

Psychiatrie St. Gallen Nord, Wil:

Endlich – wieder heisse Speisen!

Weil die bisherige Speisenverteilung in die Jahre gekommen war, bekamen die Küchenverantwortlichen der Psychiatrie St. Gallen Nord immer öfters zu hören, die Mahlzeiten und Gerichte seien nicht heiss genug. Abhilfe fand man nun im Double Flow/Ergoserve-Konzept von Socamel, geplant und implementiert von der Hupfer Schweiz AG und von der Steffen Gastro AG.

Text: Thomas Bürgisser | Fotos: Aniela Lea Schafroth und zVg.

«Psychiatrie braucht Dialog. Wir machen ihn möglich – dank differenzierter Angebote, fachlicher Verantwortung und menschlichen Respekts», hält die Psychiatrie St. Gallen Nord auf ihrer Website fest. Die selbständige, öffentlich-rechtliche Institution des Kantons St. Gallen ist – wohl nicht zuletzt wegen dieser Ueberzeugung – in der Ostschweiz führend in der Behandlung von Erwachsenen mit einer psychischen Erkrankung. So orientiert man sich etwa bei Therapie und Pflege immer am neusten Stand der Wissenschaft und bietet das gesamte Spektrum der Psychiatrie an. Die Institution behandelt jährlich rund 7000 Menschen an vier Standorten. Während in St. Gallen, Rorschach und Wattwil die Patientinnen und Patienten vor

allem zu Hause, ambulant und tagesklinisch betreut werden, ist der grösste Teil des stationären Angebotes in Wil domiziliert. Dort befinden sich verschiedene ambulante und tagesklinische Abteilungen sowie die Klinik mit unterschiedlichen Stationen.

1000 Mahlzeiten täglich

Durchschnittlich dauern stationäre Behandlungen in der Psychiatrie St. Gallen Nord vier bis fünf Wochen. Zentrales Element dabei – sei es im Rahmen von Therapien zu Psychosen, Schizophrenie, Depression, Burnout, Abhängigkeiten und vielem mehr – ist immer ein individueller Behandlungsplan, zugeschnitten auf die Patientin oder den Patienten. Meist umfasst er neben



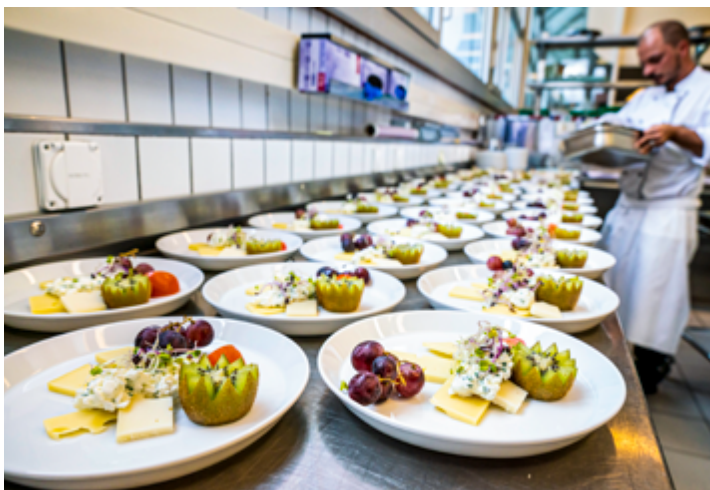
Gut 1000 Mahlzeiten täglich bereitet Küchenchef Ruedi Custer zusammen mit seinem Team zu, für die Patienten und Bewohner, aber auch für das hauseigene Restaurant und weitere Institutionen.





Einzel- und Gruppentherapien und medikamentösen Massnahmen auch tagesstrukturierende Elemente wie Sport, Aktivitäten, Ergotherapie und Bewegungstherapie. «Aber auch die drei Mahlzeiten täglich geben Struktur, als fixe Inseln, auf die man sich freut. Entsprechend spielt das gastronomische Angebot eine tragende Rolle. Und zum menschlichen Respekt gehört es, dass dieses abwechslungsreich und qualitativ hochwertig gestaltet ist, zubereitet mit möglichst regionalen Produkten, wofür auch unser Culinarium-Label steht», betont Ruedi Custer, seit 27 Jahren Leiter Gastronomie der Psychiatrie St. Gallen Nord.

Rund 1000 Mahlzeiten täglich verlassen die grosse Küche von Ruedi Custer und seinem Team in Wil – Anlässe wie Personalfeiern, Vereinsversammlungen oder Seminare, die regelmässig im grossen Speisesaal mit bis zu 250 Sitzplätzen stattfinden, nicht eingerechnet. Gekocht wird unter anderem für das Restaurant, in dem sich täglich rund 150 interne und externe Gäste verpflegen – aber auch für eine Kinderkrippe und die stationäre Abteilung in St. Gallen mit rund 20 Patienten. Während die Mahlzeiten dort in GN-Schalen angeliefert werden, erhalten die 15 Stationen in Wil das Essen für ihre Patienten und Bewohner auf dem Tablett. Am Morgen ein Frühstücksbuffet, am Mittag und Abend stehen drei Menus und Alternativen für unterschiedliche Ansprüche zur Auswahl, die mindestens 24 Stunden im Voraus bestellt werden. «In der Küche arbeiten wir nach dem Cook & Chill-Prinzip: Der Grossteil der Mahlzeiten-Komponenten wird am Vortag zubereitet, auf zwei Grad heruntergekühlt, am Folgetag kalt auf den Tellern angerichtet und auf den Stationen regeneriert», betont Gastronomieleiter Ruedi Custer gegenüber GOURMET.



SPEISENVERTEILUNG



Die meisten Menukomponenten werden jeweils am Vortag gerüstet und zubereitet. Nach der Zubereitung werden die Speisen auf zwei Grad heruntergekühlt und eingelagert.

«Der Grossteil der Mahlzeiten-Komponenten wird am Vortag zubereitet, auf zwei Grad heruntergekühlt, am Folgetag kalt auf den Tellern angerichtet und auf den Stationen regeneriert.»

Ruedi Custer, Leiter Gastronomie der Psychiatrie St. Gallen Nord



Gemeinsam stärker

Seit Mai 2019 setzt die Psychiatrie St. Gallen Nord auf ein neues Speisensystem: Das bisherige war fast 25 Jahre alt und erbrachte die gewünschten Leistungen nicht mehr. Immer öfters kam die Rückmeldung, dass die Mahlzeiten zu wenig heiss sind. Bereits 2017 machte man sich deshalb auf die Suche nach einer neuen Lösung. Jessica Bräm, Projektleiterin Betrieb und Infrastruktur im Bereich Hotellerie der Psychiatrie St. Gallen Nord: «Wir nahmen uns dafür bewusst viel Zeit, diskutierten verschiedene Optionen und liessen die Ansprüche mehrerer Parteien in eine detaillierte Ausschreibung einfließen.»

Nachdem man fünf Konzepte in der Praxis getestet hatte, fiel die Wahl auf das Double Flow/Ergoserve-Konzept von Socamel, vorgeschlagen und als Offerte unterbreitet von den beiden Gastronomieausrüstern Hupfer Schweiz AG aus Sempach Station und Steffen Gastro AG aus Gerlafingen. «Für grössere Projekte arbeiten wir oft zusammen. Auch weil es für den Kunden am einfachsten ist, wenn er alles aus einer Hand erhält», erklärt Geschäftsleiter Tobias Kofmel von der Hupfer Schweiz AG, dem Schweizer Ableger des auf Grossküchentechnik und Medizintechnik ausgerichteten deutschen Unternehmens Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG. Und Beat Steffen, der mit der Steffen Gastro AG seit mehr als 30 Jahren über Erfahrung im Bereich professioneller

Küchen und Speisensystemkonzepte verfügt, ergänzt gegenüber GOURMET: «Zudem profitieren die Kunden so vom gebündelten Knowhow gleich zweier Unternehmen, was sich auch hier in der detaillierten Ausgestaltung des Konzepts nach der Ausschreibung in einer engen Zusammenarbeit mit allen Beteiligten wieder bewährt hat.»

Zahlreiche Vorteile

Im Mai 2019 wurde das neue Speisensystem innerhalb weniger Tage implementiert:

- 1 Speisensystemband (9 Meter),
- 4 gekühlte Speisenausgabewagen, dank denen die Kühlkette auch am Speisensystemband eingehalten wird,
- 34 Ergoserve-Tablettwagen Senior der Marke Socamel mit einer Kapazität für 30 Tablett für den Transport auf die Stationen,
- 17 Double Flow-Andockstationen Senior von Socamel für das Regenerieren auf den Stationen,
- diverse Stapelgeräte für die Speisenverteilung und das komplette Porzellangeschirr.

Am Speisensystemband wird jetzt jeweils ab 9 Uhr das Mittag- und am Nachmittag das Abendessen angerichtet. Bereits hier zeigen sich die Vorteile des Double Flow/Ergoserve-Konzepts von Socamel: Mit dem von Steffen Gastro und Hupfer Schweiz zusammengestellten Porzellangeschirr



Am neuen Speisenverteilband werden die Gerichte für die Patienten und Bewohner direkt auf den Teller angerichtet.

«Die Kunden profitieren bei uns vom gebündelten Knowhow von gleich zwei Unternehmen.»

Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG

von Schönwald hat alles auf einem Tablett Platz, vom Salat über die Hauptspeise bis hin zum Dessert. Die zwei Klimazonen in den Ergoserve-Wagen sorgen dafür, dass die Speisen je nach Platzierung später gleichzeitig gekühlt bzw. warmgehalten und sogar erhitzt werden können. Nach dem Beladen werden die Wagen auf die Stationen transportiert, wobei der nächste grosse Vorteil zum Tragen kommt. Alfons Meier, Leiter Transport- und Hauswartdienst der Psychiatrie St. Gallen Nord: «Die Heiz- und Kühltechnik ist

nicht in den Wagen, sondern in den Andock-Elementen auf den Stationen untergebracht, wodurch die Wagen um einiges leichter und damit einfacher zu handhaben sind.» Und sie seien dadurch auch günstiger, fügt Projektleiterin Jessica Bräm an. «So leisteten wir uns die doppelte Ausstattung und können die Wagen nun über Nacht auch auf den Stationen lassen, was uns nicht zuletzt die Abendschicht in der Spülküche erspart.» Auf den Abteilungen schliesst das Transportteam die Wagen an die Andockstationen an, so dass

der Innenraum weiter gekühlt wird. 55 Minuten vor der individuell programmierbaren Servierzeit startet die Andockstation automatisch das Regenerierprogramm und versorgt die warme Seite mit Heissluft. Die Umlufttechnologie sorgt dafür, dass die Speisen weder aufweichen noch austrocknen und auch kein Spezialgeschirr notwendig ist. Die Andockstationen sind zudem so in ein Netzwerk eingebunden, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stationen auch von der Küche aus überprüft und dokumentiert werden



Das Porzellan wurde von den zwei Gastroprofis Hupfer Schweiz AG und Steffen Gastro AG exakt abgestimmt auf die Bedürfnisse der Psychiatrie St. Gallen Nord zusammengestellt, so dass alle gewünschten Komponenten auf einem Tablett Platz finden.

SPEISENVERTEILUNG



Ein grosser Pluspunkt: Die Heiz- und Kühltechnik befindet sich nicht in den Wagen – die übrigens individuell gestaltet werden können –, wodurch diese leicht und damit einfach zu handhaben sind.



Auf den Stationen befinden sich die Andockelemente, an welche die Wagen einfach angeschlossen werden können. Die Umlufttechnologie sorgt anschliessend dafür, dass die Speisen zuerst durchgehend gekühlt und anschliessend pünktlich zum Servieren regeneriert bzw. in der zweiten Kammer weiter gekühlt werden.

Arbeiteten eng und intensiv zusammen für die beste Lösung. Von links: Dominik Heizmann, stellvertretender Leiter Gastronomie, Alfons Meier, Leiter Transport- und Hauswardienst, Ruedi Custer, Leiter Gastronomie, Beat Steffen von der Steffen Gastro AG, Jessica Bräm, Projektleiterin der Psychiatrie St. Gallen Nord, und Tobias Kofmel, Geschäftsführer der Hupfer Schweiz AG.

kann. Diese «iServ»-Funktion kann auch zur technischen Überwachung und allfälligen Problembehebung eingesetzt werden. Allgemein sei auch der Service ausschlaggebend gewesen beim Entscheid, betont Jessica Bräm. Ein Entscheid, den man nicht bereut. «Von der Beratung über die Installation bis hin zur Einführung – alles hat wunderbar funktioniert, das Konzept hat

sich bereits bewährt, und wir bekommen endlich wieder Feedbacks, wonach die Qualität unserer Mahlzeiten gestiegen ist.»

Ein Fazit, dass Geschäftsführer Tobias Kofmel von der Hupfer Schweiz AG freut: «Das war auch für uns kein alltägliches Projekt und zeigt, dass unsere enge Betreuung in Kombination mit den Spitzenprodukten von Socamel geschätzt wird.»



Mehr zum Thema

Psychiatrie St. Gallen Nord Betrieb und Infrastruktur

Zürcherstrasse 30
9500 Wil SG
Tel. 071 913 11 11
info@psgn.ch
www.psgn.ch

Igeho
16-20/11/19
Messe Basel
Halle 1.0 / Stand B110

Hupfer Schweiz AG

Industriestrasse 15
6203 Sempach Station
Tel. 041 462 72 52
info@hupfer-schweiz.ch
www.hupfer-schweiz.ch

Steffen Gastro AG

Bolacker 3
4563 Gerlafingen
Tel. 032 621 26 60
info@steffengastro.ch
www.steffengastro.ch