




Anrichten neu durchdacht

Im Spital Limmattal ist das Fliessband passé. Stattdessen setzt das Unternehmen beim Anrichten auf ein neues Inselssystem, bei dem das Personal flexibel eingesetzt werden kann.

Text: Regula Lehmann | Fotos: Tina Sturzenegger

 Es ist bewährt und in den Spital- und Heimküchen weitverbreitet: das Speisefliessband. Gemächlich dreht es seine Runden und befördert die Tablettts von Mitarbeiter zu Mitarbeiter, welche im Gleichtakt Gemüse, Stärkebeilagen und Fleisch auf die Teller geben. Am Ende des Bandes fügen sich die Kompo-

ponenten zu den bestellten Menüs zusammen. Salat, Dessert oder ein Joghurt werden ebenfalls dazugestellt.

Im Spital Limmattal in Schlieren bei Zürich gehören diese Szenen der Vergangenheit an. Hier setzt man seit zwei Jahren auf ein Inselsystem, das von zwei Köchen und zwei Mitarbeitenden bedient wird. Dass es bereits vor dem grossen Spitalneubau in der Grossküche integriert wurde, hat seinen Grund: Man hegt seit vielen Jahren Pläne für einen Neubau des kompletten Spitals. Doch die Entscheide vertragen sich – der Neubau wird nun frühestens 2018 bezugsbereit sein. So lange konnte Katharina Schibli, Leiterin Hotellerie im Spital Limmattal, mit den Neuerungen in der Küche nicht warten. Einige technische Geräte mussten dringend ersetzt, die Kühlräume saniert werden. Das Fliessband wurde ebenfalls ausgemustert.



Zufällig entdeckte Schibli das neue Anrichtensystem, für dessen Bedienung sie weit weniger Personal einplanen muss als am Band. Da es in der Schweiz bisher nicht existierte, liess die Leiterin Hotellerie das Inselsystem der Marke «Top2» für eine Probephase aus Deutschland anliefern und in der Küche integrieren. «Die Lösung begeisterte mich auf Anhieb und nach der zweimonatigen Probephase waren auch unsere Köche von der Neuerung überzeugt», so Schibli.

Anstatt des Fliessbands bilden nun zwei grosse Anrichteeinheiten, sogenannte «Inseln», den Nerv der Grossküche. Jede der beiden Einheiten enthält acht beheizbare Gastronormschalen verteilt auf zwei Etagen. Die Vorrichtung ist so konzipiert, dass sie bequem von einer Person bedient werden kann. Somit werden die Teller von je einem Diätkoch an zwei Inseln angerichtet, beide werden wiederum von einem Mitarbeitenden unterstützt. Pro Mahlzeit werden rund 250 bis 300 Essen an die Spitalpatienten und Pflegezentrum-Bewohner geschickt. «Am Fliessband arbeiteten früher rund drei bis vier Personen an einem Teller, neu richtet eine einzige Person den Teller an», so Schibli. In ihren Augen bringt die Umstellung viele Vorteile: «Der Koch kann durch sein eigenhändiges Anrichten sein Werk vollenden, an dem er den ganzen Tag gearbeitet hat.»

Die neuen Abläufe erfordern vom Koch viel Konzentration, weit mehr als das Anrichten am Fliessband. Dafür ist der Personalbedarf insgesamt kleiner. «Am Band waren rund zwölf Personen beschäftigt, mit der neuen Lösung kommen nur acht Personen zum Einsatz», resümiert Schibli.



Katharina Schibli, Leiterin Hotellerie
im Spital Limmattal

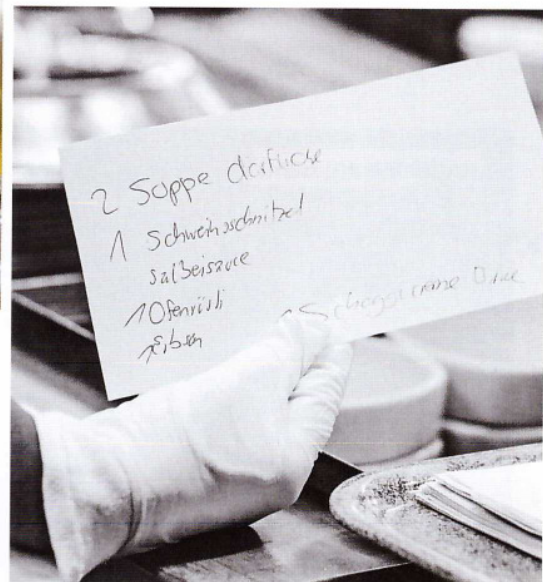
Entlassungen hat sie deswegen keine vorgenommen. Dafür aber eine Umstrukturierung, die allen dient. Jene Mitarbeiter, die nicht mehr am Band sind, werden im Abwasch oder für andere Reinigungsarbeiten eingesetzt. «Wir haben das neue System nicht gewählt, um Personal abzubauen, sondern um flexibler zu werden», betont die Leiterin der Hotellerie. Seit der Einführung kommt die Küche dank des neuen Systems während der Hauptferienzeit von Juli bis September ohne zusätzliches Aushilfspersonal aus. Auch die Einsatzplanung an den Wochenenden und an Feiertagen ist einfacher geworden. Das Inselsystem verlangt jedoch, dass häufiger Nachschub bereitgestellt wird, was die Hektik in der Küche erhöht, aber die Qualität der Speisen verbessert. Denn die Komponenten können in kleineren Einheiten zeitnah produziert werden.

Dass das Spital Limmattal eine Pionierrolle spielt, hat sich in der Branche derweil herumgesprochen. Immer wieder kommen Entscheidungsträger aus anderen Spitälern zu Besuch, um sich das Inselsystem anzuschauen. Die Reaktionen seien unterschiedlich: «Manche sind begeistert, andere überhaupt nicht überzeugt», sagt Schibli. Sie selber möchte das Inselsystem nicht mehr missen: «Für die Grösse unseres Betriebs ist die Insellösung optimal», sagt sie. ■

.....
Spital Limmattal
 Urdorferstrasse 100
 8952 Schlieren
 044 733 11 11
www.spital-limmattal.ch



**Der Koch kann durch sein
eigenhändiges Anrichten sein
Werk vollenden, an dem er den
ganzen Tag gearbeitet hat.**



Vor- und Nachteile der Anrichtesysteme nach Andrea Beutler

Anrichten am Inselsystem

Das Inselsystem ist eine Alternative zum Band und kann sowohl für die kalte als auch für die warme Linie eingesetzt werden.

Vorteile

- + Personal ist flexibel einsetzbar
- + Falls das Spital vorübergehend nur halb ausgelastet ist, kann eine von mehreren Anrichteeinheiten kurzfristig stillgelegt und damit Personal eingespart werden
- + Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- + Geringer Platzbedarf
- + Arbeit im Team/ Teambildung
- + Mitarbeiter richtet das gesamte Menü an und sieht das Resultat seiner Arbeit

Nachteile

- Personal muss geschult und höher qualifiziert sein als am Band
- Personal muss schnell und selbständig arbeiten können

«Das System braucht wenig Personal»

À-la-carte-Service, Speisenverteiband oder Inselsystem, was lohnt sich für eine Spitalküche eher? Andrea Beutler hat in ihrer Bachelor-Arbeit für Life Sciences und Facility Management an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW die drei Anrichtesysteme wissenschaftlich analysiert und miteinander verglichen. Die von ihr erstellte Nutzwertanalyse zeigt auf, welches System das günstigste ist.

Sie haben im Rahmen Ihrer Bachelor-Arbeit die Anrichtesysteme in den Schweizer Spitälern unter die Lupe genommen. Welches System ist verbreitet?

Andrea Beutler: Die meisten Betriebe haben das Bandsystem, das Spital Limmattal ist das einzige, welches mit dem «Top2-Anrichtesystem», also dem Inselsystem, arbeitet. Nur ein paar wenige Betriebe setzen auf den À-la-carte-Service, dabei handelt es sich vor allem um kleinere Privatkliniken.

Anhand welcher Kriterien haben Sie die drei Anrichtesysteme verglichen?

Ich habe jene Posten ausgewählt, die im Betrieb einer Grossküche besonders stark ins Gewicht fallen. Dazu gehö-

ren die Personalkosten, der Flächenbedarf und die Investitionskosten. Anhand dieser drei Hauptkriterien habe ich die Nutzwertanalyse erstellt, wobei ich den Personalaufwand mit 60 Prozent am meisten gewichtet habe, da die Personalkosten monatlich am stärksten ins Gewicht fallen.

Der À-la-carte-Service hat in Ihrer Nutzwertanalyse deutlich am besten abgeschnitten. Weshalb?

Dieses System braucht wenig Personal, da die Köche, welche die Speisen zubereiten, oft gleich selber anrichten. Vergleicht man den À-la-carte-Service mit dem Bandsystem, das für das Anrichten rund zehn Personen vorsieht, liegt das Ergebnis auf der Hand. Zudem ist dieses System effizient, braucht wenig Platz und bedarf weniger Investitionen.

Wann lohnt sich der À-la-carte-Service?

Ich schätze, dass es sich nur lohnt, wenn weniger als 200 Mahlzeiten geschickt werden – diese Zahl habe ich aber nicht wissenschaftlich untersucht. Viel wichtiger ist es, dass die Wege zum Gast sehr kurz sind, da die Menüs beim À-la-carte-System zu Fuss serviert werden. In einem mehrstöckigen Haus bedeutet dies, dass man mit Satellitenküchen arbeiten muss, damit sich dieses System tatsächlich lohnt.

Sie schreiben in Ihrer Arbeit, dass Betriebe auf das Inselsystem setzen sollten, falls sie aus baulichen Gründen nicht mit dem À-la-carte-Service arbeiten können. Was spricht für diese These?

Aus meiner Nutzwertanalyse geht hervor, dass mit dem Inselsystem gegenüber dem Bandsystem bis zu 50 Prozent Per-

Anrichten am Band

Das Speisenverteiband kann sowohl für die warme als auch für die kalte Linie eingesetzt werden. Es gibt verschiedene Varianten, vom gewöhnlichen Speisenverteiband bis hin zum Induktions- oder gekühlten Band.

Vorteile

- + Es kann ungelernetes, fremdsprachiges Personal eingesetzt werden, da immer die gleichen Handgriffe gemacht werden müssen
- + Eignet sich insbesondere für sehr grosse Betriebe mit vielen Mahlzeiten

Nachteile

- Es braucht viel Platz
- Es braucht viel Personal
- Monotone Arbeit, da die Mitarbeiter nur für einen kleinen Teilbereich zuständig sind



Andrea Beutler arbeitet im Bereich Projekte & Assistenz Facility Management bei Spital Netz Bern AG & Inselspital. Ihre Bachelor-Arbeit «Verpflegungssysteme in Spitalküchen» schrieb sie 2012 am Institut für Facility Management an der ZHAW.

sonalkosten gespart werden können. Das Inselsystem bietet zudem mehr Flexibilität in der Raumgestaltung.

Mit welchem Anrichtesystem wird denn am schönsten angerichtet?

Die Unterschiede sind sehr klein. Wenn man aber genau hinsieht, ergibt das Bandsystem das schlechteste Resultat. Denn da die Teller immer in Bewegung sind, ist es relativ schwierig, schön anzurichten. Man muss schnell sein und hat keine Zeit für Korrekturen. ■

À la carte

Beim À-la-carte-Service sind eher noch ganz kurzfristige Menüanpassungen möglich. Das Essen wird direkt von der Küche zubereitet, portioniert und den Gästen serviert.

Vorteile

- + Individuelle Menü-Versorgung möglich
- + Direkter und flexibler bei Menü-Wunsch-Änderungen
- + Weniger Essensretouren, da Gäste eher auf Menüs Einfluss nehmen können
- + Wenig Personalaufwand

Nachteil

- Grösserer Planungsaufwand in der Küche und beim Anrichten



Zum Kaffee gehört Lotus.



Lotus Biscoff Jetzt auch als Brotaufstrich



Weitere Informationen finden Sie unter
www.lotusbakeries.ch