

World of Coffee



Hôpital de Lavaux in Cully

«Cafitesse» – jetzt auch im Hôpital de Lavaux

Das von einer privaten Stiftung getragene Hôpital de Lavaux in Cully befindet sich mitten im UNESCO-Weltkulturerbe und steht vor einer markanten Expansion. Auch sonst weht mit Stéphane Manz, Direktor für Infrastruktur und Logistik, ein frischer Wind durch das Privatspital – so auch beim Uebergang von einem zentralen zu einem dezentralen Kaffeeausschank auf der Basis des «Cafitesse»-Kaffee-Komplettkonzepts der Repa AG (Seon).

Text: Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: Rolf Neeser und zVg

Das seit bald 75 Jahren bestehende und sich stets an die Veränderungen und Umwälzungen im Waadtländer Gesundheitswesen anpassende Hôpital de Lavaux in Cully nimmt in der Spitallandschaft des Kantons Waadt eine ganze besondere Stellung ein. Es handelt sich um eine öffentlich anerkannte, von einer privaten Stiftung getragene Institution, welche in die als UNESCO-Weltkulturerbe geschützte Reb- und Weinberglandschaft des Lavaux eingebettet ist.

Das Hôpital de Lavaux bietet folgende Leistungen an:

- ▶ Eine Muskuloskelettale Reha-Klinik für Patienten der Geriatrie und der Inneren Medizin mit 49 Patientenbetten.
- ▶ Ein Zentrum für Palliativ-Medizin mit zwölf Betten.
- ▶ Das Alters- und Pflegezentrum «Le Pavillon» mit 36 Patientenbetten.
- ▶ Ein Tagesbetreuungszentrum mit zwölf Plätzen.

Dazu kommt eine Abteilung für die ambulante Behandlung von Patientinnen und Patienten. Gesamthaft umfasst das Hôpital de Lavaux rund hundert Patientenbetten und beschäftigt mehr als 250 Mitarbeitende.

Vor einem grossen Expansionsschritt

Infolge der hohen Bettenbelegung und der hohen Auslastung der Infrastrukturen stösst das Hôpital de Lavaux derweil an seine Kapazitätsgrenzen, weshalb sich die Spitalverantwortlichen intensiv mit einer Erweiterung des komplexen Krankenhauses befassen – ein Unterfangen, das angesichts des Standorts im UNESCO-Weltkulturerbe besonders viel Fingerzeigefühl und Einfühlungsvermögen erfordert. Insbesondere soll «Le Pavillon», das Alters- und Pflege-

zentrum, von heute 36 auf 60 Betten erweitert werden. Zum Ausbauprojekt gehören auch eine Erhöhung der Spitalbetten sowie die Realisierung von 28 Alters- und Seniorenwohnungen mit pflegerischen und medizinischen Dienstleistungen. Die Investitionssumme für die Realisierung des Projekts, das bis 2020 fertiggestellt sein soll, beläuft sich auf insgesamt 74 Millionen Franken und basiert auf einer Private-Public-Finanzierungspartnerschaft.

Frischer Wind in der Klinik-Hotellerie

Als Direktor für Infrastruktur und Logistik bringt der eidg. dipl. Küchenchef und Gemeinschaftsgastronomie-Betriebsleiter Stéphane Manz frischen Wind in Hotellerie und Gastronomie des Hôpital de Lavaux. Mehr Qualität und «Kundenorientierung» sind die Zielsetzungen für jene Bereiche des Spitals in Cully, für welche Stéphane Manz die Verantwortung trägt. So sind vor Jahresfrist Funktionen für «Hotellerie-Assistentinnen» definiert und eingeführt worden. Sie sind insbesondere für den Mahlzeiten-, den Getränke- und den Wäscheservice verantwortlich und unterstützen die Patientinnen und Patienten auch bei der Organisation von Arzt-, Coiffeur- oder andern Dienstleistungsterminen.

Vom zentralen zum dezentralen Kaffeeausschank

Und so ist im Hôpital de Lavaux auch ein innovatives Kaffeeausschank-Konzept implementiert worden, welches die bisherige zentrale Kaffeeversorgung aus der Klinik-Küche durch einen dezentralen Kaffee-



Der dezentrale, auf dem «Cafitesse»-Kaffee-Komplettkonzept basierende Kaffeeausschank gewährleistet eine grössere Vielfalt an Kaffee, Milchkochgetränken und Heisswasser.

ausschank in den einzelnen Bereichen und Stationen ersetzt hat. Stéphane Manz, Direktor für Infrastruktur und Logistik im Hôpital de Lavaux, zu GOURMET: «Mit der Umstellung konnte die angestrebte Qualitätskonstanz im Kaffee- und Tee-Service in die Praxis umgesetzt werden. Nach umfangreichen Tests im Laufe des Jahres 2014 wurde das dezentrale Kaffeeversorgungskonzept im letzten Jahr implementiert. Die Reaktionen darauf sind durchwegs sehr positiv:

Einfaches Handling als «Markenzeichen»: Sowohl beim eigentlichen Ausschank als auch beim Auswechseln der Kaffee- und Milchkonzentrat-Behälter ist die effiziente und zeitsparende Handhabung die oberste Devise des «Cafitesse»-Konzepts der Repa AG.



- ▶ Die Küchenbrigade wurde mit dem dezentralen Ausschankkonzept spürbar entlastet, so dass sie sich wieder vermehrt den wesentlichen Dingen in der Spitalküche widmen kann.
- ▶ Die Patientinnen und Patienten schätzen die konstante Kaffeequalität in der Tasse sowie vor allem die grosse Auswahl an Kaffee, Milchkochgetränken und Heisswasser für Tee-Spezialitäten.
- ▶ Die Mitarbeitenden schätzen die vielfältige Auswahl ebenfalls und haben erkannt, wie entscheidend eine vermehrte «Kundenorientierung» zur «Gäste»-Zufriedenheit auch in einem Krankenhaus beitragen kann. Zudem besteht ein intensiverer Kontakt mit den Patientinnen und Patienten.

Das «Cafitesse»-Konzept

Das dezentrale Kaffeeausschank-Konzept im Hôpital de Lavaux basiert auf dem ganzheitlichen Kaffee-Konzept der Firma JDE Professional (Jacobs Douwe Egberts), das in der Schweiz durch den Generalimporteur Repa AG (Seon) vertrieben wird und das alle Komponenten für einen professionellen und qualitätskonstanten Kaffeeausschank umfasst – die professionellen «Cafitesse»-Kaffeemaschinen, die dazugehörigen Kaffee- und Milchkonzentrate sowie die kompetenten Liefer- und Service-Leistungen. Die Kaffee-Konzentrate von JDE Professional werden ausschliesslich aus Röstkaffee aus umwelt- und klimafreundlicher Produktion und aus aufbereitetem Trinkwasser hergestellt und sind vollkommen frei von chemischen Zusatzstoffen oder sonstigen Zusätzen. «Das innovative Verfahren für die Herstellung der Kaffee-Konzentrate ist alles andere als kompliziert»,



Die Kaffee- und Milch-Packs sind mit einer speziellen Dosiereinheit versehen und entsprechen den internationalen HACCP-Standards.

betont Reto Burri, Inhaber und Geschäftsleiter der Repa AG, gegenüber GOURMET. «Zuerst wird der Rohkaffee gemischt, geröstet und gemahlen. Daraus entsteht ein sehr starker aromatischer Kaffee, der ungefähr zwölf Mal so stark ist wie ein normaler Espresso. Das so produzierte Konzentrat wird schliesslich in die hygienisch einwandfreien ‘Cafitesse’-Behälter abgefüllt und tiefgekühlt. So bewahrt es sein Aroma und seine Frische, bis es in den ‘Cafitesse’-Kaffeemaschinen eingesetzt und bei der Aufbereitung für den Gast mit 85 Grad heissem Wasser frisch zubereitet wird.»

Die Kaffeevollautomaten «Cafitesse Excellence» und «Cafitesse Excellence Compact»

Dieses Kaffee-Komplettkonzept von JDE Professional bzw. der Repa AG hat auch Stéphane Manz, Direktor für Infrastruktur und Logistik im Hôpital de Lavaux, zu überzeugen vermocht. Jetzt stehen in der Palliativ-Abteilung, im Alters- und Pflegezentrum «Le Pavillon» und in der Rehaklinik insgesamt fünf «Cafitesse»-Kaffeemaschinen in den Modellversionen «Excellence» und «Excellence Compact» im täglich fordernden Einsatz – und sie bewähren sich ausgezeichnet, sowohl was die Leistung, die Qualität und die Schnelligkeit des Ausschanks betrifft.

Die guten Gründe von Stéphane Manz

Stéphane Manz, der umsichtige und verantwortungsvolle Infrastruktur- und Logistik-Direktor im Hôpital de Lavaux, zählt gegenüber GOURMET eine ganze Reihe von Ueberlegungen und Argumenten auf, die

zugunsten des dezentral strukturierten «Cafitesse»-Komplettkonzepts sprechen:

► Trinken für die Gesundheit

Patientinnen und Patienten scheuen sich sehr oft, wegen einem Glas Wasser, Tee oder Kaffee das Pflegepersonal anzuklingeln. Dabei ist es von zentraler Bedeutung für die Gesundheit und die Genesung, dass stets und kontinuierlich genügend Flüssigkeit eingenommen wird. Die Gäste sollten also auch dann Tee

Angeregtes Fachgespräch zum «Cafitesse»-Komplettkonzept: Sarah Péclard, Regionalverkaufsleiterin der Repa AG, flankiert von Küchenchef Sylvain Reymond (rechts) und von Stéphane Manz, Direktor für Infrastruktur und Logistik im Hôpital de Lavaux.





Gepflegter Kaffee-Service: Im Hôpital de Lavaux werden die Mahlzeiten und Getränke durch Hotellerie-Assistentinnen serviert.

und Kaffee zu sich nehmen können, wenn sie das Bedürfnis danach haben und nicht nur zu den Öffnungszeiten der Küche, was für das dezentrale Ausschank-Konzept spricht und die Verfügbarkeit von Kaffee, Tee und Wasser steigert.

Zudem verfügen die Gäste über eine grössere Vielfalt und Auswahl an Getränkespezialitäten wie Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Machiato und Heisswasser für Tee, ohne dass den Mitarbeitenden – dank dem einfachen Handling der «Cafitesse»-Kaffeemaschinen – mehr Service- und Zeitaufwand entsteht.

Gerade diese Wahlfreiheit wird von den Patientinnen und Patienten sehr geschätzt, die mehr und mehr aus den unterschiedlichsten Kulturkreisen stammen.

► **Milchkonsum gegen Osteoporose**

Die Kaffee- und die Kaffee/Milchspezialitäten aus den «Cafitesse»-Kaffeemaschinen motivieren zu einem vermehrten Konsum von Milchgetränken, was sich gerade bei älteren Gästen aus der Geriatrie gegen die Folgen von Osteoporose positiv auswirkt.

► **Definition und Kontrolle von Qualität und Menge**

Mit dem dezentralen Ausschank können Qualität und Menge der Getränke übersichtlicher definiert und kontrolliert werden. Wer beispielsweise vier Mal pro Tag einen Milchkaffee sowie ein Glas Wasser bestellt und trinkt, nimmt rund sechs Deziliter Flüssigkeit zu sich.

► **Das Produktionsverfahren der Kaffee-Konzentrate**

Das Verfahren für die Herstellung der Kaffeekonzentrate macht gemäss den Aussagen von Stéphane Manz den Genuss von Kaffee-Spezialitäten wesentlich magenschonender, verträglicher und bekömmlicher. So lautet auch die Resonanz bei den Patientinnen und Patienten.

► **Logistik und Handling**

Das Kaffee-Komplettsystem der Repa AG macht das gesamte Handling bei der Beschaffung, Anlieferung, Lagerung sowie die Handhabung der «Cafitesse»-

Kaffeevollautomaten beim Ausschank höchst einfach und zeitsparend.

Fazit

Es waren somit nicht in erster Linie die kostenmässigen Gründe, welche Stéphane Manz, Direktor für Infrastruktur und Logistik im Hôpital de Lavaux, zur Implementierung des «Cafitesse»-Konzepts der Repa AG veranlassten, sondern primär Ueberlegungen hinsichtlich der «Gästeorientierung», der Dienstleistungs- und Produktequalität sowie des geringen Reinigungsaufwands für das Personal.

Sarah Péclard, die kompetente Regionalverkaufsleiterin der Repa AG, weist in diesem Zusammenhang gegenüber GOURMET noch auf einen ganz besonderen Aspekt hin, der gerade in der Spital-, Klinik- und Heimgastronomie von zentraler Bedeutung ist: «Das 'Cafitesse'-System ist auch deshalb einzigartig, weil in keinem Augenblick eine bakterielle oder mikrobiologische Verschmutzung erfolgen kann. Die Behälter mit den Kaffee- und Milchkonzentraten werden erst durch das Einsetzen in die Kaffeemaschine geöffnet. Somit ist das System hermetisch geschlossen und entspricht den HACCP-Richtlinien.»

Kein Wunder also, findet das «Cafitesse»-Konzept vor allem in der Hotel-, Spital-, Klinik- und Heimgastronomie eine immer grössere und breitere Akzeptanz. Weltweit werden übrigens jährlich über vier Milliarden Tassen mit «Cafitesse»-Spezialitäten ausgeschenkt...!

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Regionalverkaufsleiterin Sarah Péclard, flankiert von Stéphane Manz vom Hôpital de Lavaux (links) und von Reto Burri, Inhaber und Geschäftsleiter der Repa AG.

