



So markant wie der Pilatus: Das Bettenhochhaus des Luzerner Kantonsspitals in Luzern.

Effiziente Küchentechnik in der Hauptküche des Luzerner Kantonsspitals Luzern:

## Der «Multicut» ist beim Schneiden Spitze!

In der Haupt- und Diätküche des Luzerner Kantonsspitals in Luzern sind gleich drei Schneidmaschinen der Brunner AG im Einsatz – der «Multicut 240» für den Einsatz bei mittelgrossen Schnittmengen und zwei Gemüseschneidmaschinen «Anliker» 1/77. Sie sorgen für ein effizientes und speditives Arbeiten der 65köpfigen Küchenbrigade im Dienste von 700 Patientinnen und Patienten und insgesamt 3500 Mitarbeitenden. Das ist eine Meister- und Parforce-Leistung des hochmotivierten Küchenteams!

*Von Chefredaktor René Frech*

Das Luzerner Kantonsspital in Luzern ist mit seinem markanten Hochhaus aus den ersten 80er Jahren ein städtebaulicher Akzent der Leuchtenstadt. 600 bis 700 Patientinnen und Patienten lassen sich hier medizinisch betreuen und pflegen.

Zum gesamten Spitalkomplex mit dem Hauptgebäude im Mittelpunkt gehören auch die «Aussenkliniken» auf dem Spitalgelände, so die Augenklinik, die Frauenklinik, die Kinderklinik und die Psychiatrische Klinik. Dem Luzerner Kantonsspital angeschlossen



*Top-ausgerüstete Hauptküche, effiziente Speiseverteilung im Luzerner Kantonsspital: Laufend wurde in die neueste Küchentechnik investiert.*

sind auch die Spitäler in Sursee und Wolhusen (die über eigene Produktionsküchen verfügen).

### **Vielseitige Spitalgastronomie**

Rund 3500 Voll- und Teilzeitmitarbeitende sorgen sich am Luzerner Kantonsspital in Luzern um das Wohl und die Gesundheit der Patientinnen und Patienten.

Für das leibliche Wohl der Patientinnen und Patienten sowie für die Mitarbeitenden ist die Gastronomie-Abteilung verantwortlich. Sie steht unter der Leitung von Urs Petermann.

Die Gastronomie-Abteilung am Luzerner Kantonsspital in Luzern verköstigt drei Mal täglich bis zu 700 Personen — vom Jugendlichen bis zum Geriatrie-Patienten und über die ganze Palette der verschiedensten Nationen. Das Normalkostangebot erstreckt sich über mehrere unterschiedliche Menus und über ein breites Angebot an A la Carte-Gerichten.

Zudem werden im Personalrestaurant an

Wochentagen im Durchschnitt rund 1000 Mitarbeitende verpflegt, wobei die Gäste an den Selfservice-Bufferets und -Takeouts selbst auswählen können.

### **Die Haupt- und Diätküche**

Allein in der zentralen Hauptküche sind 65 Mitarbeitende, ausgebildete Köche und Hilfskräfte, beschäftigt. Sie steht unter der Leitung von Walter Hüberli, Leiter der Hauptküche. Ihm zur Seite wirkt mit Beatrice Reyero die stellvertretende Leiterin der Diätküche. Sie steht einem Team von 15 Mitarbeitenden vor, die täglich an die 150 Diät Mahlzeiten zu bereiten.

Den Patientinnen und Patienten stehen Mahlzeiten aus Vollkost, leichter Vollkost, fleischlose und mediterrane Kost sowie medizinisch indizierte Diätkost zur Wahl. Auch die Portionengrößen können frei gewählt werden. Selbst bei der Wahl der einzelnen Mahlzeitenkomponenten sind die Patienten frei in ihrer Wahl, vorausgesetzt, sie haben



*Effiziente Schneid-Infrastruktur: Walter Hüberli, Leiter Hauptküche, und Roger Keller, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG, flankieren den «Multicut 240» sowie die beiden «Anliker»-Gemüseschneidmaschinen.*

keine medizinisch indizierten Diäten zu befolgen.

Die Mahlzeiten werden gemäss den Grundsätzen der «Warmen Linie» auf die verschiedenen Stationen, Stockwerke und Kliniken verteilt. Die «Aussenkliniken» auf dem Spitalgelände sind unterirdisch miteinander verbunden, so dass die Speiseverteilung rationell und effizient erfolgen kann.

#### **Frische und Convenience**

Die Mahlzeiten werden zu einem grossen Teil aus rohen Frischprodukten zubereitet. Dort, wo es Sinn macht, greift man in der Hauptküche des Luzerner Kantonsspital auch auf vorgerüstete Convenience-Produkte zurück.

#### **Effiziente Küchentechnologie**

Die Hauptküche ist top-modern und effizient mit der neusten Küchentechnologie ausgerüstet — so auch mit den Universal-schneidmaschinen der Marke «Anliker» der Brunner AG (Kloten).



*Beatrice Reyro, stellvertretende Diätküchenleiterin, neben der legendären und unverwüstlichen «Anliker» des Modells 1/77.*



*Sie sind für das kulinarische Geschehen im Luzerner Kantonsspital in Luzern verantwortlich: Walter Hüberli, Leiter Hauptküche, und Beatrice Reyero, stellvertretende Leiterin der Diätküche.*

Je eine der legendären Gemüse- und Früchte-schneidmaschinen «Anliker» des Modells 1/77 steht seit dem Jahr 1985 bzw. seit dem Jahr 1989 in der Haupt- und in der Diätküche im täglichen Einsatz. Sie funktionieren noch

immer zuverlässig und präzise. In der Hauptküche kommt aber vor allem die gewerblich konzipierte und auf mittelgrosse Schnittmengen spezialisierte «Multicut 240»-Schneidmaschine der Brunner AG zum Einsatz.

Mit der grossen Schneidmaschine «Multicut» der Brunner AG werden vor allem frisches Rohgemüse und Salate geschnitten. Die beiden «Anliker» kommen beim Schneiden von kleineren Mengen von Gemüse und Salaten zum Einsatz, aber teilweise auch beim Schneiden von Früchten: So werden Melonenwürfel, Apfelwürfel, Birnenwürfel, andere Früchte und auch Nusskerne fürs Frühstücksmüsli in der «Anliker» geschnitten und vorbereitet.

### Fazit

Walter Hüberli, Leiter Hauptküche im Luzerner Kantonsspital in Luzern, zu GOURMET: «Die 'Anliker' ist einfach im Handling und in der Reinigung, effizient beim Schneiden und als Küchenmaschine ausserordentlich robust und zuverlässig. Wir schätzen sie sehr.»

### INFOS:

Luzerner Kantonsspital  
Walter Hüberli  
Leiter Hauptküche  
6000 Luzern 16  
Tel. 041/205 20 75  
Fax 041/205 20 80  
E-Mail: [info@ksl.ch](mailto:info@ksl.ch)  
Internet: [www.ksl.ch](http://www.ksl.ch)

Brunner AG  
Brunnergässli 1-5  
8302 Kloten  
Tel. 044/814 17 44  
Fax 044/803 01 40  
E-Mail:  
[mail@brunner-anliker.com](mailto:mail@brunner-anliker.com)  
Internet:  
[www.brunner-anliker.com](http://www.brunner-anliker.com)



*Effiziente Schnitt- und Zerkleinerungs-Infrastruktur der Brunner AG: Die Schneidmaschine «Multicut» für mittelgrosse Schnittmengen zusammen mit den beiden «Anliker»-Gemüseschneidmaschinen der neusten Generation und aus antimikrobiellem Material.*

