verein für kirchliche Liebestätigkeit». Daraus entstanden die im Kanton Bern während Jahrzehnten in verschiedenen Regionen wirkenden Asyle Gottesgnad, die sich als Stätten für chronisch und unheilbar kranke Menschen profilierten. So wurde im Jahre 1901 auch in Spiez ein Asyl Gottesgnad eröffnet. Die aus Kreisen der reformierten Landeskirche entstandene Institution firmiert heute unter der Dachmarke «Solina» und ist aus dem Verein Oberländischer Krankenheime hervorgegangen.

Die Dachmarke «Solina» steht somit für einen Verein, in dem die führenden Institutionen der Langzeitpflege im Berner Oberland zusammengeschlossen sind und deren Hauptaufgabe die umfassende Pflege und Betreuung von Menschen bildet. Mehrere Betriebe in Steffisburg und Spiez bieten entsprechende Wohnmöglichkeiten mit oder ohne Dienstleistungen an.
Der Verein «Solina» ist die Trägerschaft der Betriebe «Solina Spiez», «Solina Steffisburg« und «Solina Rosengarten» in Steffisburg. Er stellt die Infrastruktur und die Ressourcen zur Verfügung, um Menschen jeglichen Alters Wohnraum, Pflege und Betreuung anzubieten.

Das «Solina Spiez»

Der mit 180 Betten grösste «Solina»-Betrieb befindet sich in Spiez, in der Nähe des Dorfzentrums und am Fusse des Rebberges. «Solina Spiez» besteht aus zehn Wohnbereichen mit umfassender Pflege und wird ergänzt durch 30 Senioren-Wohnungen. 195 Vollzeitstellen mit rund 340 Mitarbeitenden machen «Solina Spiez» zum zweitgrössten Arbeitgeber der Region.
Standortleiter Kaspar Zölch zu GOURMET: «Der Mensch mit seinen körperlichen, psychischen, seelischen, kulturellen und sozialen Bedürfnissen und Wünschen steht bei uns im Mittelpunkt aller Aktivitäten. Menschen jeglichen Alters mit angeborenen oder erworbenen Handicaps sollen sich in einer Atmosphäre gegenseitigen Respekts, geprägt von Achtung und Toleranz, gut aufgehoben fühlen. Werte wie Autonomie, Genuss, Lebensfreude und Lebensqualität halten wir bei uns bewusst hoch. Die modernen Wohn-, Betreuungs- und Pflegekonzepte von Solina haben das Ziel, eine grösstmögliche Autonomie zu ermöglichen.»
«Solina Spiez» befindet sich gegenwärtig in einer tiefgreifenden Transformation: Das Gebäude aus der Mitte der 50er-Jahren und das Hochhaus aus den frühen

Die Mahlzeiten werden am 7,5 Meter langen Induktions-Speiseverteilband sechs bis sieben Tabletts mit kalten und warmen Speisen bestückt.

Blick in den Freeflow-Bereich des neuen Selfservice-Restaurants «Solina».

«SDS induction-set» portioniert und angerichtet. Pro Minute werden Stefan Graf, stellvertretender Leiter Verpflegung, ist mit der effizienten Induktions-Speiseverteilanlage sehr zufrieden.

70er-Jahre müssen ersetzt werden. Aus einem 2007 ausgeschriebenen internationalen Projektwettbewerb ist das Siegerprojekt «Grapbianca» entstanden, das zwei baugleiche Gebäudeteile mit je 90 Heimbewohnerzimmer sowie einen Verbindungstrakt vorsieht. Soeben ist das erste Gebäude des 60 Millionen-Franken-Komplexes eröffnet worden. Jetzt wird das ortsbildmässig umstrittene Hochhaus abgerissen und bis 2015 an dessen Stelle das zweite Gebäude realisiert werden.

Effizientere Abläufe und Prozesse

Im Zuge der Gesamterneuerung sind auch die betrieblichen Bereiche einer Ueberprüfung unterzogen worden, so dass heute durchdachte und effiziente Produktionsprozesse und Arbeitsabläufe gewährleistet sind.
Andreas Amstutz, Leiter Hotellerie, zu GOURMET: «Die Dienstleistungen des Bereiches Hotellerie (wie Küche, Inhouse-Wäscherei, Hausdienst, Partyservice, Transportdienste und Gastronomie) können jetzt viel rationeller und effizienter angeboten werden. Die Abteilung Hotellerie beschäftigt rund 65 Mitarbeitende, 20 davon in der Küche. Das neue Restaurant 'Solina' bietet Platz für 100 Gäste, der Outdoor-Bereich kann 40 bis 50 Gäste beherbergen. Das Freeflow-Restaurant 'Solina' ist für Mitarbeitende, Bewohnerinnen und Bewohner, aber auch für Besuchende und auswärtige Gäste konzipiert. Wenn der Verbindungstrakt einmal realisiert ist, wird 'Solina' auch ein modernes Begegnungszentrum für kulturelle Events, Bankette, kirchliche Anlässe und andere Festlichkeiten sein.»
Um eine ausgeglichene Auslastung der effizienten küchentechnischen Infrastrukturen im «Solina Spiez» zu erzielen, werden Mahlzeiten auch für aussenstehende Institutionen produziert und distribuiert. Andreas Amstutz, Leiter Hotellerie: «Wir produzieren pro Tag rund 650 bis 700 Essens-Portionen. Drei Mal rund 180 Mahlzeiten

Die Speiseverteilung im «Solina» erfolgt nach den Prinzipien von «Cook&Serve»: Es wird auf den Zeitpunkt der Speiseverteilung produziert.

zum Frühstück, zum Mittag und zum Abend gehen über unsere neue Speiseverteilanlage an unsere Heimbewohnerinnen und -bewohner. Dazu kommen 60 bis 80 Mahlzeiten und Gerichte für die Verpflegung im Restaurant 'Solina', etwa 25 Mahlzeiten für den Spitex-Mahlzeitendienst sowie je 20 bis 30 Tagesportionen für die Tagesschule Spiez und das 'Regionale Kompetenzzentrum für Zivilschutz Spiez'.»

Visionen zur Verpflegung

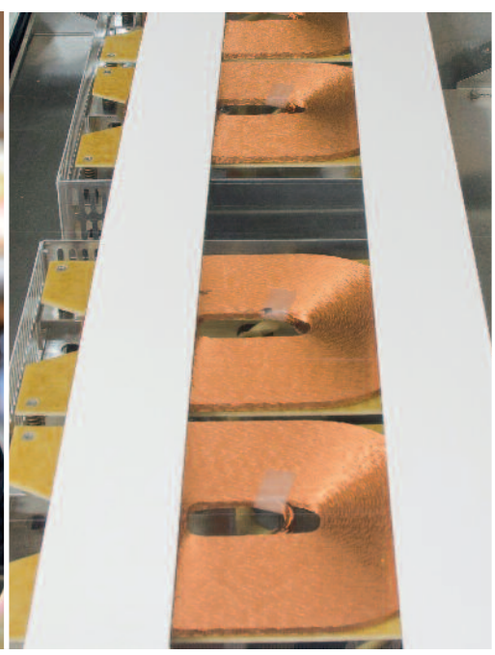
Schon im Rahmen der Projektausschreibung wurden die Vision und die Ziele der Verpflegung im «Solina Spiez» einbezogen. «Unser Bestreben ist es, eine ausgewogene, ansprechende und abwechslungsreiche Gastronomie mit kurzen Transportwegen, vertretbarem Ressourcenaufwand zu fairem Preis anzubieten» – so lautet die Verpflegungs-Philosophie im «Solina Spiez». Das bevorzugte Essenskonzept fusst auf folgenden Grundsätzen:

- Zentrale Produktion, dezentrale Verteilung
- Cook&Serve
- Optimale Speisetemperaturen beim Essen
- Wohngruppen als Einheit flexibel beliefern
- Heimbewohnerinnen und -bewohner individuell ansprechen
- Individuelle, flexible Essenszeiten
- Sicher in der Handhabung und langfristig ökonomisch.

Karsten Häglöv, Leiter Verpflegung, zu GOURMET: «Die Speiseverteilung basierte bislang auf einem konventionellen Speiseverteilsystem mit den bekannten Wärmekernen und Metallclochen. Das System erreichte allerdings seine Grenzen, insbesondere auch in energietechnischer Hinsicht mit dem relativ langen Vorwärmen der konventionellen Wärmekerne, weshalb wir uns auf die Suche nach effizienteren Speieseverteilkonzepten machten und dabei auf das auch in andern Schweizer Krankenhäusern und Heimen bewährte «SDS induction-set» für eine effiziente und temperaturstabile 'Cook& Serve'-Speiseverteilung der Schmalz Distributions-Systeme AG in Nidau stiessen.»

Neben dem Induktions-Speiseverteilband «SDS induction-set» ein Kernstück der effizienten Speiseverteilung im «Solina Spiez». Schmalz Distributions-Systeme AG, präsentieren die induktiv

Andreas Amstutz ist Leiter Hotellerie im Krankenheim «Solina Spiez».



Herzstück des «SDS induction-set»: Induktions-Speiseverteilband, Warmhalteunterteile mit induktiv erhitzbarem Wärmekern, Kunststoff-Clochen gegen Wärmeabstrahlung auf die kalten Speisen.

sind die induktiv beheizbaren Warmhalteunterteile der Schmalz AG Karsten Häglöv, Leiter Verpflegung, und Beat Schmalz, Inhaber der erhitzbaren Warmhalteunterteile.

Das Induktions-Speiseverteilband «SDS induction-set»

Seit Anfang Mai 2013 ist nun das innovative Speiseverteilkonzept auf der Basis von «Cook&Serve» («Warme Linie») in Betrieb:

- Die Mahlzeitenkomponenten werden täglich frisch auf den Zeitpunkt der Speiseverteilung am Band zubereitet.
- Das Induktions-Speiseverteilband «SDS induction-set» mit Warmhalteunterteile für Suppe und Hauptspeise umfasst eine Länge von 7,5 Metern und gestattet eine Verteil- und Portionier-Kapazität von sechs bis sieben Mahlzeiten-Tabletts pro Minute. Das Induktions-Verteilband erhitzt induktiv die Warmehalteunterteile auf bis zu 175 bis 180 Grad Celsius, welche die warmen Speisen auf die optimale Verzehrtemperatur erwärmen.
- Die warmen Speisen bleiben während rund 90 Minuten temperaturstabil. Sogar nach 90 Minuten beträgt die Verzehrtemperatur noch immer über 62 Grad Celsius.
- Im «Solina Spiez» beansprucht die Speiseverteilung in den 20 kundenspezifisch konstruierten und konfigurierten Tablett-Transportwagen der Schmalz AG rund 30 Minuten, so dass die warmen Speisen so oder so in optimaler Verzehrtemperatur serviert werden können.
- Die Bewohnerinnen und Bewohner im «Solina Spiez» nehmen ihre Mahlzeiten in der Regel in Aufenthaltsräumen und in Gruppen ein. Sie haben die Möglichkeit, Suppe, Salat und kalte Gerichte selbst auszuwählen, die nach ihren Wünschen geschöpft werden, und die warmen Mahlzeiten-Komponenten werden am gedeckten Tisch serviert. Dafür zuständig ist das betreuende Pflegepersonal.

«38 Prozent weniger Energieverbrauch»

Dazu Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG (Nidau), zu GOURMET: «Eine energetische Beurteilung und Studie der BKW FMB Energie AG hat ergeben, dass aus dem von ‘Solina’ gewählten

Blick auf einen Teil der nach kundenspezifischen Wünschen konstruierten und konfigurierten Tablett-Transportwagen der Schmalz AG.

Speiseverteilkonzept auf der Basis des 'SDS induction-set' nachweislich eine Energieeinsparung von 38 Prozent gegenüber herkömmlichen Warmhaltesystemen resultiert. Dazu kommen aber noch andere gewichtige Vorteile, die sich im Betriebs- und Logistik-Alltag einer Speiseverteilung bewähren: So bleibt Heisses heiss und Kaltes bleibt kalt – dies dank der geringen Wärmeabstrahlung auf die nebenliegenden Kaltspeisen wie Salat und Desserts auf dem Tablett. Es besteht auch keine Verbrennungsgefahr für das Personal und die Bewohnerinnen und Bewohner durch zu heisse Warmhalteteile. Schon beim Portionieren am Verteilband entfallen Stress und Hektik, weil die warmen Mahlzeiten-Komponenten dank dem 'SDS induction-set' so oder so in einer optimalen Verzehrtemperatur bei den Gästen ankommen.»

Systemgeschirr nach Mass bringt effizientes Handling

Die Verantwortlichen im «Solina Spiez» haben die Umstellung auf die induktiv-gestützte «Cook& Serve»-Speiseverteilung genutzt, um gleich auch neues Geschirr anzuschaffen. Es handelt sich um, im Vergleich zu vorher, etwas kleinere Teller, jedoch mit gleich grosser Anrichtefläche wie «früher». Sie stammen aus der Porzellanfabrik Seltmann (Weiden). Die Suppenbowl garantiert zudem dank des Systemdeckels des «SDS induction-set», dass die Suppe während des Transportes von der Küche zum Patienten nicht überschwappt.

Positive Reaktionen

Entscheidend für die Beurteilung des neuen Speiseverteilkonzepts im «Solina Spiez» sind aber in erster Linie die Resonanz und Reaktionen der Gäste. Karsten Häglöv, Leiter Verpflegung, zu GOURMET: «Das Echo seitens unserer Bewohnerinnen und Bewohner ist ausserordentlich positiv. Wir erhalten jetzt spontane Komplimente in dem Sinne, dass die Mahlzeiten jetzt heisser und schmackhafter sind, und dass man deshalb das Essen besser und ohne Eile geniessen kann – ein Aspekt, den man nicht genug würdigen kann, bedeuten doch die Mahlzeiten ein willkommener Unterbruch im täglichen Dasein der Bewohnerinnen und Bewohner.»

Fazit

Seit nunmehr fünf Jahren besteht das «SDS induction-set» der Schmalz Distributions-Systzeme AG auf dem Markt. Was vor fünf Jahren mit einer eindrucksvollen Marktimplementierung am Universitätsspital Basel begann, hat sich bis heute fortgesetzt und bestätigt: Das Induktions-Speiseverteilband mit dem «SDS induction-set» gewährleistet mehr Effizienz in der Speiseverteilung bei optimaler Verzehrtemperatur und höherer Energieeffizienz.

Neu hat die Schmalz Distributions-Systeme AG auch CNS-Portionenkannen für warme Getränke entwickelt. Diese 0,33 Liter-Portionenkannen können direkt während der Bandportionierung auf dem Tablett vorgewärmt werden. Ohnehin profiliert sich die auf Speiseverteilsysteme spezialisierte Schmalz Distributions-Systeme AG mit ganzheitlichen und effizienten Lösungen in der Speiseverteilung.

Für weitere Infos: Seite 097

Innovative Partner in Sachen Speiseverteilung: «Solina»-Standortleiter Kaspar Zölch, flankiert von Andreas Amstutz, Leiter Hotellerie (links), und Karsten Häglöv, Leiter Verpflegung. Ganz rechts im Bild Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG.