



Kaffeekultur im Kantonsspital Nidwalden, Stans:

Konstant hohe Qualität für alle – auch beim Kaffee!

Die Ansprüche der Patientinnen und Patienten an die Spitalverpflegung nehmen ständig zu. Das gilt auch bei der Kaffeekultur, die sich auf einem konstant hohen Qualitätsniveau bewegen sollte. Möglich macht dies beispielsweise das Kaffee-Komplettkonzept «Cafitesse» der Repa AG Coffee Systems. Das einfache Handling und die hohen Ausschankkapazitäten ermöglichen dem Küchenteam im Kantonsspital Nidwalden in Stans einiges an Zeitersparnis – Zeit, die in der Hauptküche für Wesentliches, unter anderem zugunsten einer hochwertigen und genesungsfördernden Verpflegung, eingesetzt werden kann.

Text: Thomas Bürgisser, Fotos: Sheryl Fischer und zVg



Herzlich, individuell, professionell: So lautet das Motto des Kantonsspitals Nidwalden in Stans. Das medizinische Leistungsspektrum des Spitals mit 90 Betten umfasst alle wichtigen Disziplinen einer erweiterten medizinischen Grundversorgung, welche das Kantonsspital Nidwalden in Stans für den ganzen Kanton Nidwalden sicherstellt. Das umfangreiche medizinische Angebot gliedert sich in die Bereiche

- ▶ allgemeine und viszerale Chirurgie,
- ▶ Orthopädie und Traumatologie,
- ▶ Innere Medizin,
- ▶ Gynäkologie und Geburtshilfe
- ▶ sowie Anästhesie und Intensivmedizin.

Zusätzlich werden die Fachbereiche Angiologie, Hals-Nasen-Ohrenheilkunde, Kardiologie, Psychiatrie, Pädiatrie und Urologie mit Beleg- und Konsiliarärzten abgedeckt. Über 540 Mitarbeitende und 60 Auszubildende kümmern sich um die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten, jährlich verzeichnet das Kantonsspital 5200 stationäre Fälle, rund 61 000 Patientenkontakte – und allein im Jahr 2016 wurden genau 572 Geburten registriert!

Den Patientinnen und Patienten wird der Aufenthalt im Kantonsspital Nidwalden in Stans so angenehm wie möglich gestaltet – mit einer professionellen medizinischen Kompetenz, aber auch mit einer herzlichen und individuellen Betreuung.

Für externe Besucherinnen und Besucher – und natürlich auch für die Patientinnen und Patienten – bietet das Kantons-

spital Nidwalden seit Ende 2016 das neue öffentliche Restaurant «HIP» an – in Anlehnung an «Herzlich-Individuell-Professionell». Das Restaurant entstand im Rahmen eines Umbaus des Eingang- und Restaurationsbereichs und ersetzte die bisher unbediente Cafeteria.

Die gleiche Qualität erhalten die Patientinnen und Patienten aber auch auf den Etagen serviert. «Die Ansprüche an die Spitalgastronomie sind gestiegen», sagt Küchenchef Ralf Hermann zu GOURMET, der das Restaurant «HIP» sowie die Hauptküche des Spitals führt. «Dabei legen wir grossen Wert auf Qualität, setzen auf saisonale und regionale Produkte und können auch auf individuelle Wünsche eingehen.»

Küchenchef Ralf Hermann selbst kommt aus dem Gourmetbereich, wirkte lange Zeit in einem Sterne-Restaurant in Frankreich und auf einem Kreuzfahrtschiff, bevor er in die Schweiz kam und sich im Wellness- & Spa-Hotel Beatus in Merligen am Thunersee engagieren liess. Vor mehreren Jahren wechselte er in die Spitalverpflegung, weil ihn die sozialen Aspekte reizten und weil die Spitalgastronomie eben gar nicht mehr so sehr von der Gourmet-Gastronomie entfernt ist!

Nebst den verschiedenen Kostformen bietet die Spitalküche im Kantonsspital Nidwalden heute täglich vier verschiedene Mittagmenüs sowie eine A la Carte-Auswahl an. Auch am Abend stehen verschiedene Mahlzeiten zur Wahl, während am Morgen verschiedene Brötchen, Früchte, Birchermüsli, Jogurt, Fruchtsaft und natürlich Kaffee oder Tee serviert werden.

World of Coffee

Zubereitet wird die gesamte Verpflegung direkt in der Hauptküche. 24 Mitarbeitende umfasst die Küchenbrigade. Zusätzlich zur Verpflegung der durchschnittlich 70 bis 75 Patientinnen und Patienten pro Tag bereitet das Team auch Mahlzeiten für Externe zu, zum Beispiel für ein Gefängnis oder ein Kinderhaus. Pro Tag kommen rund 370 Mahlzeiten zusammen.

Das Kaffee-Komplettkonzept «Cafitesse»

Dies verursacht einigen Arbeits- und Zeitaufwand, weshalb das Küchenteam rund um Küchenchef Ralf Hermann froh ist um jeden anderen Bereich, in dem man ohne Qualitätseinbussen Zeit einsparen kann. Seit Mitte März 2017 setzt das Kantonsspital Nidwalden deshalb in der Hauptküche auf das Kaffee-Komplettsystem «Cafitesse» der Repa AG Coffee Systems. «Seither sind wir nicht nur am Morgen und Abend viel schneller beim Zubereiten des Kaffees, wir sparen täglich auch 30 Minuten bei der Reinigung der Maschine ein. Und das bei konstanter Kaffeequalität», betont Küchenchef Ralf Hermann gegenüber GOURMET.

Diese Zeitersparnis ist vor allem auf das raffinierte «Cafitesse»-Kaffee-Konzept der Repa AG Coffee Systems zurückzuführen. Sie ist die Schweizer Exklusiv-Vertreterin des weltweit tätigen Kaffeespezialisten Jacobs Douwe Egberts Professional. Täglich röstet das niederländische Unternehmen sorgfältig ausgewählten Rohkaffee. Aus dem Röstkaffee und dem aufbereitetem Wasser wird ein sehr aromatisches Kaffee-



Effizienter Kaffeeausschank am buchstäblich «laufenden Band»: Täglich 70 bis 90 Kännchen Kaffee und Tee im effizienten «Cafitesse»-Kaffee- mit einem reichhaltigen und genesungsfördernden Frühstück serviert –

Impressionen aus der Hauptküche des Kantonsspitals Nidwalden in Stans, wo am laufenden Band täglich das Frühstück für die Patientinnen und Patienten «Cafitesse 430»-Kaffeemaschine der Repa AG Coffee Systems.





werden im Kantonsspital Nidwalden in Stans innert kürzester Zeit Komplettsystem der Repa AG Coffee Systems zubereitet und zusammen und das in stets konstanter Qualität!

konzentrat ohne jegliche chemischen Zusatzstoffe hergestellt. «Das Konzentrat ist ungefähr zehnmal stärker als ein normaler Espresso», erklärt Dieter Hähnel, Regionalverkaufsleiter der Repa AG Coffee Systems.

Das Kaffeekonzentrat wird anschliessend in Kartuschen abgefüllt, die sich nach dem Gebrauch übrigens einfach recyceln lassen. Nach dem Abfüllen wird das Konzentrat tiefgekühlt – so ist es rund ein Jahr haltbar und behält sein vollmundiges Aroma ohne Qualitätseinbussen. Erst im jeweiligen Betrieb wird es aufgetaut, und die Behälter lassen sich mit wenigen Handgriffen in die «Cafitesse»-Kaffeemaschinen einsetzen. Bei der Zubereitung der Kaffeeprodukte wird das Konzentrat dann direkt am Auslauf der Maschine mit Heisswasser gemischt. «Durch diese Zubereitungsart haben wir um einiges weniger Mechanik in unseren 'Cafitesse'-Maschinen. Durch den Wegfall des Handlings mit Kaffeebohnen oder Mahlkaffee entfällt die Entsorgung des Kaffeesatzes gänzlich. Gleichzeitig ist das System erst noch besonders hygienisch und HACCP-zertifiziert», betont Regionalverkaufsleiter Dieter Hähnel von der Repa AG gegenüber GOURMET.

Mehr Zeit fürs Wesentliche

Anfang 2017 testeten Ralf Hermann und sein Team während rund vier Wochen die «Cafitesse»-Maschine – und waren schnell einmal überzeugt. Der bisherige Kaffeevollautomat in

zusammengestellt und in Tablett-Transportwagen auf die Stationen transportiert wird. Stets auch dabei: Kaffee- und Tee aus der





Das Kaffeekonzentrat wird tiefgekühlt in handlichen Behältern geliefert – übrigens praktisch automatisiert durch die Repa AG, so dass sich das Küchenteam nicht um die Bestellung kümmern muss. Mit wenigen Handgriffen ist der Behälter in die Maschine eingesetzt. Gleich zwei Behälter, die je über 40 Liter Kaffee ergeben, finden in der Maschine mit drei Ausläufen Platz.

der Hauptküche des Kantonsspitals Nidwalden schaffte 60 Liter Kaffee pro Stunde. Mit der «Cafitesse 430» mit Wasseranschluss ist man einiges schneller unterwegs: 80 Liter pro Stunde liegen da gut drin. Und auch beim Heisswasser, das ebenfalls direkt an der «Cafitesse»-Maschine für Tee ausgeschenkt wird, ist man schneller. Aus der grossen Auswahl an verschiedenen Kaffeemischungen hat man sich für die Mischung «Dark Roast» entschieden. Gleich zwei Behälter mit

Konzentrat, die je über 40 Liter Kaffee ergeben, haben in der Maschine mit drei Ausläufen Platz.

Das ganzheitliche «Cafitesse»-System hat sich im Kantonsspital Nidwalden schon nach kurzer Zeit bewährt. 70 bis teilweise sogar 95 Kaffee- oder Teekännchen werden heute täglich in der «Cafitesse 430»-Maschine zum Frühstück für die Patientinnen und Patienten zubereitet. Von der Hauptküche werden die Frühstück-Tablets auf die Etagen transportiert und dort an die Patienten verteilt. Je nach Abteilung ist der Kaffee lediglich fünf bis sieben Minuten bis zum Patienten unterwegs. Damit der Kaffee auch wirklich heiss bei den Patienten ankommt, lässt sich die Wassertemperatur an der Maschine ganz einfach erhöhen, ohne dass der Kaffee bitter wird, weil dieser beim «Cafitesse»-System ja bereits zubereitet ist.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Küchenchef Ralf Hermann vom Kantonsspital Nidwalden in Stans zusammen mit Regionalverkaufsleiter Dieter Hähnel von der Repa AG Coffee Systems (links im Bild).



Besonders praktisch findet Küchenchef Ralf Hermann ausserdem, dass er mit der Repa AG nur einen Ansprechpartner für alles hat – von der Kaffeemaschine über die Kaffeekonzentrate bis hin zu den Liefer- und Serviceleistungen. «Zusammen mit dem einfachen Handling sowie der speditiveren Kaffe Zubereitung und Maschinenreinigung kommt da einiges an eingesparter Zeit zusammen, die wir an anderer Stelle für Wesentliches einsetzen können», betont Küchenchef Ralf Hermann.

Entsprechend geht auch die Kosten-Nutzen-Rechnung auf. Schliesslich wird die gesamte Kaffeeausschank-Infrastruktur «all inclusive» von der Repa AG Coffee Systems geliefert und installiert, der Kunde bezahlt lediglich die Produkte. «Und für uns und unsere Patientinnen und Patienten das Wichtigste: Wir bieten vor allem eine konstante Qualität. Nicht nur bei der medizinischen Versorgung, sondern auch beim Kaffee!»