



Medienmitteilung, 25. Mai 2022

Mehr Individualität bei der Verpflegung im Spital

Per Mitte Juni werden die Patienten- und die Mitarbeitendenverpflegung im Spital Wil neu organisiert mit dem Ziel besser auf die Bedürfnisse der jeweiligen Zielgruppe einzugehen. Zudem kann der Food Waste mit dem neuen Konzept deutlich reduziert werden.

Wil. Die Ansprüche an die Küche in einem Spital sind hoch. Neben einer ausgewogenen Ernährung der Patientinnen und Patienten mit ihrer ganz individuellen Ausgangslage gilt es gleichzeitig auch den Mitarbeitenden die Möglichkeit einer gesunden und abwechslungsreichen Verpflegung zu bieten. Die Spitalregion Fürstenland Toggenburg (SRFT) hat sich aus diesem Grund entschieden, die Patientenverpflegung im Spital Wil von jener der Mitarbeitenden zu entkoppeln, um besser auf die Ansprüche der unterschiedlichen Zielgruppen eingehen zu können. Für die Patientenverpflegung wird daher ab Mitte Juni 2022 auf ein neues zeitlich und thermisch entkoppeltes System umgestellt. Mittels so genannter «Pro Care-Menüs» wird den Patientinnen und Patienten nicht nur eine breitere Auswahl geboten, sondern auch die Möglichkeit, sich diese kurzfristig und zeitlich flexibel bestellen zu können. Die in der Küche des Universitätsspitals Basel hergestellten und mittels des innovativen MicroPast-Verfahrens haltbar gemachten Menüs werden ergänzt durch vor Ort produzierte kalte Speisen. Auch besondere Diäten werden nach wie vor durch die Küche im Spital Wil hergestellt, welche sich daneben auf die Zubereitung der Speisen für das Restaurant für Mitarbeitende und externe Gäste konzentriert und durch die Entkoppelung von der Patientenverpflegung in diesem Bereich ein vielfältigeres Angebot bieten kann. «Damit gelingt es uns, beiden Zielgruppen eine auf sie abgestimmte Verpflegung anzubieten», so Gabriela Zanettin, die als Leiterin Facility Management auch den Bereich Gastronomie in der SRFT verantwortet.

Bestellung und Zubereitung kurz vor Verzehr

Die «Pro Care-Menüs» wurden vom Universitätsspital Basel unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte entwickelt und werden seit drei Jahren in der auf deren Herstellung ausgerichteten und zertifizierten Betriebsküche produziert. In Zusammenarbeit mit dem Vertriebspartner Hilcona AG, kann das Universitätsspital Basel inzwischen auch an andere Institutionen mit den Mahlzeiten beliefern. Haltbar gemacht werden die «Pro Care-Menüs» mittels einem besonderen Konservierungssystem namens MicroPast. Diese Pasteurisationsmethode kombiniert Mikrowellenenergie und Dampfdruckverfahren, so dass eine hohe Qualität und Haltbarkeit der Mahlzeiten - im Gegensatz zu herkömmlichen vorproduzierten Mahlzeiten - ohne Konservierungsstoffe und vitaminschonend möglich ist. Die Mahlzeiten werden gekühlt transportiert, im Spital Wil gelagert und erst bei Bestellung durch den Patienten von Mitarbeitenden des Room Services direkt auf der

Kommunikation.

Barbara Anderegg, Leiterin Kommunikation
Telefon 071 914 61 38, barbara.anderegg@srft.ch

Bettenstation erhitzt und angerichtet.

Durch diese Produktion kurz vor Verzehr kann die SRFT auf die individuellen Wünsche der Patientinnen und Patienten eingehen und Rücksicht auf die Behandlungsabläufe im Spital nehmen. Mussten bisher die Mahlzeiten am Tag zuvor bestellt und die fixen Servierzeiten eingehalten werden, so können Patientinnen und Patienten nun kurz vor dem Essen aus einem breiteren Angebot von rund 12 verschiedenen Menüs wählen und auch die Essenszeit frei bestimmen. «Dadurch kann der Patient spontan bestellen worauf er Appetit hat. Das Essen wird nur Minuten vor dem Service angerichtet. So kann auch auf allfällige Behandlungstermine oder Untersuchungen Rücksicht genommen werden», sagt Gabriela Zanettin. «Wir produzieren nur das, was auch konsumiert wird und reduzieren so die Essensabfälle soweit, dass die Ökobilanz trotz der für die Lagerung und Erwärmung nötigen Plastikverpackung ausgeglichen bleibt». Ergänzt wird das Menuangebot durch kalte Speisen und besondere Kostformen, welche nach wie vor durch die Küche im Spital Wil zubereitet werden.

Mehr Abwechslung für die Mitarbeitenden

Ebenfalls in der Küche des Spitals werden weiterhin die Mahlzeiten für Mitarbeitende und Gäste im Restaurant produziert. Dank der Trennung von der Patientenverpflegung kann das Angebot im Restaurant nun ebenfalls abwechslungsreicher und frischer gestaltet werden. «Wir können so den Bedürfnissen unserer Mitarbeitenden, auf die zwei Drittel der Mahlzeiten täglich entfallen, ebenfalls viel mehr gerecht werden», fasst Gabriela Zanettin zusammen. Mit dem neuen Konzept kann allen Kundengruppen der Gastronomie im Spital ein deutlicher Mehrwert geboten werden. «Daher sind wir überzeugt mit dieser Entscheidung, die beste Lösung für die SRFT gefunden zu haben», so Gabriela Zanettin.

In einem Pilotprojekt geprüft

Die Neuorganisation der Gastronomie drängte sich auf, da mit der Schliessung des Standorts Wattwil auch die Produktionsküche der SRFT wegfiel und gleichzeitig die Küche im Spital Wil saniert werden muss. Es wurden daher verschiedene Produktionsmöglichkeiten für eine moderne, gesunde und gleichzeitig prozessoptimierte Gastronomie gegeneinander abgewogen. Das System «Pro Care» wurde vor der definitiven Entscheidung in einem Pilotprojekt von September bis November 2021 auf der Privatstation D getestet. Erhoben und ausgewertet wurden dabei neben der Qualität der Mahlzeiten die Prozessqualität, die Patienten- und Mitarbeitendenzufriedenheit sowie die Waren- und Investitionskosten für die Küchensanierung. «Die Resultate waren durchwegs positiv. Die Beurteilungen der Mahlzeitenqualität durch Patientinnen und Patienten haben sich sogar leicht zum Positiven verändert», sagt Gabriela Zanettin.

Bildlegende: Vanessa Zuliani erlebt das neue Verpflegungssystem als Bereicherung. Als Mitarbeiterin im Room Service kann sie nun das Menu für den Patienten auch selbst anrichten.

Kommunikation.

Barbara Anderegg, Leiterin Kommunikation

Telefon 071 914 61 38, barbara.anderegg@srft.ch