

Zusammen mit GastroPerspektiv geht das Pflegezentrum Sihlsana neue Wege **BewohnerInnen-zentriertes Caring – gerade auch in der Gastronomie**

Das Wohnen und Pflegen für ältere Menschen befindet sich in einem spürbaren Wandel. Jetzt und in Zukunft erst recht treffen wir auf BewohnerInnen von Pflegeeinrichtungen, die deutlich individuellere Bedürfnisse äussern als es früher der Fall war. Zeitgemässe Leistungserbringer sind herausgefordert. In Adliswil haben das die Verantwortlichen schon früh erkannt und gehen mit ihrem Caring-Konzept neue Wege. Dazu gehört auch ein Gastronomie-Angebot, das erstklassige Qualität mit sehr hoher Flexibilität verbindet.

Im östlichen Teil Adliswils, eingebettet in eine parkähnliche Umgebung mit viel Grün, liegt das Pflegezentrum Sihlsana. Hier bieten 160 Mitarbeitende Pflege und Betreuung für ältere Menschen, primär aus der Stadt Adliswil und aus umliegenden Gemeinden. Das Angebot umfasst eine Pflegeabteilung, vier Wohngruppen und 100 Alterswohnungen. Zudem wird ein Neubau realisiert, der 2029 bezogen werden kann. Bewusst wurde eine relativ lange Bauzeit gewählt. Gebaut

wird in zwei Etappen, damit die heutigen BewohnerInnen während der Bauzeit nicht in ein Provisorium ausweichen müssen. Sobald das erste Gebäude mit den Alterswohnungen steht, kann im Sommer 2026 der Umzug in den Neubau erfolgen. In der zweiten Etappe wird die heutige Alterssiedlung abgebrochen. An dieser Stelle entsteht ein neues Pflegezentrum mit 96 Pflegezimmern und 40 betreuten Wohnstudios. Dank der unterschiedlichen Wohnformen können die

Wünsche bezüglich individueller Lebensumstände noch besser entsprochen werden.

Massgeschneidert und zeitgemäss

«Wir wollen ein Wohn- und Pflegeangebot, das so massgeschneidert ist wie die Bedürfnisse der Menschen selbst, die bei uns eintreten», erläutert Geschäftsführerin Beatrice Biotti die Vision der Institution. «Dabei ist es uns ein Anliegen,

Marco Tresch, Küchencoach von GastroPerspektiv und Küchenchef mit eidgenössischem Fachdiplom, bringt gute Laune und kreative Ideen in die Küche.





die Betagten und ihre Angehörigen umfassend zu beraten und gemeinsam herauszufinden, welche Wohn- und Pflegeform ihnen am besten entspricht. Und exakt das gilt es immer wieder, in einer zeitgemässen Form umzusetzen, welche individuelle Ansprüche in höchster Qualität optimal erfüllt.»

Das Caring-Konzept von Sihlsana fusst auf dem Qualitätslabel QII by senesuisse. QII ist weder ein System zur Dokumentenlenkung noch zur Prozessentwicklung. Es umfasst vielmehr alle wesentlichen Führungsaspekte einer Langzeiteinrichtung und unterstützt den Betrieb dabei, sich mithilfe passender Normen, Kriterien und Indikatoren zu einer lernenden Organisation zu entwickeln. Dabei steht nicht das blosse Vorhandensein von Strukturelementen im Fokus, sondern die Haltung, mit der diese genutzt werden. Alle relevanten Führungsthemen sowie alle involvierten Gruppen, das heisst sowohl Bewohnende und Angehörige als auch Mitarbeitende aller Berufsgruppen, werden dabei im Sinne einer Standortbestimmung auditiert.

Caring gilt ganz speziell auch für eine gute Auswahl schmackhafter Speisen

Ein täglich wahrgenommenes und daher besonders wichtiges Element ist ein feines Essen. «Da stehen unsere BewohnerInnen ganz speziell im Zentrum», betont Pascal Walliser, Leiter Hotellerie und Facility Management. Und auch hier, wie beim Neubau, geniessen in Adliswil Sorgfalt in der Analyse und Konzeptfindung sowie ausrei-

chend Zeit für eine erfolgreiche, schrittweise Umsetzung höchste Priorität. Das ist auch deshalb besonders wichtig, weil die Gastronomie des Pflegezentrums nach der Zusammenführung vormals dezentraler Standorte 2016 ihre Anzahl von jeweils 80 Essen morgens, mittags und abends auf mittlerweile 250 Portionen gesteigert hat. Zudem wollte man für ein neues Verpflegungskonzept nicht warten, bis der Neubau fertiggestellt ist.

Und hier kommt Marco Tresch dazu. Der Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis und Küchencoach von GastroPerspektiv begleitet den Prozess zur Optimierung der Gastronomie von Anfang an gründlich. Und Urner wie Marco Tresch zeichnen sich zur Ausdauer aus, das ist ein entscheidender Trumpf. «Ich hatte grosse Freude an dieser speziellen Herausforderung, bereits im bestehenden Zentrum wie auch hinsichtlich der erweiterten Möglichkeiten im Neubau die beste Lösung für BewohnerInnen wie Mitarbeitende zu evaluieren», bringt es der Chefkoch auf den Punkt. Strahlende Gesichter bei Beatrice Biotti und Pascal Walliser bestätigen, dass das vollauf gelungen ist. – Welches waren nun die massgebenden Etappen zum Erfolg?

Wer früh säht, kann später gut ernten

2018 fiel der Startschuss für eine zukunftsweisende Unternehmungsstruktur, die Weichen stellen soll für eine gesunde Weiterentwicklung von zehn Jahren. Damals war klar, dass es galt, das neue Zentrum exakt so zu planen, damit alle

Bereiche BewohnerInnen-zentriert gestaltet sowie Strukturen und Prozesse entsprechend definiert werden konnten.

So begann auch die Evaluation der künftigen Gastronomie. Dabei nahm die Zentrumsleitung eine Einladung wahr, in einer vergleichbaren Institution in Rotkreuz ein Modell anzuschauen, das sich dort bestens bewährt. Marco Tresch präsentierte diese Lösung und stiess auf grosses Interesse. «Wir gewannen rasch den Eindruck, dass unsere Vorstellungen sowie das Wissen und die Erfahrung von Marco Tresch ausgezeichnet zusammenpassen», erinnert sich Beatrice Biotti. «So beschlossen wir rasch, mit unserer Planung und Umsetzung zu beginnen», ergänzt Pascal Walliser. «Wir bestimmten klare Etappen für unseren Weg zum Ziel und nahmen uns dafür zwei Jahre Zeit. Highlights bildeten dabei mehrere Workshops für unsere neun Köche unter dem Coaching von Marco Tresch, um Einrichtungen, Geräte, Arbeitswege und Chancen für eine möglichst hohe Flexibilität in der Kreation hochwertiger, gesunder Speisen zu erreichen. Wir analysierten umfassend, welche wachsenden Anforderungen von Seiten der BewohnerInnen auf uns zukommen und wie es uns gelingt, unseren Mitarbeitenden attraktive Arbeitsplätze mit vorteilhafteren Arbeitszeiten zu schaffen.»

«BewohnerInnen-zentriertes Essen zuzubereiten, bedeutet, die Qualität weiter zu steigern, sei es für eine generell breitere Auswahl an Gerichten wie auch fürs Zubereiten von Spezialgerichten für Menschen mit Schluckbeschwerden und



Sie freuen sich über ein anspruchsvolles Projekt, das auf besten Wegen ist (v.l.n.r.): Marco Tresch, Küchencoach GastroPerspektiv, Beatrice Biotti, Geschäftsführerin Sihlsana und Pascal Walliser, Leiter Hotellerie und Facility Management.

weiteren individuellen Ansprüchen», berichtet Pascal Walliser. «In den Workshops suchten wir das Vertrauen des Küchenteams für neue Abläufe, insbesondere die Vorproduktion von Speisen, zu gewinnen», fährt Marco Tresch vor. «Beides sind unverzichtbare Aspekte, um individuellen Wünschen Richtung À la carte-Menüs gerecht zu werden, wie auch angenehmere Küchen-Arbeitszeiten zu schaffen mit deutlich weniger Wochenend-Einsätzen. Da Köche stolze Berufsleute sind und dementsprechend ihre eigene Kultur am Herd entwickelt haben, braucht es immer Fingerspitzengefühl, um sie auf neue

Wege einzuspüren. Bald sahen jedoch unsere Berufskollegen die Vorteile, die sich daraus ergeben und gewannen Freude, Innovatives zum eigenen Vorteil und zum Wohle ihrer Gäste zu wagen. Dem Küchenteam gelingt es mittlerweile meisterhaft, anspruchsvolle, innovative und auch leichtere Gerichte zuzubereiten – weg vom Altersheim-Grove – wie auch Verständnis für traditionelle Ansprüche anderer BewohnerInnen unter einen Hut zu bringen.»

Höhere Qualität und effizienteres Arbeiten im Einklang

Nachdem im bestehenden Pflegezentrum – trotz recht knapper Platzverhältnisse – einige mögliche bauliche Anpassungen ausgeführt wurden, wird nach dem neuen Konzept gekocht. Das Echo ist ein äusserst positives, sowohl von Seiten der BewohnerInnen wie auch der Mitarbeitenden. Die höhere Qualität wie auch das effizientere Arbeiten, was für wesentliche attraktivere Arbeitszeitpläne sorgt, sind spürbar.

Das konsequente Kochen nach Rezepten und einem wiederkehrenden Saison-inspirierten Sechs-Wochen-Rhythmus wird durch den Einsatz der zeitverschobenen Vorproduktion möglich. Beim System «freeze'n'go» werden zum Beispiel warme Speisenkomponenten wie gewohnt zubereitet, abgeschmeckt und servierfertig gegart, dann garheiss in GreenVac-Schalen abgefüllt, mit Deckel verschlossen und sogleich im Schockfroster auf rund + 5° C heruntergekühlt. Nach dem Schnellkühlen werden die Schalen zusätzlich vakuumiert, sodass die Speisen keimfrei und haltbar gelagert werden können. Dank dieser Schnellkühlung und des Vakuumverfahrens können die Speisen bei ununterbrochener Kühlkette bis zu zehn Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden.

In Adliswil gelangen auch Hot Fill, Pasteurisieren und der Hold-o-mat zum Einsatz:

- Flüssige Speisen werden kochend heiss (mindestens 85° C) in kochfeste Beutel abgefüllt und mittels Siegelbalken luftdicht verschlossen. Anschliessend werden die Beutel im Schnellkühler auf + 4° C heruntergekühlt. Produkte sind beispielsweise Grundsauces, Fonds, Suppen, Cremen, Ragouts, Geschnetzeltes oder gegartes Gemüse wie Ratatouille oder Rotkraut. Die Vorteile sind: bis 21 Tage Haltbarkeit, einfache Regeneration, hohe mikrobiologische Sicherheit, ideal für eine geplante, chargenweise Vorproduktion (z.B. 2x pro Woche) und zur Reduktion des Conveniencegrads.
- Pasteurisieren ist so etwas wie der Goldstandard für eine optimale Arbeitszeitplanung. Hier wird das Gargut sanft erhitzt. Die Temperatur ist hoch genug, um krankheitserregende Keime und Mikroorganismen weitgehend abzutöten. Gleichzeitig ist die Temperatur niedrig genug, dass Nährwert und Geschmack vollauf erhalten bleiben. Pasteurisiert wird je nach Lebensmittel bei Temperaturen von 85° C über eine Dauer von bis zu 20 Min., mit einer Kerntemperatur von mindestens 75° C, danach im Schockfroster auf +5° C abgekühlt. Pasteurisieren ist sehr vorteilhaft: Es schafft mehr Flexibilität. Gleichzeitig werden Kosten gespart, weil die Produktion viel besser planbar ist.
- Ebenfalls um entspannt sowie energieeffizient zu arbeiten und um die Fleischqualität zu maximieren, wird der Hold-o-mat genutzt, das Niedergar- und Warmhaltegerät, das bezüglich Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen trumps. Moderne Kochsysteme wie Garen «über Nacht», qualitätsverbesserndes Warmhalten oder Cook & Hold werden mit dem Hold-o-maten perfekt realisierbar.





Mit der exakten Planung beginnt's. Stimmen alle Abläufe, kann die zeiteffiziente Vorproduktion starten und für individuelle Arbeiten bleibt genügend Luft

Harmonische Realisation

Wer lange zusammen unterwegs ist, stösst manchmal auch auf Probleme. «Das gilt auch hier», stimmt Beatrice Biotti zu, «aber Gastro-Perspektiv wie wir begegneten einander dabei immer als Partner auf Augenhöhe. Das ist einmal eindeutig das Verdienst von Marco Tresch, der sich sofort in unsere speziellen Bedürfnisse hineingedacht hat, sich prima mit unserem Küchenteam versteht und mit uns zusammen den Blick auf das Ganze nie verloren hat. Aufgrund der vielen Schnittstellen war zweitens vernetztes Denken gefragt. So gelang es denn auch, Etappe für Etappe wertvolle Erkenntnisse zu sammeln. Wir kreierte dabei ein Sounding Board, in dem die persönlichen Eindrücke aller Beteiligten Eingang fanden. Daraus entstanden jeweils sehr gute Zwischenlösungen, nicht zuletzt weil wir dank unseres frühen Projektstarts nie unter Zeitdruck gerieten, mögliche Geräte, die zum Einsatz gelangen sollten, ausgiebig zu testen. Und da unser Berater jederzeit immer gut erreichbar war, herrschte Ruhe und Übersicht – eine ideale Basis fürs gegenseitige Vertrauen und den Erfolg des Projekts.»

«Probleme gehören gelöst, exakt dann wenn sie auftreten. Man darf sie nicht nach Hause tragen», ergänzt Marco Tresch. «Dank guter Planung waren es nicht viele und wir konnten uns auf die einzelnen Etappen des Projekts konzentrieren.» – «Bewährt hat sich auch, dass wir während des bisherigen Wegs regelmässig intern kommuniziert haben», wie Pascal Walliser festhält, «so luden wir auch unsere BewohnerInnen ein, Neues in der Küche mit zu erleben. Unserem Küchenteam präsentierten wir schon sehr früh unsere Vision für die künftige Unternehmensentwicklung und welchen bedeutenden Stellenwert eine erstklassige Gastronomie darin einnimmt. Wer

bezüglich aller Details gründlich informiert ist und auch regelmässig begrüsst wird, begreift die nötigen Schritte im Umsetzen eines Projekts und ist motiviert, sich aktiv mit einzubringen. Dazu gehört auch eine faire Fehlerkultur. Gerade wenn einmal bei schwierigen Situationen ein Fehler im Arbeitsalltag passiert, ist das gleichzeitig eine Chance, daraus zu lernen.»

«Als günstig erwiesen hat sich ausserdem», so Beatrice Biotti, «dass wir stets auch einen Plan B zur Hand hatten. Wäre etwas ungünstig verlaufen, hätten wir die Verpflegung jederzeit umfassend sicherstellen können. Das hat gewaltig Druck von allen Beteiligten genommen und wesentlich mit dazu beigetragen, dass wir

aktuell gut unterwegs sind. Wir freuen uns sehr auf die noch kommenden Schritte, bis wir 2029 unseren grosszügigen Neubau beziehen können. Dieser wird dank frühzeitiger Analyse und systematischer Umsetzung exakt den Anforderungen unseres BewohnerInnen-zentrierten Konzepts entsprechen und gewissermassen eine Punktlandung darstellen, die aufgrund einer vertrauensvollen Zusammenarbeit möglich sein wird.

Weitere Informationen

www.sihlsana.ch
www.gastroperspektiv.ch

Frischer Wind für eine anspruchsvolle wie äusserst produktive Verpflegung im Heimbetrieb - das ist heute Anspruch und Norm zugleich.

