

Luzerner Kantonsspital:

Ramen Noodles im Restaurant oder doch lieber Pizza auf das Stations- zimmer bestellen?



Drei verschiedene Restaurants, Pizzalieferservice und Sterneköche: Das breite Gastroangebot im Luzerner Kantonsspital gilt als schweizweit einzigartig. Dass dem so ist, kann dem umtriebigen Leiter Gastronomie/Hotellerie, Daniel Gehrig, sowie seinem Team zugeschrieben werden. Laufend testen sie Produkte und tüfteln an neuen Konzepten, um die Verpflegung von Patienten, Mitarbeitenden und Gästen zu verbessern. Dies gelingt auch dank der guten Partnerschaft mit Swiss Gastro Solutions.

Text: Natalie Meleri | Bilder: Nicole Stadelmann und zVg.

Im Luzerner Kantonsspital werden täglich 850 Patienten und 3500 Mitarbeitende verköstigt. Dieses Verhältnis überrascht auf den ersten Blick. Doch für Daniel Gehriger, Leiter Gastronomie/Hotellerie der Spitalgruppe, ist das leibliche Wohl der Mitarbeitenden genauso wichtig wie jenes der Patienten: «Gute Verpflegung motiviert unsere Mitarbeitenden und wir wollen, dass unser Personal einen guten Job macht. Davon profitieren im Endeffekt auch die Patienten.» Deshalb ist es ihm wichtig, dass die Mitarbeitenden in den eigenen Restaurants essen und ihre Mahlzeiten geniessen können. Für die Verpflegung beider Anspruchsgruppen sorgen rund 240 Mitarbeitende. Unter dem einheitlichen Dach des Luzerner Kantonsspitals werden die Spitäler an den drei Standorten Luzern, Sursee und Wolhusen vorbildlich betrieben. Seit 2022 ist zudem das Spital Nidwalden ebenfalls Teil der sogenannten LUKS-Gruppe. Am Standort Luzern werden drei Restaurants betrieben. Dazu gehört das «feingut», das sowohl mit seinen Gästeräumen als auch mit seinem grosszügigen Freeflow-Bereich als Benchmark der Schweizer Spital- und Klinikgastronomie gilt. Das Restaurant punktet jedoch nicht nur mit seiner vielfältigen Auswahl: Ins Auge sticht die grosse Pflanzenwand mit ihren vier chinesischen

Schriftzeichen und Symbolen für Feuer, Wasser, Erde und Luft. Trotz der Grösse des Restaurants – es bietet 580 Innen- und 170 Aussensitzplätze – wirkt es sowohl hell als auch luftig und bietet eine willkommene Abwechslung zum Arbeitsalltag. Gerade bei diesen warmen Temperaturen ist zudem die Terrasse besonders beliebt, um kurz durchzuatmen.

Pizzaservice im Spital

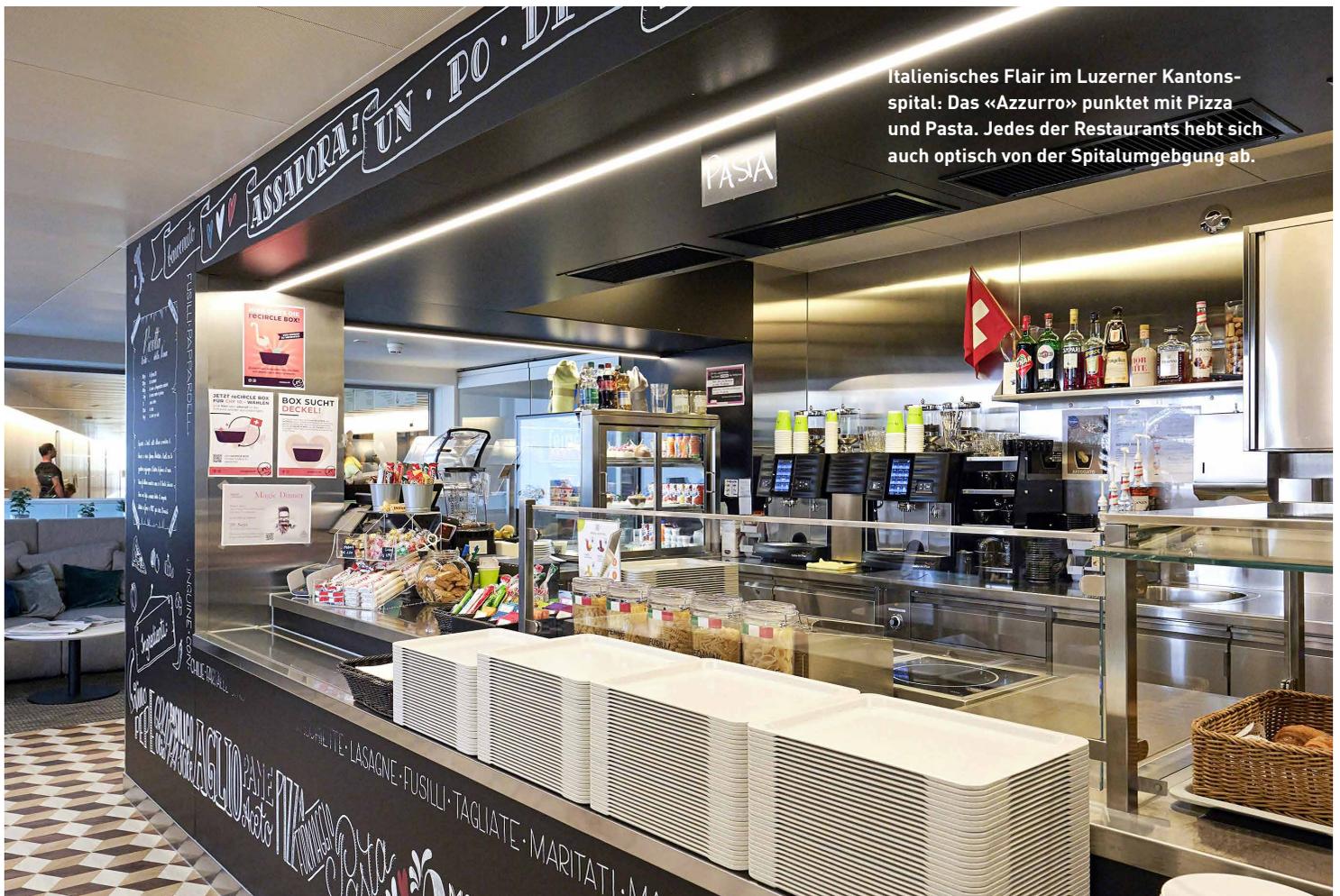
Nebst dem grossen Freeflow-Restaurant stehen Mitarbeitenden und Gästen in Luzern zwei weitere Lokale zur Verfügung. Im «Vitamins»



Küchenchef Gregor Trost kümmert sich gemeinsam mit seinem Team um das leibliche Wohl der Patienten, Mitarbeitenden und Gäste.



Im Luzerner Kantonsspital wird die Pizza abends mit dem hauseigenen Lieferdienst ans Bett oder das Stationszimmer geliefert.



Italienisches Flair im Luzerner Kantonsspital: Das «Azzurro» punktet mit Pizza und Pasta. Jedes der Restaurants hebt sich auch optisch von der Spitalumgebung ab.



Im Restaurant «Vitamins» werden Bowls, Ramen und Curry-Gerichte serviert.



Das Freeflow-Restaurant «feingut» punktet nicht nur mit gutem Essen, sondern auch mit einer einzigartigen Pflanzenwand, die den Raum gemütlich macht.

geniesst man mit Bowls und Ramen asiatische Speisen. Das «Azzurro» lässt die Herzen von Liebhabern italienischer Küche höherschlagen. Eine weitere Besonderheit in Luzern: Das «Azzurro» wartet mit einem Pizzalieferservice auf. Jeweils zwischen 17 und 22 Uhr können Patienten, Mitarbeitende und Gäste ihre Pizza bequem online bestellen und sie entweder selbst abholen oder sich innerhalb des Areals beliefern lassen. Bei allen drei Restaurants steht nebst feiner Kost ein weiterer Punkt im Vordergrund: Sie sollen wie «echte» Restaurants aussehen, damit der Gast nicht das Gefühl hat, sich in einer Spitalkantine zu befinden. GOURMET hat sich in den drei Restaurants in Luzern umgeschaut und ist klar der Meinung, dass dies den Betreibern gelungen ist. Die Lokale warten mit einem stimmigen Ambiente auf und bieten eine kleine Auszeit, wenn nicht sogar etwas Erholung vom stressigen Spitalalltag.

Doch drei Restaurants sind Daniel Gehriger noch nicht genug: «Aktuell arbeiten wir an

einem Streetfood- sowie an einem mediterranen Konzept und planen ein Bürgerrestaurant. Wir verfolgen eine Campusstrategie. Unser Ziel: möglichst viel Abwechslung bieten.» Der «Büetzerfoodtruck», der im Moment die Bauarbeiter verpflegt, soll nach Fertigstellung der Umbauten ebenfalls ins Food-Konzept integriert werden. Damit Daniel Gehriger und sein Team ihre kreativen Ideen umsetzen können, braucht es kompetente Partner. Einen solchen haben sie unter anderem in Swiss Gastro Solutions gefunden, die sie bei der Entwicklung von Konzepten und bei der Auswahl neuer Produkte unterstützt.

Gestiegene Ansprüche

Die Restaurants im Luzerner Kantonsspital sind sehr gut ausgelastet – mittags sind sie jeweils vierfach belegt und die durchschnittliche Verweildauer beträgt 30 Minuten –, doch Herausforderungen bleiben. So ist beispielsweise bei der Mitarbeiterverpflegung der Anteil der Selbstverpfleger gestiegen, was die Mengenplanung erschwert. Ebenfalls gestiegen ist die Zahl der Unverträglichkeiten, Allergien und verschiedenen Ernährungsformen – und das sowohl bei Mitarbeitenden wie auch bei Patienten. Das bedingt, dass die Lebensmittel, die von der Spitalgruppe bezogen werden, genauestens deklariert werden. Diese Sicherheit bietet Swiss Gastro Solutions, wie Marius Gampp, Leiter Business Development, Marketing & Fachberatung, gegenüber GOURMET erklärt: «Wir bringen viel Erfahrung

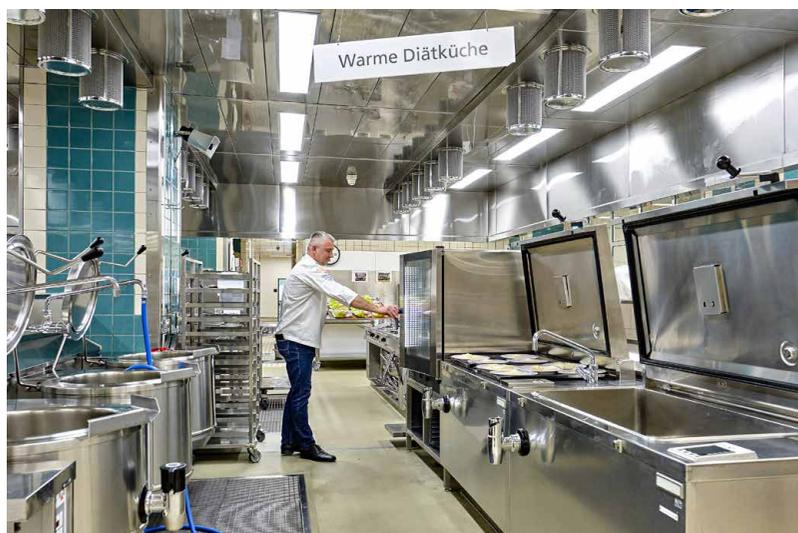


Am Standort Luzern werden drei Restaurants mit verschiedenen Konzepten betrieben, um eine möglichst abwechslungsreiche Verpflegung anzubieten.



Exklusiv: Alle drei Monate kommt ein Sternekoch ins Spital, um das Menü für die Privatpatienten zu entwerfen.

Ernährung soll ausgewogen und genussvoll sein. Deshalb arbeitet das Luzerner Kantonsspital eng mit Swiss Gastro Solutions zusammen.



In der grossen Küche des Luzerner Kantonsspitals wird täglich für 850 Patienten und 3500 Mitarbeitende gekocht.

im Bereich Verpflegungskonzepte für Heime und Spitäler mit und können so den kulinarischen Ansprüchen aller Gäste gerecht werden. Gerade wenn es um Deklarationen geht, ist es unser Ziel deren Handhabung gegenüber den Kunden zu vereinfachen.»

Das Angebot wird stetig erweitert – gerade wenn es um vegetarische Speisen geht. «Wir versuchen, möglichst viel anzubieten, müssen jedoch gleichzeitig ein Auge auf die Rentabilität haben, damit es sich am Schluss rechnet», erklärt Daniel Gehrig. Trotzdem steht der kulinarische Genuss an oberster Stelle: So erhalten beispielsweise alle das gleiche Essen – egal ob man sich als Patient, Gast oder Mitarbeiter verpflegt. Hinzu kommt ein grosses Zusatzangebot,

das von allen genutzt werden kann. Etwas exklusiver haben es die Privatpatienten: Alle drei Monate kommt ein Sternekoch ins Spital, um das Menü für sie zu entwerfen. Einzigartig ist auch, dass alle Patienten auf der Palliativstation ungeachtet ihrer Versicherungsklasse ihr Essen frei wählen können.

Starke Partner an der Seite

Wenn es um die Beschaffung ihrer Produkte oder die Ausarbeitung neuer Konzepte geht, setzt das Team um Daniel Gehrig auf die Kompetenz von Swiss Gastro Solutions. Das Unternehmen gehört zur Migros Industrie und vereint Produkte sowie Fachkompetenz verschiedener Betriebe unter einem Dach. Zwischen dem Luzerner



Die Zusammenarbeit zwischen dem Luzerner Kantonsspital und Swiss Gastro Solutions funktioniert dank regelmässigem Austausch und transparenter Kommunikation hervorragend. Key Account Manager Thomas Hensler (links) im Gespräch mit Küchenchef Gregor Trost.

HEIME & SPITÄLER

Kantonsspital und Swiss Gastro Solutions besteht eine langjährige Partnerschaft, die durch einen vertrauensvollen und regelmässigen Austausch geprägt ist. «Ich schätze ihre Lebensmittelkompetenz, die Angebotsbreite und die Qualität der Produkte sehr. Wir sprechen die gleiche Sprache, was die Zusammenarbeit sehr erleichtert», bestätigt Daniel Gehrig gegenüber GOURMET. Auch Thomas Hensler, Key Account Manager bei Swiss Gastro Solutions, ist vom «Erfolgsmodell» Partnerschaft überzeugt: «Sie ist für mich eine Grundvoraussetzung, wie man Business macht. Alles andere ist nicht nachhaltig!» Er steht in regelmässigem Kontakt mit dem Küchenchef und dem Einkäufer des Spitals. Das Küchenteam im Luzerner Kantonsspital testet ebenfalls oft neue Produkte von Swiss Gastro Solutions und gibt seine ehrliche Meinung darüber ab. «Solche Rückmeldungen sind für uns enorm wertvoll», unterstreicht Michael Schwarz, Head of Swiss Gastro Solutions. «Daniel und sein Team sind Profis. Wenn sie uns Vorschläge machen, gehen wir darauf ein». Dieser Austausch auf Augenhöhe helfe dem Unternehmen, sich weiterzuentwickeln. Denn direktes Feedback bringt am meisten. So profitieren beide Seiten von der Partnerschaft.

Swiss Gastro Solutions setzt seinen Schwerpunkt auf Heime sowie Spitäler und beobachtet



den Markt in diesen Bereichen genau. Sie möchten die internen Abläufe in den Betrieben verstehen und diese effizienter machen. «Das gelingt uns nicht immer, aber das ist normal», so Michael Schwarz.

Gemeinsam sorgen Swiss Gastro Solutions und der Luzerner Kantonsspital auch in Zukunft für die ausgewogene Ernährung der Patienten und Mitarbeitenden – sei es mit Ramen Noodles oder mit Pizza.

**Reichhaltige Auswahl am Buffet:
Ob kalt oder warm, vegetarisch
oder mit Fleisch – es ist für jeden
etwas dabei.**



Setzen auf eine enge Partnerschaft, bei der ehrliche Rückmeldungen absolut erwünscht sind: Thomas Hensler, Key Account Manager, Michael Schwarz, Geschäftsführer, und Marius Gampp, Leiter Business Development, Marketing & Fachberatung, alle von Swiss Gastro Solutions mit Gregor Trost, Küchenchef, und Daniel Gehrig, Leiter Gastronomie/Hotellerie beim Luzerner Kantonsspital (v.l.n.r.).



Mehr zum Thema

Luzerner Kantonsspital

Spitalstrasse
6000 Luzern
Tel. 041 205 11 11
www.luks.ch

Migros Industrie AG

Swiss Gastro Solutions
Limmatstrasse 152
8005 Zürich
Tel. 058 570 92 92
info@swissgastro.com
www.swissgastro.com



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema

Daniel Gehriger im Interview

Daniel Gehriger leitet seit fast zehn Jahren den Bereich Gastronomie/Hotellerie des Luzerner Kantonsspitals. Nach seiner Kochlehre arbeitete er in Top-Häusern in London Park Lane Hilton, Kanada und Südafrika, bevor er die Hotelfachschule in Thun absolvierte. Verschiedene Stellen von der Frigemo über die Matisse Gruppe als Managing Director vom Restaurant Matisse (1 Stern/16 GM), die Mitgestaltung des Minamoto, das 800grad sowie das Meats in Aarau stammen aus seinen Federn. Ausserdem hat er sein Können bereits mehrmals als Teil der Schweizer Kochnationalmannschaft (Rhone Köche 2008 – 2012) sowie mit dem Weltmeistertitel 2022 in Luxemburg unter Beweis gestellt.



Was ist Ihre Strategie für die Gastronomie des Luzerner Kantonsspitals?

Meine Mission war von Anfang an, die Mitarbeitergastronomie attraktiver zu machen. Das Essen bei uns soll Spass machen und schmecken. Wir werden nie verschiedene Küchen im gleichen Restaurant anbieten. Wer italienisch essen möchte, geht ins «Azzurro»; wem nach einer Noodle Soup ist, wird im «Vitamins» fündig. Dass wir so viel Abwechslung anbieten können, ist uns enorm wichtig und hebt uns von anderen Spitälern ab.

Der Trend zu vegetarischer oder gar veganer Ernährung hat stark zugenommen. Spüren Sie das ebenfalls?

Natürlich, auch wir haben unser Angebot angepasst. Wir bieten im vegetarischen Bereich bereits sehr viel an und fördern diese Küche stark. Jeder unserer Köche macht bei Hiltl einen Kochkurs. Was die vegane Ernährung angeht, bin ich jedoch skeptischer. Aber es ist nicht meine Aufgabe zu missionieren: Unser Ziel ist es, möglichst für alle etwas anzubieten.

Das Menü der Privatpatienten wird von Sterneköchen zusammengestellt. Kreieren Sie zusammen auch mal ausgefallene Speisen?

Wir haben sehr kreativ begonnen und am Anfang einige Experimente wie beispielsweise Molekularküche gewagt, mussten jedoch schnell merken, dass dies nicht gut ankommt. Wir haben gelernt, dass es nicht ausgefallen sein, sondern einfach schmecken muss. Und im Zweifelsfall geht Spaghetti Napoli immer!

Wie wählen Sie neue Produkte aus?

Bevor eine Mahlzeit bei unseren Gästen auf dem Teller landet, wird diese vom Küchenteam eingehend getestet. Neue Produkte werden nur nach erfolgreicher Degustation aufgenommen. Dafür

setzen wir auf blinde Tests, damit niemand voreingenommen ist. Es ist uns wichtig, dass jene Mitarbeitende die Produkte auf Herz und Nieren prüfen, die später damit arbeiten. Die Verarbeitung soll ihnen Spass machen. Deshalb kann ich nicht über die Köpfe der Mitarbeitenden in der Küche hinweg entscheiden, welchen Kartoffelstock wir einkaufen.

Wie wichtig ist Ihnen die Herkunft der verarbeiteten Produkte?

Wir verwenden beispielsweise nur Schweizer Fleisch und achten auch sonst sehr auf die Herkunft der verarbeiteten Produkte. Aktuell arbeiten wir an einem Klimamenu, das unter dem Label «brutal lokal» angeboten werden soll. Bei der Frage, was noch als lokal gilt, scheiden sich die Geister, weshalb die Beschaffung eine grössere Herausforderung ist als anfangs angenommen. Wir haben beispielsweise eine Zusammenarbeit mit Bauern der Umgebung angestrebt, doch das Projekt scheiterte bislang. Doch so schnell gebe ich nicht auf!

Vor Ihnen macht der Fachkräftemangel ebenfalls nicht Halt. Was unternehmen Sie dagegen?

Ja, wir spüren diesen stark. Wie andernorts auch versuchen wir mit möglichst guten Arbeitsbedingungen und finanzieller Unterstützung bei Weiterbildungen gute Leute zu behalten und neue zu finden. Dazu gehört unser vielfältiges Gastroangebot mit qualitativ hochstehenden Mahlzeiten. Dieses soll dazu beitragen, dass sich Fachkräfte für uns als Arbeitgeber entscheiden, was uns gelingt.

Und wie steht es um den beruflichen Nachwuchs?

Bislang konnten wir unsere Lehrstellen noch immer besetzen, aber es ist schwieriger geworden. Ich bin enorm stolz auf unser Lehrlingskonzept: So darf unser bester Lernender als Belohnung jeweils sechs Wochen ein Praktikum bei Andreas Caminada machen.