

Spitalzentrum Biel

# Speisewagen mit Trockenwärme statt Bain Marie



Oberhalb von Biel, ruhig gelegen und gut erreichbar, bietet das Spitalzentrum Biel das umfassende Leistungsangebot eines Zentrumsspitals mit hoher medizinischer Kompetenz. Über 102 000 Patientinnen und Patienten wurden hier im letzten Jahr behandelt. So viele wie noch nie. Für ihr Wohlbefinden sorgen rund 1600 Mitarbeitende, die das kulinarische Angebot im hauseigenen Restaurant Beau Moment sehr schätzen. Ein neuer Speisewagen erhöht hier die Kapazität in der Selbstbedienung. Es handelt sich um einen Prototyp, der aus dem gebündelten Know-how der beiden Branchenprofis Steffen Gastro und Beer Grill entstanden ist.

Text: Sabine Born | Fotos: Rolf Neeser und zVg.

## HEIME & SPITÄLER

**O**b Hirnschlag, Herzinfarkt, Krebserkrankung oder eine Geburt. Die interdisziplinären Expertenteams des Zentrumsspitals Biel bieten eine optimale medizinische Versorgung in allen wichtigen Fachgebieten. Allerdings entsprechen die Räumlichkeiten, in denen Ärztinnen und Pflegende hier tätig sind, künftig nicht mehr den Anforderungen eines modernen Spitals und so ist bereits seit November 2018 klar, dass die Gebäude durch einen Neubau ersetzt werden. Im Sommer wurde der entsprechende Studienwettbewerb abgeschlossen und das Siegerprojekt und damit das Generalplanerteam gekürt.

Geplant ist ein Akutspital im Brüggmoos, das mit rund 200 Betten kleiner dimensioniert ist als das bestehende. Der Grund: Das neue Spital wird vor allem stationäre Leistungen anbieten, während in Biel an zentraler Lage ambulante Leistungen erbracht werden. Läuft alles nach Plan, wird das neue Spital in Brügg 2029 in Betrieb genommen. Das letzte Wort in der Standortfrage haben allerdings die Bürgerinnen und Bürger der Gemeinde Brügg, die voraussichtlich im Herbst 2024 an der Urne über die Zonenplanänderung befinden.



Als Zentrumsspital mit erweiterter Grundversorgung verfügt das Spitalzentrum Biel über ausgewiesene Kompetenzen in allen wichtigen medizinischen Fachgebieten.

### Cafeteria und Restaurant Beau Moment

Bis dahin läuft der Krankenhausbetrieb am bisherigen Standort wie gewohnt weiter. Im sogenannten Wirtschaftsgebäude befinden sich Spitalküche und Personalrestaurant, im angrenzenden Hauptgebäude die Bettenstation mit Cafeteria, die ganztägig Snacks, Gipfeli und Patisserie anbietet. Das Restaurant Beau Moment und die Cafeteria sind öffentlich und gut



Das Personalrestaurant Beau Moment untersteht der Leitung von Nico Tschenett (r.) und Jean-Pierre Pin.



Jedes Jahr werden hier über 90 000 Patientinnen und Patienten behandelt, letztes Jahr wurde die Grenze von 100 000 erreicht – so viele wie noch.



besucht. «Das Restaurant verzeichnete dieses Jahr sogar einen Zuwachs von 15 Prozent gegenüber dem Vorjahr», sagt Nico Tschenett, Leiter Gastronomie des Spitalzentrums Biel.

Der Grund: «Wir haben unser Konzept überarbeitet und vom Schöpferservice auf Selbstbedienung umgestellt. Im Zuge dieser Umstellung haben wir auch den Speiseplan und die Produktionsabläufe standardisiert, um unabhängig von Personalwechseln mehr Stabilität und eine gleichbleibend hohe Qualität zu erreichen. Eine Qualität, die unsere Gäste zu schätzen wissen, wie die Zahlen zeigen. Zudem bieten wir damit auch möglichen Nachfolgern eine solide Basis für ihre Arbeit», sagt Nico Tschenett.

Er ist seit rund 2,5 Jahren im Team, Küchenchef Jean-Pierre Pin seit sechs Jahren. Beides erfahrene Köche: Nico hat sich in renommierten Betrieben die Sporen abverdient, unter anderem im Waldhaus in Sils, sowie an Auslandsstationen in Australien und Dubai. Nach der Ausbildung zum Chefkoch unterrichtete er am Cesar Ritz College in Luzern und war später während neun Jahre im Forum Culinaire in Gümligen, davon vier Jahre als Leiter, bevor er ins Spitalzentrum kam.



### Beer Food Trolley: Die Vorteile auf einen Blick

- Rundum-Anfahrtschutz
- Spezialrollen für einfaches Manövrieren
- Lenkrollen mit Feststeller und Richtungsfeststeller
- EasySlide für einfachen Einschub der GN-Schalen
- Maximale Haltbarkeit und optimale Produktqualität der Speisen dank individuell realisierbaren Klima-Arten: trocken-warm, neutral oder mit crushed Ice
- Schnelle Umstellmöglichkeit von bedient auf selbstbedient
- Elektrische Anfahrhilfe mit Batterie/Akku als Option
- Zwei unabhängig steuerbare Wärmeschränke, auf Wunsch neutral oder kühlbar mit Elementen
- Steckdose 230V, Typ 13, für Tellerwärmer direkt am Wagen
- Einfaches Handling und hohe Flexibilität



Die Bettenstation und eine Cafeteria mit 40 Plätzen im Innen- und 30 Plätzen im Aussenbereich sind im Hauptgebäude untergebracht. Hier erhalten die Gäste ganztägig Snacks, Patisserie und Getränke.

Auch Jean-Pierre Pin war in hochkarätigen Gastronomiebetrieben tätig, bevor er in die Spitalgastronomie wechselte. Er arbeitete 21 Jahre im Insspital Bern, prägte dort als Küchenchef der Patientinnen und Patienten die Gastronomie massgeblich mit und brachte dank zahlreichen Weiterbildungen einen reichen Erfahrungsschatz in die Nachfolgestationen Residenz Au Lac Biel, Seelandheim Worben und nun ins Spitalzentrum Biel.

Hier kochen Jean-Pierre Pin und sein Team frisch und saisonal. «Wir stecken so viel Handarbeit wie möglich in unsere Gerichte, bieten eine grosse Vielfalt, jeden Tag Fleisch- und vegetarische Varianten, verschiedene Beilagen, Gemüse, ein Pasta- und Salatbuffet, dazu kommen Spezialitäten wie zuletzt die Pizzas. 180 Pizzas in zwei Tagen – das machen wir wieder, es bestätigt unseren guten Ruf. Alle drei Wochen rezeptieren wir unser Angebot neu und ersetzen mit Hilfe der Renner-Penner-Analyse Menus, die nicht gut laufen.»

Die Umstellung von Schöpferservice auf Selbstauswahl hat auch die Diätküche entlastet, da das breite Speisenangebot den Gästen mit Unverträglichkeiten und Allergien nun ausreichend Alternativen bietet. «Und auch bei den Kostformen für die Patientinnen

## HEIME & SPITÄLER



Der Beer Food Trolley punktet mit Ober- und Unterhitze und erreicht so eine konstante Temperatur der Speisen.



Durch seine Mobilität ist der Speisewagen vielseitig einsetzbar.

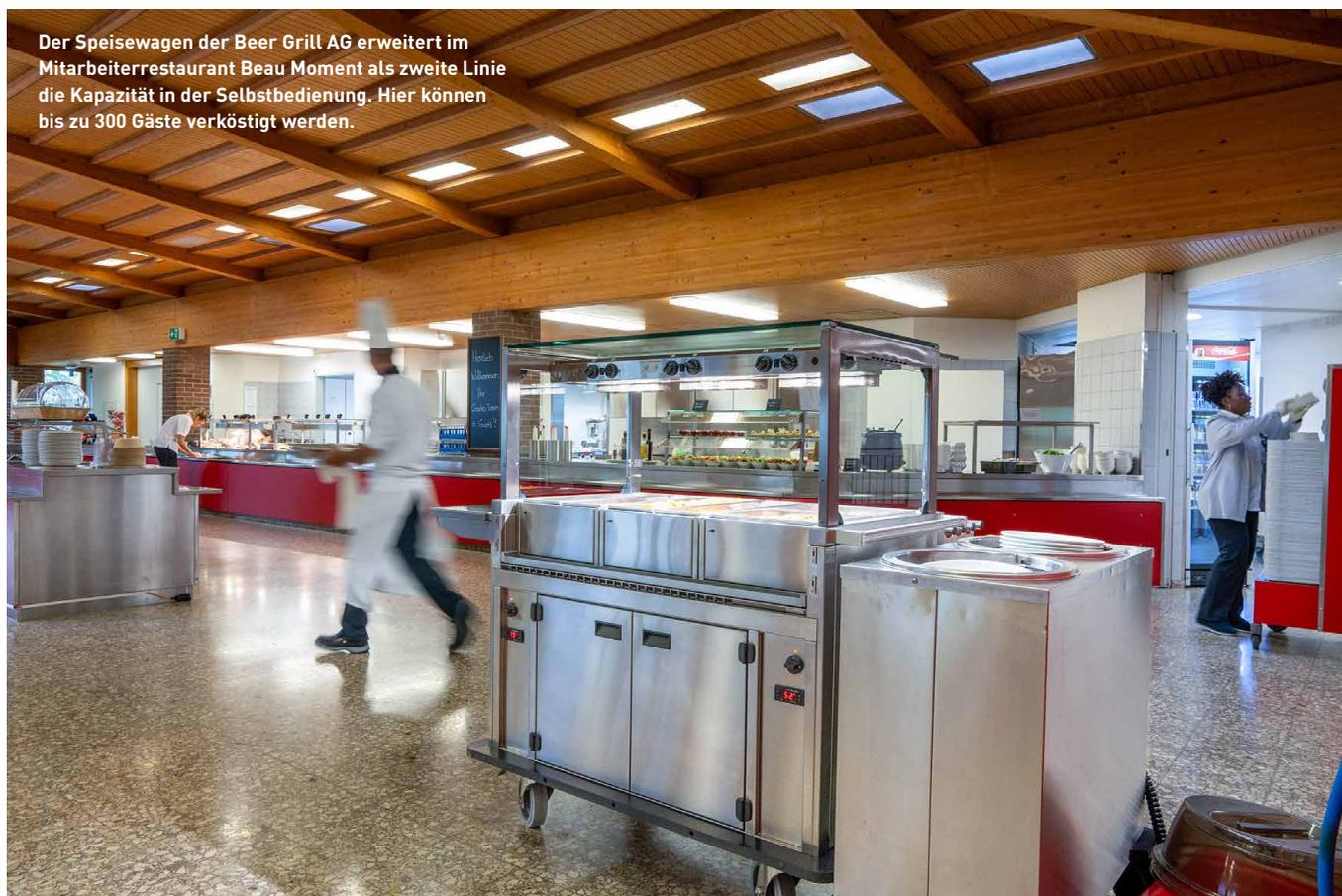
und Patienten haben wir abgespeckt und beschränken uns auf die wichtigsten wie leichte Vollkost (LVK), Diabetikerkost oder feingeschnittene Kost. Alle anderen Kostformen produzieren wir auf Anweisung der Ernährungsberaterinnen und -berater», erklärt Jean-Pierre Pin.

### **Beer Food Trolley im Test**

180 bis 200 Mahlzeiten werden täglich für die Patientinnen und Patienten produziert, 200 bis 220 für die Gäste des Restaurants. Tendenz steigend, so dass

die Kapazitäten im Beau Moment ausgebaut werden müssen. Da kam die Anfrage von Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG, gerade recht, einen Prototypwagen in der Speisenverteilung zu testen. Eine Neuheit aus der Produktion der Beer Grill AG, die mit Trockenwärme statt Wasserbad funktioniert und als mobiles Gerät vielseitig einsetzbar ist – in der Selbstbedienung ebenso wie im bedienten Service.

Die Steffen Gastro AG, Spezialistin für Spital-, Heim-, Hotel- und Restauranteinrichtungen, hat in den



Der Speisewagen der Beer Grill AG erweitert im Mitarbeiterrestaurant Beau Moment als zweite Linie die Kapazität in der Selbstbedienung. Hier können bis zu 300 Gäste verköstigt werden.

### Erster Testbetrieb: Burgergut in Steffisburg

Das Burgergut in Steffisburg umfasst 56 Seniorenwohnungen und 72 Einzelzimmer mit umfassender Pflege. Walter Kunz ist Leiter Gastronomie im Burgergut und Chefkoch des angegliederten À-la-Carte-Restaurants Schüür. Er hat den Beer Food Trolley auf den Stationen während drei Wochen getestet und sagt: «Wir sind sehr zufrieden, die Warmhalteleistung durch die Strahlungswärme von oben und unten ist im Vergleich zu Speisewagen mit Bain-Maries sehr gut. Die Speisen bleiben 30 bis 45 Minuten ohne Wärmeverlust bei konstanter Temperatur. Unser Input in die Entwicklungsabteilung war ein elektrischer Antrieb, der inzwischen optional erhältlich ist. Ohne diesen ist der Trolley für unseren Transport durch die Tiefgarage mit leichtem Gefälle zu schwer. Insgesamt waren wir aber sehr zufrieden und würden den Beer Food Trolley bei einer allfälligen Evaluation auf jeden Fall berücksichtigen.»  
[www.burgergut.ch](http://www.burgergut.ch), [www.schüür.be](http://www.schüür.be)

letzten 20 Jahren bereits viel zur Kücheneinrichtung des Spitalzentrums Biel beigetragen und war auch bei der aktuellen Umstellung auf Selbstbedienung involviert. Nun hat Geschäftsführer Beat Steffen zusammen mit der Beer Grill AG einen neuen Speisewagen entwickelt und dem Spitalzentrum zum Test angeboten.

«Wir haben der Beer Grill AG in der Vergangenheit bereits einige fahrbare Standard-Speisenausgabewagen zugehalten, um diese auf Kundenwunsch anzupassen. Daraus entstand die Idee, anstatt Wagen immer umzubauen, einen eigenen zu entwickeln», erklärt Beat Steffen, der die Konstruktions- und Entwicklungsarbeit der Beer Gill AG mit seinem ausgewiesenen Know-how angereichert hat.

#### Trockene Wärme statt Wasserbad

«Standardwagen sind in der Regel für Wasserbäder ausgelegt – mit dem Nachteil, dass sich in den Ablasshähnen Kalk bildet, wenn diese nicht regelmässig gereinigt werden. Wir hingegen arbeiten mit Glaskeramikkochfeldern, erzeugen damit eine trockene Wärme, die zusammen mit der integrierten Oberhitze eine Rundum-Wärmebrücke für konstant hohe Temperaturen schafft. Das ist unsere Kernkompetenz und bietet auch energetische Vorteile», sagt Markus Conrad, Leiter Verkauf & Marketing bei der Beer Grill AG.

Zudem kann der Beer Food Trolley bereits in der Küche bestückt und auf die Station gefahren werden, was bei Wasserbädern nicht möglich ist. Weitere Vorteile: Die integrierte Beleuchtung rückt die Speisen ins rechte Licht und EasySlide ermöglicht ein einfaches Einschieben der GN-Schalen. Der integrierte



Sie schätzen die Zusammenarbeit mit der Beer Grill AG: Nico Tschennet (r.), Leiter Gastronomie, und Jean-Pierre Pin, Leiter Verpflegung, hier mit Jean-Rodolphe Hofstetter, Gebietsleiter Mitte der Beer Grill AG.



Der Wärmeschrank hält die Reserve warm – auf Wunsch auch neutral oder mit Kühlelementen erhältlich.

## HEIME & SPITÄLER

Wärmeschrank hält ausserdem die Vorräte warm, das Buffet kann in jeder beliebigen Farbe foliert werden und auch ein elektrischer Antrieb ist optional erhältlich. «Der Wagen ist zwar leicht und einfach zu manövrieren, aber bei leichten Steigungen oder Rampen ist ein Antrieb sicher hilfreich», erklärt Markus Conrad. Es gibt also viele gute Gründe, die für den Beer Food Trolley sprechen. Das finden auch Nico Tschenett und Jean-Pierre Pin. Das Spitalzentrum Biel ist nach dem Seniorenheim Burgergut in Steffisburg der zweite Testbetrieb. Der Speisewagen mit GN 3/1 dient hier als zweite Linie, die in Zukunft noch weiter ausgebaut werden soll, um das steigende Gästeaufkommen zu bewältigen aber auch im Hinblick auf den Spitalneubau in Brügg.

Die Feedbacks aus dem Testbetrieb fliessen direkt in die Weiterentwicklung des Trolleys ein. «Nach der zweiwöchigen Einsatzzeit können wir sagen: Wir sind sehr zufrieden, vor allem mit der Wärme, die dank Ober- und Unterhitze konstant bleibt, ohne dass die Speisen austrocknen. Die mobile Bauweise verspricht ausserdem flexible Einsatzmöglichkeiten im Bankettwesen, im Sommer auf der Terrasse oder auf der Etage», sagt Jean-Pierre Pin. Und das Verbesserungspotenzial? «Ein integrierter Tellerwärmer wäre praktisch», sagt der Leiter Verpflegung. «Dafür haben wir eine Steckdose integriert, um den mobilen Tellerwärmer anzuschliessen – was sagst du dazu?», so die Gegenfrage von Markus Conrad. Von Profi zu

Die trockene Hitze bietet viele Vorteile gegenüber der Wärme, die Bain Maries leisten.



Profi und im harten Einsatz des Spitalbetriebs wird der Beer Food Trolley, der an der Igeho in Basel als Neuheit präsentiert wurde, nun weiter perfektioniert. Auf das Endresultat darf man gespannt sein.



Die Inputs des Spitalzentrums Biel fliessen nach Ablauf der Testphase in die Entwicklungsabteilung der Beer Grill AG ein (v.l.): Nico Tschenett, Leiter Gastronomie, Markus Conrad, Leiter Verkauf & Marketing der Beer Grill AG, Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG, und Jean-Pierre Pin, Leiter Verpflegung im Spitalzentrum Biel.



### Mehr zum Thema

#### Spitalzentrum Biel

Vogelsang 84  
2501 Biel  
Tel. 032 324 24 24  
[www.spitalzentrum-biel.ch](http://www.spitalzentrum-biel.ch)



#### Beer Grill AG

Allmendstrasse 7  
5612 Villmergen  
Tel. 056 618 78 00  
[info@beergrill.com](mailto:info@beergrill.com)  
[www.beergrill.com](http://www.beergrill.com)



#### Steffen Gastro AG

Bolacker 3  
4563 Gerlafingen  
Tel. 032 621 26 60  
[info@steffengastro.ch](mailto:info@steffengastro.ch)  
[www.steffengastro.ch](http://www.steffengastro.ch)

