



Les exigences que posent les patients à la restauration hospitalière deviennent de plus en plus strictes. Cela vaut également pour la culture du café dont la qualité devrait se situer en permanence à un niveau très élevé. Le concept complet de débit café «Cafitesse» de la maison Repa AG Coffee Systems par exemple permet de répondre avec succès à ces exigences. La manipulation très simple du système et ses capacités de débit très élevées permettent à l'équipe de cuisine de l'hôpital cantonal de Nidwald à Stans de réaliser de substantielles économies de temps – du temps qui peut ainsi être utilisé dans la cuisine principale, entre autres pour une alimentation de très haut niveau en mesure de favoriser le rétablissement des patients.

Texte: Thomas Bürgisser, photos: Sheryl Fischer et m.à.d.

Culture du café auprès de l'hôpital cantonal de Nidwald à Stans:

Une qualité constante de pointe pour tout et plus particulièrement pour le café!

Cordial, individualisé, professionnel: voici le credo de l'hôpital cantonal de Nidwald à Stans. L'assortiment des prestations de services médicaux de cet hôpital de 90 lits comprend toutes les disciplines importantes d'une couverture médicale de base élargie que l'hôpital cantonal de Nidwald à Stans assure pour tout le canton de Nidwald. Le très large assortiment médical comprend les secteurs suivants:

- ▶ chirurgie générale et viscérale,
- ▶ orthopédie et traumatologie,
- ▶ médecine interne,
- ▶ gynécologie et aide à la naissance
- ▶ anesthésie et soins intensifs.

Aux visiteurs venant de l'extérieur – et bien sûr également aux patients – l'hôpital cantonal de Nidwald propose depuis fin 2016 le nouveau restaurant «HIP» ouvert au public dont le nom se réfère au credo de l'établissement: «Herzlich-Individuell-Professionell» (cordial – individualisé - professionnel). Le restaurant a été réalisé dans le cadre des travaux de transformation des secteurs de l'accueil et de la restauration et a remplacé l'ancienne cafétéria sans service qui existait auparavant.

Les patients dans les étages bénéficient d'une qualité identique à celle proposée par le nouveau restaurant. «Les exigences posées à la restauration hospitalière se sont élevées» confie le chef de cuisine Ralf Hermann à Pot-au-Feu. Il est à la fois responsable de



Débit de café rationnel «à la chaîne» : à l'hôpital cantonal de Nidwald, de 70 à 90 pots de café et de thé sont préparés chaque jour par le système complet et hautement rationnel de préparation de café «Cafitesse» de la maison Repa AG Coffee Systems avant d'être servis aux patients avec un petit déjeuner très riche destiné à favoriser leur rétablissement – et tout cela avec une qualité constante!

Débit de café

la gestion du Restaurant «HIP» et de la cuisine principale de l'hôpital. «Nous vouons dès lors une très grande importance à la qualité, misons sur des produits de saison cultivés dans la région et pouvons également tenir compte de souhaits particuliers.»

L'ensemble de l'alimentation est préparée directement dans la cuisine principale. La brigade de cuisine compte 24 collaborateurs. En plus des repas destinés à environ 70 à 75 patients par jour en moyenne, l'équipe prépare également des repas pour des clients externes, par exemple pour une prison ou un foyer pour enfants. Chaque jour, la cuisine prépare ainsi environ 370 repas.

Le concept complet de débit de café «Cafitesse»

Tout cela nécessite bien entendu beaucoup de travail et de temps, raison pour laquelle l'équipe de cuisine réunie autour du chef de cuisine Ralf Hermann est heureuse de toute économie de temps réalisée sans perte de qualité dans n'importe quel autre domaine. Depuis mi-mars 2017, l'hôpital cantonal de Nidwald mise ainsi, dans sa cuisine principale, sur le concept complet de débit de café «Cafitesse» de la maison Repa AG Coffee Systems. «Depuis lors, nous sommes non seulement en mesure de préparer plus rapidement le café le matin et le soir mais nous économisons également 30 minutes par jour pour le nettoyage de la machine. Tout cela alors que la qualité du café demeure constante» souligne Ralf Hermann pour Pot-au-Feu.

Cette économie de temps s'explique principalement par le concept complet de débit de café «Cafitesse» de la maison Repa AG Coffee Systems. Cette entreprise est la représentante générale exclusive en Suisse du spécialiste en cafés Jacobs Douwe Egberts Professional, présent sur les marchés du monde entier. Quotidiennement, cette société néerlandaise torréfie soigneusement du café minutieusement sélectionné. Sur la base du café torréfié et de l'eau préalablement traitée, l'entreprise fabrique un concentré de café très aromatique qui ne contient absolument aucun additif chimique. «Ce concentré est environ dix fois plus fort qu'un express normal» explique Dieter Hähnel, responsable régional des ventes de la maison Repa AG Coffee Systems.

Le concentré de café est ensuite emballé dans des cartouches qui peuvent d'ailleurs, après utilisation, être aisément recyclées. Le concentré ainsi emballé est ensuite surgelé et se conserve ainsi pendant environ une année tout en conservant un arôme parfait en bouche, sans perte de qualité. Ce n'est que dans l'établissement final que le concentré est dégelé et que les emballages correspondants sont placés, en quelques tours de main, dans les machines à café «Cafitesse». Lors de la préparation des produits à base de café, le concentré est ensuite directement mélangé à de l'eau chaude à la sortie de la machine. «Grâce à ce mode de préparation, nos machines 'Cafitesse' se passent de pas mal de mécanique. Etant donné qu'il n'est plus nécessaire de manipuler des grains de café ou du café moulu, il n'est pas non plus nécessaire d'éliminer le marc. Simultanément, le système est également hautement hygiénique et certifié selon les normes HACCP» ajoute le responsable régional des ventes Dieter Hähnel de la société Repa AG pour Pot-au-Feu.

Plus de temps pour ce qui compte vraiment

Début 2017, Ralf Hermann et son équipe ont fait l'essai de la machine «Cafitesse» pendant environ quatre semaines – et cette dernière les a rapidement convaincus. L'ancienne machine à café automatique placée dans la cuisine principale de l'hôpital cantonal



Quelques impressions de la cuisine principale de l'hôpital cantonal de Nidwald où se préparent à la chaîne les plateaux de petit déjeuner des patients qui sont ensuite transportés dans les stations à l'aide de chariots de transport adéquats. Font toujours également partie du voyage: le café et le thé produits par la machine à café «Cafitesse 430» de la maison Repa AG Coffee Systems.

Débit de café



Débit de café rationnel «à la chaîne»: à l'hôpital cantonal de Nidwald, de 70 à 90 pots de café et de thé sont préparés chaque jour par le système complet et hautement rationnel de préparation de café «Cafitesse» de la maison Repa AG Coffee Systems avant d'être servis aux patients avec un petit déjeuner très riche destiné à favoriser leur rétablissement – et tout cela avec une qualité constante!



Débit de café

L'équipe de cuisine n'a pas à se soucier de la commande. En quelques tours de main, l'emballage se place dans la machine.

Deux emballages, qui représentent ensemble plus de 40 litres de café, trouvent place dans la machine équipée de trois becs de débit.



de Nidwald produisait 60 litres de café par heure. La machine «Cafitesse 430» avec raccordement à la conduite d'eau est un peu plus rapide: 80 litres par heure sont tout à fait possibles. Pour l'eau chaude que la machine «Cafitesse» produit également en vue de préparer du thé, la cuisine est désormais plus rapide. Parmi le grand choix de divers mélanges de café, la brigade de cuisine a choisi le mélange «Dark Roast». Pas moins de deux réservoirs de concentré, qui fournissent chacun plus de 40 litres de café, trouvent leur place dans la machine avec trois becs de débit.

Le système complet «Cafitesse» a très rapidement fait ses preuves auprès de l'hôpital cantonal de Nidwald. Aujourd'hui, entre 70 et parfois 95 petits pots de café ou de thé sont préparés par la machine «Cafitesse 430» pour les patients au moment du petit déjeuner. Depuis la cuisine principale, les plateaux avec les petits déjeuners sont transportés dans les étages avant d'y être répartis entre les patients. Selon le département, le café ne nécessite qu'entre cinq et sept minutes avant d'arriver au patient. Pour que le café soit effectivement chaud lorsqu'il est servi au patient, il est



Un partenariat client-fournisseur couronné de succès: le chef de cuisine Ralf Hermann de l'hôpital cantonal de Nidwald à Stans avec le responsable régional des ventes Dieter Hähnel de la maison Repa AG Coffee Systems (à gauche sur l'image).



possible d'augmenter tout simplement la température de l'eau chaude sortant de la machine sans que le café ne devienne plus amer puisque, avec le système «Cafitesse», ce dernier est déjà préparé.

Le chef de cuisine Ralf Hermann trouve en outre particulièrement pratique le fait qu'avec la maison Repa AG, il n'a plus qu'un seul et même interlocuteur pour tout ce qui touche au café – de la machine à café jusqu'aux prestations de livraison et de service technique, en passant par les concentrés de café. «Avec la manipulation très aisée et l'accélération de la préparation de café et du nettoyage de la machine, nous bénéficions d'un sacré potentiel d'économies de temps que nous pouvons engager pour tout ce qui compte vraiment» souligne le chef de cuisine Ralf Hermann.

Le résultat du rapport prix/utilité est en conséquence. Finalement, l'ensemble des infrastructures de débit de café est livré «tout compris» et installé par la maison Repa AG Coffee Systems et le client ne paie que les produits. «Pour nous et pour nos patients, voici le plus important: nous proposons avant tout une qualité constante. Non pas seulement pour les prestations médicales mais également pour le café!»