INSELGRUPPE

Jahresinformation Bereich Hotellerie

17.01.2022 – Vinzenz Meier, Leiter Bereich Hotellerie

INSELGRUPPE

Inhalt

Begrüssung und Vorstellung neue Kader & Beförderungen

Die Abteilungsleitenden blicken zurück ins Jahr 2021

Was erwartet uns im 2022

Abschluss-Gruss

Neue Kader

Lorenzo Ghilardelli, Stv. Küchenchef Küche WG,
Eintritt 03.05.2021

Helena Wolfensberger, Teamleiterin Hotellerie-Service Tiefenau
Eintritt 01.09.2021

Beförderungen

Franziska Rubi per 01.05.2021
Betriebsassistentin Restaurant und Cafeteria Tiefenau

Veronica Santovito per 01.06.2021
Betriebsassistentin Restaurant Stella

Angela Schüpbach per 01.07.2021
Betriebsassistentin Restaurant Spital und Altersheim Belp

Celine Lüthi per 01.08.2021
Küchenchefin Spital und Altersheim Belp

Pascal Lehmann, Leiter Küche Aarberg per 01.12.2021
Leiter Küche & Restauration a.i. Spital Aarberg

In liebevoller Erinnerung...

Pedro Antunes Pereira

Das Schönste, was ein Mensch hinterlassen kann,
Ist ein Lächeln im Gesicht derjenigen,
die an ihn denken.

INSELGRUPPE

Rückblick Restauration

Marc Zehnder, Leiter Restauration & Anlässe

Panorama Verde,
Eröffnung 16. August 2021

- vegetarisch und vegan
- wöchentlich drei warme Gerichte mit Toppings
- Suppe, Salatbar, Panoramabrot, Sandwiches, Gebäck, salzige- und süsse Speisen (ohne Gelatine)
- 90-140 Hauptmahlzeiten/Tag
- Hauptmahlzeit Verkaufspreis intern zwischen CHF 9.40 und 10.50
- warme- und kalte Getränke, Frischsaft, La Golosa Glacé

Taufe neues Anna-Seiler-Haus (BB12)

(VIP-Anlass für die Taufe und Tag der offenen Baustelle)

VIP-Anlass,
50 Personen, 17.09.2021

Tag der offenen Baustelle,
1’500 Personen, 18.09.2021

INSELGRUPPE

Rückblick Rückwärtige Dienste & Bau

Frederick Bandy, Leiter Rückwärtige Dienste & Bau

Austausch der beiden Bandwaschautomaten in der Abwaschküche WG F

- Austausch unter laufendem Betrieb an zwei Wochenenden
- Angebot der Patienten-Verpflegung wurde angepasst -> weniger Geschirrteile
- Spezielle Ernährungsformen waren stets regulär im Angebot
- Aufbereitung Patienten-Geschirr z.T. in der Plonge der Küche
- Einbau der neuen Bandwaschautomaten innerhalb der vorgegebenen Zeit

Austausch der beiden Bandwaschautomaten in der Abwaschküche WG F

✓ Vielen Dank an alle Involvierten verschiedener Abteilungen, dass die beiden neuen Bandwaschautomaten unter laufendem Betrieb eingebaut werden konnten!

Ergonomie Inputs

- 4 Schulungstermine mit den Mitarbeitenden RWD
- Organisation Schulungen durch Jeannine Wälchli
- Durchführung Schulung durch dipl. Physiotherapeutin / Ergonomin
- Theoretische Einführung ins Thema, anschl. Durchführung verschiedener Übungen mit Thera-Band, welches die Mitarbeitenden im Anschluss behalten konnten

INSELGRUPPE

Lebensmitteleinkauf

Monika Dörig, Leiterin Lebensmitteleinkauf

Lebensmitteleinkauf

Projekt InselScan

- Erfolgreiche Ablösung von MobileFit und Einführung der Bedarf Scanner InselScan.
- Letztes Jahr wurden im Bereich Hotellerie rund 40’000 Bestellungen mit dem Scanner getätigt.

Backwaren Evaluation

- Patientenverpflegung Inselspital / Tiefenau und Grossbrot Restaurants.
- Berner Bäckereien, kurze Anfahrtswege.

Lebensmitteleinkauf

Mineralwasser Evaluation Insel Gruppe

- Mineralwasser für Patienten gesamte Insel Gruppe
- Wechsel von Adelbodner zu Henniez
- Tagesverbrauch ca. 2’500 Flaschen
- Umstellung Januar 2022

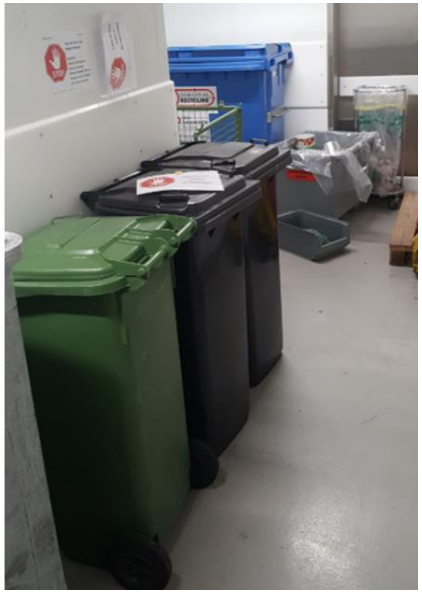
INSELGRUPPE

Küchen

Beat Blum, Leiter Küchen

KVP BioTrans Anlage Restauration KKL

- Ziel: Vergleich Nassabfall-Anlage «Bio-Trans» gegenüber Container
- Testphase, 3. Mai bis 31. Okt. 2021
- zu hoher Wasserverschleiss. (15t bis 25t pro Jahr Sparpotential)
- Umstellung auf Container wurde ca. 47% Nassabfall reduziert
- Projektmeeting genehmigt die Umstellung auf Container.



Food Truck, eine der Erfolgsgeschichten 2021

- 29.03. bis 29.10.2021 geöffnet
- über 22’000 Hauptmahlzeiten
- durchschnittlich 157 Gerichte/Tag

Herzlichen Dank an ALLE für
die tolle Arbeit.

Rückblick SVG Trophy 2021

sensationeller 2. Rang

INSELGRUPPE

Patienten-Hotellerie

Andrea Stuber, Leiterin Patienten-Hotellerie

Rückblick Patienten-Hotellerie

- 01 Test Speisewagen BHH & TIE
- 02 Neue Arbeitsabläufe
- 03 Crosstraining TKH & TIE
- 04 Einführungsprogramm
- 05 Neues Layout Speisekarte
- 06 Feedback-Tool
- 07 Überarbeitung APV & GPV
- 08 Bestellungen Stationsmaterial

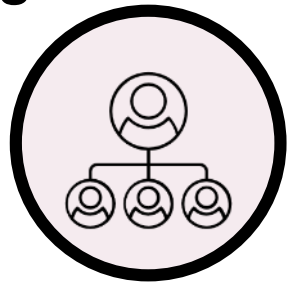
INSELGRUPPE

Landspitäler

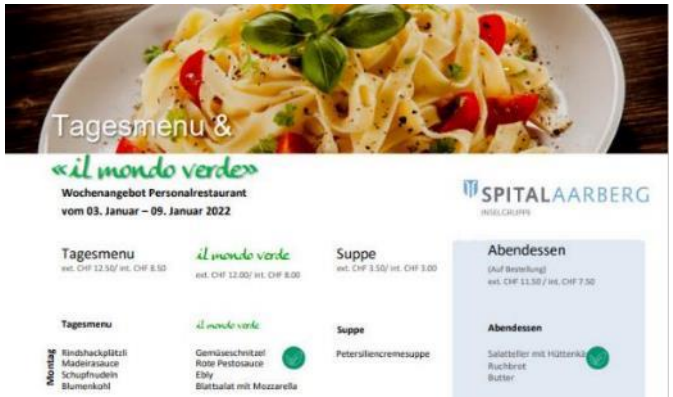
Kevin Gehri, Leiter Hotellerie Landspitäler

Umbau Abwaschküche Riggisberg

Neuorganisation Belp



Neues Menuplanlayout Restauration



Gemeinsame Aktionen

INSELGRUPPE

Management Support

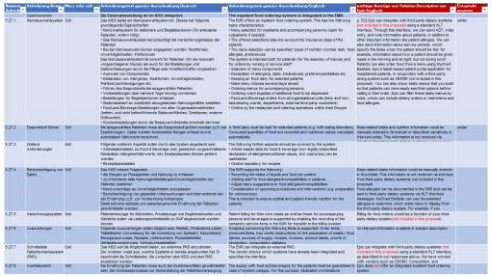
Sabina Blatter, Leiterin Management Support

(Finanzen, IT, QM, HR)

IT-Projekte: KISS + PMS der Zukunft

KISS: Zum Glück …

- «Nur» Schnittstellen KISS <-> PMS
  -> Anpassungen im PMS
- Patient kann zukünftig auch selber am Bett bestellen
  -> Patienteninfotainment

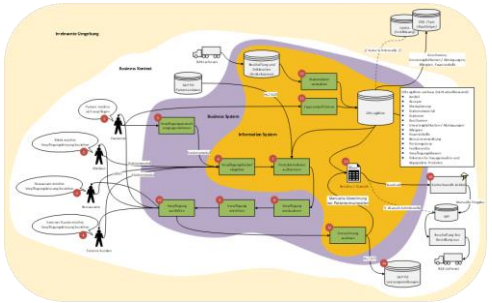


KISS: Herausforderungen…

- Englisch (IT-Technik)
- HOT nur ein Sandkorn am kilometerlangen Sandstrand

PMS: … der Zukunft

- IST -> Bedürfnisse
  -> April 2022 wie weiter



Vielen Dank!

INSELGRUPPE

Ausblick 2022

Vinzenz Meier, Leiter Bereich Hotellerie

Strategische Stossrichtung DIB bis 2025

Strategische Ziele Hotellerie bis 2025

(Flyer folgt ca. Feb./März 2022)

Ziele Hotellerie 2022

…und viele mehr!

Neues Anna-Seiler-Haus
Planung Infrastruktur und Betrieb

- Neues Hauptgebäude ISB
- 18 Geschosse

Hotellerie

- 16 Hotellerie-Stützpunkte
- 3 Rest-Outlets: Punto, Piazza, Terrazza
- 9 Sitzungszimmer, 3 Konferenzräume
- Waren- und Getränkeautomaten
- Baustellen-Restaurant Baracca: Ausserbetriebnahme im Sommer 2022

Neues Anna-Seiler Haus 2/3
Planung Schulungen für zukünftige Nutzer

E-Learnings (Easy learn)

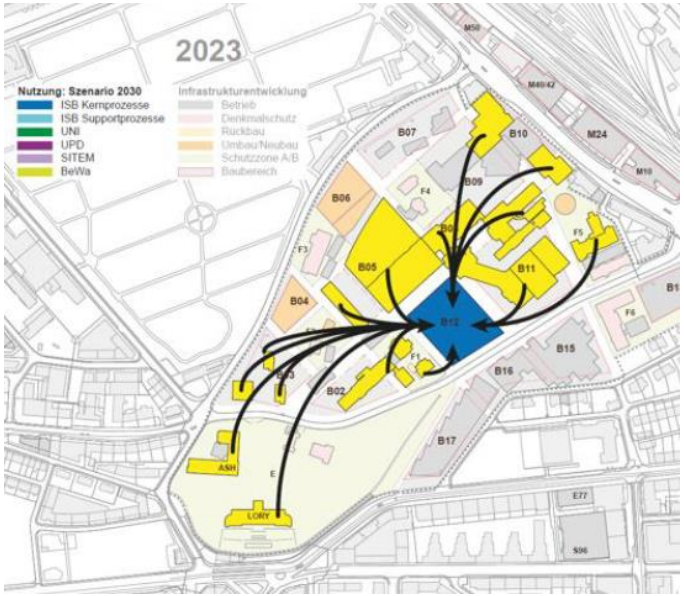
Präsenzschulungen im Gebäude Anna-Seiler-Haus, BB12

2022 Aufbereiten der Themen und Planung der Schulungen:
> Gebäudeinfrastruktur; Verortung wer, was, wo; Fluchtwege etc.

2023 Durchführung Testläufe, anschl. Schulung aller zukünftiger Nutzer

Neues Anna-Seiler-Haus
Planung Umzug

- Definieren, welche Gerätschaften, Möbel etc. gezügelt werden sollen
- Doppelbetrieb Hotellerie während Umzugsphase > zusätzlicher Personaleinsatz erforderlich
- Zusätzliche Verpflegung durch Hotellerie für zusätzliche Mitarbeitende ISB auf Campus und Externe aufgrund Umzug



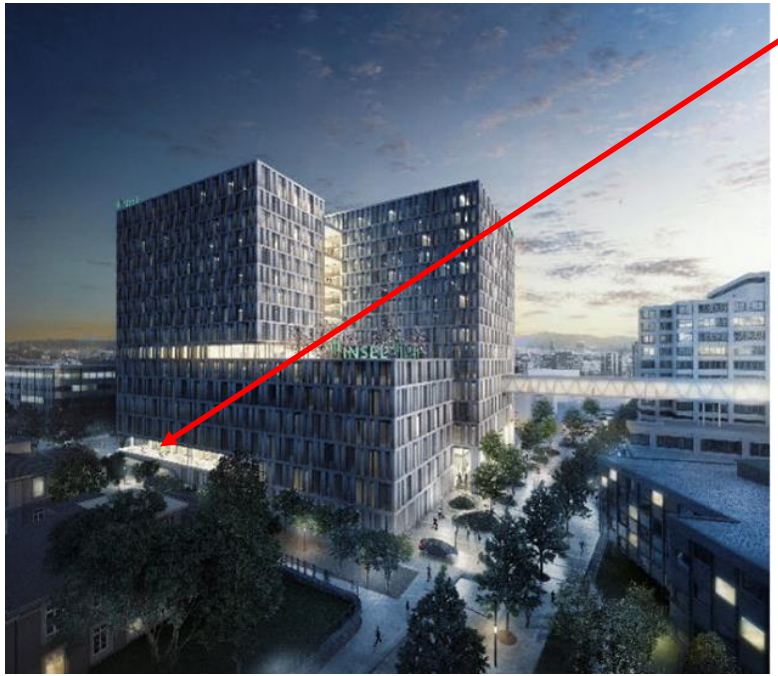
12.09.2023 Umzug und klinischer Betrieb

Restauration im Anna-Seiler-Haus 1/4

«Punto»
Mood-Bild

Restauration im Anna-Seiler-Haus 2/4

PUNTO
Restaurant im
Anna-Seiler-Haus



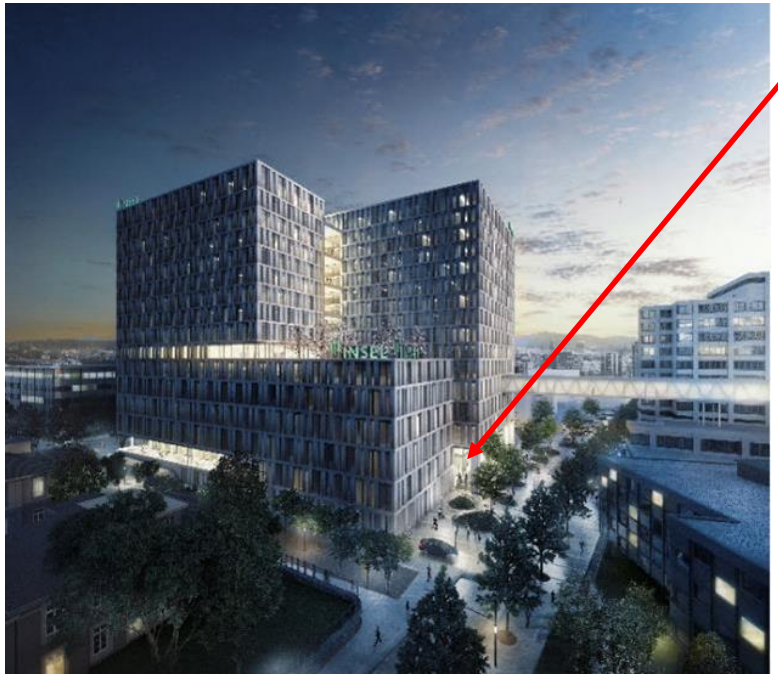
PUNTO - Geschoss A
EINFACH GENIESSEN - PUNKT

- zentral im Eingangsbereich positioniert
- schnelle, moderne und frische Verpflegungsmöglichkeit

- 309 Sitzplätze innen
  124 Sitzplätze Terrasse
- Offen | Mo–So | 8:30–17:00

Restauration im Anna-Seiler-Haus 3/4

PIAZZA
Shop im
Anna-Seiler-Haus



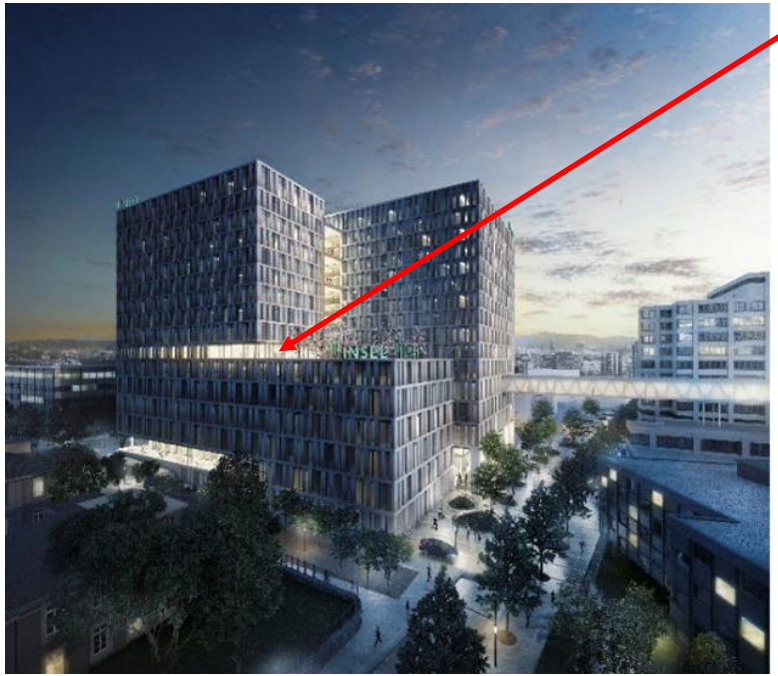
PIAZZA - Geschoss A
SNACKS, DRINKS UND SHOP

- liegt im Empfangsbereich des ASH
- Angebot/Positionierung
  - Morgen: Kaffee + Gipfeli
  - Mittag: Salat *to go*
  - Nami: Schoggiriegel
- ausgesuchte Presse-, Spielwaren- und Hygieneartikel

- kein Sitzplatzbereich
- Offen | Mo–Fr | 7:00–20:00

Restauration im Anna-Seiler-Haus 4/4

TERRAZZA Verde
Vegetarisches Restaurant im Anna-Seiler-Haus



TERRAZZA verde - Geschoss G
GOOD MOOD PLACE

- Angebot vegetarisch / vegan
- Gäste beziehen am Counter
- modern, ungezwungen
  primär auf Mitarbeitende ausgerichtet
- Kleine Terrasse und die parkähnliche Dachfläche zum Verweilen

- 70 Sitzplätze innen
  40 Sitzplätze Terrasse
- Offen | Mo–Fr | 8:30–16:00

Vergrösserung Team Patienten-Hotellerie 1/2

- Zukünftig drei Berufsgruppen im Team Patienten-Hotellerie
  a) Bestellbüro (bestehend)
  b) Hotellerie-Service (bestehend: Tiefenau & Frauenklinik)
  c) Verpflegungs-Assistenz (neu > Neues ASH, TKH, KiKli)
- Unterschied Hotellerie-Service und Verpflegungs-Assistenz:
  - Hotellerie-Service: Übernahme alle Dienstleistungen rund um Verpflegung (Mehrschicht-Betrieb)
  - Verpflegungs-Assistenz: Schwerpunkt Menüberatung (Einschicht-Betrieb)

Details zur neuen Rolle «Verpflegungs-Assistenz» in Ausarbeitung

Vergrösserung Team Patienten-Hotellerie 2/2

Bleiben bestehen

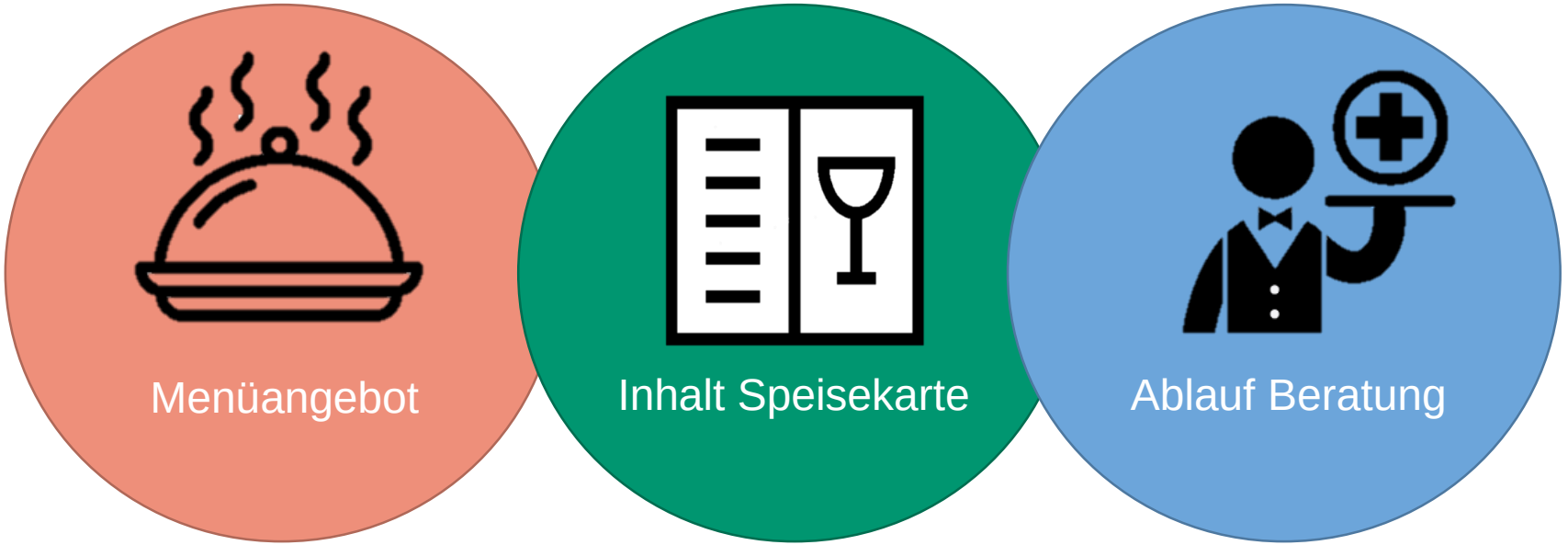
- Frauenklinik
- Tiefenau

BB12 > neu 2023

KiKl > neu; in Abklärung

TKH > neu 2024

Projekte Patienten-Verpflegung



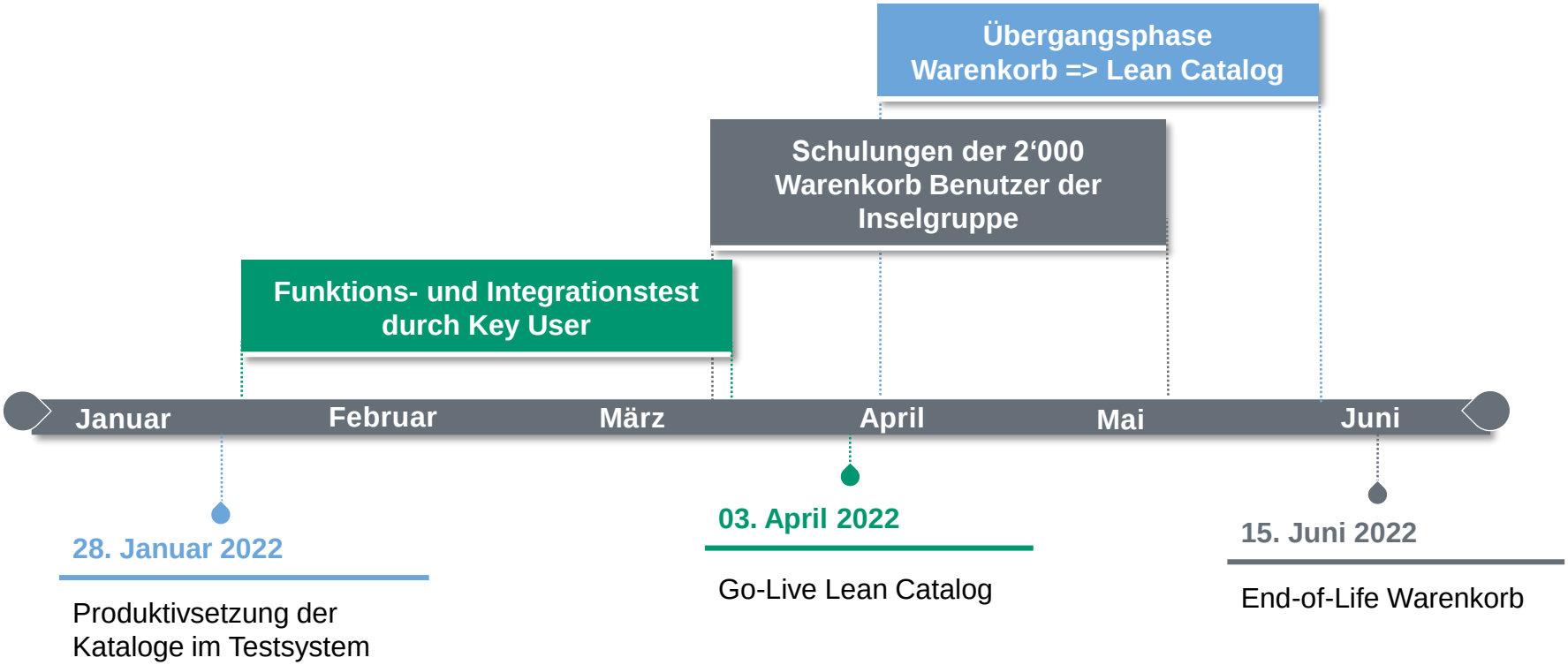
Überprüfung Arbeitszeitmodelle Hotellerie-Service

12 Stunden Dienste	Zimmer-stunde	6.5 h Dienste	8.24 h Dienste	?

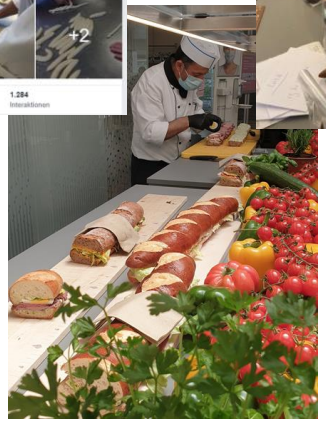
- Diverse Arbeitszeitmodelle im Hotellerie-Service anderer Spitäler üblich
- Geprüft wird:
  - ✓ Ob unsere Dienstzeiten passend sind
  - ✓ Ob Anpassungen mit den gleichen VZE möglich sind
  - ✓ Ob Anpassungen einen Nutzen bringen

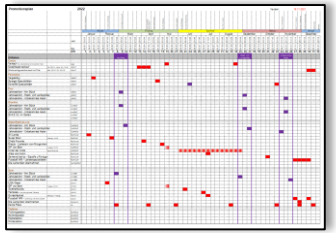
→ **Erkenntnisse werden gesammelt, analysiert und allenfalls getestet**

Ablösung Warenkorb



Regional, Saisonal, Frisch
Konsumations- und Ernährungstrends





Promotionen 2022 / die 3 Jahresaktionen

(Sole, Stella, Giardino, Fiori)

AM STÜCK

STADT- UND LANDSPITÄLER

Spital Münsingen

Spital Riggisberg

Spital und Altersheim Belp

Spital Aarberg

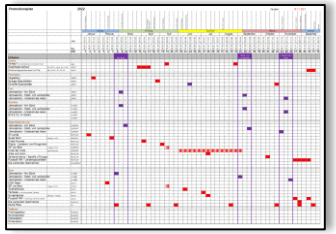
Spital Tiefenau

UNBEKANNTES ASIEN

Malaysia, Philippinen, Vietnam, Iran, Taiwan, Mongolei, Jemen……

INSELGRUPPE

Promotionen 2022 / die weiteren Aktivitäten



Veganuary

Mezze

Sri Lanka

Die Lernende übernehmen

alles vom Huhn

Gotthelf Woche

Super Bowl

Grill

Gurtenfestival

Fussball WM

USA Week

unter der Linde

Chefs Favorite

Semena Iberico España y Portugal

Ausblick Restauration Tiefenau

CAFETERIA

- Ausbau Back-off Sortiment
  mehr Abwechslung, mehr Flexibilität, weniger Food Waste
- Ausbau der TK-Kapazität
  weniger Anlieferungen, mehr Auswahl, höhere Flexibilität
- Belieferung aus den Inselküchen
  Mahlzeitensandwiches und Take away Salate

seit 3.1.2022

RESTAURANT

- Stärkung des weeky4you Angebots
  neue Angebote entsprechend den Gästebedürfnissen
- Integrierte Teams
  Mittagsservice ohne Unterstützung von Koch vor Ort, Rekrutierung und/oder Anpassung der Dienste

per 1.4.2022

Ausblick Küchen 2022

Projekt Patientenverpflegung 2025 bis 2040

Aktualisierung Menüangebot Patienten-Verpflegung

Vorbereitung Inbetriebnahme Restauration neues ASH

Ausblick Küchen 2022

Überprüfung der Gerichte «Vegi / Vegan»

Überprüfung interner Kochwettbewerb Lernende

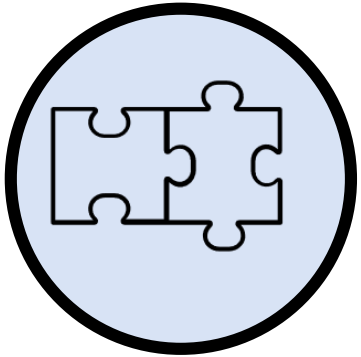
Ausbildung Diätkoch:köchin 2022

INSELGRUPPE

Landspitäler

SPITAL RIGGISBERG
INSELGRUPPE

SPITAL AARBERG
INSELGRUPPE



SPITAL UND ALTERSHEIM BELP
INSELGRUPPE

SPITAL MÜNSINGEN
INSELGRUPPE

Landspitäler

Angebotskonzept Restauration Modularisierung

Angebot Patientenverpflegung

Geschirrkonzept Restauration

Landspitäler

Crosstrainig

Verkaufspreise
Restauration LS – ISB/Tief

Aktualisieren
Dienstprozesse

Stell dir vor du hast das Gefühl
…ignoriert zu werden
…nicht ernst genommen zu werden
…dich nicht willkommen zu fühlen
…der Laden ist schmutzig
…es ist ein durcheinander

Gehst du da wieder hin?
Niemals!

Nehmen wir es uns alle immer wieder und aus Überzeugung zu Herzen:

Wir sind Dienstleister:innen mit Leib und Seele!

Food-Waste Botschafter:innen

Das Thema betrifft uns alle - ökologisch, ökonomisch und moralisch.
Vielen Dank für's aktive Mithelfen Tag für Tag!

Küchen I Mario Girardi, Ruby Ramseier, Peter Flückiger, Geraldine Rupp, Damian Fenner, Oliver Hofer, Peter Kedros, Martin Becher

Restauration I Ivo Kuhnen, Letizia Moser, Jacqueline Bräuer, Veronica Santovito, Theres Dietrich, Eva Reddy, Katrin Sterchi, Fabio Cardoso

Landspitäler I Carla Lisa Blum, Elina Röthlisberger, Stefanie Lai, Seline Lüthi

Crosstrainings Bereich HOT 2022

Seitenwechsel in eine andere Abteilung oder einen anderen Betrieb.

- **fördert** Verständnis
- **bringt** einem persönlich und fachlich **weiter**
- **hält fit** für die kommenden Veränderungen im Rahmen Masterplan

Unser neues Credo

folgt in Form von…
a) Abziehbild in Herzkontur
b) digital

Es ist ein **Versprechen**: unsere innere Überzeugung des täglichen Handelns. Gäste sollen es im Alltag spüren.

INSELGRUPPE

Termine 2022

Schneetag «freeride»

Samstag, 12. März 2022

Teilnahme auf
eigene Kosten.

Sommerfest

Freitag, 17. Juni 2022

Wandertage Hotellerie

Freitag, 02. September 2022
&
Samstag, 10. September 2022

INSELGRUPPE

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit.

«Weil wir lieben was wir tun!»
Hotellerie INSELGRUPPE

Wir freuen uns gemeinsam viele Erfolgsgeschichten zu schreiben