



CARTE BLANCHE

12 | Heinz Locher über die Langsamkeit der Reformen

PFLEGE

18 | Neues Training gegen Demenz

FOOD

40 | Noch nie war die Menüplanung so einfach



«Ich unterstütze ein nationales Gesundheitsgesetz»

Annamaria Müller, Verwaltungsratspräsidentin des HFR Freiburger Spital, im Interview | 8



care



Profis in Care Hand in Hand

transgourmet.ch/care





Spitalumfrage: Hausgemachte Eiskaffees liegen im Trend

In einer Umfrage zu den Trends und Neuigkeiten in den **Cafeterias und Bistros bekannter Schweizer Spitäler** zeigen sich viele Gemeinsamkeiten und einige interessante Ideen.

► FLORIAN FELS

Hirslanden Klinik Im Park: Restaurantbetrieb in Bistro umgewandelt

Die Hirslanden Klinik Im Park verfügt über ein Restaurant für Mitarbeitende und über ein Bistro für Patientinnen und Patienten sowie Besuchende. Michael Jegge, Leiter Hospitality & Facility Management, passt das Angebot basierend auf Rückmeldungen der Kundinnen und Kunden laufend den Bedürfnissen an und legt grossen Wert auf ein saisonales, frisches und abwechslungsreiches kulinarisches Angebot. Zuletzt ist der klassische Restaurantbetrieb in einen bedienten Bistrobetrieb umgewandelt worden. Dazu sagt Jegge: «Das Bistro bietet Patientinnen und Patienten sowie Besuchenden eine Vielzahl von kalten Gerichten und warmen Snacks. Ergänzend dazu haben wir ein neues Foodcenter eingeführt, das rund um die Uhr für alle zugänglich ist. In diesem Foodcenter können Sandwiches, Müesli, Früchte, Salate und warme Gerichte bezogen werden.» Das Foodcenter würde täglich betreut und nach Bedarf und Nachfrage befüllt, so Jegge. Übergeordnet und bei allen

Überlegungen spiele die Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle: «Wir sind bestrebt, Foodwaste zu reduzieren und weniger Fleisch zu servieren. Besonders im Snack-Bereich sind wir bewusst weniger fleischlastig unterwegs, um unseren ökologischen Fussabdruck zu minimieren», erläutert Jegge. Der Trend ginge klar in Richtung zeitlich flexible, gesunde, saisonale, vielfältige und nachhaltige Ernährung. Für die Zukunft gibt es Überlegungen, auch das Ambiente zu überarbeiten.

Spital Muri: Regionalität und vegetarische Kost gefragt

Markus Weishaupt, Leiter der Hotellerie im Spital Muri, passt das Angebot laufend der Nachfrage an: «Zuletzt haben wir beispielsweise Getränke wie Mate-Tee, Smoothies, Ingwer-Shoots und Ähnliches eingeführt.» Bei den Speisen werden die Bestseller – das warme Buffet am Mittag, das Salatbuffet und Sandwiches – beibehalten, während beim Kaffee weiterhin die Klassiker ganz oben auf der Beliebtheitskala stehen: Cappuccino, Latte Macchiato, Kaffee und Espresso. «Kaffees mit Aromen wären in unserer Cafeteria vorhanden, es besteht jedoch keine grosse Nach-

frage», so Weishaupt. Als generellen Trend sieht er vegetarische Speisen, hier ist die Nachfrage leicht gestiegen. Auch die Regionalität würde immer mehr ein Thema.

STS AG, Thun: «Das Konsumverhalten hat sich zum Negativen verändert.»

Maya Feuz, Teamleiterin Cafeteria bei der STS AG in Thun, hat die Cafeteria zuletzt kräftig verändert: Das Salatangebot wurde ausgebaut und es werden vermehrt vegetarische Produkte angeboten. Feuz: «Bestseller sind belegte Brötchen und Salate, im Sommer Erdbeertörtchen und im Winter Vermicelles.» Auch beim Kaffee gibt es saisonale Unterschiede. Während im Sommer der Trend klar hin zu kalten Kaffees (Caffè Latte) ginge, seien im Winter der normale Kaffee Creme und der Espresso die meistverkauften Kaffeeangebote. Zudem stellt sie eine vermehrte Nachfrage nach laktosefreier Milch fest. Bei den Speisen sei die Nachfrage nach vegetarischen Produkten gestiegen. Leider stellt sie für die Cafeteria insgesamt eine Absatzabschwächung fest. «Das Konsumverhalten der Kunden und Kundinnen (intern wie extern) hat sich zum Negativen verändert. Der Pro-Kopf-Konsum ist leicht zurückgegangen.»

Universitätsspital Zürich: Nachhaltigkeit bei Bechern und Geschirr

Im Unispital Zürich (USZ) wird das Thema Nachhaltigkeit konkret umgesetzt: «Gäste, welche die eigene private Tasse mitbringen, erhalten den Kaffee einen Franken günstiger. Es entfallen so nicht nur Tassen in der Abwaschküche, auch die Nutzung der Take-away-Becher ist rückläufig», erläutert Katrin Graber, Abteilungsleiterin Restauration im USZ. Bei den Speisen hat das USZ das Sandwich-Angebot überarbeitet, damit ein ausgewogenes Verhältnis von vegetarisch, vegan und klassischen Sandwiches im wöchentlichen Wechsel angeboten werden kann. Zudem: «Unsere hausgemachten Sablés in wechselnden Sorten und die Cantucci sind ein beliebter Kassenartikel, der gerne zum Kaffee konsumiert wird. Und dank der Anschaffung von Rational-Öfen in den Verkaufsstellen bieten wir immer mittwochs frisch belegte Pizzas an», sagt Graber. Die Speisen für den Bistro Lunch werden vor Ort regeneriert. «Die Produkte sind so frischer, wir können bedarfsgerecht zubereiten und vermeiden Food Waste», so Graber. In der Verkaufsstelle «Coffee and more» seien die täglich frisch produzierten gefüllten Focaccine sehr beliebt und in dieser Verkaufsstelle unter den Top Drei. Zudem seien Gipfeli und Brötli immer ein Renner, der Bistro Lunch sowieso und im Sommer die hausgemachte Glace: «Davon werden pro Tag gut und gerne bis zu 800 Kugeln genossen», verrät Graber. Ansonsten seien auch diverse Süssgebäcke inklusive des wechselnden Angebots an selbstgemachtem Hefegebäck gefragt. Beim Kaf-

fee sei laut Graber an heissen Sommertagen der hausgemachte Eiskaffee eine willkommene Kaffeealternative. Darüber hinaus bietet das USZ in allen Verkaufsstellen den Kaffee als kalte Variante aus der Maschine an. Milchersatzprodukte wie Haferdrink seien aus dem Kaffeelltag nicht mehr wegzudenken. Zukünftig sieht Graber Lösungen für eine Abkehr vom To-Go-Geschirr, es sollte wiederverwend- oder verwertbar sein.

Kantonsspital Baden: Qualität beim Kaffee und Food-Aktionen

Bewährt und innovativ: Im Gastrobereich des Kantonsspitals Baden (KSB) sind dies keine Gegensätze. Man hält im KSB an traditionellen Klassikern fest, zumal diese von Patientinnen und Patienten sowie Besuchenden ebenso geschätzt werden wie von Mitarbeitenden. Daneben überrascht man immer wieder mit neuen Produkten und Angeboten. «Sehr geschätzt werden zum Beispiel Himbeer-Gipfeli, Pita-Brot-Sandwiches mit Poulet oder Wraps. Und mit dem Caffè Orizzonte im Erdgeschoss des KSB-Partnerhauses haben wir eine Cafeteria in Betrieb genommen, die vom Look-and-Feel die Atmosphäre des Neubaus antizipiert (der Anfang 2025 eröffnet wird) und einen Hauch von Italianità versprüht», erläutert Mediensprecher Omar Gisler. Die Top-Drei-Speisen sind: Sandwiches, Gipfeli und Hefegebäck. Das sei für ein Spital insofern typisch, als dass es sich um Zwischenmahlzeiten handelt, die insbesondere von Mitarbeitenden des Spät- oder Nachtdienstes geschätzt werden.

Beim Kaffee schafft es der typisch schweizerische «Kafi Crème» immer noch aufs Podest. Allerdings nur auf Rang drei. Er ist schon seit geraumer Zeit vom Cappuccino verdrängt worden. Auf Rang eins taucht im KSB der Caffè Freddo auf. Im Caffè Orizzonte wurden letztes Jahr über 14000 Tassen dieses Kaffees zubereitet. Ebenfalls immer beliebter wird der Chai-Latte. «Im Angebot haben wir ferner neben Klassikern wie Passugger-Mineralwasser auch Kultgetränke wie «El Toni», «Biotta-Spritz» auf Rüebl- und Mandarinen-Basis oder die Gazzosa «La Fiorenzana». Das sind Nischenprodukte, die durchaus gefragt sind und unser Angebot aufwerten», sagt Gisler.

Generelle Trends laut KSB: Junge Leute trinken weniger Kaffee, sondern viel eher Red Bull – das ist übrigens unser meistverkauftes Produkt – oder Maté; vegetarische und vegane Produkte werden immer beliebter, und beim Kaffee wird «Alternativmilch» immer gefragter. Und: «Sowohl Besuchende als auch Mitarbeitende sind bereit, sich einen guten Kaffee oder ein Bio-Getränk etwas kosten zu lassen. Sie sind sich bewusst, dass Qualität ihren Preis hat. Wir tragen dem Rechnung, indem wir mit «Rast Kaffee» einen Lieferanten haben, der sich explizit als «Gourmet Rösterei» bezeichnet. Diesen kleinen Luxus im Alltag gönnen sich viele Mitarbeitende und Besucher und Besucherinnen.»



«Bestseller sind belegte Brötchen und Salate, im Sommer Erdbeertörtchen und im Winter Vermicelles.»

Maya Feuz, Teamleiterin Cafeteria, STS AG in Thun



«Gäste, welche die eigene private Tasse mitbringen, erhalten den Kaffee einen Franken günstiger. Es entfallen so nicht nur Tassen in der Abwaschküche, auch die Nutzung der Take-away-Becher ist rückläufig.»

Katrin Graber, Abteilungsleiterin Restauration im USZ



«Zuletzt haben wir Getränke wie Mate-Tee, Smoothies, Ingwer-Shoots und Ähnliches eingeführt.»

Markus Weishaupt, Leiter Hotellerie im Spital Muri



Insel-Gruppe: Das vegetarisch-vegane Restaurant «Terrazza» bietet zwei warme Gerichte über Mittag sowie viele kalte Snacks und Süsses an.

» Sehr beliebt seien bei den Mitarbeitenden die Food-Aktionen, die die Küchen-Crew ein bis zwei Mal im Monat organisiert. «Bei der Burger-Aktion wurden neulich 489 Hamburger produziert. Damit haben wir den Rekord aus dem Vorjahr übertroffen. Demnächst steht die Pizza-Aktion an. Diese Benefits tragen mit dazu bei, dass das KSB als sehr attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen wird.»

Anfang 2025 zieht das KSB in einen Neubau. Das Gebäude steht ganz im Zeichen der Healing Architecture. Es ist lichtdurchflutet, hell und mit natürlichen Materialien und viel Holz ausgestattet. Im Neubau gibt es sowohl ein Personalrestaurant als auch eine Cafeteria. Pizza-Ofen, Live-Cooking und Bar-Ambiente sind Stichworte, die im neuen Gastrokonzept eine wichtige Rolle spielen werden.

Universitätsspital Basel: Bestseller Giardino Bowl

Im USB wurde das Angebot auf leichtere und bekömmliche Gerichte angepasst, Präsentationen sind zudem mit Körben und mediterranen Platten aufgepeppt worden. Das Früchte-Angebot ist nach Sorten und Herkunft aus der Region definiert. Bestseller ist die Giardino Bowl: Die Beilagen-Toppings wie knackiges Gemüse, Tofu oder Sojabohnen können selbst ausgesucht werden, und es gibt Fleisch-, Fisch- und vegane Optionen, dazu frische Kräuter und würzige Saucen. Die Bowls sind asiatisch ausgerichtet und dürfen auch mit Stäbchen gegessen werden. «Super beliebt sind die authentischen Currys, welche mit dem nötigen Pfiff von unseren Kollegen aus Sri Lanka, Thailand und Japan hergestellt werden. Luft schnappen inklusive...», verrät Teamleiterin Cafeteria, Désirée Rodriguez.

Beim Kaffee-Angebot setzt das USB ausschliesslich auf Bio-Kaffee. Zudem seien lactosefreie Milch und Hafermilch klar im Trend sowie kalter Kaffee, der auch ungesüsst angebo-

ten wird oder als Slush frisch aus der Maschine. Bei den Speisen sieht Rodriguez Poke Bowls mit Kombinationen aus Getreide, Glasnudeln, gartenfrischem Gemüse und Salsas im Trend sowie Cinnamon Rolls, die immer beliebter werden. Auch die Nachfrage nach veganen Sandwiches aus Sauerteig-Vollkornbrot, belegt mit Avocado, Grillgemüse und Hummus steigt. Bei den Getränken sind zuckerfreie Getränke und Eistees beliebt.

Insel Gruppe: Drei neue Restaurants

Mit der Eröffnung des Anna-Seiler-Hauses, dem neuen Haupt-Spitalgebäude, gibt es drei Restaurations-Outlets, die alle zugänglich sind sowohl für Mitarbeitende als auch für Besuchende sowie für externe Gäste: Erstens: Das Restaurant «Punto» (Selbstbedienung) bietet ein auf Snacking basierendes Angebot mit grossen Wahlmöglichkeiten und täglich wechselnde Mittagsangebote sowie viele kalte Snacks. Hier gibt es drei Kaffeemaschinen mit diversen Spezialitäten und auf Wunsch auch mit lactosefreier Milch. Beliebt im Sommer sind die kalten hausgemachten Kaffeetränke, die im Terrassen-Bereich genossen werden können. Zweitens: Der Shop «Piazza»: Hier gibt es keine Sitzplätze, aber auch hier können hausgemachte kalte Kaffeetränke erworben und dann mitgenommen werden, zwei Kaffeemaschinen in Selbstbedienung stehen auch zur Verfügung. Ausserdem hat Piazza Printmedien, Geschenkartikel und ausgewählte Hygieneartikel im Angebot. Und drittens bietet das vegetarisch-vegane Restaurant «Terrazza» zwei warme Gerichte über Mittag sowie viele kalte Snacks und Süsses an. Auch hier finden die Gäste zwei Kaffeemaschinen mit Kaffee- und Milchspezialitäten und im Sommer kalte hausgemachte Kaffeetränke, die im Terrassen-Bereich mit schöner Aussicht konsumiert werden können.

Da Kaffee, Espresso und Tee für die Mitarbeitenden der Insel Gruppe in ihren Pausenzonen

gratis sind, ist in den Restaurants die Nachfrage nach Milchmischgetränken und hausgemachten kalten Kaffeespezialitäten im Verhältnis höher als nach gewöhnlichem Kaffee und Espresso. Grundsätzlich sind die Nachfrage nach Snacking-Produkten und der Take-away-Bereich gestiegen. «Sich immer wieder verpflegen und zu jeder Tageszeit ist im Trend», so Vinzenz Meier, Leiter Hotellerie der Insel Gruppe. «Die Angebote respektive die Rezepturen und Anrichtemethoden sind «flippiger», es ist und kommt frischer daher», so Meier und ergänzt: «Die Gäste wollen frische, leckere, ehrliche, regionale und teilweise auch moderne Gerichte und Snacks. Nachhaltigkeit und Emotionen spielen eine grosse Rolle.»

Swiss Medical Network: Nachhaltigkeit und Digitalisierung

In der Privatklinik Obach in Solothurn schlägt die Küche kulinarisch einen Spagat zwischen dem Ernährungskonzept von Swiss Medical Network, Saveurs & Équilibre (zu Deutsch: Genuss und Ausgewogenheit), welches den Fokus auf leicht bekömmliche Speisen für die Gesundheit legt, und den eher gutbürgerlichen Vorlieben der Solothurner. Die Topseller sind das Kalbspaillard mit weissen Bohnen und Erbspüree, Bircher muesli und das Personalmenü. Es wird beobachtet, dass der Konsum von Alkohol abnimmt.

Aperol am Nachmittag, ein Glas Wein oder die Stange zum Mittagessen gibt es nur noch selten. Es wird jetzt vermehrt alkoholfreies konsumiert, so die Klinik.

In der Privatklinik Lindberg in Winterthur gab es eine Reihe von Veränderungen. Adrián-Raúl Nievergelt, Junior Hospitality Manager: «QR-Codes wurden eingerichtet, und wir haben das ganze Gastronomiekonzept auf mehr Nachhaltigkeit umgestellt, ausserdem bieten wir aktiv weniger Fleisch an. Ebenfalls haben wir ein Kaffee- und Kuchen-Angebot erstellt, welches eine Combo-Aktion ist.»

Bestseller im Angebot sind das Zürcher Geschnetzeltes, Lindberg Curry und Loup de Mer mit Risotto oder auch unser Gehacktes mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus.

Zu den Trends im Cafeteria-Angebot sagt Nievergelt: «Schnelligkeit und hohe Qualität sind gefragt. Die Gäste bevorzugen ein ausgewogenes Frühstücksangebot und zeigen oft Vorliebe für gutbürgerliche und einfache Küche statt komplizierter Menüs. In Zukunft wollen wir weitere Combo-Aktionen wie zum Beispiel Apéro-Käseplättli mit regionalen Weinen einführen und das vegetarische und vegane Angebot ausbauen sowie eine stärkere Fokussierung auf Nachhaltigkeit und Digitalisierung legen. Das Motto «weniger ist mehr» wird bei zukünftigen Änderungen berücksichtigt.»



« In Zukunft wollen wir weitere Combo-Aktionen wie zum Beispiel Apéro-Käseplättli mit regionalen Weinen einführen.

Adrián-Raúl Nievergelt,
Junior Hospitality Manager in
der Privatklinik Lindberg



« Super beliebt sind die authentischen Currys, welche mit dem nötigen Pfiff von unseren Kollegen aus Sri Lanka, Thailand und Japan hergestellt werden.

Désirée Rodriguez, Teamleiterin
Cafeteria im USB

FOTO: INSELGRUPPE, SPITAL-MURI, STS AG, USB, PRIVATKLINIK LINDBERG

Programm/Module



Modul 1: 13./14. September 2024

Übersicht des schweizerischen Rechtssystems, juristisches Arbeiten

Modul 2: 04./05. Oktober 2024

Grundsätze des Verwaltungshandelns, insbesondere im Gesundheitswesen

Modul 3: 15./16. November 2024

Rechtsgrundlagen Behandlung und Haftung

Modul 4: 06./07. Dezember 2024

Grundsätze des Straf- und Strafprozessrechts, insbesondere im Medizinalstrafbereich

Modul 5: 24./25. Januar 2025

Finanzierung des Gesundheitswesens, KVG, IVG

Modul 6: 21./22. Februar 2025

Grundsätze des Arbeits- und Personalrechts

Modul 7: 14./15. März 2025

Grundsätze des Gesellschaftsrechts, insbesondere Organisationsformen des Gesundheitswesens

Modul 8: 11./12. April 2025

Rechtsfragen der Digitalisierung im Gesundheitswesen, Arzneimittelzulassung

Modul 9: 09./10. Mai 2025

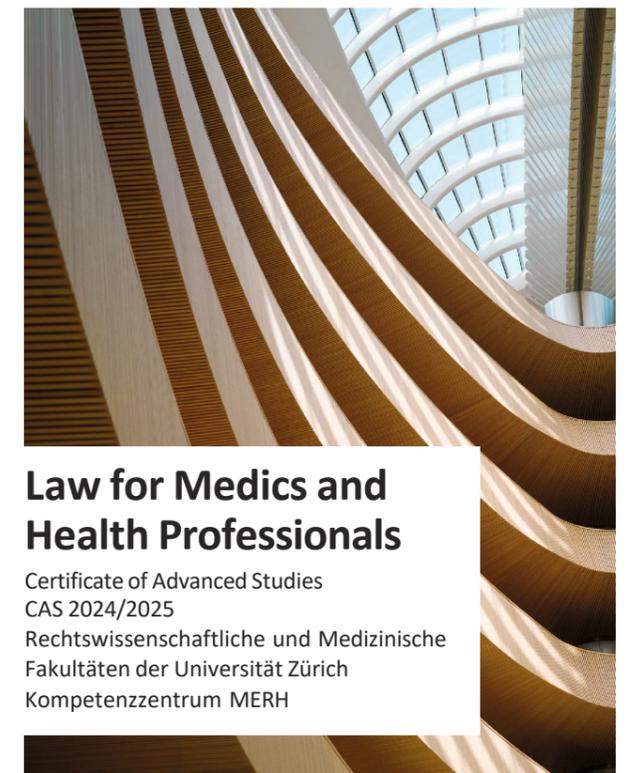
Aktuelle Fragestellungen

Modul 10: 13. Juni 2025

Gruppenarbeit und Diskussionsleitung



Weiterbildung



Law for Medics and Health Professionals

Certificate of Advanced Studies
CAS 2024/2025

Rechtswissenschaftliche und Medizinische
Fakultäten der Universität Zürich
Kompetenzzentrum MERH