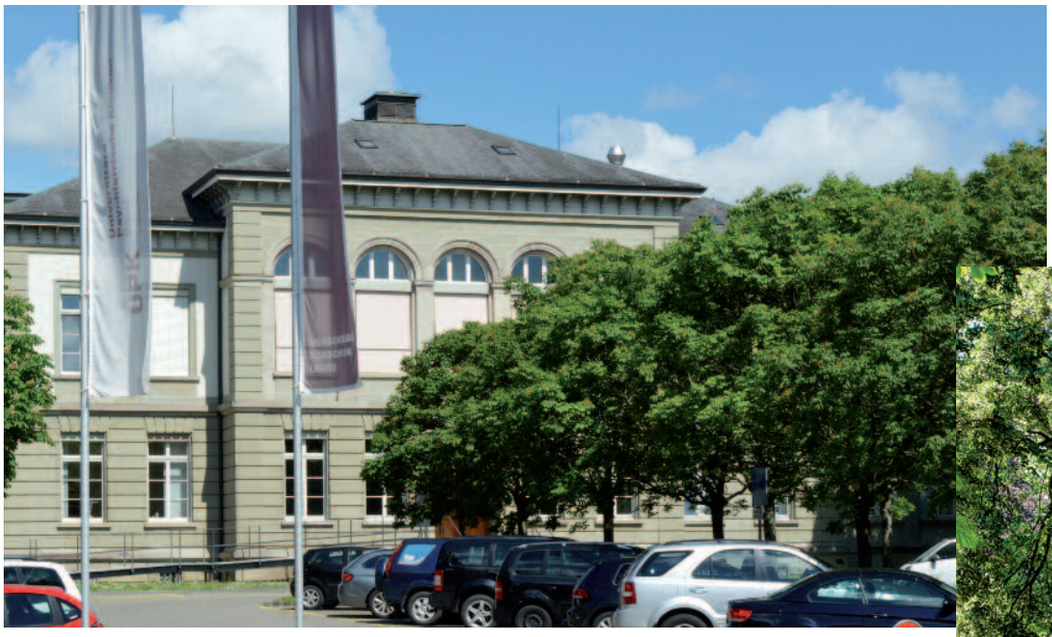


Eine neue Küche, ein neues Produktionskonzept und ein neues Speisenverteilsystem: Die Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel haben ihre Gastronomie gründlich auf den Kopf gestellt. Dank hervorragender Planung und zuverlässigen Partnern hat die Umstellung der Grossküche vom Cook & Serve- auf das Cook & Chill-Konzept reibungslos geklappt. Nicht ganz unbeteiligt daran ist ein hochspezialisiertes Unternehmen am Bielersee: Die Schmalz Distributions-Systeme AG hat das innovative, auf der Induktionsenergie basierende Speisenverteilsystem beigesteuert.

Text: Maja Hartmann, Fotos: Rolf Neeser und zVg

Neues Speisenverteilsystem der Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel:

«Cook & Chill» – das umfassende Erfolgskonzept!

«Mehr als ein Drittel der Bevölkerung leidet einmal im Leben an einer psychischen Erkrankung. Wir sind der kompetente Ansprechpartner für betroffene Kinder, Jugendliche und Erwachsene sowie Angehörige und Fachpersonal.» So präsentieren sich die Universitären Psychiatrischen Kliniken UPK Basel. Das in über 20 verschiedene Gebäude gegliederte medizinische Dienstleistungszentrum auf dem weitläufigen Campus am Stadtrand von Basel ist ein Zusammenschluss aus mehreren spezialisierten Kliniken. Letztes Jahr wurden hier von rund 1200 Mitarbeitenden über 3200 Patientinnen und Patienten stationär behandelt und betreut. Daneben wurden 82 128 Leistungen an ambulanten Patientinnen und Patienten erbracht.

Renovationen und Modernisierungen

In den letzten Jahren wurden auf dem Areal der UPK Basel beinahe alle Gebäude saniert. Auch der Bereich der Gastronomie wurde umgerüstet. Um den gestiegenen Anforderungen in Bezug auf Qualität, Effizienz und Kapazität gerecht zu werden, wurde Anfang 2015 der Startschuss für den Umbau der Grossküche gegeben. Da Ende 2016 auch das Alters- und Pflegeheim Marthastift auf dem UPK-Areal seine Türen öffnete, musste es mit dem Umbau sehr schnell gehen, weil die rund 100 Betagten der Institution ebenfalls aus der neuen Grossküche der UPK verpflegt werden sollten. «Die Eröffnung des Pflegezentrums war so etwas wie der Dreh- und Angelpunkt für die Projektplanung der neuen

Impressionen von den Universitäten Psychiatrischen Kliniken Basel und von deren Mensa mit ihrem Freeflow-Bereich.

Grossküche», erinnert sich Iona Bocek, Leiter Hotellerie der UPK Basel, im Gespräch mit GOURMET.

Höhere Kapazität und Effizienz

Dem Umbau vorausgegangen war eine intensive Planungsphase. Für die Konzeption der neuen Küche wurde die auf Gastronomie- und Hotellerieplanung spezialisierte Klaus Architekten Innenarchitekten AG aus Mettmenstetten verpflichtet, die Generalplanung wurde an die in Basel ansässigen Wirth + Wirth Architekten vergeben.

Die Ziele des Umbaus waren:

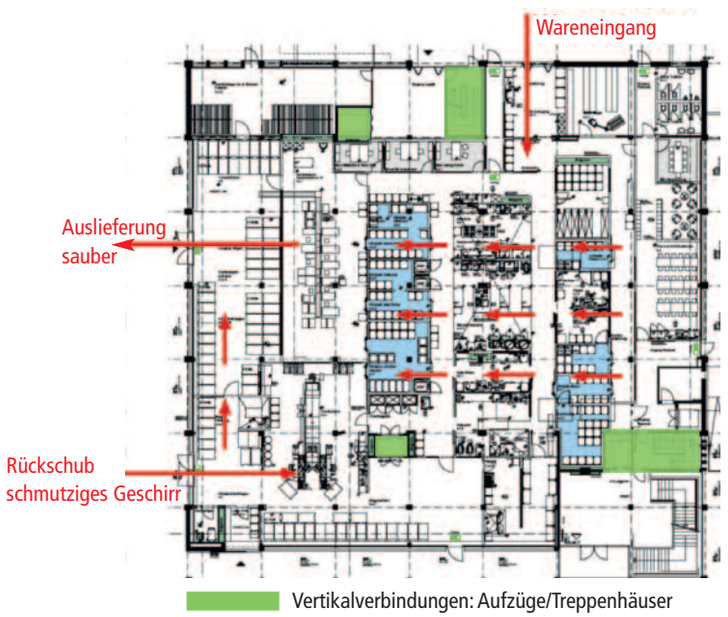
- Anpassung der Küche an die heutigen Anforderungen und Standards, insbesondere bezüglich Hygiene, Arbeits- und Brandschutz.
- Erhöhung der Kapazität von 300 auf 425 (max. 500) zu verpflegende Patienten pro Tag.
- Steigerung der Effizienz durch verbesserte Arbeits- und Produktionsabläufe.
- Senkung der Betriebs- und Unterhaltskosten.
- Sparsamer Umgang mit Energie (Bau und Betrieb).
- Optimierung der Arbeitszeiten (kein Teildienst mehr).

Neue Küche, neues Produktionsverfahren

Nicht nur die Infrastruktur der Grossküche, sondern auch das Produktions- und Distributionsverfahren der Mahlzeiten für die Patientinnen und Patienten wurde völlig neu konzipiert. Vom bisherigen Cook & Serve-System nach den Prinzipien der «Warmen Linie» (Produzieren und Servieren) stellten die UPK Basel auf das weit besser geeignete Cook & Chill-System (Produzieren und Kühlen) nach den Regeln der «Kalten Linie» um. Bei diesem Verfahren werden die Mahlzeiten-Komponenten direkt nach ihrer zeitunabhängigen Produktion innerhalb von maximal 30 Minuten auf 3 Grad Celsius heruntergekühlt. So bleiben die Gerichte bis zu zwei Tage lang problemlos hygienisch frisch und haltbar – und dies ohne an geschmacklicher und optischer Qualität einzubüssen! Langes Warmhalten der Speisen und der damit verbundene Qualitätsverlust – wie dies bei Cook & Serve der Fall ist – werden so vermieden, denn die angerichteten Speisen werden erst unmittelbar vor dem Servieren und Verzehren auf die gewünschte Verzehrtemperatur erwärmt.

Die Vorteile der «Kalten Linie» bzw. des Cook & Chill-Konzepts für die UPK Basel sind:

Blick in die diversen Produktionsbereiche der neuen Grossküche der UPK Basel. Das Schema skizziert den Warenfluss von der Warenanlieferung bis zur Auslieferung an die verschiedenen Kliniken, Stationen und Abteilungen auf dem UPK-Areal.



▸ Die Essenszeiten können individuell angepasst werden, jede Klinik kann ihre Tagesabläufe so planen, wie es dem jeweiligen Betrieb am besten entspricht.
▸ Das Verfahren ist personal- und ressourcenfreundlich: Flexible Produktionsprozesse erlauben mitarbeiterfreundliche Arbeitszeiten ohne Pausen und lange Präsenzzeiten.
▸ Das schnelle Abkühlen der Speisen verhindert die Vermehrung von krankheitserregenden Keimen sowie die Bildung von Toxinen (entspricht den Vorgaben der hygienischen Sicherheit nach dem HACCP-Konzept).

Prozessorientierte Infrastruktur

Um das neue Produktionsverfahren umzusetzen, wurde auch die Infrastruktur der Küche unter diesem Aspekt geplant. Wichtig war es der Bauherrschaft, dass die neue Grossküche den heutigen Standards von HACCP und Gesundheitsschutz entspricht. Dies bedeutet auch, dass die Arbeits- und Produktionsabläufe in einem adäquaten Temperaturbereich stattzufinden haben.
Um dies zu erreichen, wurde die Gliederung der neuen Grossküche architektonisch so gestaltet, dass die Arbeitsprozesse in drei voneinander getrennten Zonen erfolgen können:

▸ Vom Wareneingang aus werden die Lebensmittel als erstes – und ohne durch andere Zonen der Küche transportiert werden zu müssen – auf die jeweils richtigen Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume verteilt. Die Kühlräume, die von zwei Seiten zugänglich sind, dienen gleichzeitig als Schleuse zum nächsten Bereich, der Produktion.
▸ Die Produktionsräume bilden die nächste Zone und sind aufgeteilt in Warme Küche, Kalte Küche, Patisserie, Diätküche und Restaurantküche.
Sobald die jeweiligen Mahlzeiten-Komponenten fertig produziert sind, werden sie zur Zwischenlagerung in die diversen Schock-Kühlräume gefahren, die als Trennungszone zwischen der Produktion und der Speisenverteilung am Anrichteband dienen. Die Speisen werden dort gemäss dem Cook & Chill-Verfahren innert kürzester Zeit auf 3 Grad Celsius heruntergekühlt.
▸ Vor der Speisendistribution in die verschiedenen Kliniken, Stationen und Abteilungen auf dem UPK-Areal werden die Mahlzeiten am Speisenverteilband in einem gekühlten Raum gemäss den individuellen Wünschen der Patientinnen und Patienten auf Tellern und Tabletts konfiguriert und portioniert und unmittelbar danach auf die speziell dafür eingerichteten Induktions-Tablett-Transportwagen verteilt.

Sowohl die Induktions-Tablett-Transportwagen als auch die Scan-Boxes werden mittels Fahrzeugen an die verschiedenen Kliniken, Stationen und Abteilungen auf dem UPK-Areal verteilt.

Ein ausgeklügeltes Verteilsystem

Auf einem so weitläufigen Campus wie jenem der UPK Basel ist die Verteilung der Mahlzeiten auf die verschiedenen Gebäude ein logistischer Knackpunkt. Die Frage war: Wie können die gekühlten Speisen optimal auf die verschiedenen Kliniken, Stationen und Abteilungen auf dem Campus verteilt und dort möglichst einfach regeneriert werden?

Die Antwort darauf fand UPK-Hotellerieleiter Iona Bocek bei der Schmalz Distributions-Systeme AG aus Nidau am Bielersee. Das Familienunternehmen hat sich seit über 25 Jahren auf Speisenverteilsysteme für Spitäler, Altersheime, Vollzugsanstalten und andere Grossverpflegungsbetriebe spezialisiert. Für die UPK Basel schlug Beat Schmalz, Inhaber und Geschäftsführer der Schmalz AG, eine kombinierte Lösung vor, die sowohl eine Speisenverteilung auf Tabletts als auch eine solche in Gebinden und Gefässen ermöglicht.

Kombiniertes Tablett-und Familientischkonzept

Die Belieferung der verschiedenen Wohngruppen des Campus der UPK Basel mit den Mittags- und Abendmahlzeiten erfolgt mittels Tablettsystem im Cook & Chill-Verfahren in den Induktionswagen. Für das Frühstück kommen spezielle, gekühlte Frühstückswagen zum Einsatz. Die Bewohner des neuen Pflegezentrum Marthastift werden nach dem System der «Warmen Linie» mittels Grossgebinden in beheizten bzw. aktiv gekühlten GN-Wagen beliefert.

Über das Speisenverteilband werden die individuell und nach Patientenwunsch konfigurierten Speisen inkl. Salate und Desserts auf dem Tablett zusammengestellt. Die zu regenerierenden Speisen werden auf das zum System abgestimmte, für optimale Regenerierergebnisse konzipierte Induktions-Porzellan (von Seltmann Weiden) portioniert und auf den profilierten und verrutschsicheren Induktionszonen des Tabletts platziert, während die Kaltspeisen im vorderen Bereich des Tabletts zu stehen kommen.

Die so tablettierten Speisen werden in den insgesamt 22 vorgekühlten und für die Essenszeiten individuell programmierten Induktionswagen zum Abtransport zu den Wohngruppen bereitgestellt. Die neuen Transportfahrzeuge sind in Bezug aufs Innenmass und auf die Stossfänger speziell auf die Induktions-Tablettwagen abgestimmt, so dass ein einfaches Beladen möglich ist und die Tablettwagen nach dem Einschieben gegen Umfallen gesichert sind. In Zusammenarbeit mit der Baumgartner AG wurde ein für diese Anwendung geeigneter Rollensatz mit gehärtetem Gabelkopf und antistatischer Bereifung (für einfaches Handling

Er ist das Herzstück der induktionsgestützten Speisenverteilung: der ITW, das Original der Induktions-Tablettwagen, von der Schmalz AG mit den in den Tabletteinschüben integrierten Induktionsspulen für punktgenaue Regenerierung der Warmspeisen, mit «Clima-Control»-System für das Kalthalten der Kaltspeisen, alles auf einem Tablett und ohne Raumtrennung.

und geringen Anzugs-und Rollwiderstand) entwickelt und eingesetzt.
Auf den jeweiligen Abteilungen angekommen, werden die Induktionstablettwagen wieder ans Stromnetz angeschlossen, und die kurzzeitig unterbrochene Kühlung wird wieder aktiviert. Auf den gewünschten Essenzeitpunkt hin schaltet sich automatisch die induktionsunterstützte Regenerierung für Hauptspeise, Suppe und Beilagen im Seltmann-Porzellen ein. Die Beschichtung des Induktions-Porzellan ist so auf die Induktionsspulen abgestimmt, dass eine gleichmässige und punktgenaue Erwärmung der Speisen mittels der Induktionsspulen auf den Geschirrteilen erfolgt. Die kalten Speisen im vorderen Bereich der Tabletts (wie Salate, Desserts oder kalte Vorspeisen) werden während der Regenerierung mit dem «Clima-Control»-Umluftsystem bei 6 Grad C kalt gehalten. Die Entkeimung dieser Kaltluft erfolgt zusätzlich über ein eingebautes UVC-System, was für ein hygienisches Umluftklima im Wagen sorgt und dazu beiträgt, dass die Keimzahlen der Kaltluft nachweislich reduziert werden.

Induktion und Innovation

Auf dem Markt sind gegenwärtig drei unterschiedliche Technologien für die Regenerierung von Speisen im Cook & Chill-Verfahren bekannt: Heissluft, Induktion und Kontaktwärme. Weltweit am meisten verbreitet ist die Heisslufttechnik, ein altbewährtes Verfahren, das jedoch hinsichtlich Energieeffizienz der Induktionstechnik weit unterlegen ist. Auch in der UPK Basel hat man sich für die Induktionstechnik entschieden. Die Vorteile liegen auf den Hand:

- geringster Energiebedarf bei höchstem Wirkungsgrad (Wärmeerzeugung direkt im Tellerboden, geringe Wärmeabstrahlung),
- sehr gute und präzise Regenerierergebnisse in Bezug auf Qualität und Temperatur der Speisen,
- hohe ökologische Akzeptanz,
- keine Verbrennungsgefahr durch heisse Wagenteile/Tabletts.

Dieser letzte Aspekt ist ein weiterer wichtiger Systemvorteil, der auch für den Systementscheid der UPK von grosser Bedeutung war. Beim Induktionsverfahren findet die Wärmeerzeugung direkt im Tellerboden statt, so dass nur die induktionsbeschichteten Geschirrteile heiss werden. Die Tabletts werden durch die Abstrahlwärme des Tellerbodens nur leicht erwärmt, die Kaltspeisen bleiben kalt.
«Auf unseren Stationen nehmen die Patientinnen und Patienten ihre Mahlzeiten zum Teil selbst aus dem Wagen. Daher ist es

Die Belieferung des Pflegezentrum Marthastift erfolgt nach dem Prinzip der «Warmen Linie» in GN-Schalen und in den dafür geeigneten Transportwagen «ScanBox ErgoLine Combo» mit aktiver Kühlung und Umluftheizung zum Sicherstellen der Speisetemperaturen während des Transports. Diese Wagen sind in verschiedenen Grössen und Ausführungsvarianten (mit/ohne Kühlung) als eines der neuen und innovativen Handelsprodukte der Schmalz AG für den perfekten Ausserhaustransport von kalten und warmen Speisen erhältlich.

wichtig, dass zu keinem Zeitpunkt Verbrennungsgefahr besteht», erklärt Hotellerieleiter Iona Bocek gegenüber GOURMET.
Damit spricht er einen weiteren wichtigen Pluspunkt des Systems der Schmalz AG an, nämlich die Möglichkeit, die verschiedenen Speisen auf demselben Tablett gekühlt und heiss zu servieren. Vier integrierte Induktionsspulen pro Einschub erlauben es, die zu regenerierenden Speisen (z.B. Suppe, warme Vorspeisen, Hauptspeise, usw.) separat und unabhängig voneinander zu regenerieren, während Salate und Desserts durch das innovative Umluftsystem kühl bleiben.

Das Gesamtpaket muss stimmen

«Damit ein solches Speisenverteilsystem optimal konfiguriert und eingesetzt werden kann, ist entscheidend, dass vorgängig alle Anforderungen (von der Portionierung über die Transportgegebenheiten bis hin zur Regenerierung auf den Stationen) bekannt sind. Ein wesentlicher Aspekt bildet aber auch die Qualität des Induktionsgeschirrs (bei den UPK stammt es von den Porzellanfabriken Seltmann Weiden). Zudem muss es optimal auf die Induktionsspulen abgestimmt sein (und visversa). Auch die dazugehörigen Systemkomponenten wie die Cloches und die Tabletts tragen zum Qualitätsniveau bei. Dazu kommen die Anforderungen des Transportdienstes, die Bodenbeschaffenheiten (Schwellen/Rampen) – das alles wollen wir vor der Projektrealisierung ganz genau wissen, da diese Details massgebend sind für eine 100prozentige Kundenzufriedenheit. Dies ist dank unserer jahrelangen Erfahrung und der überschaubaren Grösse unseres Unternehmens in Nidau möglich», erklärt Beat Schmalz gegenüber GOURMET. «Jeder Kunde hat so seine eigene, auf seine individuellen Bedürfnisse und Anforderungen massgeschneidert konfigurierte Speisenverteilung.»
Bei den UPK galt es zudem, dass die Wagentüren abgeschlossen werden können (inkl. der Zentralstellbremsen zu den Lenkrollen), damit die Tablettwagen nicht durch Unbefugte verschoben werden können – dies alles über das hausinterne Schliess-System.
«Um all diese kundenspezifischen Anforderungen umsetzen zu können, bedarf es einer intensiven Zusammenarbeit zwischen dem Kunden und uns als Produzenten», erklärt Beat Schmalz. «Dies beginnt bereits bei der Küchenplanung und dauert bis nach der Inbetriebnahme des Systems sowie Monate darüber hinaus.» So begleitet die Schmalz AG ihre Kunden von der Beratung über die Systeminbetriebnahme bis hin zur Optimierung der Distributionsprozesse im Betriebsalltag.

Mehr zum Thema: Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel, Wilhelm Klein-Strasse 27, 4002 Basel, Tel. 061 325 51 11, Fax 061 325 55 12, info@upkbs.ch, www.upkbs.ch

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Küchenleiter Ulf Wein, flankiert von Hotellerieleiter Iona Bocek von den UPK Basel und von Beat Schmalz, Inhaber und Geschäftsführer der Schmalz Distributions-Systeme AG (links im Bild).

Ulf Wein, Leiter Küche der UPK, entnimmt aus dem Induktions-Tablettwagen die regenerierten Speisen und kontrolliert regelmässig die Temperaturen der Kalt- und Warmspeisen.

Neue Rezepte und ein motiviertes Team

Auch Ulf Wein, Leiter Küche bei den UPK Basel, war stark in die Planung des neuen Produktions- und Verteilsystems involviert. «Ich war von Anfang an für die Umstellung auf die 'Kalte Linie' bzw. auf das Cook & Chill-Verfahren», erinnert sich der umfassend ausgebildete Küchenchef. «Auch wenn ich wusste, dass das eine grosse Umstellung für die Küchenbrigade mit sich bringt.»

Denn einen kleinen Nachteil hat die neue Form der Speisen-Regenerierung: Es können nicht mehr alle Gerichte, die vorher auf dem Speiseplan standen, angeboten werden. «Frittierte Speisekomponenten beispielsweise haben wir nicht mehr im Angebot, denn sie eignen sich nicht für das Cook & Chill-Verfahren. Aber ich persönlich finde das gar nicht so schlimm – schliesslich gibt es so viele gesündere Alternativen», erklärt Ulf Wein im Gespräch mit GOURMET.

Viele Monate lang hat der Leiter der Küche gemeinsam mit seinem Team an neuen Rezepturen gefeilt und diese immer wieder getestet. Jetzt ist man sehr zufrieden mit dem Resultat.

«Nicht nur wir in der Küche, auch unsere Restaurantgäste und die Patientinnen und Patienten finden die Verpflegung sehr gut. Wir haben bis jetzt noch keine negativen Echos erhalten», betont der Leiter Küche Ulf Wein. «Der Aufwand war zwar gross – neue Abläufe, neue Rezepturen, neues Geschirr – doch jetzt produzieren wir unsere Gerichte auf einem kulinarischen Niveau, auf das wir sehr stolz sein können. Der Erfolg einer solchen Umstellung steht und fällt natürlich immer auch mit der Küchenbrigade.»

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