



Foto: @Ursula Meisser - Fotografie

Kantonsspital Graubünden, Chur:

Alles frisch aus der neuen Produktionsküche

Im Kantonsspital Graubünden ist in Küche und Verpflegung eine neue Aera angebrochen: Nachdem sich 2006 drei bis dahin unabhängige Spitäler zum Kantonsspital zusammengeschlossen haben, ziehen nun auch Küche und Verpflegung nach – mit einer neuen Produktionsküche und einem ausgeklügelten Speiseverteilsystem der Rieber ag. Gekocht wird dabei weiterhin frisch. Ein Qualitätsverständnis, dem man im Kantonsspital Graubünden treu geblieben ist. Trotz inzwischen rund 1400 Mittagessen täglich.

Text: Thomas Bürgisser | Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.

Es ist noch nicht lange her, da waren es drei eigenständige Spitäler: Die Frauenklinik Fontana, das Kreuzspital und das Rätische Kantons- und Regionalspital. Seit 2006 sind sie unter gemeinsamer Leitung. Um Kompetenzen zu bündeln und Synergien zu nutzen. Mit Erfolg: Heute ist das Kantonsspital Graubünden, das von einer Stiftung betrieben wird, der grösste private Arbeitgeber im Kanton Graubünden, zählt als Zentrumsspital der Südostschweiz die Kantone Graubünden und Glarus, aber auch Teile der Kantone St. Gallen und Tessin sowie des Fürstentums Liechtenstein zu seinem Einzugsgebiet und bietet mit 33 Disziplinen ein vielseitiges medizinisches und chirurgisches Angebot. Rund 18 000 stationäre und 80 000 ambulante Behandlungen wurden 2019 im Kantonsspital Graubünden durchgeführt. Um mehr Platz für das stetig wachsende Spital zu erhalten, nahm man ab 2014 ein umfassendes Sanierungs-, Um- und Neubauprojekt in Angriff. Rund 400 Millionen Franken



Fotos: @Ursula Meisser - Fotografie



«Vorher hatten wir drei autonome Küchen im Betrieb, jetzt wird von einem Standort aus geplant, bestellt, produziert und ausgeliefert.»

Marcel Coray, Bereichsleiter Gastro & Hotellerie im Kantonsspital Graubünden

Auch der Gastrobereich erhielt Zuwachs, unter anderem mit der Kaffi Box sowie dem Restaurant H, einem öffentlichen Restaurant, in dem auch die Angestellten verpflegt werden.

werden dafür bis 2026 investiert. Im März 2020 konnte ein erster Teil des neuen Hauptgebäudes in Betrieb genommen werden – und damit auch neue Gastronomiebereiche. Neben dem Eingang heisst jetzt eine Café Bar, die Kaffi Box, Gäste willkommen. Hier werden Kaffeekultur von echten Baristi zelebriert sowie Snacks zum Geniessen oder Mitnehmen angeboten. Im ersten Stock wiederum ist das öffentliche Restaurant H untergebracht – mit rund 400 Sitzplätzen und einem attraktiven Freeflow-Bereich mit kalten und warmen Buffets sowie offenen Kochstationen. Und gleich dahinter befindet sich eine moderne, grosse Produktionsküche. Denn der Neubau bedeutet auch eine neue Ära des Verpflegungsprozesses im Kantonsspital Graubünden. «Vorher hatten wir drei autonome Küchen in Betrieb, jetzt wird von einem Standort aus geplant, bestellt, produziert und ausgeliefert», betont Marcel Coray, Bereichsleiter Hotellerie & Service, gegenüber GOURMET.

Gute Partnerschaften

Geplant wurde der neue Küchenbereich vom Gastronomieplanungsbüro Planbar AG, den Auftrag zur Ausführung erhielt die Grossküchenspezialistin Chromag AG aus Steinhausen. Sie genießt in der ganzen Schweiz hohes Ansehen für ihre hauseigenen Massanfertigungen aus rostfreiem Chromnickelstahl und bietet kundenbezogene Lösungen von der Konzeption und Planung über die Massaufnahme bis zur Montage von Grossküchen-Einrichtungen. Für die Speiseverteilung wiederum holten sich die Spezialisten der Chromag die Rieber ag mit an Bord. Das Unternehmen mit Sitz in Deutschland und Tochtergesellschaft in der Schweiz ist Spezialistin für Grossküchentechnik und – seit 60 Jahren! – für Speiseverteilung. «Wir stehen den Planern mit unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung im Bereich der Speiseverteilung gerne zur Seite. Dabei steht immer das beste Resultat für den Kunden im Zentrum, für das wir mit unserer Qualität und unserem Knowhow gerne beitragen», sagt Peter Kocher, Geschäftsleiter der Schweizer Niederlassung der Rieber ag in Eschlikon. Eine Kompetenz, die im Kantonsspital Graubünden voll zum Tragen kam. Immerhin werden in der neuen Produktionsküche nun täglich – nebst Frühstück und Nachtessen – fast 1400 Mittagessen zubereitet:



Die neue Produktionsküche ist das Herzstück des neuen Verpflegungsprozesses im Kantonsspital Graubünden. Geplant von der Planbar AG, ausgeführt von der Chromag AG.



Im Zentrum der neuen Küche ist das Speiseverteilssystem der Rieber ag mit gleich zwei Speiseverteilbändern: Das längere ist fix installiert, während das kurze flexibel beiseitegeschoben werden kann.



Links und rechts des Speiseverteilbandes kommen zahlreiche praktische Helfer zum Einsatz, von Bain-Marie-Wagen über Röhrenstapler bis zu Plattformwagen.

SPITALGASTRONOMIE



Beim Anrichten des Mittagessen sitzt jeder Handgriff, dank kompetenten Mitarbeitenden und dem ausgeklügelten System der Rieber ag.

«Schon bisher setzten wir auf die Produkte der Rieber ag, und alles hat immer hervorragend funktioniert.»

Marcel Coray, Bereichsleiter Gastro & Hotellerie im Kantonsspital Graubünden

- 360 für die Patienten des Kantonsspitals
- 400 für das Restaurant H, in welchem sich auch die Mitarbeitenden verpflegen
- je 60 für die Restaurants Tavulin und Salute an den Standorten Kreuzspital und Fontana
- 180 für Patienten und 100 für Mitarbeitende der Klinik Waldhaus Chur der Psychiatrischen Dienste Graubünden
- 170 für das Restaurant Energia im Verwaltungsgebäude Sinergia des Kantons Graubünden
- 24 für das Alters- und Pflegeheim Loëgarten
- 30 für eine Kinderkrippe

Marcel Coray war gleich aus zwei Gründen froh, bei der Speiseverteilung auf die Rieber ag vertrauen zu können. «Schon bisher setzten wir auf die Produkte der Rieber ag, und alles hat immer hervorragend funktioniert. Ausserdem konnten wir so auch Elemente vom bestehenden

System übernehmen.» So wurde etwa die bisherige Induktionswagen-Flotte für die Speiseverteilung auf den Stationen einfach mit sechs gleichen, dichtgeschweissten und damit strahlwassergeschützten Spezialanfertigungen der Rieber ag ergänzt. Anderes wiederum ist komplett neu: Das Speiseverteilband zum Beispiel, an dem die Gerichte für die Patienten auf den Stationen angerichtet werden.

Speiseverteilung in Action

Jeweils bis am Mittag des Vortages können die Patienten bestellen: Nebst täglich wechselndem Menü steht auch eine Auswahl kulinarischer Variationen zur Verfügung. «Aufgenommen werden die Bestellungen über das Menüwahlssystem Logimen. Und zwar auf allen Stationen von gastronomischen Fachleuten. Auf diesen Room-Service legen wir grossen Wert», betont Marcel Coray. Aus dem System kann Daniel Christen, Abteilungsleiter Küchen des Kantonsspitals Graubünden, sowohl die Gesamtmenge für die Planung als auch die einzelnen Patientenwünsche generieren. Ab 6 Uhr morgens wird jeweils das Frühstück angerichtet, ab 8 Uhr das Mittagessen frisch zubereitet. Gegen Mittag zeigt dann die neue Speiseverteilung ihr ganzes Können: Links und rechts des Speiseverteilbandes werden die Bain-Marie-Wagen mit den Speisen aufgefahren, offene Plattformwagen für die Tablett und beheizte Wagen etwa für Eintopf- und GN-Schalen



Mit Induktionswagen werden die Speisen auf die Stationen am Hauptstandort verteilt. Die dichtgeschweissten und damit strahlwassergeschützten Spezialanfertigungen stammen ebenfalls von der Rieber ag, standen aber grösstenteils bereits bisher im Kantonsspital im Einsatz und wurden nun noch mit sechs Wagen ergänzt.



Neu hinzugekommen sind 30 robuste Regalwagen der Rieber ag: Einfach verschliessbar, robust und mit herausnehmbaren Seiten- und Rückwänden.



Mit den Regalwagen werden neu die Standorte Fontana und Kreuzspital sowie externe Kunden ebenfalls direkt aus der Produktionsküche beliefert, mittels eigenem Transport des Kantonsspitals.

bereitgestellt, Röhrenstapler in praktischer eckiger Ausführung für Suppentassen und für runde Teller in Stellung gebracht – alles aus dem Sortiment der Rieber ag. Nun geht es schnell: Einer gibt den Salat auf das Tablett, eine andere richtet das Gemüse an, auch Sauce und allenfalls eine Suppe finden Platz. Besonders praktisch: Nach der Kontrolle am Schluss des Bandes kommen die Tablettts auf ein zweites, kürzeres und nicht fix installiertes Band. Dies verschafft Spiel- und Freiraum, um die Speisen in die Transportwagen zu verstauen. Andererseits kann das Band nach dem Anrichten einfach aus dem Weg geschoben werden. Während die Speisen für die Patienten am Hauptstandort frisch angerichtet auf die Stationen kommen, werden jene für die Standorte Fontana und Kreuzspital sowie für die externen Kunden neu in Grossgebinden, in GN-Behältern, ausgeliefert. Auch dafür hatte die Rieber ag die perfekte Lösung: 30 einfach verschliessbare, für den Transport robuste Regalwagen mit Seiten- und Rückwänden, die zur Reinigung herausgenommen werden können. Bei der Materialisierung der Wände entschied man sich für Hohlstegplatten Acryl (10 mm), auch Resopal-Platten wären möglich gewesen. «In den Küchen Fontana und Kreuzspital werden dann die Speisen von Profiköchen regeneriert und angerichtet. Aber teilweise auch frisch zubereitet, wie etwa Schnitzel angebraten usw. So können wir möglichst effizient und gleichzeitig möglichst frisch produzieren und zubereiten. Für die beste Qualität», erklärt Küchenleiter Daniel Christen.

Eine langjährige Partnerschaft (v.l.n.r.): Daniel Christen, Abteilungsleiter Küchen im Kantonsspital Graubünden, Geschäftsleiter Peter Kocher und Systemberater Francesco Colombo von der Rieber ag, und Marcel Coray, Bereichsleiter Hotellerie & Service im Kantonsspital Graubünden.

Mehr als zufrieden

Momentan sind die Küchen an den Aussenstandorten noch vollausgestattete Gastroküchen, später aber sind Satellitenküchen geplant. Zuerst folgt jedoch die nächste Baustappe: Das Gebäude, in dem die bisherige Hauptküche



Digitalisierungs- und Organisationssystem CHECK

Kompetenz, Erfahrung – und Innovation: Die Rieber ag ist seit Jahrzehnten Spezialistin für Grossküchentechnik und Speiseverteilung und wartet immer wieder auch mit Neuheiten auf. Eine dieser Innovationen ist das herstellerunabhängige Digitalisierungs- und Organisationssystem CHECK. Das Ziel von CHECK ist es, alle HACCP-relevanten Daten digital und nicht mehr auf Zettel festzuhalten. Erfasst werden die Daten entweder über Mobile-CHECK vom Kunden mittels Smartphone oder aber mittels QR-Code und Kerntemperaturfühler. Bei Auto-CHECK wiederum wird mit fest installierten Sensoren – in einem Raum oder einem Gerät – gearbeitet, welche die Daten automatisch an die Datenbank senden. Über das CHECK-Cockpit können die Daten anschliessend kontrolliert und ausgewertet werden. www.rieber.ch

war, weicht dem zweiten Teil des neuen Hauptgebäudes. Dort sollen auch Konferenzbereiche entstehen – noch mehr Arbeit für das Küchenteam. «Dank der neuen Produktionsküche und der effizienten Speiseverteilung sind wir nun sogar parat für noch weitere Aufträge, zum Beispiel im Catering-Bereich», sagt Marcel Coray, der sich wie Daniel Christen mehr als zufrieden zeigt mit dem Resultat. Und auch Peter Kocher, Geschäftsleiter der Rieber ag, freut sich: «Alle Beteiligten haben hier perfekt zusammengearbeitet, wir wurden frühzeitig mit ins Boot geholt, konnten unser Knowhow einbringen, die Montage pünktlich abschliessen und ein schönes Projekt realisieren.» Und natürlich steht die Rieber ag auch weiterhin jederzeit zur Verfügung. «Wenn wir einmal eine Störung oder Unzulänglichkeit zu verzeichnen haben, können wir bei der Rieber ag immer anrufen und bekommen schnell Unterstützung», bestätigt Daniel Christen. Und Marcel Coray ergänzt: «Dass das Kantonsspital Graubünden seit über 30 Jahren auf die Rieber ag setzt, zeigt, dass es einfach funktioniert.»



Mehr zum Thema

Kantonsspital Graubünden

Loestrasse 170
7000 Chur
Tel. 081 256 61 11
www.ksgr.ch

Rieber AG

Hörnlistrasse 18
8360 Eschlikon TG
Tel. 071 868 93 93
mail@rieber.ch
www.rieber.ch