



Impressionen vom neuen Spital- und Pflegezentrum der Adullam-Stiftung in Riehen.

Das Adullam Spital- und Pflegezentrum, Riehen:

## Gediegene Tabletop- und Kücheneinrichtungen aus einer Hand!

Spitalgeschirr muss nicht zwangsläufig wie Spitalgeschirr aussehen – aber es muss den Strapazen einer Grossküche standhalten. Dass dieser doppelte Anspruch erfüllt werden kann, beweist das Adullam Spital- und Pflegezentrum in Riehen (BS).

In Zusammenarbeit mit der Steffen Gastro AG wurde das neue Pflegezentrum mit gediegenem Porzellan, eleganten Gläsern und hochfunktionalem Kochgeschirr ausgestattet, was die Produktions- und Serviceabläufe optimal vereinfacht.

*Text: Maja Hartmann, Fotos: Rolf Neeser*

Trägerin des Spitals für Altersmedizin und Rehabilitation ist eine gemeinnützige private Stiftung zugunsten von bedürftigen, betagten, kranken und pflegebedürftigen Menschen. Gegründet wurde die Stiftung 1919 von einem Prediger namens Jakob Vetter-Baumann. Ihren Namen verdankt sie einer Überlieferung aus dem Alten Testament. Die «Höhle von Adullam» war nämlich Zufluchtsort von König David, in die er sich mit seinen Getreuen zurückzog und die er als Festung nutzte, als er in Bedrängnis geriet. So wurde die «Höhle von Adullam» zu einem sprich-

wörtlichen Ausdruck für einen Ort des Rückzugs, der Sicherheit und der Erholung.



Die Stiftung Adullam hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einer der grössten Anbieterinnen von Medizinal-, Betreuungs- und Pflegeleistungen für Betagte in der Region Basel entwickelt. Zwei Pflegezentren gehören mittlerweile zur Stiftung Adullam, die an den Standorten Basel und Riehen rund 300 pflegebedürftigen Betagten ein Zuhause bietet. Dazu kommen zwei Spezialkliniken für Altersmedizin, die insgesamt über 110 Betten für Patientinnen und Patienten aller Versicherungsklassen verfügen.





Blick in den Cafeteria- und Verpflegungsbereich des Adullam Spital- und Pflegezentrums in Riehen bei Basel.

## Neubau in Riehen – in zwei Etappen zum Ziel

Die Adullam Pflegezentren zeichnen sich durch eine hohe Kompetenz in der Betagtenpflege aus. Sicherheit, Lebensqualität und eine menschlich-warme Atmosphäre – das sind die Schlüsselqualitäten, welche die Pflegezentren ihren Bewohnerinnen und Bewohnern bieten möchten. Auch die Aktivierung und die Alltagsgestaltung geniessen einen grossen Stellenwert.

Das Pflegezentrum in Riehen bezog vor rund zwei Jahren einen beeindruckenden Neubau. Seit November 2015 wohnen rund 70 Seniorinnen und Senioren in den modernen Räumlichkeiten des Prestige-Objekts ganz in der Nähe des Riehener Dorfkerns. Doch mit der Eröffnung des neuen Standorts für das Pflegezentrum im Jahr 2015 war das Projekt «Neubau Riehen» noch nicht abgeschlossen. Die zweite Etappe des Grossprojekts bestand in der Realisierung des Spitaltraktes, der unmittelbar an das Pflegezentrum angrenzt. Anfang September 2017 konnte auch dieses neue Privatspital in Riehen eröffnet werden, welches das Angebot um rund zusätzliche 50 Spitalbetten erweitert.

## Spital und Pflegezentrum unter einem Dach

Die beiden Adullam Spitäler sind Spezialkliniken für Altersmedizin. Die Patienten und Bewohner können hier eine umfassende medizinische Behandlung mit Radiologie, Physio- und Ergotherapie in Anspruch nehmen. Als Privatspitäler legen die beiden Häuser besonderen Wert darauf, ihren Patientinnen und Patienten eine vertrauensvolle Atmosphäre und einen individuellen Service bieten zu können. Freundliche Einzelzimmer sind zudem am Standort Riehen realisiert worden.

Im neuen Spital in Riehen geht man sogar noch einen Schritt weiter. Hier finden Patienten und Bewohner mit gehobenen Ansprüchen eine Privatabteilung, die zusätzlich eine ganze Palette an Extras bietet. Komfort und Service werden hier besonders gross geschrieben, was sich beispielsweise darin widerspiegelt, dass das Pflegepersonal ergänzt wird durch Fachkräfte aus dem Bereich Hotellerie – ein neuartiges Konzept, das sich bereits nach wenigen Monaten als sehr erfolgreich herausstellt.

Verena Wickli, Leiterin Hotellerie der Stiftung Adullam, erklärt





Gediegene Tabletop-Einrichtungen im Adullam-Zentrum in Riehen: Porzellan, Besteck und Gläser stammen aus einer Hand – nämlich von der spezialisierten Steffen Gastro AG aus Recherswil.

im Gespräch mit GOURMET die Philosophie des Hauses: «Wir wollen uns mit einem besonders hohen Wohnkomfort und einer ausgeprägten Service-Philosophie von anderen Spital- und Pflegezentren abheben. Schon bei der Konzeption des Neubaus war klar: Hier soll etwas Besonderes entstehen. Wer bei uns eintritt, soll empfangen werden wie in einem guten, schönen Hotel.»

### Ein Feeling wie im Hotel

Diesem Bestreben wurde sowohl in der Architektur als auch bei der Innenausstattung Rechnung getragen. Der Eingang des Neubaus ist wie eine Hotel-Lobby gestaltet: Gemütliche Sitzgruppen, eine offene und moderne Cafeteria und ein eleganter Empfangsbereich heissen Patienten, Bewohner und Besucher gleichermaßen willkommen. Verena Wickli, die selbst während über 30 Jahren in der klassischen Hotellerie tätig war, hat das Neubauprojekt von Anfang an begleitet: «Die 'Hotellerie' mit den Abteilungen Küche, Service, Reinigungsdienst und Wäscherei unter einer

Leitung gab es vorher nicht. Als ich vor zweieinhalb Jahren hier dazusties, haben wir den Bereich erstmals so organisiert – und wir sind mit dem Resultat sehr zufrieden.»

Natürlich legt Hotellerieleiterin Verena Wickli bei der Verpflegung ebenso viel Wert auf ein gehobenes Niveau wie in den andern Bereichen, die in ihre Verantwortung fallen. Zusammen mit dem Leiter der Gastronomie, Christian Adam, setzt sie auf ein durchdachtes Verpflegungskonzept, das die Wünsche, aber auch die Möglichkeiten der betagten Bewohner und der Patienten respektiert.

### Gastronomie mit hohem Stellenwert

Christian Adam beschreibt das Konzept so: «Dass wir gesund kochen, ist sowieso klar. Das ist sozusagen das oberste Gebot. Danach gilt es, Menus zusammenzustellen, die unseren Bewohnern und Patienten gut schmecken, die sie kennen und mit denen sie schöne Erinnerungen verbinden. Das heisst, wir konzentrieren uns auf klassische Gerichte und interpretieren





Durchdachte Speisenverteilung im Adullam Spital- und Pflegezentrum in Riehen: Die gesamte Infrastruktur stammt von der Rieber AG und wurde von der Steffen Gastro AG konzipiert und implementiert.

sie zeitgemäss. Die Seniorinnen und Senioren mögen es traditionell, und da ist es wichtig, die Jahreszeiten zu respektieren. Das heisst aber nicht, dass sie es nicht schätzen, wenn wir sie ab und zu mit etwas Unerwartetem überraschen!»

Rund 1000 Mahlzeiten werden in den Adullam Spital- und Pflegezentren täglich frisch und mit einem hohen Qualitätsanspruch zubereitet. Um dieses grosse Volumen an Bestellungen effizient handhaben zu können, wurde in der Stiftung Adullam das Menü-Wahlssystem LogiMen eingeführt. So können die Pflegefachkräfte die Verpflegungswünsche der Patienten und Bewohner auf den Bettenstationen mittels PC oder iPad aufnehmen und sie elektronisch direkt in die Küche übermitteln. Gerade die Bestellaufnahme mit iPads ermöglicht es den Mitarbeitenden, die Mahlzeiten im persönlichen Gespräch zu gestalten, was von den Bewohnern und Patienten sehr geschätzt wird. In der Privatabteilung des Adullam-Spitals gibt es neben den Wochenmenüs auch eine Auswahl an A la Carte-Gerichten.

## Die Präsentation muss stimmen

Um die gehobene Verpflegungsphilosophie in den richtigen Rahmen zu setzen, muss auch die Präsentation der Speisen stimmen. «Als wir die Ausstattung des Neubaus in Riehen planten, war klar, dass wir beim Geschirr und Besteck ebenso hohe Ansprüche erfüllen wollen wie bei der Inneneinrichtung der Räume», erinnert sich Hotellerieleiterin Verena Wickli. Und Christian Adam ergänzt: «Ein schöner Teller, edles Besteck und ein richtiges Weinglas – das gibt jedem Gast ein gutes Gefühl. Egal, ob im Restaurant, im Spital oder im Pflegezentrum.»

Auf Grund solcher Überlegungen entschieden sich die Verantwortlichen, ein besonderes Augenmerk auf Porzellan, Besteck und Glaswaren zu legen und zogen als Lieferantin die Steffen Gastro AG hinzu. Die inhabergeführte Traditionsfirma aus dem solothurnischen Recherswil hat sich auf die Ausstattung von Spitälern und Pflegezentren spezialisiert und ist eine optimale und erfahrene Lieferantenpartnerin, wenn es darum geht, Gross-





Das vielfältige «Kücheninventar» entspricht den individuellen Bedürfnissen im Adullam Spital- und Pflegezentrum in Riehen und wurde von der Steffen Gastro AG geliefert.

betriebe von Grund auf neu mit Tabletop, Küchenmaterial und Speisenverteilanlagen auszustatten.

«Dank unserer jahrelangen Erfahrung in der Spital- und Pflegebranche können wir unseren Kunden eine fundierte Beratung bieten, welche die Auswahl der richtigen Produkte viel einfacher macht», betont Beat Steffen, Geschäftsführer von Steffen Gastro, im Gespräch mit GOURMET. «Wir wissen, worauf es in einer Grossküche ankommt, können bei der Planung der Abläufe beratend mitwirken und Tipps für bewährte Speisentransportkonzepte vermitteln. Schliesslich ist es von zentraler Bedeutung, eine gute Balance zu finden zwischen Praktikabilität und ästhetischem Anspruch.»

## Kommunikation und Kooperation

Das Wichtigste für eine erfolgreiche Zusammenarbeit ist aber eine gute Kommunikation, weiss Beat Steffen: «Je früher wir ins Projekt involviert werden, desto besser. Denn allzu oft gehen bei

der Planung wichtige Fragen unter – was sich dann später im Alltagsbetrieb rächen könnte. Solche Fragen sind zum Beispiel: Wie kommen die Mahlzeiten zu den Patienten? Wie lang sind die Transportwege? Welche besonderen Ansprüche haben Seniorinnen und Senioren? Was muss bei Personen mit eingeschränkter Beweglichkeit beachtet werden?»

Um solche zentralen Fragen und Faktoren rechtzeitig zu klären, arbeitet die Steffen Gastro AG mit den Küchenplanern, Architekten und den Verantwortlichen des Betriebs am liebsten Hand in Hand. «Wir möchten den Betrieb so gut wie möglich kennenlernen, bevor wir ihn beliefern», betont Beat Steffen von der Steffen Gastro AG. «Dazu sind manchmal viele Gespräche nötig – aber jedes einzelne davon lohnt sich später. Denn wenn der Betrieb einmal läuft, ist es ärgerlich, nachträglich noch Anpassungen in der Speisenverteilung tätigen zu müssen.»

Genau diese Haltung ist es, welche Hotellerieleiterin Verena Wickli an der Zusammenarbeit mit Beat Steffen schätzt: «Ich



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Hotellerieleiterin Verena Wickli, flankiert von Küchenchef Ronny Kunze und Gastronomieleiter Christian Adam vom Adullam Spital- und Pflegezentrum sowie von Beat Steffen, Inhaber und Geschäftsführer der Steffen Gastro AG aus Recherswil (links im Bild).

hatte von Anfang an einen Gesprächspartner, auf den ich mich verlassen konnte. Nicht nur, dass er über eine grosse und langjährige Erfahrung verfügt – er hat nämlich auch ein ausgeprägt offenes Ohr für unsere Wünsche, er denkt mit und macht Vorschläge, auf die wir selbst nicht gekommen wären.»

## Elegant, schlicht und mit einem gewissen Extra

«Der Anspruch, welchen das Adullam in Riehen an die gastronomische Ausstattung hatte, war überdurchschnittlich hoch», sagt Beat Steffen im Gespräch mit GOURMET. «Das hat uns Möglichkeiten eröffnet, denen wir bei so grossen Projekten sonst eher selten begegnen. Und das hat uns natürlich besonders gefreut.»

Und Hotellerieleiterin Verena Wickli erklärt, worauf sie in diesem Zusammenhang besonders Wert gelegt hat: «Uns war es wichtig, dass unser Geschirr elegant, hochwertig und zeitlos ist. Bei jedem Porzellan haben wir uns gefragt: Passt es zu uns? Und tut es dies auch in zehn Jahren noch? Es sollte schlicht sein, aber nicht durchschnittlich. Es sollte genauso am Buffet der Cafeteria wie auch in der Privatabteilung im Attikageschoss einen guten Eindruck hinterlassen.»

Natürlich war es dem Adullam-Team ebenso wichtig, dass das Material den Strapazen einer Grossküche standhält, dass es kompatibel ist mit den Rollwagen, den Tablett und der restlichen Kücheninfrastruktur. «Unsere Ausstattung hat keinen Spitalgeschirr-Charakter, ist aber dennoch extrem funktional», ergänzt Gastronomieleiter Christian Adam. «Wenn wir dreieckige Dessertschalen haben, dann haben wir auch den passenden dreieckigen Deckel dazu, damit beim Transport auf die Abteilungen alles bleibt, wo es sein soll. Die verschiedenen Elemente sind so ausgesucht, dass sie optimal aufs Tablett passen und nichts rutscht. Und die Tablett wiederum sind so konzipiert, dass sie sowohl auf den Tisch im Patientenzimmer als auch auf die Rollwagen passen. Das heisst für mich: Eine Komplettlösung mit Hand und Fuss!»

## Die Steffen Gastro AG – Komplettlösungen mit Begleitung

Damit sich alles zu einem soliden und funktionalen Ganzen zusammenfügt, hat die Steffen Gastro AG für das Adullam Spital- und Pflegezentrum in Riehen folgende Produkte zusammengestellt:

- ▶ Das komplette Glassortiment (unter anderem mit edlen Weingläsern «Pure» von Schott Zwiesel),
  - ▶ sämtliches Geschirr (von Seltmann Weiden, Serien «Laguna» und «Varionorm»),
  - ▶ das ganze Besteck (Modell «Baguette»),
  - ▶ das komplette Küchenmaterial (inklusive Kochgeschirr von Noser-Inox),
  - ▶ alle Elemente für die Speisenverteilung (Produkte der Rieber AG) sowie
  - ▶ diverse Tabletop-Produkte und Kleingeräte für die Küche.
- «Die Bestellung erfolgte im Frühling 2015 – und im Herbst 2015 wurde geliefert», erinnert sich Beat Steffen und ergänzt: «Das ist ein luxuriöser Zeitrahmen. Oft ist der Zeitdruck viel grösser.»

Doch mit der Auslieferung der Produkte und Anlagen war die Zusammenarbeit zwischen dem Adullam und Steffen Gastro nicht einfach beendet. «Wir begleiten unsere Kunden immer auch über den Liefertermin hinaus. Und am Tag der Lieferung sind wir vor Ort und helfen beim Auspacken. Wir räumen ein, wirken bei der ersten Reinigung des gelieferten Materials mit, schauen, ob wir bei der Lagerung Tipps geben können, usw..»

Ein solcher Service wurde von Hotellerieleiterin Verena Wickli ausserordentlich geschätzt: «Es war ein unglaublicher Tag, als das komplette Material für Küche und Gastronomie mit den Lastwagen hier angeliefert wurde. So viele Kisten! So viele Einzelteile! Wir hätten den Überblick verloren, wenn die Mitarbeitenden der Steffen Gastro AG nicht da gewesen wären!», erinnert sie sich lachend. «Wir verstehen uns in dem Moment nicht nur als Lieferanten, sondern auch als Koordinatoren und Helfer», fasst Beat Steffen zusammen. «Das ist die Basis, auf der unsere langjährigen und guten Kundenbeziehungen wachsen!»