Foto: Fabian Feigenblatt

Die Luzerner Psychiatrie in St. Urban befindet sich im weitläufigen Areal des ehemaligen Klosters St. Urban.

Von «Cook & Serve» zu «Cook & Chill»

Die Luzerner Psychiatrie (Lups) St. Urban hat eine wegweisende Umstellung ihrer Verpflegungsorganisation realisiert: Sie hat ihre Speiseverteilung vom konventionellen «Cook & Serve» auf das qualitätsverbessernde «Cook & Chill» der Kalten Linie umgestellt. Im Mittelpunkt stehen dabei die Frühstücks- und die Induktions-Speisetransportwagen der Schmalz Distributions-Systeme AG.

Von Chefredaktor René Frech

Der Kanton Luzern ist in Bezug auf die effiziente und straffe Organisation des Gesundheits- und Betreuungswesens vorbildlich: Die öffentlichen Psychiatriedienste des Kantons sind unter einem einzigen Organisationsdach — der Luzerner Psychiatrie — vereinigt und stehen unter der Leitung von Peter Schwegler, Direktor lups. Sie umfasst die Ambulanten und Stationären Dienste und die Kinder- und Jugendpsychiatrie. Die Luzerner Psychiatrie ist an 21 Standorten mit ambulanten und stationären Dienstleistungen vertreten und beschäftigt rund 900 Mitarbeitende.

Luzerner Psychiatrie in St. Urban

Einer der wichtigsten Stützpunkte der Luzerner Psychiatrie ist der Standort St. Urban nahe Langenthal. Die Verwaltung und die Klinik befinden sich auf dem weitläufigen Areal des ehemaligen Klosters St. Urban. Rund 300 Patientinnen und Patienten werden von über 500 Mitarbeitenden behandelt und betreut.

Peter Hunkeler wirkt hier als Leiter der Oekonomie, Stefan von Arx ist Leiter Gastronomie und führt ein Team von 45 Mitarbeitenden. Davon arbeiten 28 in der Küche, für die Marcel Pauli als Küchenchef zuständig ist.

Die Gastronomie umfasst in erster Linie die Patientenverpflegung auf den 13 Stationen in rund zehn unterschiedlichen Gebäuden und Standorten auf dem Kloster-Areal, die Verpflegung der Gäste eines Wohnheims sowie die Mitarbeiterverpflegung im Selfservice-Personal-

Blick in einen Verpflegungsraum, wo die Patientinnen und Patienten die Mahlzeiten an Familientischen einnehmen.

restaurant und in der Cafeteria. Täglich werden rund 1500 Mahlzeiten produziert und serviert, zumal von der Luzerner Psychiatrie St. Urban aus auch externe Mahlzeiten-Bezüger in umliegenden Firmen und im Rahmen der Spitex-Organisation bedient werden.

Kloster St. Urban als Kultur-Oase

Das ehemalige Kloster St. Urban ist aber auch ein vielseitiger kultureller Treffpunkt und bietet einen einzigartigen Rahmen. So kamen Mitte 2010 über 2000 Personen zu einem einzigartigen Konzerterlebnis und Gaumenschmaus: Unter dem Motto «Klassik, Pop und Gastronomie in edlem Barock» holte die Kultur und Freizeit Kloster AG das legendäre Barockorchester Rondo Veneziano nach St. Urban. Weitere zwölf Konzerte, Lyrik-Abende, Tonbild-Shows, Ausstellungen, Skulpturen und Führungen finden im und um das ehemalige Kloster St. Urban ebenfalls regelmässig statt. Zudem können die stimmungsvollen Räumlichkeiten im Kloster für Bankette, Events und Familienfeste gemietet werden. Jährlich finden über 150 solche Anlässe statt. Für das leibliche Wohl, die Bankette und das Catering sind ebenfalls Gastronomie und Küche St. Urban verantwortlich.

Umstellung von «Cook & Serve» auf «Cook & Chill»

Nachdem sich eine Erneuerung der über 30jährigen Küche mehr und mehr aufdrängte und auch die Qualität der Patientenverpflegung angesichts gestiegener Erwartungen insbesondere bezüglich der Verzehrtemperatur zu wünschen übrig liess, entschlossen sich die Verantwortlichen in St. Urban zur Realisierung eines Grossprojekts, das im Jahr 2008 seinen Anfang nahm.

Während der fast dreijährigen Konzeptions-, Projektierungs- und Realisierungsphase, die unter der Leitung von Peter Hunkeler, Leiter Oekonomie, stand und in deren Rahmen Urs Jenny von der Creative Gastro Concept und Design AG (Hergiswil) als Fachberater beigezogen wurde, ist in verschiedenen Etappen eine total neue Verpflegungsorganisation auf die Beine gestellt worden, in deren Mittelpunkt die Umstellung von «Cook & Serve» auf «Cook & Chill», d.h. die Umstellung von der Warmen Linie auf die Kalte Linie, stand.

Stefan von Arx, Leiter Gastronomie, zu GOURMET: «Die langen Verteilungszeiten der Mahlzeiten von der Küche zu den einzelnen Gebäuden und Stationen und zu den Patientinnen und Patienten führten dazu, dass sehr oft bloss noch lauwarme Gerichte genossen werden konnten. Das war auf die Dauer unbefriedigend, weshalb wir die neue Mahlzeitendistribution auf eine induktionsgestützte Speiseverteilung umstellen wollten.»

Und Peter Hunkeler, Leiter Oekonomie, ergänzt gegenüber GOURMET: «Das neue Speiseverteilkonzept und der Küchenumbau bedingten die Bereitstellung einer modernen Infrastruktur, welche effiziente Arbeitsabläufe und eine wirtschaftliche Produktion ermöglichen sollte. Zu diesem Zweck haben wir — vorgängig der Umstellung von der Warmen auf die Kalte Linie — das Mahlzeiten-Bestellsystem modernisiert: Das neue Lotus-Notes basierte Menuwahlsystem ermöglicht eine einfache und speditive Speise-Erfassung und ist seit Anfang 2010 im Einsatz. Auch der Bau eines neuen gekühlten Anrichteraums musste vorgängig realisiert werden. Die eigentliche Umstellung von der Warmen auf die Kalte Linie erfolgte im Oktober 2010.»

Frühstücksbuffet für die Patienten

Eine im schweizerischen Gesundheits- und Betreuungs-

Frühstücksbuffet statt Zmorge-Tablett: Die Patientinnen und Patienten können am Frühstücksbuffet selbst und frei wählen. Die Frühstückswagen der Schmalz AG sind zweigeteilt — in einen gekühlten Teil für die Frühstückskomponenten (ohne Brot) und in einen neutralen Teil fürs Geschirr und Besteck.

wesen wohl einzigartige Besonderheit ist der Frühstücksservice in St. Urban, der vor Jahresfrist eingeführt wurde: Die Patientinnen und Patienten verpflegen sich morgens nämlich nicht mehr mit einem eintönigen und immer gleichen Frühstück ab Tablett, sondern können aus einem reichhaltigen Frühstücksbuffet frei auswählen, was sie bevorzugen.

Und das geht so: Bis auf die Brotwaren, die am Morgen frisch von Küchenmitarbeitenden auf den Stationen angeliefert werden, gelangen sämtliche Frühstückskomponenten noch am Vorabend mit den neuen Frühstückswagen auf die Stationen. Die Patientinnen und Patienten können damit ihr Frühstück nach ihrem persönlichen Geschmack zusammenstellen. Auch die Getränke (wie Kaffee, Tee, Milch, Schoko, Ovo, usw.) bereiten sie auf den Stationen selbst zu, wo ihnen ein multifunktionaler Warmgetränke-Automat zur Verfügung steht.

Für die Bestückung des reichhaltigen Frühstücksbuffets auf den einzelnen Stationen stehen 13 speziell konzipierte Frühstückswagen zur Verfügung. Die von der Schmalz Distributions-Systeme AG (Nidau) massgeschneidert konzipierten und realisierten Frühstückswagen werden jeweils abends mit den Frühstückskomponenten wie Butter, Konfitüre, Käse, Müesli, Joghurt, Fleisch- und Wurstwaren bestückt und gleichzeitig mit dem notwendigen Frühstücksgeschirr beladen.

Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG, zu GOURMET: «Die Frühstückswagen sind zweigeteilt — in einen mit gleichmässiger Umluft gekühlten Teil für die Frühstückskomponenten und in einen neutralen Teil fürs Geschirr und die übrigen Utensilien.» Die Frühstückswagen werden entweder unterirdisch per Zugfahrzeug oder oberirdisch per Kleinlastwagen zu den einzelnen Gebäuden und Stationen transportiert und dort an die Steckdose angeschlossen. Die Frühstückskomponenten bleiben so bis zum Frühstück am andern Morgen gleichmässig kühl und kalt.

Stefan von Arx, Leiter Gastronomie, zu GOURMET: «Unser Frühstücksbuffet dürfte im öffentlichen Gesundheits- und Betreuungswesen wohl einzigartig sein. Es bringt unseren Patientinnen und Patienten zum Tagesbeginn mehr Freude und Genuss, gestattet flexiblere Frühstückszeiten, führt zu weniger Abfall und Verderb und bringt dem Küchenteam erst noch eine Entlastung, indem das Speiseverteilband am Morgen nicht für den Frühstücksservice beansprucht wird, sondern für die Portionierung und das Anrichten der Mittagsmahlzeiten frei zur Verfügung steht.»

Foto: Fabian Feigenblatt

Impressionen von der neuen Küche der Luzerner Psychiatrie St. Urban.

Die Tabletts mit den portionierten und angerichteten Mahlzeiten-Komponenten werden umgehend in die Induktions-Speisetransportwagen geschoben.

Foto: Fabian Feigenblatt

Blick in den gekühlten Anrichteraum mit dem Speiseverteilband im Mittelpunkt.

Gastronomieleiter Stefan von Arx (links) und Unternehmer Beat Schmalz flankieren einen Induktions-Speisetransportwagen.

Induktionsgestützte Endgarung und Regenerierung

Im Oktober 2010 erfolgte der «Big Bang» in der Speiseverteilung in St. Urban — die Umstellung von der Warmen auf die Kalte Linie. Damit ist Folgendes gemeint: Die warmen Speisen werden zeitversetzt bis auf rund 90 Prozent vorgegart. Danach werden sie auf vier Grad C abgekühlt und zwischengelagert. Das spätere Anrichten und Portionieren auf Teller wird im gekühlten Anrichteraum vorgenommen — in der Regel morgens zwischen 08.00 und 09.00 Uhr für den Mittagsservice. Die Tabletts mit den kalten und warmen Mahlzeiten-Komponenten werden in die Speisetransportwagen geschoben, die unmittelbar danach unterirdisch per Zugfahrzeug oder oberirdisch per Kleinlastwagen zu den einzelnen Gebäuden und Stationen transportiert und dort an die Steckdosen angeschlossen werden.

Der Innenraum der Speisetransportwagen wird während ein bis anderthalb Stunden gekühlt. Dann erfolgt automatisch und vorprogrammiert der Prozess der Endgarung und der Regenerierung der warmen Mahlzeiten-Komponenten — und zwar schonend während rund 45 Minuten.

Die Endgarung und Regenerierung der warmen Mahlzeiten-Komponenten erfolgt auf den Stationen mittels Induktionsenergie in den 22 induktiv beheizbaren Speisetransportwagen der Schmalz AG. Die Patientinnen und Patienten oder auch das Pflegepersonal bringen die Tabletts mit den kalten und warmen Mahlzeiten-Komponenten an die Familientische, wo das Mittag- und Abendessen in Gruppen eingenommen wird.

Der Transport der Speisetransportwagen erfolgt per Lift, unterirdisch per Zugfahrzeug und oderirdisch per Kleinlastwagen.

Die Vorteile von «Cook & Chill»

Die Vorteile von «Cook & Chill» bzw. einer induktionsbasierten Speiseverteilung nach den Grundsätzen der «Kalten Linie» sind beeindruckend:

- Qualitätsverbesserung der Speisen in sensorischer und ernährungsphysiologischer Hinsicht, also bezüglich Geschmack, Farbe, Frische und Nährstoffe
- flexiblere Essenszeiten auf den Stationen
- individuelle Programmierung der Endgarung
- gleichbleibende Qualität
- bessere Hygiene
- exakte Portionierung, Reduktion der Speiseabfälle
- effiziente Arbeitsabläufe und wirtschaftliche Produktion, insbesondere auch Reduktion der Spitzenauslastungen dank dem zeitversetzten Kochen
- «Cook & Chill» spielt seine Trümpfe auch im Bankett-ting und Catering aus.

Ein Induktions-Speisetransportwagen auf der Patienten-Station: Er ist mit Schlüssel abschliessbar und kann nur von berechtigten Personen geöffnet und deblockiert werden.

Die Induktions-Speisetransportwagen

Die 22 induktionsbeheizten Speisetransportwagen der Schmalz Distributions-Systeme AG sind in ihren Ausmassen und Konfigurationen massgeschneidert auf die Bedürfnisse der Luzerner Psychiatrie in St. Urban abgestimmt worden und mit den Frühstückstransportwagen kompatibel. Beat Schmalz zu GOURMET: «Bei der Dimensionierung unserer Speisetransportwagen mussten wir auf die Liftgrössen, die Zufahrtswege und die Dimensionen der Kleinlastwagen in St. Urban Rücksicht nehmen. Zudem: Die Speisetransportwagen müssen gerade beim unterirdischen Transport per Zugfahrzeug spurgetreu sein. Sie sind mit einem Schlüssel abschliessbar und können nur durch berechtigte Personen geöffnet oder deblockiert werden.»

Das ClimaControl-Konzept

Auf den einzelnen Tabletts sind sowohl kalte (Salat, Vorspeisen, Desserts) als auch warme Mahlzeiten-Komponenten (Suppe, Hauptspeisen, usw.) angerichtet. Die Tabletts werden so in die Speisetransportwagen geschoben, dass sich die warmen Mahlzeiten-Komponenten im hinteren Teil der Wagen befinden. Auf dem vorderen Tablett-Teil befinden sich die kalten Komponenten. Sie werden dank eines feinen Luftstroms gleichmässig gekühlt. Man kann dieses «Airstreaming» mit den bekannten Luftvorhängen am Eingang von Warenhäusern vergleichen. Das ClimaControl-System der Schmalz AG führt die kühle Luft über seitlich montierte Luftschlitze auf der einen Seite des Transportwagens über die zu kühlenden Speisen auf die andere Wagenseite, was eine gleichmässig Kühlung von unter 6 Grad C gewährleistet

Die Induktions-Speisetransportwagen der Schmalz AG sind clever: Vorne Kühlung durch das geniale «Airstreaming», hinten Endgarung und Regenerierung der warmen Speisen durch Feinabstimmung von Induktionsenergie und Geschirr-Beschichtung.

Der vordere Teil der Wagen mit den kalten und zu kühlenden Mahlzeiten-Komponenten wird durch einen feinen Luftstrom von der einen Wagenseite zur andern gekühlt.

— und dies auch während der Regeneration der warmen Speisen!

Feinabstimmung von Induktion und Beschichtung

Aber auch bei der induktions-basierten Endgarung und Regenerierung der warmen Speisen wartet die Schmalz Distributions-Systeme AG mit echten und qualitätsverbessernden Innovationen auf: So verfügen die Induktions-Speisetransportwagen von Schmalz über eine neue Software-Steuerung der Induktionselektronik, welche eine gleichmässige Erwärmung und Regenerierung der Speisen garantiert. Sie gewährleistet eine gleichmässige Temperaturverteilung auf dem Teller, so dass die Speisen in der Teller-Mitte genau gleich warm werden wie jene am Tellerrand.

Erfolgreiche Lieferanten-Partnerschaft (v.r.n.l.): Küchenchef Marcel Pauli, Gastronomieleiter Stefan von Arx, Unternehmer Beat Schmalz und Oekonomieleiter Peter Hunkeler flankieren das Speiseverteilband im neuen und gekühlten Anrichte-Raum in St. Urban.

Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz AG, zu GOURMET: «Das ist das Resultat einer Feinabstimmung der Induktionsspulen mit der Beschichtung des Porzellan-Geschirrs, das mit den Porzellanfabriken Seltmann Weiden erarbeitet und ausgetüftelt wurde. Auch das Geschirr in St. Urban stammt von Seltmann Weiden. Dazu kommt, dass wir eine Garantie für eine sozusagen gleiche Temperatur auch bei unterschiedlicher Bestückung bzw. Beladung der Speisetransportwagen gewähren, also in jedem Fall, ob nun die Speisetransportwagen mit Tabletts voll- oder bloss teilbestückt sind.»

Nur positive Erfahrungen

Die Erfahrungen in St. Urban mit dem neuen Verpflegungskonzept auf der Basis von «Cook & Chill» bzw. der Induktions-Speisetransportwagen der Schmalz AG sind durchwegs positiv. Stefan von Arx, Leiter Gastronomie, zu GOURMET: «Wir sind sehr vorsichtig an das neue Verpflegungskonzept herangegangen. Wir haben einen Testwagen der Schmalz AG sozusagen auf Herz und Nieren in der Praxis und im Betriebsalltag geprüft und konnten in einer angenehmen und kompetenten Zusammenarbeit Optimierungen einbringen, welche von der Schmalz AG mit viel Kundenorientierung und Flexibilität realisiert worden sind. Das Resultat ist höchst befriedigend. Wir stellen eine markante objektive Verbesserung der Prozessabläufe und vor allem auch der Speisenqualität fest, sowohl in sensorischer als auch in ernährungsphysiologischer Hinsicht. Sowohl von unseren Patientinnen und Patienten als auch von Seiten der Pflegemitarbeitenden erhalten wir ausnahmslos ein grosses Lob. Wir sind mit der «Kalten Linie» und mit den Induktions-Speisetransportwagen von Schmalz sehr zufrieden.»

INFO-TIPP

Luzerner Psychiatrie, 4915 St. Urban
Tel. 062 918 55 55, Fax 062 918 51 40, info@lups.ch, www.lups.ch

Schmalz, Distributions-Systeme AG, Hauptstrasse 72, 2560 Nidau
Tel. 032 332 79 80, Fax 032 331 63 37
info@schmalzag.com, www.schmalzag.com