



*Impressionen
von der Privatklinik
«Sonnenhof»
in Bern.*





Blick auf die neue MKN-Grosskochgeräte-Gruppe mit Bräter, Kippkesseln und Druckgarbräsière (rechts oben im Bild).

Neue Grosskochanlagen von MKN in der Privatklinik «Sonnenhof», Bern:

Moderne Küchen-Effizienz im Dienst der Patienten

In der Privatklinik «Sonnenhof» in Bern ist die Patientenzufriedenheit auf bis zu 95 Prozent gestiegen. Das ist nicht zuletzt dem qualitätsorientierten Gastronomie- und Vepflegungskonzept im «Sonnenhof» zu verdanken, wo Frische, Saisonalität, Regionalität und tiergerechte Haltung zu den Maximen des Wareneinkaufs gehören. Auch die hohe Wahlfreiheit und die Individualität der Vepflegung werden in der Berner Privatklinik «Sonnenhof» bewusst gefördert. Mit gutem Grund – sagen auch die Aerzte!

Von Chefredaktor René Frech

Vor rund zehn Jahren stimmten die Aktionärinnen und Aktionäre der Berner Privatkliniken «Engeried» und «Sonnenhof» einer Fusion zu und gründeten damit die neue Sonnenhof AG Bern — eine Privatklinikgruppe mit der 1907 eröffneten Privatklinik «Engeried» und mit der 1957 eröffneten Privatklinik «Sonnenhof», die seinerzeit von

drei Aerzten gegründet wurde und in welcher heute vor allem Orthopädie, Innere Medizin, Chirurgie, Radiologie und ein sehr reputiertes Herzzentrum konzentriert sind, während in der Klinik «Engeried» Onkologie, Gynäkologie und eine Geburtenabteilung zusammengefasst sind. Der Privatklinik «Engeried» ist auch ein Alterswohnheim ange-



Die Gruppe von Grosskochgeräten in der Küche der Privatklinik «Sonnenhof» in Bern: Bräter, zwei Kippkochkessel, eine Druckgarbraisière – alles Premium-Grosskochgeräte der Marke MKN «Optima 850».

gliedert. Die Berner Privatklinikgruppe Sonnenhof AG Bern bietet 230 Patientenbetten an, zu welchen die 30 Betten im Alterswohnheim dazukommen.

Synergie-Effekte in der Gastronomie

In den Kliniken der Sonnenhof AG Bern werden die Patientinnen und Patienten von einer Vielzahl von spezialisierten Ärzten medizinisch hervorragend betreut. Aber auch in der Abteilung Hotellerie und Gastronomie wird in starkem Masse auf Qualität und Individualität geachtet. Die beiden Privatkliniken arbeiten im gastronomischen Bereich eng zusammen und stimmen ihre Beschaffungs- und Investitionsstrategien aufeinander ab.

In der Privatklinik «Sonnenhof» in Bern ist Rolf Goetzinger für die Restauration und die Küchen verantwortlich: «Gemäss unserem Leitbild kaufen wir bevorzugt frische, einheimische Lebensmittel aus der Region ein. Nur etwa zehn Prozent unseres gastronomischen Angebots stammen aus Convenience-Produkten. So wissen wir, was wir unseren Patientinnen und Patienten und unseren Mitarbeitenden vorgesetzen. Wir achten auf eine gesunde, abwechslungsreiche Verpflegung: Nicht mehr als 90 Gramm Fleisch pro Tag, stets viel Salat und Gemüse,

ein Dessert aus der hauseigenen Patisserie am Mittag und eine Dessertfrucht abends. Zudem: Eine Friteuse sucht man in unseren Küchen vergeblich...»

Grosse Wahlfreiheit

Die Patientinnen und Patienten haben die Wahl zwischen der normalen, leichten und der vegetarischen Kost. Dazu gibt es eine grosse Auswahl an A la Carte-Gerichten. Von den 450 Voll- und Teilzeitmitarbeitenden im «Sonnenhof» verpflegen sich in der Regel um die 120 bis 150 Personen im klinikeigenen öffentlichen «Café Sunneschyn» mit Gerichten aus dem jeweiligen Tagesangebot. Und wer sich einmal den Menu-Wochenplan der Privatklinik «Sonnenhof» zu Gemüte führt, wähnt sich schnell einmal in einem Erstklasshotel und nicht in einem Spital.

Bewusste Qualitätsphilosophie auch der Klinikleitung

Rolf Goetzinger, Leiter Küchen/Restauration in der Privatklinik «Sonnenhof», zu GOURMET: «Die Klinikleitung unterstützt bewusst unsere qualitätsorientierte Gastronomie, weil sie wie wir der Ueberzeugung ist, dass eine gesunde, abwechslungsreiche Verpflegung in einem Spital wesentlich zum Heilungsprozess der Patientinnen und Patienten beiträgt.»



Grosses Vertrauensverhältnis: Rolf Goetzinger, Leiter Küchen und Restauration in der Privatklinik «Sonnenhof», zusammen mit Rainer Erni von der Gastro-Apparate GmbH in Nottwil.

Das kommt nicht nur in der Tatsache zum Ausdruck, dass die Küchenbrigade im «Sonnenhof» nicht weniger als 33 Mitarbeitende zählt und dass beim Wareneinkauf auf möglichst naturbelassene, frische und einheimische Produkte aus der Region sowie auf Fleisch aus tiergerechter Haltung geachtet wird, sondern auch darin, dass den Patien-

tinnen und Patienten eine grosse Wahlfreiheit gewährt wird: Restaurationsmitarbeitende nehmen täglich eine kulinarische Patientenbefragung vor und gehen mit ihrem «Palm»-Gerät jeweils von Zimmer zu Zimmer, um die Essenswünsche der Patientinnen und Patienten für den nächsten Tag einzutippen. Die Mahlzeiten werden täglich frisch zubereitet und nach den Grundsätzen der «Warmen Linie» auf die verschiedenen Stockwerke und Abteilungen verteilt. Auf den Etagen werden die Speisetransportwagen nochmals für 15 Minuten aufgeheizt, so dass eine optimal warme Mahlzeit serviert werden kann.

Restaurationsleiter Rolf Goetzinger zu GOURMET: «Das hat zu einer etwas individuelleren Menu-Gestaltung geführt, gibt uns zwar etwas mehr Arbeit und Aufwand in der Küche, steigert aber gleichzeitig die Patientenzufriedenheit, die heute bei uns in Bezug auf Angebotsvielfalt und Qualität des gastronomischen Angebots auf über 95 Prozent angestiegen ist!»

Qualität auch in der Küchentechnik

Wer soviel Wert auf Vielfalt und Qualität des gastronomischen Angebots legt, ist auch bereit, in eine moderne küchentechnische Produktionsinfrastruktur zu investieren. Das ist bei den Verantwortlichen in der Privatklinik «Sonnenhof» in Bern mit Sicherheit der Fall.



Technische Präzision, zuverlässige Handling-Features – die Premium-Grosskochgeräte von MKN.



Die MKN-Generalimporteurin WIBA AG Gastro Equipment von Patrik Wiget (rechts im Bild) mit ihrem Vertriebs- und Servicepartner Rainer Erni von der Gastro-Apparate Büchler & Erni GmbH.

Denn als es darum ging, die alte Gruppe mit Grosskochgeräten wie Kipper, Bräter, usw. zu ersetzen, wurde das Signal auf grün gestellt. Seit Anfang 2008 ist deshalb in der Küche der Klinik «Sonnenhof» eine MKN-Kippergruppe im Einsatz, die von der Gastro-Apparate Bühler + Erni GmbH (Nottwil) konzipiert und installiert worden ist. Die Grosskochgeräte-Gruppe ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ Ein MKN-Bräter Optima 850 mit 70 Liter Fassungsvermögen
- ▶ Zwei MKN-Kippkessel Optima 850 à je 100 Liter Fassungsvermögen
- ▶ Eine MKN-Druckgarbraisière Optima 850 mit 70 Liter Fassungsvermögen.

Beste Erfahrungen

Küchenchef und Restaurationsleiter Rolf Goetzinger zu GOURMET: «Wir haben mit den MKN-Grosskochgeräten bisher nur die besten Erfahrungen gemacht und können uns dazu nur positiv äussern. Die MKN-Geräte funktionieren zuverlässig und sind leistungsmässig äusserst effizient. Die Temperaturregulierung ist sehr präzise. Bei uns kommt die MKN-Kippergruppe bei der Produktion unserer Mahlzeiten täglich zum Einsatz. Wir haben unseren Entscheid noch nie bereut, zumal unsere Ansprechpartnerin, die Gastro-Apparate AG aus Nottwil, bekannt ist für ihre Zuverlässigkeit, Promptheit und



Blick auf die Speiseverteilung nach den Grundsätzen der «Warmen Linie»: Auf den Etagen und Abteilungen werden die Mahlzeiten in den Speisetransportwagen nochmals während 15 Minuten auf die optimale Verzehrtemperatur gebracht.

Kompetenz in den Bereichen Wartung und Service unserer übrigen küchentechnischen Einrichtungen. Für uns stand deshalb ausser Frage, die Gastro-Apparate GmbH aus Nottwil bei der Auftragsvergabe zu übergehen.»



Erfolgreiche und vertrauensvolle Partnerschaft: Restaurations- und Küchenleiter Rolf Goetzinger von der Privatklinik «Sonnenhof», flankiert von Patrik Wiget von der MKN-Generalvertreterin WIBA AG und von Rainer Erni von der Gastro-Apparate GmbH (links im Bild).

INFOS:

Klinik Sonnenhof
 Buchserstrasse 30
 3006 Bern
 Tel. 031/358 11 34
 Fax 031/358 19 11
 E-Mail: info@sonnenhof.ch
 Internet: www.sonnenhof.ch

Wiba AG Gastro Equipment
 Eichlistrasse 17, 5506 Mägenwil
 Tel. 062/896 40 50
 Fax 062/896 40 51
 E-Mail: info@wiba-ag.ch
 Internet: www.wiba-ag.ch

Gastro-Apparate Bühler & Erni GmbH
 Höflimatte 1, 6207 Nottwil
 Tel. 041/938 03 61
 Fax 041/938 03 62
 E-Mail: info@gastroapparate.ch
 Internet: www.gastroapparate.ch

