

ANRICHTESYSTEM TOP2

# Fließband ade

Die Limmi-Küche hat sich vom klassischen Fließband verabschiedet und setzt – ein Novum in Schweizer Spitälern – auf das aus Deutschland stammende Anrichtesystem Top2. Wie der Name sagt, steht nicht das Portionieren, sondern das Anrichten im Vordergrund. Nach einjähriger Optimierungsphase seit der Einführung lässt sich eine positive Bilanz ziehen.

Das, womit Autopionier Henry Ford die Produktion seines legendären Modells T vor exakt hundert Jahren revolutionierte, hat in der Küche des Spitals Limmattal ausgedient. Anstelle eines Fließbands ist vor gut einem Jahr das mobile Anrichtesystem Top2 getreten. Es ist das Herzstück innerhalb einer komplett neuen Küchenorganisation und ein wichtiges Element im Rahmen der laufenden Küchen-sanierung.

**Innovative, vorteilhafte Lösung**  
Bis anhin wurde im Spital Limmattal das ganze Menü für die Patien-

ten und Bewohnenden an einem Förderband angerichtet. Dieses musste zwingend mit acht bis zehn Personen besetzt sein. Bei den zwei neuen Anrichteplätzen mit dem patentierten System Top2 sind die Abläufe viel weniger fragmentiert. Im Mittelpunkt stehen nun pro Anrichteplatz ein Tandem, ein Diätkoch und ein Küchenmitarbeiter. Katharina Schibli, Leiterin Hotellerie: «Wir haben damit den Schritt weg vom Portionieren hin zum gesamtheitlichen Anrichten vollzogen. Indem ein Mitarbeitender den Teller anrichtet, lässt sich das Menü visuell noch anspre-

chender präsentieren und der Gesamtportionengrösse besser Rechnung tragen.» Unter dem Strich ist das neue System zwar nur geringfügig weniger personalintensiv als sein Vorgänger. Denn auch rund um die «Fronttandems» an beiden Anrichteplätzen herrscht emsiges Treiben. Zahlreiche Kolleginnen und Kollegen sorgen für den Nachschub, seien es Sauce, Fleisch, Beilagen oder Dessert. Anton Affentranger, Leiter Küche, sieht die Vorteile des Anrichtesystems Top2 vor allem in der grösseren Flexibilität: «Die weiter sinkende durchschnittliche Auf-

enthaltsdauer unserer stationären Patienten hat Auswirkungen auf unsere Küchenprozesse, die einem zeitgemässen, ökonomisch effizienten Spitalalltag dienen. Genau darauf ist unser neues System ausgerichtet. Während der Hauptferienzeit von Juli bis September kamen wir zum Beispiel erstmals ohne zusätzliches Aushilfspersonal aus. Wir haben mehr Spielraum bei der Einsatzplanung gewonnen, sei es mit Blick auf geteilte Dienste sowie Wochenenden oder Ferien.»

## Kinderkrankheiten behoben

So gut sich die Bilanz nach einem Jahr Anrichtesystem Top2 präsentiert – ohne Anlaufschwierigkeiten ging es nicht. Es galt verschiedene Kinderkrankheiten zu überwinden. Einerseits bei den Abläufen selbst, andererseits bei erforderlichen baulichen Anpassungen. Als Stolperstein erwies sich zum Beispiel der Wasseranschluss aus dem Boden für die Kaffeemaschine, die jeweils für die Vorbereitung von Frühstück und Abendessen zwischen die beiden Stationen geschoben wird. Abhilfe schuf eine neue Leitungsführung über die Decke. Mittlerweile funktioniert der Alltag an den Anrichteplätzen weitgehend reibungslos. Anton Affentranger: «Die Umstellung hat dem ganzen Küchenteam vor allem während der ersten Wochen und Monate viel abverlangt. Auch die Bettenstationen brachten viel Verständnis für punktuelle Verzögerungen bei der Auslieferung der Mahlzeiten auf, wenn es bei uns drunter und drüber ging.» Mittlerweile hat sich in Fachkreisen herumgesprochen, dass die Limmi-Küche durch die Umstellung auf das Anrichtesystem Top2 eine Pionierrolle innehat. Katharina Schibli: «Noch vor anderthalb Jahren reisten wir nach Deutschland, um in einem Ulmer Spital einen Augenschein zu nehmen. Jetzt kommen Delegationen aus anderen Schweizer Spitälern ans Limmi, weil sie sich vor Ort von den Vorzügen unseres neuen Systems überzeugen wollen.»



Indem ein Mitarbeitender den Teller anrichtet, lässt sich das Menü visuell noch ansprechender präsentieren.