



FACHMEDIUM FÜR MANAGEMENT, E-HEALTH, EINKAUF, FOOD, HAUSTECHNIK, IT & PFLEGE

## DMEA

**12** | Die Highlights der Health-Messe

## MANAGEMENT

**22** | Gieri Cathomas hat eine neue Firma gegründet

## CARTE BLANCHE

**30** | Felix Schneuwly über die Gesundheitsbürokratie



**« Wir haben keine Probleme, Mitarbeitende zu finden »**

Wie **Robert Hubmann**, Spitalkoch des Jahres, die Küche des GZO Spital Wetzikon reorganisiert hat. | **08**



**care**



**Profis in Care** Hand in Hand

[transgourmet.ch/care](https://transgourmet.ch/care)



**SAVE THE DATE**

# HR FORUM

*HealthCare*

*Freitag*  
*29. September 2023*  
*8.30–16.00 Uhr*

*The Circle*  
*Flughafen Zürich*

[hr-forum-hc.ch](https://hr-forum-hc.ch)



**just-medical**

just-medical!  
Blegistrasse 5, 6340 Baar  
Telefon 041 766 11 55  
[med-jobs@just-medical.com](mailto:med-jobs@just-medical.com)



**FLORIAN FELS**  
Chefredaktor

## «Es braucht eine Task force»

► Groupe Mutel-CEO Thomas Boyer hatte es vor ein paar Wochen vorgeschlagen. Mit den steigenden Kosten im Gesundheitswesen könne es so nicht weitergehen. «Es braucht eine Task force, um konkret etwas umzusetzen. Seit 13 Jahren wird im Parlament über die Spitalfinanzierung diskutiert. Wir müssen unsere Fähigkeit, Massnahmen gegen die Kostensteigerungen zu ergreifen, unbedingt beschleunigen. Ich rufe die Akteure des Gesundheitssystems – Spitäler, Ärztinnen und Ärzte, Kantone, Bund, Versicherer - dazu auf, sich an einen Tisch zu setzen und Massnahmen gemeinsam zu definieren. Wir hatten eine Task force während der Pandemie, lassen Sie uns eine Task force zu einem so wesentlichen Thema wie der Gesundheit haben», so Boyer in einem Interview mit dem SRF.

Passiert ist leider nichts, Reaktionen auf seinen Apell gab es so gut wie keine. Dabei hat er so recht, wenn er sagt: «Wir müssen aufhören, uns gegenseitig den Ball zuzuspielen, wir haben eine gemeinsame Verantwortung für die Entwicklung unseres Gesundheitssystems.»

Konkrete Ansatzpunkte hätte die Task force genug. Boyer nennt unter anderem die Rolle der Notaufnahme. Es sei nicht die Rolle der Notaufnahme für einen grossen Teil der Bevölkerung der Eintrittspunkt in das Gesundheitssystem zu sein. Und: «Man hat den Beruf des Allgemeinmediziners zugunsten von Spezialisten abgewertet. Heute haben wir in der Schweiz mehr Spezialisten als Allgemeinmediziner, das ist nicht logisch.» Zudem gäbe es zu viele Spitäler in der Schweiz: «In der Schweiz gibt es 570 Krankenhausinstitute, die über das ganze Land verteilt sind. Das ist nach Frankreich die höchste Dichte in Europa und dreimal so hoch wie in Dänemark», erklärte Boyer weiter.

Unsere Unterstützung hat er. Her mit der Task force und einer gemeinsamen Anstrengung für ein günstigeres und besseres Gesundheitswesen. Dann kann die Task force auch gleich das Thema EPD mit auf die Traktanden setzen. Hier begann gerade mit der Vernehmlassung zur Revision des Bundesgesetzes über das elektronische Patientendossier (EPDG) das nächste Tauziehen der verschiedenen Interessenverbände. Wird alles besser? Bestimmt, die Hoffnung stirbt zuletzt.

Herzlich,

florian.fels@b2bswissmedien.ch



## Profis in Care Hand in Hand

Mit unserem Care-Angebot gewinnen Sie kostbare Zeit. Auch unser Vollsortiment mit über 25 000 Artikeln lässt keine Wünsche offen. Ob Olivenöl, Frischprodukte, Food, Getränke oder Verbrauchsmaterial: Bei uns finden Sie alles zu Toppreisen, Hand in Hand mit kompetenter Beratung.

[transgourmet.ch/care](https://transgourmet.ch/care)

**02**  
MAI 2023



● **INTERVIEW**

**08 Robert Hubmann**, Küchenchef im GZO Spital Wetzikon

● **DIGITAL HEALTH**

**12 DMEA 2023** Die Messe-Highlights

**16 Fraunhofer** Cybersicherheit und digitaler Zwilling

● **MANAGEMENT**

**18 Studie** Global Health Care Outlook 2023

**22 Interview** Unternehmer Gieri Cathomas über seine Projekte

**24 Spitallogistik** Im Regulierungsdickicht

**26 Verpackung** Mit flacher Wäsche Kosten sparen

**28 Beiräte** Digital die richtige Unterstützung finden

**31 Bildungsmarketing** Die Summer School des KSA

● **PFLEGE**

**32 Kaltplasma** Chronische Wunden schneller versorgen

**36 Notfall** Traumdoktoren senken den Stress für Kinder und Eltern

● **RECHT**

**38 Zulassungsrecht** Wie das neue Gesetz den Pflegefachkräftemangel forciert

**40 Datenschutz** Aktuelle Trends

● **FACILITY MANAGEMENT**

**42 Bauen** Kognitive Einschränkungen berücksichtigen

**44 Schliesssysteme** Richtige Planung und Umsetzung

● **FOOD**

**48 Ukraine** Versorgung in Kriegszeiten

**50 Fette** Die besten Fette für die Careküche

**52 Robotik** Fachkräftemangel hat sich bald erledigt

● **RUBRIKEN**

**06 Entrée**

**30 Carte Blanche** Felix Schneuwly, Gesundheitsexperte bei Comparis

**57 Events**

**59 Marktplatz**

**66 Bezugsquellenverzeichnis**

● **IMPRESSUM**

**VERLAG**

B2B Swiss Medien AG  
Heime & Spitäler  
Spielhof 14a, CH-8750 Glarus  
Tel. +41 55 645 37 55  
verlag@heimeundspitaeler.ch  
www.heimeundspitaeler.ch

**GESCHÄFTSFÜHRERIN**

Petra Zentner, Tel. +41 55 645 37 53,  
petra.zentner@b2bswissmedien.ch

**CHEFREDAKTOR**

Florian Fels, florian.fels@b2bswissmedien.ch

**ART DIRECTOR**

Jürgen Thies, jthies@thiesign.de

**REDAKTION**

Regelmässige Mitarbeitende:  
Dr. Guido Böhler, Frank Forster,  
Peter Jossi, Paula Wikström

**INSERATE**

Susanne Hauser  
susanne.hauser@b2bswissmedien.ch  
Tanja Johann  
tanja.johann@b2bswissmedien.ch

**ABONNEMENTE**

admin@b2bswissmedien.ch

**Jahresabonnement** (inkl. MwSt.):

Schweiz Fr. 138.-, erscheint fünfmal jährlich

**DRUCKEREI**

Ostschweiz Druck AG,  
Hofstetstrasse 14, 9300 Wittenbach

**COPYRIGHT**

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

**9. JAHRGANG** ISSN 2296-3979



STUDIE

# Schweizer Ärzte verschreiben bei Bagatellfällen zunehmend Opioide

► Leichte Verletzung, starke Medikamente: Schweizer Ärzte und Ärztinnen verschreiben ihren Patienten auch bei Bagatellfällen zunehmend starke Schmerzmittel wie Opioide. Zu diesem Schluss kommt eine Studie unter der Leitung von Prof. Maria Wertli, Chefärztin Innere Medizin am Kantonsspital Baden (KSB). Sie und ihr Team haben die Daten von rund zwei Millionen Unfällen ausgewertet, die bei der SUVA

gemeldet wurden. Dass die Verschreibung von Opioiden – also Schmerzmitteln, die opiumartige Wirkstoffe enthalten – in den vergangenen zwanzig Jahren in der Schweiz stark zugenommen hat, ist bekannt. Diese Medikamente werden jedoch nicht nur bei Tumorschmerzen, sondern zunehmend auch bei geringfügigen Verletzungen des Bewegungsapparates verschrieben. «Wir beobachteten zwischen 2008 und 2018

selbst bei leichten Verletzungen einen überproportionalen Anstieg der Verschreibungen von Metamizol, starken Opioiden und Coxiben», schreiben die Autoren in ihrer Studie. Das ist insofern bedenklich, als Opioide bei muskuloskelettalen Schmerzen nicht wirksamer sind als andere Schmerzmittel, jedoch oft unerwünschte Nebenwirkungen nach sich ziehen. Diese reichen von kognitiven Beeinträchtigungen über Übelkeit

und Hyperalgesie (Schmerzüberempfindlichkeit) bis hin zur Gefahr der Opioidabhängigkeit. Bemerkenswert ist, dass starke Opioide und Metamizol vor allem in der Deutschschweiz und weniger stark in der französisch- und italienischsprachigen Schweiz verwendet werden. Als Grund für den breiteren Einsatz von Opioiden nennen die Studienautoren eine «liberalere Verschreibungspraxis». «Dies steht im Widerspruch zu aktuellen, evidenzbasierten Praxisempfehlungen», sagt Prof. Maria Wertli. «Es gilt daher, die Ärzteschaft und die politischen Entscheidungsträger zu sensibilisieren, damit diese bedenkliche Entwicklung gestoppt wird.»

AKTIVIERUNG

# Mehr Lebensqualität durch Bewegung

Ein Drittel der Bewohnenden in Altersheimen leiden unter so starken chronischen Wirbelsäulenerkrankungen, dass sie ihre Autonomie verloren haben. Als Folge sind sie vermehrt auf die Unterstützung durch Pflegenden angewiesen. In Altersheimen fehlen aber oft die personellen Kapazitäten und das Fachwissen, um mit gezielten Bewegungsübungen die Gäste aus diesem Teufelskreis zu befreien. Movement Sciences hat ein Gerät entwickelt, das dem Bedürfnis nach mehr

Bewegung begegnet. Pegasus Spine erzeugt in gezielten Anwendungen an Rücken, Becken oder Oberschenkel Rotationsbewegungen in der Wirbelsäule, die dem Bewegungsmuster im normalen Gehen entsprechen. Die Muskulatur wird dadurch gelockert, die Durchblutung



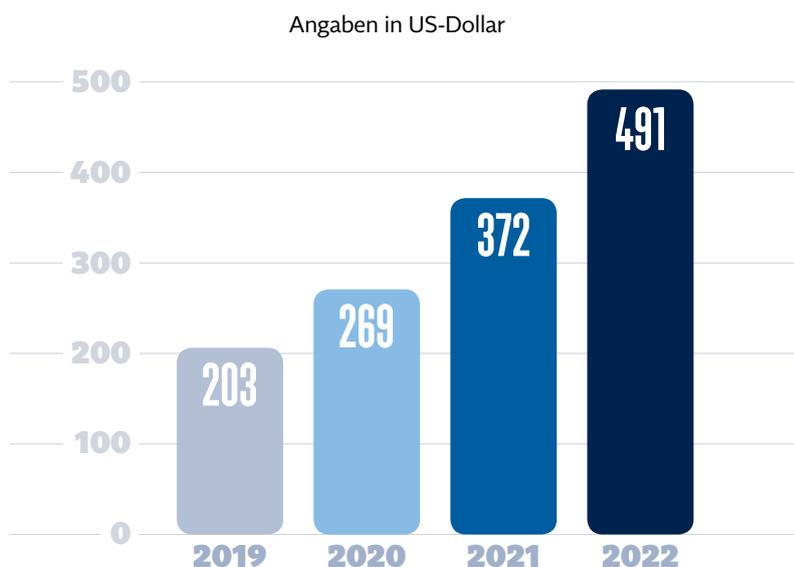
verstärkt, die Schmerzen gehen zurück. Betroffene bewegen sich wieder selbst und erlangen ihre Autonomie zurück. Pegasus Spine ist ein kompaktes, batteriebetriebenes Gerät, das nur 4,5 Kilogramm wiegt. Es ist dadurch für die Pflegenden sehr einfach in der Handhabung. Die Steuerung erfolgt über eine App auf einem Mobiltelefon oder einem Tablet. Die Anwendungen werden alle digital aufgezeichnet und die Therapien laufend entsprechend der Fortschritte angepasst. In der App hat der Pflegenden jederzeit einen Überblick über die ausstehenden Behandlungen und erhält Anweisungen, wie das Gerät anzuwenden ist.



« Viele Spitäler suchen Mitarbeitende in Portugal, Deutschland oder Polen. Unser Ansatz ist da anders. Wir konzentrieren uns darauf, dass die Mitarbeitenden länger im System bleiben.

**Gieri Cathomas**, Gesundheits-Unternehmer, Gründer von Sustainable Health. ▶ Seite 22

## Ausgaben für Mental Health- und Gesundheits-Apps steigen rasant



Quelle: SensorTower, Mobile Wellness Market Trends 2021/Deloitte Global Health Care Outlook

### VIRTUAL REALITY

## Oma fliegt zum Mars

Das Unternehmen Magic Horizons hat spezielle Virtual-Reality(VR)-Anwendungen entwickelt. Diese basieren auf wissenschaftlichen Studien, sind als Medizinprodukt zertifiziert und ermöglichen es, Patienten während unangenehmer Behandlungen wie beispielsweise Chemotherapien oder Dialyse abzulenken und zu beruhigen. Zudem reduziert das VR-Erlebnis das Schmerzempfinden, sodass sich der Betreuungsaufwand und der Bedarf an Schmerzmitteln reduzieren lassen. Im Pflegebereich bietet Magic Horizons VR körperlich eingeschränkten Personen die Chance, virtuelle Reisen zu unternehmen: in den

Wald, an den Strand, in ferne Länder – und sogar auf fremde Planeten oder in phantastische Welten. Dies schenkt Freude und Erinnerungen, die andernfalls kaum denkbar wären. Das Pflegepersonal in Senioreneinrichtungen, Palliativstationen oder Hospizen steht häufig vor dem Problem: Die Senioren oder Patienten leiden unter ihrer eingeschränkten Mobilität und sind im schlimmsten Fall sogar ans Bett gefesselt. An aufregende Reisen in ferne Länder ist kaum zu denken, oftmals ist nicht einmal ein Spaziergang im nahe gelegenen Wald möglich. «Virtuelle Realität vermag diese Lücke vielleicht nicht

vollständig auszufüllen», so Martin Koppehele, Bruder von Giorgio und ebenfalls Co-Gründer und Co-Geschäftsführer von Magic Horizons. «Aber sie bietet eine wunderbare Alternative, die den Betroffenen ein Stück Lebensqualität zurückgibt.» Bei Magic Horizons VR handelt es sich um ein ganzheitliches System, das auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse zu gezieltem Stressabbau, Entspannung und Stärkung der psychischen Resilienz eingesetzt wird. Hierfür beinhaltet die VR-Software eine Vielzahl an Einzelanwendungen. Dazu zählen unter anderem realistische 360-Grad-Naturerlebnisse, die vom Unternehmen selbst mithilfe spezieller VR-Kameras aufgenommen wurden. «Besonders beliebt sind unsere Unterwasser-Welten, in denen man mit einer Delfinschule schwimmen oder bunte Fische bewundern kann», erzählt Giorgio Koppehele. «Bei abenteuerlustigen Personen kommt auch der realistisch animierte Marsspaziergang sehr gut an.» Untermalt werden die Naturvideos durch optimal auf die visuellen Reize abgestimmte binaurale – dreidimensional gemischte – Musik.



FOTO: MAGIC HORIZONS

## PERSONALIEN



**Fadri Enrico Bisatz** wird per 1. September CEO im Regionalspital Surselva. Er folgt auf Claudia Käch, die in den Ruhestand geht.

Bisatz wurde 2008 Stationsleiter in der Urologie im Kantonsspital Graubünden. 2012 wechselte er in die medizinische Kodierung und wurde Bereichsleiter Medizincontrolling und Kodierung sowie stellvertretender Abteilungsleiter Patientenadministration im Kantonsspital Graubünden. Von dort wechselte er nach Lanz ins Regionalspital.



**Reto Hürlimann** hat per 1. April bei Rational die Leitung der Schweizer Tochtergesellschaft mit Sitz in Heerbrugg im Kanton

St. Gallen übernommen. Hürlimann war unter anderem als Vice President Sales Commercial Business bei der KWC Group sowie als Director International Sales & Business Development bei Franke Water Systems tätig.



**Franziska Nerlich** leitet seit Anfang des Jahres bei Electrolux Professional Grossküchentechnik die neu geschaffene, zentrale

Abteilung «Technischer Support Grossküchentechnik DACH». Nerlich begann ihre Karriere bei Electrolux im Jahr 2013, von 2017 an leitete sie die Angebots- und Planungsabteilung für Grossküchen-Projekte in der Schweiz.



**Karsten Boden** hat am 1. Mai die Pflegedirektion im Spital Uster übernommen. Er folgt auf die beiden Co-Leiterinnen

Helen Oesch-Weber und Danielle Buchmann. Boden war zuletzt vier Jahre Direktor Pflege & MTTD und Mitglied der Geschäftsleitung am Kantonsspital Aarau, davor neun Jahre Leiter Pflegedienst sowie Mitglied der Bereichsleitung Neuro-Kopf am Universitätsspital Zürich.



Robert Hubmann kocht seit fünf Jahren als Küchenchef im GZO Spital Wetzikon.

# «Wir haben keine Probleme, Mitarbeitende zu finden»

Der Spitalkoch des Jahres, **Robert Hubmann**, Küchenchef am GZO Spital Wetzikon, über seine Küchenorganisation und was er in den letzten Jahren alles geändert hat.

► INTERVIEW: FLORIAN FELS

**Herzlichen Glückwunsch, Sie sind gerade als «Beste Spitalküche des Jahres» mit dem Viktor Award ausgezeichnet worden.**

Ich habe mich sehr darüber gefreut, denn es ist die Anerkennung dafür, was mein Team und ich jeden Tag leisten. Spitalköchinnen und -köche werden ja häufig etwas belächelt, man meint, die kochen nur Brei. Dabei ist es enorm, was in den vielen Spitalküchen in der Schweiz geleistet wird. Dort wird mit genauso viel Leidenschaft und Respekt fürs Essen gekocht wie in normalen Restaurantküchen.

**Sie hatten vorher grossen Erfolg im Grand Resort Golf Restaurant in Bad Ragaz. Sie sind sogar als eins der ersten Golfrestaurants mit Punkten im Gault Millau ausgezeichnet worden. Warum der Schritt in ein Spital?**

Mir hat es im Golf-Restaurant sehr gut gefallen, aber nach zwölf Jahren wollte ich eine Veränderung und habe mich zum Diätkoch ausbilden lassen. Mir war auch wichtig, das ganze Jahr über zu kochen, nicht nur von März bis November, wie es im Golf Restaurant üblich ist. Und ich wollte auch wieder Lehrlinge haben, das ging dort nicht.

**Was sind die grössten Unterschiede?**

Das Kochen im Spital ist viel komplexer, selbst im Vergleich zu einem Fünf-Sterne-Resort-Restaurant. Die vielen Spezialanforderungen, je nach den Bedürfnissen der Patientinnen und Patienten, machen das Kochen so anspruchsvoll. Insgesamt kochen wir 37 verschiedene Diätformen. Eine Umstellung ist auch, dass die acht Stunden Arbeitszeit voll durchgetaktet sind, da gibt es keine Pausen wie in einem normalen Restaurant, wo zwischendurch auch mal weniger los ist.

**Eine Zimmerstunde gibt es im Spital auch?**

30 Prozent der Mitarbeitenden haben zwischen 12 Uhr und 15.30 Uhr frei, der Rest arbeitet durch. Ich persönlich schätze die Zimmerstunde sehr, ich kann in der Zeit Sport machen oder Dinge erledigen.

**Was war für Sie die grösste Umstellung beim Start im Spital?**

Das frühe Aufstehen (lacht). Das Kochen in grossen Kesseln war für mich schon eine Umstellung, und ich habe auch das schöne Anrichten vermisst. Und man muss lernen, dass das Essen nicht direkt auf den Teller kommt, sondern auf dem Weg zur Patientin oder zum Patienten noch 15 bis 25 Minuten unterwegs ist. Als Koch leidet man ja mit dem Essen mit, wenn es zu lange dauert.

**Sie sind jetzt fünf Jahre im GZO.**

**Was haben Sie in der Küche verändert?**

Bei den Geräten gab es einige Veränderungen. Viele grosse Kippkessel habe ich durch mehrere kleinere ersetzt. Manche Gerichte kocht man besser nacheinander, beispielsweise Risotto. Wenn das zwei Stunden im Topf steht, ist das nur noch Kleister. Das kocht man besser in zwei Portionen. Und wenn ich etwas gekocht habe und es noch nicht im Buffet war, kann ich es morgen und übermorgen noch einmal verwenden. Und: Wir kochen sehr umsichtig. Wenn es Fisch gibt, dann lassen wir noch ein paar Filets roh und können die bei Bedarf noch schnell nachbraten. Und wenn sie nicht gebraucht werden, können wir sie später verwenden.

**Andere Änderungen?**

Früher haben die Mitarbeitenden bei der Essensausgabe noch selbst geschöpft, da gab es teilweise lange Schlangen. Jetzt schöpft das Küchenteam das Essen für die Mitarbeitenden, das geht viel schneller.

**Und im Umgang mit dem Team?**

Ich versuche, den Mitarbeitenden mehr Eigenverantwortung zu geben. Wenn jemand 15 Minuten früher gehen muss, beispielsweise wegen eines Arzt-Termins, dann muss ich das nicht als Chef abzeichnen, das wird im Team geregelt. Und es gibt noch viele weitere Beispiele. Vertrauen in meine Kolleginnen und Kollegen und viel Eigenverantwortung sind sehr wichtige Führungsprinzipien für mich. ►►

«Spitalköchinnen und -köche werden ja häufig etwas belächelt, man meint, die kochen nur Brei.»



Ein erster Entwurf, wie das zukünftige Restaurant im Neubau aussehen könnte.

MIYO VISUALISIERUNG  
STAND 2022.

« Das Kochen im Spital ist viel komplexer, selbst im Vergleich zu einem Fünf-Sterne-Resort-Restaurant.

#### » Und beim Ablauf?

Was besonders wichtig ist: Am Band, also dort, wo die individuellen Essen für die Patientinnen und Patienten zusammengestellt werden, muss absolute Disziplin herrschen. Es muss ruhig und konzentriert zugehen, Fehler können wir uns dort nicht erlauben. Das Band muss wie eine Perlenkette laufen, die Perfektion hat mich sicherlich zwei Jahre gekostet. Es kann mal ein Schnitzel verbrennen, aber es darf dann einfach nicht rausgehen.

#### Gab es Änderungen beim Einkauf?

Sehr grosse sogar. Wir sind neu so aufgestellt, dass die Wertschöpfung in den zwölf Gemeinden bleibt, die auch Aktionäre des Spitals sind. Beispielsweise verwenden wir rund 80 Prozent unseres Fleisches von Tieren, die in diesen Gemeinden aufgewachsen sind. Lediglich Trockenware und einige Milchprodukte beziehen wir von Pistor beziehungsweise Transgourmet. Und Natürli aus dem Zürcher Oberland ist einer unserer Hauptlieferanten. Darüber hinaus gibt es ein paar Spezialprodukte: Etwa die Albulabergkartoffeln oder einen Zander aus dem Wallis oder Lamm aus Appenzel. Das sind allerdings Highlights, die es dann nur einmal im Monat gibt.

#### Wie oft wechselt das Menü?

Wir haben 6-Wochen-Pläne, die jeweils angepasst und optimiert werden, auch je nach Jahreszeit.

#### Wie viele verschiedene Menüs gibt es?

Wir haben insgesamt sechs verschiedene Menüs, beispielsweise das klassische Menü, das leichte Menü, das vegetarische Menü, das mediterrane Menü, das weiche Menü, das Turmix-Menü. Vegan machen wir auf Wunsch, es wird jedoch sehr wenig in Anspruch genommen. Zudem haben die Privat-

sowie Halbprivat-Patientinnen und -Patienten noch die Möglichkeit, à la carte zu essen.

#### Ihr Angebot für die Patientinnen und Patienten ist ja schon sehr vielseitig. Warum bieten Sie nicht die gleichen Gerichte auch den Mitarbeitenden an?

Das Grundgerüst für die Mitarbeitenden stammt vom Spital-Haupt-Menüplan, es gibt da nur jeweils leichte Anpassungen. Beispielsweise verwenden wir für das leichte Menü im Spital keine Pilze oder wenig Zwiebeln, weil es schwer verdaulich ist. Das verträgt sich nicht gut, wenn man liegen muss. Aber warum soll ich das für die Mitarbeitenden nicht verwenden, wenn es besser zum Gericht passt.

#### Wie stehen Sie zur Prozessküche?

Wir kochen nichts vor, bis auf ein paar Saucen, die wir zweimal pro Woche vorbereiten. Ansonsten wird alles frisch zubereitet. Der eigentliche Prozess des Kochens ist ja relativ kurz. Zeit kostet das Planen, das Rüsten, das Abwaschen und Putzen. Gerüstet wird immer zwei Tage im Voraus, und dann wird für ein Gericht alles auf einem Wagen vorbereitet. Wenn der Koch in die Küche kommt, muss er nur noch kochen. Wenn er sich dann noch alles zusammensuchen müsste, bräuchte er Rollschuhe.

#### Viele Küchen stellen um auf zwei bis drei Produktionstage, was effizienter zu sein scheint, da man mit weniger Personal auskommt.

Ich weiss, ich kenne nur wenige, die es so machen wie wir. Aber: Was viele vergessen, ist der grosse Aufwand für Spülen und Energie in der Prozessküche. Nachdem das Essen gekocht ist, wird es vom Kessel umgefüllt in ein neues Geschirr zum Schockfrostern. Dann kommt der Energieaufwand zum

Schockfrostern und Kühlen. Nach dem Kühlen wird es wieder umgefüllt, also doppelte Geschirrmenge, und wird dann wieder erhitzt, das kostet schon wieder zusätzliche Energie. Ganz abgesehen davon, dass beim frischen Kochen viel mehr Nährstoffe im Essen bleiben. Zudem verliere ich bezüglich des Vorkochens einen Haltbarkeitstag. Das gäbe dann mehr Food Waste.

#### **Inwiefern?**

Nach Lebensmittelgesetz darf ich das Essen 3 Tage verwenden. Produktionstag plus 2 Tage sind 3 Tage. Beim Vorkochen verliere ich einen Tag und kann die aufgewärmten Speisen dann nur 2 Tage verwenden.

#### **Wie gross ist Ihr Food Waste?**

Wir müssen fast nichts wegwerfen, weil wir ja genau wissen, wie viele Patientinnen und Patienten wir haben. Food Waste kann lediglich beim Mitarbeitendenessen vorkommen, da ich nicht weiss, kommen heute zweihundert Personen zum Essen oder zweihundertfünfzig.

#### **Sie bereiten neben dem Spital- und Mitarbeitendenessen auch Essen für Schulen und Kitas zu.**

Ja, das sind ungefähr 1200 bis 1400 Schul- und Kitassen im Monat.

#### **Wie sieht dieses Essen aus?**

##### **Viel Chicken Nuggets und Pizza?**

Das Gerüst und die Grundprinzipien sind für alle Bereiche gleich: Frisch, saisonal, regional und möglichst abwechslungsreich und gesund. Basis ist immer das Spitalessen, das jeweils angepasst ist. Pizza oder Chicken Nuggets für die Kinder gibt es maximal einmal im Jahr. Auch gibt es für die Kinder nur Wasser zum Essen, keinen Sirup oder Softdrinks. Ernährung ist Erziehungssache. Die Kinder müssen lernen, verschiedene Dinge zu essen und zu schmecken. Das halte ich für sehr wichtig. Es ist sehr bedenklich, was in den Supermärkten alles verkauft wird. Lebensmittel mit viel zu hohem Salzgehalt und überzuckert. Auch bei Früchten muss man aufpassen, Fruchtzucker ist auch Zucker.

#### **Bieten Sie auch Essen für externe Gäste an?**

Das geht aus räumlichen Gründen aktuell leider nicht, da wir wegen des Neubaus gerade ein Provisorium nutzen. Aber für das neue Gebäude ist das vorgesehen, das Konzept dafür steht.

#### **Ich sehe kein Schweinefleisch auf dem Speiseplan.**

Wir verwenden nur sehr wenig Schweinefleisch. Denn das essen viele Personen gar nicht oder nicht gerne, häufig aus kulturellen Gründen. Mit Schweinefleisch auf der Karte hagelt es Umbestellungen. Das wollen wir vermeiden.

#### **Sonstige Prinzipien?**

Wir versuchen viel zu kombinieren: Mal ganz einfache Gerichte und dann einmal im Monat auch etwas Luxuriöses oder Besonderes einstreuen, beispielsweise Roastbeef, so wie heute.

#### **Gibt es rein vegetarische Tage?**

Es gibt keinen Tag, an dem ausschliesslich vegetarisches Essen angeboten wird. Das haben wir einmal gemacht. Das gab nur Ärger im Haus. Aber es gibt jeden Tag ein vegetarisches Angebot und viel Gemüse. Wir setzen auf Eigenverantwortung beim Thema Ernährung. Grundsätzlich merken wir, dass bewusster gegessen wird. Wenn jemand zum Znacht eingeladen ist, isst man zu Mittag nur einen kleinen Gemüseteller.

#### **Wie gross ist Ihre Organisation?**

Insgesamt dreissig Mitarbeitende, wobei nicht alle Vollzeit arbeiten. Darunter sind knapp die Hälfte Köchinnen oder Köche. Und fünf Lehrlinge bilden wir aus.

#### **Und jede oder jeder kann alles machen, oder gibt es Spezialisierungen?**

Grundsätzlich ja, wobei die Lehrenden keine Diätküche kochen dürfen, sie müssen erst einmal normal kochen lernen. Und die Köchinnen und Köche in der Patisserie kochen auch nur in ihrem Spezialgebiet.

#### **Spüren Sie den Fachkräftemangel?**

Nein, wir haben keine Probleme, Mitarbeitende zu finden. Ich habe den Eindruck, dass die Mitarbeitenden gerne bei uns arbeiten und Spass haben, hier arbeiten zu können. Das mag zu der entspannten Situation beitragen. Natürlich haben wir auch Abgänge. Eine Mitarbeiterin geht drei Monate auf Weltreise. Wir haben ihr aber nicht gekündigt, sondern sie unbezahlt beurlaubt. Nach den drei Monaten kann sie dann wieder einsteigen und muss sich keinen neuen Job suchen. Wo wir können, unterstützen wir unsere Mitarbeitenden. Wir bilden Lehrlinge aus, und es kommt immer wieder vor, dass sie nach einiger Zeit Sehnsucht nach dem GZO haben und zurückkommen.



GZO-CEO Matthias Spielmann (links) und Robert Hubmann während der Preisverleihung der Viktor-Awards.

#### **Robert Hubmann**

48, ist seit 2018 Küchenchef der GZO AG Spital Wetzikon. Er wohnt in Arosa GR / Wetzikon ZH. Sein Werdegang: Gastro Betriebsleiter und Küchenchef, Grand Resort Bad Ragaz (2007–2018); Küchenchef, Duc de Rohan (2005–2007), Souschef, Mosimann's London (2000–2001); Arosa Kulm Hotel. Seine Ausbildung: Eid. Dipl. Küchenchef und Produktionsleiter; Dipl. Sommelier WSET 3; G2 Betriebsleiter, (GastroSuisse), Diätkoch mit Fachausweis (ABZ Zürich).



So sehen Sieger aus: Die «Spitalküche des Jahres», ausgezeichnet mit dem Viktor Award. Das GZO-Küchenteam unter der Leitung von Robert Hubmann (Mitte, unten links) sowie CEO Matthias Spielmann (links aussen) und CFO Daniel J. Müller (rechts aussen).



# DMEA-Highlights 2023

Vier Höhepunkte von der DMEA zu den Themen **Green IT** in Spitälern, wie es **Innovationen** in den Alltag schaffen, neue **Start-ups** für das Selbstmanagement von Patientinnen und Patienten sowie die **Gewinner** der Nachwuchspreise.

► FLORIAN FELS

## Ein starker Hebel: Green-IT in Spitälern

Digitalisierung kann helfen, CO<sub>2</sub>-Emissionen zu sparen – leider verursacht sie aber auch selbst welche, und das in erheblichem Masse. Wo liegen die Potenziale, was müssen Politik, Industrie und die Krankenhäuser selbst unternehmen? Das war Thema auf der DMEA sparks.

Ressourcen schonen, Kosten sparen, Klima schützen – Green-IT hat hehre Ziele, und trotzdem steckt sie im Gesundheitswesen häufig noch in den Kinderschuhen. Das deutsche Bundesumweltministerium definiert «Green IT» als «umweltverträgliche Produkte und Dienstleistungen der Informations- und Kommunikationstechnik (IKT) sowie die Nutzung von IKT zur Umweltschonung». Dies umfasse den gesamten Lebensweg von IKT-Produkten sowie deren Auswirkungen auf das Klima oder beispielsweise auch auf den Abbau kritischer Rohstoffe.

Und wie wird dieser Ansatz in Spitälern genutzt? Noch viel zu wenig, aber immerhin: Die ersten Projekte sind in der Pipeline, so lautet das Fazit der Diskussionsrunde «Green-IT in der deutschen Krankenhauslandschaft – Status quo und Ausblick auf 2030», zu der das

Nachwuchsnetzwerk «Bvitg\_generation\_next» auf der DMEA sparks eingeladen hatte.

### Der Fussabdruck des Datenspeicherns

Nachhaltigkeit spiele immer noch eine untergeordnete Rolle, sagte Aline Mittag, Konzernleitung Nachhaltigkeit bei den Asklepios Kliniken. «Das ist ein Riesenzug, das nicht ausgeschöpft wird, weil das Bewusstsein dafür noch nicht angekommen ist.» Zurzeit werde vor allem daran gedacht, dass Digitalisierung Nachhaltigkeit fördern könne, zum Beispiel, um Warenkosten zu senken. Der nächste Gedankenschritt fehle aber häufig: «Wie können wir die Digitalisierung selbst nachhaltig gestalten? Denn auch digitale Lösungen haben einen CO<sub>2</sub>-Fussabdruck. Das Datenspeichern hat Einfluss auf Umwelt und Klima. Das ist ein wichtiger Aspekt: Wie viele Daten brauche ich wirklich in welchem Umfang, und was bedeutet das für die Umwelt?»

Eine wichtige Lösung wäre zum Beispiel die Abkehr von On-Premise-Datenspeicherungen – dass also jedes Spital seine Daten auf der eigenen Hardware speichert und dafür oft sein eigenes Rechenzentrum nutzt. Effizienter seien Cloudlösungen, weil dann mehrere Häuser ein Rechenzentrum nutzen, erklärte Birgit Stabenau, Business Architect

Health IT bei Philips. Das alleine reiche aber nicht: «Man muss das Denken angeschaltet lassen und effizient mit Ressourcen umgehen, selbst wenn sie grün sind.» Stichwort Datensparsamkeit: Wenn Daten doppelt und dreifach gespeichert würden, sei auch durch die Cloud nichts gewonnen.

### In Kreisläufen denken

Es gehe auch darum, in ein Kreislaufdenken zu kommen, sagte Stefan Krojer, Gründer und CEO von ZUKE Green: Wie kann Digitalisierung zum Beispiel das Abfallmanagement im Spital steuern, welches Material kann wiederverwendet werden? Für solche Fragen wolle die Plattform Zukunft Krankenhaus-Einkauf (ZUKE) die Schwarmintelligenz der Online-Community nutzen, Nachhaltigkeitsmanagerinnen und -manager miteinander und mit der Industrie vernetzen. Denn der Einkauf habe grosse Auswirkungen auf die indirekten CO<sub>2</sub>-Emissionen von Spitälern, zum Beispiel in der Frage, ob Medizinprodukte recyclingfähig seien.

Es gehe aber nicht nur darum, die Emissionen zu reduzieren, sondern auch darum, sie zu binden, ergänzte Dr. Sven Jansen, Geschäftsführer von Neo Q Quality in Imaging. So laufe bei der Medizinischen Hochschule Hannover derzeit eine Ausschreibung, bei der «das Thema

360 Grad gedacht» werde, konkret: wie mit der Wärmeabstrahlung durch IT umgegangen und das emittierte CO<sub>2</sub> wieder gebunden werden soll. «Wenn das klappt, haben wir ein Leuchtturm-Projekt.» Überhaupt wüsste er sich einen Wandel im Mindset, bei dem nicht ständig auf Probleme geschaut werde, sondern auf Lösungen. Statt immer nur über Datenschutz zu reden, sollte lieber der Datennutzen im Vordergrund stehen, forderte Jansen. «Da sind andere Länder schon weiter.»

## Wie es Innovationen in den Klinikalltag schaffen

Eine Panel-Diskussion des Vereins Beyond Medicine zeigte am Beispiel der Uniklinik Münster und dem Medical Messenger Famedly, wie sich neue digitale Lösungen in Krankenhäusern implementieren lassen.

Röntgenbilder und Laborwerte in Echtzeit versenden, Gruppen anlegen oder schnell per Sprachnachricht Kollegen oder Kolleginnen informieren: Der Medical Messenger der Firma Famedly funktioniert so einfach und intuitiv wie WhatsApp, erfüllt dabei aber höchste Sicherheitsstandards. Er ist bereits an Kliniken in Frankfurt am Main und Berlin im Einsatz.

Famedly-Geschäftsführer Dr. Phillipp Kurtz ist selbst Arzt und war von den veralteten Prozessen in Spitälern genervt, bevor er sein Unternehmen 2019 gründete. Seiner Erfahrung nach ist die Interoperabilität essenziell für den Erfolg einer Anwendung. Um die Systemanbieter der Krankenhaus-Informationssysteme (KIS) zu überzeugen, bedürfe es oft Fürsprecher in der jeweiligen Klinik. Ins Gespräch mit den Anwendenden zu kommen, sei ebenso essenziell. Im Falle des Universitätsklinikums Frankfurt liess Famedly die Einführung auf einer Pilotstation wissenschaftlich begleiten, um den Erfolg abbildbar zu machen.

Kurtz würde sich sowohl von den Häusern selbst als auch von der Politik mehr Pragmatismus wünschen. Mit Fehlern leben und daraus lernen könnte zu einem neuen, fortschrittlichen Mindset führen.

### Klinikalltag stellt besondere Anforderungen an digitale Services

Am Universitätsklinikum Münster, einem Maximalversorger mit 11 000 Mitarbeitenden, ist man offen für Innovationen wie den Medical Messenger von Famedly und anderen Anbietern. CIO Katja Kümmel beschrieb die besonderen Umstände, die die Klinik-IT so sensibel macht und von anderen Branchen unterscheidet: Die Systeme müssten rund um die Uhr verfügbar sein, da von ihrer Funktionalität Menschenleben abhängen. Zugleich habe man es mit sensiblen Daten zu tun, was besondere Anforderungen an den Datenschutz mit sich bringe. Aus diesen Gründen stiessen Digitalisierungsvorhaben oft im ersten Moment auf Skepsis. In dieser ►►

## Vorsicht Kamera ... Videoüberwachung

Videoüberwachung sorgt für mehr Übersicht, schützt und klärt auf. Sie erhalten die neueste Videoüberwachungstechnik, als eigenständige Anlage oder in Kombination mit einem Intercom-, Zutritts- oder Türsprechsystem. Selbstverständlich gehört ein umfassender Support auch zu unserem Service. Wir bieten ideale Lösungen für:

- Objektüberwachung
- Personenkontrolle
- Personenzählung
- Autonummernerkennung
- Marktanalyse
- Warensicherung
- Schnittstellen
- Gesichtserkennung





Für den Nachwuchspreis haben sich rund 60 Absolventinnen und Absolventen mit ihren Arbeiten beworben. Hier die stolzen Gewinner.

► Hinsicht wünscht sich Kümmel mehr Mut, Neues auszuprobieren. Um Ideen zu entwickeln und Dinge auszuprobieren, sei ein enger Kontakt zu Pflege, Ärzteschaft und Verwaltung wichtig. Viele Services seien monatlich kündbar und, wenn sie im Alltag nicht überzeugen, leicht abzubestellen. In Münster habe man eine eigene GmbH implementiert, die solche Versuche anstosse und auswerte.

Als CIO habe sie gute Erfahrungen mit Ansprechpartnerinnen und -partnern in den Abteilungen gemacht. Sich mit ihnen abzustimmen, beschleunige den Digitalisierungsprozess. Auch den Austausch mit anderen Kliniken halte sie für wertvoll. An die KIS-Hersteller plädierte sie, ihre Systeme durchlässiger zu machen und Schnittstellen für neue Anwendungen zur Verfügung zu stellen. Denn bei vielen Produkten offenbare sich der Mehrwert erst durch die Integration ins System.

## Neun Start-ups für das Selbstmanagement

Backup für die Zahngesundheit, digitale Diagnose und Therapie von Lipödemen, Medikationshilfe per App. Das DMEA-Format Start Me Up! dreht sich in diesem Jahr um Patient Empowerment. Mehr als 100 Einsendungen gab es, neun Start-ups durften auf die Bühne.

Über Geschmack lässt sich schlecht streiten. Über das Essen im Spital muss man gar nicht viel diskutieren, eine Zahl spricht da vielleicht für sich: Rund 30 Prozent der PatientInnen würden wegwerfen, erklärt Jan Bodenbach, CEO des Start-ups Hospichef. Eine grosse Verschwendung von Ressourcen, die sich Spitäler mit seiner App sparen könnten: Hospichef bietet digitales Verpflegungsmanagement. Die Patientinnen und Patienten wählen in aller Ruhe ihr Essen am Smartphone aus, die Spitalmitarbeitenden sehen, wer bestellt hat und wer nicht, die Küche ist angebunden, und am Ende

können alle Daten zu Speisenverwurf und Zufriedenheit der Patientinnen und Patienten ausgewertet werden. Nach sieben Monaten im Einsatz zeige sich: Das Pflegepersonal brauche nur noch halb so viel Zeit für die Bestellaufnahmen, und die Warenkosten sanken um 20 Prozent.

Nur eine von neun oft verblüffenden Ideen, die die jungen Unternehmen beim DMEA Start Me Up! präsentierten. Drei Minuten hat jedes Start-up für seinen Pitch - und um damit die Aufmerksamkeit von potenziellen Geschäftspartnern, Investorinnen und Publikum auf sich zu ziehen. Hospichef steht mit seinem aufs Management zielenden Angebot für sich. Die anderen Anwender haben vor allem Therapien und Auswertungen, Patientenedukation oder Datenaustausch im Blick.

## Von Telemedizin für MS-Patienten bis Therapiebegleitung per App

Mit Sherpa aus den Niederlanden zum Beispiel können Patientinnen mit Multipler Sklerose zu Hause täglich oder wöchentlich klinisch validierte Tests machen, deren Ergebnisse dem behandelnden Arzt in Echtzeit zeigen, wie aktiv die Krankheit derzeit ist. Ichó Systems arbeitet mit einem leuchtenden Therapieball, mit dem Menschen, die durch Demenz, Schlaganfall oder andere Erkrankungen eingeschränkt sind, über Licht, Ton und Vibrationen ihre kognitiven Fähigkeiten trainieren können.

Auf einen riesigen Bedarf stösst auch Lipo Check. Jede zehnte Frau in Deutschland leidet an einem Lipödem. Doch die Krankheit ist selbst unter Medizinern noch wenig bekannt, weshalb die betroffenen Frauen meist lange unbehandelt bleiben. Lipo Check bietet eine Diagnose anhand von zwei Fotos und eines speziellen Fragebogens sowie die lebenslange Therapiebegleitung per App.

Ein Backup für die Zähne erstellt Denton Systems: Mit einem innovativen Messverfahren kann man sich dort die

Orientierung von Ober- und Unterkiefer zueinander erheben lassen. Die Daten werden gespeichert und können bei Bedarf vom Patienten oder der Patientin abgerufen werden, zum Beispiel wenn die Zähne nach einem Unfall oder über die Zeit behandlungsbedürftig sind.

## Individuelle Aufklärungsvideos

In Richtung Patientenaufklärung geht Living Skills aus Finnland, das im Kampf gegen Essstörungen bei Jugendlichen das Konzept der Maudsley-Familientherapie online verfügbar macht - für Patienten, die Angehörigen und die behandelnden Ärztinnen. Mit Medudoc Education können wiederum Ärzte in weniger als einer Minute individuelle Aufklärungsvideos für ihre Patientinnen erstellen, die sich diese jederzeit und mehrfach, alleine oder mit ihren Angehörigen ansehen können.

Ebenfalls Hilfe für zu Hause bietet TOM Medications, eine App, die an die Medikamenteneinnahme erinnert, Messdaten speichert und den Überblick über die Vorräte im Apothekenschrank behält. Die Softwarelösung Probatix hat sich schon während der Pandemie bewährt als Schnittstelle zwischen Labor, Patient und Leistungserbringern. Mit ihr ist es zum Beispiel möglich, in der Apotheke rasch Blut abnehmen zu lassen und innerhalb kurzer Zeit den Vitamin-D-Status oder die Eisenwerte zu erheben. Das Start-up ist schon bei mehr als 1500 Einrichtungen im Einsatz, sucht aber noch weitere Partner.

## DMEA-Nachwuchspreis für IT-Architektur und Schluck-Analyse

Die Gewinner des DMEA-Nachwuchspreises stehen fest. Lars Anderegg und Jonas Jiménez konnten sich mit ihrer IT-Architektur den Nachwuchspreis für die beste Bachelorarbeit sichern. Der Preis für die beste Masterarbeit ging an Luisa Neubig für ihre Deep-Learning-unterstützte

Analyse des Schluckens. Laura Hensel hat mit ihrer Arbeit zur Entwicklung eines hybriden Simulators zur Validierung eines sEMG-Verstärkers den Audience Award gewonnen.

Mit dem DMEA-Nachwuchspreis werden jedes Jahr die besten Bachelor- und Masterarbeiten aus dem Digital-Health-Bereich ausgezeichnet. Zur DMEA 2023 haben sich rund 60 Absolventinnen und Absolventen mit ihren Arbeiten beworben. Eine Fachjury, bestehend aus Expertinnen und Experten aus Wirtschaft und Industrie, hat unter allen Einsendungen zehn Finalisten ausgewählt.

### Die besten Bachelor-Arbeiten: von Deep Learning bis Handkinematik

Sieger in der Kategorie Bachelorarbeiten sind Lars Anderegg und Jonas Jiménez von der Berner Fachhochschule. Ihre Arbeit beschäftigt sich mit dem Aufbau einer IT-Architektur für das patient@home-Konzept. Zusammen mit dem Spitalzentrum Biel haben Lars Anderegg und Jonas Jiménez den Prozess ermittelt, wie Patientinnen und Patienten zu Hause behandelt werden können, statt stationär im Krankenhaus aufgenommen werden zu müssen. Dabei wurde eine IT-Architektur entwickelt, mit der ermittelte Daten zur Atem- oder Herzfrequenz an die behandelnden Ärztinnen und Ärzte oder Pflegekräfte übertragen werden können. Mithilfe einer eigens geschaffenen Plattform können die patient@home-Daten abgebildet und an das Krankenhausinformationssystem übertragen werden. Im Falle einer kritischen Überschreitung von Grenzwerten greift ein Notfallszenario, durch das Patientinnen auch zu Hause

schnelle Hilfe erhalten. Lars Anderegg und Jonas Jiménez versprechen sich von ihrem patient@home-Konzept deutlich weniger Spitalaufenthalte von Patienten, dadurch eine finanzielle Entlastung der Krankenhäuser und eine höhere Behandlungszufriedenheit der Patientinnen.

Platz zwei ging an Cyril Zraggen und Sebastian Kunz von der Fachhochschule Bern. In ihrer Bachelorarbeit geht es um die Anwendung von Deep Learning und Natural Language Processing für SNOMED-CT-Codierung.

Platz drei ging an Raul Simpetru von der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg. Seine Bachelorarbeit befasst sich mit der robusten Vorhersage der Handkinematik aus Oberflächen-Elektromyographie mithilfe von neuronalen Faltungsnetzen und maschinellem Sehen.

### Die besten Masterarbeiten: von Videofluoroskopie bis Co-Registrierung von Krebsbildungsdaten

Luisa Neubig von der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg wurde mit dem DMEA-Nachwuchspreis für die beste Masterarbeit ausgezeichnet. Sie hat sich in ihrer Arbeit mit der deep-learning-unterstützten Analyse des Schluckens in der Videofluoroskopie beschäftigt. Bei der Videofluoroskopie wird der Schluckakt mittels Durchleuchtung beobachtet und gefilmt. In der Regel werden verschiedene Konsistenzen (flüssig, breiig, fest) und verschieden grosse Schluckportionen getestet. Durch semantische Segmentierung hat Luisa Neubig den Bolus (Bissen) auf den Aufnahmen

hervorgehoben und kenntlich gemacht. Auf diese Weise konnte Luisa Neubig die visuelle Darstellung von Videofluoroskopen verbessern. Die Schluckphysiologie kann automatisch und Algorithmus gesteuert bewertet werden, auch der Gesundheitszustand kann auf diese Weise besser verfolgt und die Behandlungsstrategien bewertet werden.

Platz zwei in der Kategorie Masterarbeiten ging an Tanja Eichner von der Technischen Universität Wien. Sie hat in ihrer Arbeit die interaktive Co-Registrierung für multimodale Krebsbildungsdaten auf der Grundlage von Segmentierungsmasken thematisiert.

Platz drei ging an Susanna Götz von der Technischen Hochschule Würzburg-Schweinfurt. Ihre Masterarbeit handelt von der Interpretation von medizinischen Daten.

### Audience Award für hybriden Simulator

Der Audience Award des DMEA-Nachwuchspreises ging an Laura Hensel von der Hochschule Heilbronn. Sie konnte mit ihrer Masterarbeit zum Thema «Entwicklung eines hybriden Simulators mit Modellierung druckunterstützter Spontanatmung zur Validierung eines sEMG-Verstärkers» die Zuschauenden auf YouTube am meisten überzeugen. Bis zum 21. April konnte für den Audience Award des DMEA-Nachwuchspreises digital abgestimmt werden.



Florian Fels,  
Redaktion Heime & Spitäler

PROFESSIONAL



Neue Generation des mobilen Bezahlens und Verwaltens

GIGA W10 - Frisch gemahlen, nicht gekapselt

Die GIGA W10 ist ideal für den Einsatz in eleganten, repräsentativen Arbeits-, Freizeit- und Lounge-Umgebungen geeignet. Auf Knopfdruck bereitet sie sowohl heiße wie auch echte Cold-Brew-Spezialitäten zu. Kombiniert mit Pocket Pilot 2.0 setzt sie auch neue Maßstäbe in puncto Payment, Abrechnung und Verwaltung. Die kostenlose Software ermöglicht bargeldloses Bezahlen und kommt ohne Zusatzgeräte aus. Sie erlaubt die zentrale Überwachung und Verwaltung von Vollautomaten und bietet hohe Individualisierbarkeit.



Buchen Sie Ihre persönliche Onlineberatung via JURA LIVE Office.

jura.com



# Cybersicherheit in der Medizin

Die Experten des **Fraunhofer Instituts** haben an der DMEA ihre vielseitigen Forschungsprojekte vorgestellt. Eine Auswahl.

**Das Fraunhofer IGD** präsentierte auf der DMEA die Arbeiten des Nationalen Forschungszentrums für angewandte Cybersicherheit Athene rund um die Themen Datenschutz und Cybersicherheit im Kontext der immer weiteren Digitalisierung im Gesundheitswesen.

FOTO: FRAUNHOFER

► PAULA WIKSTRÖM

Die Digitalisierung im Gesundheitswesen bietet die Chance auf eine bessere Versorgung. Viele Patientinnen und Patienten sind besorgt, dass ihre Daten in falsche Hände geraten könnten. Das Fraunhofer IGD verfolgt als Mitwirkender im Nationalen Forschungszentrum für angewandte Cybersicherheit Athene das Ziel, die Digitalisierung im Gesundheitswesen durch eine bessere Absicherung bei der Datennutzung voranzutreiben. Die beteiligten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler gaben auf der DMEA in Berlin Einblicke in den aktuellen Stand der Forschung.

## Doppeluntersuchungen vermeiden

Aktuell liegen Patientendaten wie MRT-Aufnahmen, Laboregebnisse oder Therapieverläufe verteilt bei verschiedenen Ärztinnen und Ärzten und Kliniken. Dies soll sich in den kommenden Jahren grundlegend ändern. «Werden Datenquellen zunehmend vernetzt, bietet das ein enormes Potenzial, die Qualität der Patientenversorgung zu verbessern und unnötige Doppeluntersuchungen zu vermeiden», sagt Prof. Jörn Kohlhammer, Athene-Wissenschaftler beim Fraunhofer Institut für Graphische Datenverarbeitung IGD. Gleichzeitig rücke aber auch die Absicherung dieser Daten und das Thema Datenschutz verstärkt in den Blickpunkt.

## Datensicherheit bei der Übertragung, Speicherung und langfristigen Nutzung

Prof. Kohlhammer und ein Team aus Fraunhofer IGD und Fraunhofer SIT beschäftigen sich daher mit drei zentralen Herausforderungen: Neben deren sicheren Übertragung müssen die gesammelten Daten, wenn sie beispielsweise in einer Cloud-Lösung gespeichert sind, vor dem Zugriff Unbefugter geschützt werden. Auch der Frage, wie Daten langfristig gesichert werden können, wenn diese nur noch digital vorliegen und nicht mehr auf Papier, gehen Prof. Kohlhammer und

sein Team nach. Als Leiter des Forschungsbereichs Informationsvisualisierung und Visual Analytics beschäftigt er sich insbesondere mit der visuellen Unterstützung dieser Datenauswertung für Medizinerinnen und Mediziner sowie für Patientinnen und Patienten.

## Mit Visualisierung die Komplexität reduzieren

«Patientinnen und Patienten haben das Gefühl, dass sie im Zuge der Digitalisierung die Hoheit über ihre Daten verlieren», erläutert Prof. Kohlhammer. Daher verwundere es ihn nicht, dass aktuell weniger als ein Prozent der gesetzlich Versicherten die Möglichkeiten der elektronischen Patientenakte nutzt. Auf der anderen Seite hätten aber auch Ärztinnen und Ärzte Bedenken, ihren komplexen rechtlichen Pflichten zum Datenschutz nicht nachkommen zu können.

Die Lösung ist aus Sicht des Fraunhofer IGD eine zielgerichtete Visualisierung von Datenschutzinformationen, Einverständniserklärungen sowie Auskünften darüber, welche Daten wem vorliegen und wie diese genutzt werden dürfen. «Je einfacher und verständlicher diese aufbereitet sind, desto höher wird die Akzeptanz der Digitalisierung im Gesundheitswesen insgesamt ausfallen», ist sich Prof. Kohlhammer sicher. Die ePA sei dabei nur der erste Schritt hin zu einer individuellen Medizin, die durch Künstliche Intelligenz das Gesundheitswesen nachhaltig verändern könnte.

## Digitaler Zwilling verbindet alle Gesundheitsinformationen

Ein digitaler Zwilling ist das Computerabbild einer bestimmten Sache. Die Industrie nutzt digitale Zwillinge beispielsweise, um Maschinen und Prozesse zu verbessern. In der Medizin können digitale Zwillinge von Menschen eingesetzt werden, um bessere Diagnosen und Therapieentscheidungen zu fällen oder frühzeitig Krankheiten vorzubeugen. Sieben Fraunhofer

Institute haben sich im Konsortium MED<sup>2</sup>ICIN zusammengetan und inzwischen einen Prototypen fertiggestellt, der im Bereich der Colitis Ulcerosa eingesetzt wird. Dieser verbindet alle Gesundheitsinformationen einer Patientin oder eines Patienten miteinander und ermöglicht den Abgleich von Parametern aus Populationsstudien und Daten spezifischer Krankheitsbilder wie Diagnostik, Krankheitsverlauf, Medikation oder Therapien anderer Betroffener. Es entsteht ein ganzheitliches, digitales Patientenmodell, das dem medizinischen Fachpersonal nicht nur alle wichtigen Daten auf einen Blick verfügbar macht, sondern gleichzeitig eine umfangreiche, datengestützte Entscheidungshilfe gibt.

«Die strenge Beachtung von Sicherheitsaspekten ist bei Projekten wie MeDiTwin unabdingbar», sagt Prof. Kohlhammer. Dem kommt Athene im Bereich der Gesundheitsdaten mit diesem Projekt nach. Dies sei auch wichtig bei allen Überlegungen zum weiteren Aufbau von Dateninfrastrukturen. Zudem müsse der Schutz der Daten auch beim Austausch zwischen Institutionen oberste Priorität haben.

Ärztinnen und Ärzte geben in den medizinischen digitalen Zwilling patientenrelevante Daten ein wie Alter, Geschlecht, Vorerkrankungen, ausserdem Labor- und Bildgebungsdaten. Bereits hinterlegt sind klinische Leitlinien zur jeweiligen Erkrankung, Therapiepfade sowie weiter-

führendes Wissen aus der jeweiligen Population – und auch gesundheitsökonomische Modellierungsdaten.

Der digitale Zwilling beinhaltet auch Daten von anderen Patientinnen und Patienten. Nicht im Sinn von erkennbaren Personendaten – aber pseudonymisierte Informationen aus der Diagnostik, dem Krankheitsverlauf und der Therapie anderer Betroffener. Ärzte bekommen also nicht nur angezeigt, welche Medikamente bei bestimmten Diagnoseparametern laut Leitlinien eingesetzt werden können, sondern auch: Wie wirkte welches Medikament bei vergleichbaren Patientinnen? Der Zwilling führt das darüber hinaus noch mit der Frage der Kosten zusammen: Ein initial teureres Medikament kann unterm Strich günstiger sein, wenn der Therapieerfolg damit höher ist. Es geht also auch um intelligente Gesundheitsausgaben.

### Secure Digital Transformation in Health Care

Das Nationale Forschungszentrum für angewandte Cybersicherheit Athene ist das grösste Forschungszentrum für Cybersicherheit und Privatsphärenschutz in Europa. In Athene wirken die Darmstädter Fraunhofer-Institute SIT und IGD sowie die TU Darmstadt, die Goethe-Universität Frankfurt am Main und die Hochschule Darmstadt mit.

➔ Es entsteht ein ganzheitliches, digitales Patientenmodell, das dem medizinischen Fachpersonal nicht nur alle wichtigen Daten auf einen Blick verfügbar macht, sondern gleichzeitig eine umfangreiche, datengestützte Entscheidungshilfe gibt.



Paula Wikström,  
Redaktion Heime & Spitäler



## Wissen ist Fürsorge

Wussten Sie, dass ältere Personen mit Diabetes ein höheres Risiko für Inkontinenz, Stürze, Gebrechlichkeit, kognitive Beeinträchtigung und depressive Symptome haben?

Möchten Sie mehr erfahren?  
[shop.sysmex.ch](http://shop.sysmex.ch)



HemoCue® Glucose 201 DM System





GLOBAL HEALTH CARE OUTLOOK 2023

# Die Pandemie, die alles verändert hat

Die COVID-19-Pandemie hat das globale Gesundheitswesen nachhaltig verändert – angefangen von der beschleunigten Annahme **neuer Technologien** und Pflegemodelle bis hin zum stärkeren Schwerpunkt auf **Nachhaltigkeit** und **Resilienz**. Die Experten der Unternehmensberatung Deloitte haben ihre Erkenntnisse in diesem Artikel zusammengefasst.

► VERFASST VOM DELOITTE-EXPERTENTEAM

Sowohl in Industrieländern als auch in Entwicklungsländern hat die Coronapandemie tiefgreifende Veränderungen in der Gesundheitsfürsorge nach sich gezogen. Sie hat weltweit zu einer verstärkten Nachfrage nach mehr Nachhaltigkeit und Resilienz geführt, die vor der Epidemie noch nicht gegeben war. Am auffälligsten ist jedoch die Tatsache, dass wir nach der Pandemie Gesundheitsfürsorge nicht mehr mit denselben Augen sehen können. In unserem Global Health Care Outlook 2023 beschäftigen wir uns mit dem gegenwärtigen Stand des Sektors, untersuchen Einsichten aus der internationalen Gesundheitspolitik, ermitteln aufkommende Bedrohungen für die öffentliche Gesundheit und erforschen, wie die Technologie in den kommenden zehn Jahren das Gesundheitswesen verändern wird. Wir werden ausserdem fünf für diese Transformation wesentliche Schlüsselbereiche betrachten und schliesslich Fragen stellen und Handlungsempfehlungen geben, die im Gesundheitswesen Tätigen helfen werden, bei dieser Transformation eine führende Rolle zu spielen.

## Virtuelle Gesundheitsfürsorge

Wir sind in der Zukunft des Gesundheitswesens angekommen: Die Coronapandemie hat einerseits neue Wege aufgezeigt, wie Telemedizin die Patientenversorgung verbessern und Kosten für Leistungserbringer senken kann, sie hat aber auch neu die Frage nach der Nachhaltigkeit gegenwärtiger Modelle der Gesundheitsfürsorge gestellt. Virtuelle Gesundheitsfürsorge ist kein

Ersatz für herkömmliche Pflege, sie bietet vielmehr neue, zuvor nicht mögliche Arten von Versorgung. Mit ihrer Hilfe kann die Fähigkeit der Menschen, füreinander zu sorgen, untermauert, personalisiert, beschleunigt und erhöht werden. Es ist an der Zeit, neuartige Technologien einzubeziehen und die Gesundheitsfürsorge der Zukunft zu entwerfen. Angesichts der Tatsache, dass weltweit mehr als eine Milliarde Menschen ohne jegliche medizinische Versorgung auskommen müssen und nahezu eine Milliarde Menschen keinen Zugang zu moderner Medizin haben, kann virtuelle Gesundheitsfürsorge im Leben dieser Menschen einen grossen Unterschied machen.

## Wichtige Erkenntnisse

- Einer der ersten Schritte in Richtung **virtuelle Gesundheitsfürsorge** besteht in der Einführung der elektronischen Patientenakte, aus der sich ein umfassenderes Bild sowohl der individuellen als auch der gesamtgesellschaftlichen Gesundheit ergibt.
- Dank der zunehmenden Einbindung **digitaler Gesundheitstechnik** in klinische Prozesse anhand von Cloud-Computing, maschinellem Lernen und mit dem Internet verbundenen Geräten lassen sich Pflegekosten deutlich senken. Überdies bietet Technologie eine Lösung für den Mangel an Fachkräften im Bereich Intensivmedizin.
- **Dienstleistungen** zugunsten der geistigen Gesundheit standen während der Pandemie an vorderster Stelle virtueller Gesundheitsangebote, erobern sich nun aber auch eine wach-

sende Gefolgschaft unter Smartphone-Nutzern. Apps helfen beim Umgang mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie beispielsweise Angstzuständen oder Depression und fördern das allgemeine Wohlbefinden, indem sie zu Verhaltensänderungen animieren.

## Digitaler Wandel

Das Aufkommen von Innovation im Gesundheitswesen: Als während der Pandemie weltweit eine plötzliche Zunahme der Patientenzahlen, verstärkte Nachfrage nach Gesundheitsfürsorge, Arbeitskräftemangel und Probleme in den Versorgungsketten zu beobachten waren, erwies sich für Leistungserbringer der Einsatz neuer Technologien wie beispielsweise Telemedizin oder elektronische Patientenakten als die effizienteste Lösung bei der Bewältigung dieser Herausforderungen. Digitale Technologien sind bestrebt, Kosten zu senken, effektiver mit sich ändernden Nachfragemustern sowie einer sinkenden Anzahl medizinischer Fachkräfte umzugehen und besser auf die nächste globale Gesundheitskrise vorbereitet zu sein.

### Wichtige Erkenntnisse

► **COVID-19** hat den Übergang zu Cloud-gestützten Technologien, die den Geschäftsbetrieb stärken und mehr Kundeninteraktionen in den di-

gitalen Bereich verlegen sollen, beschleunigt. Diese Tendenz zwingt die grossen Anbieter von elektronischen Patientenakten zur Migration ihrer Produkte und Dienstleistungen auf die Cloud und zum Aufbau von Partnerschaften mit Anbietern von Customer Relationship Management (CRM) und Enterprise Resource Planning (ERP).  
 ► **Neuartige Technologien** wie KI, Telemedizin, Blockchain sowie Überwachungsgeräte wie beispielsweise tragbare und verschluckbare Sensoren liefern kontinuierlich und in Echtzeit Daten über unsere Gesundheit und unsere Umwelt. Dies definiert die Zukunft des Gesundheitswesens und der Gesundheitsfürsorge neu.

► **Aufgrund ihres verstärkten Einsatzes von Cloud-Technologie** sind Spitäler bereits vorrangige Ziele für Ransomware-Angriffe und andere Formen der Cyberkriminalität. Eine Möglichkeit zur Verhinderung derartiger Angriffe bestünde in der Anwendung der Blockchain-Technologie auf Gesundheitsdaten.

## Gleichberechtigter Zugang zur Gesundheitsversorgung

Grössere Gleichberechtigung beim Zugang zur Gesundheitsversorgung als Ergebnis, nicht als Nebensächlichkei: Im globalen Gesundheitswesen sind beträchtliche Unterschiede zu beobachten, die auf Alter, Wohnort, Geschlecht, ►►

► Angesichts der Tatsache, dass weltweit mehr als eine Milliarde Menschen ohne jegliche medizinische Versorgung auskommen müssen und nahezu eine Milliarde Menschen keinen Zugang zu moderner Medizin haben, kann virtuelle Gesundheitsfürsorge im Leben dieser Menschen einen grossen Unterschied machen.

**PASTINELLA**

Care  
Vegan

## Die Schweizer Pasta.

Bewusste vegane Ernährung verbunden mit höchstem Genuss.

Lassen Sie sich begeistern von unseren vielfältigen veganen Sorten. Die hochwertigen und rein pflanzlichen Füllungen sorgen für kulinarische Überraschungen.

**pastinella.ch**

HIER PRODUZIERT  
PRODUIT ICI

1000g

1000g

Medaglioni Randen  
Tortellini Spinat  
Tortelloni Tomate Mozzarisella



➔ Aufgrund ihres verstärkten Einsatzes von Cloud-Technologie sind Spitäler bereits vorrangige Ziele für Ransomware-Angriffe und andere Formen der Cyberkriminalität.

➔ Einkommen, Rasse, Ethnizität, Religionszugehörigkeit und sexueller Orientierung beruhen, und dies, obwohl Erbringer von Gesundheitsdienstleistungen, Versicherer, Regierungsbehörden, Hilfsorganisationen etc. bedeutende Anstrengungen zu deren Beseitigung unternehmen. COVID-19 hat die Durchgängigkeit dieser mangelnden Gleichberechtigung beim Zugang zur Gesundheitsversorgung noch deutlicher hervorgehoben. Das Virus hat die anfälligsten Bevölkerungsgruppen überdurchschnittlich stark betroffen und die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit darauf gelenkt, dass Gemeinschaften nur so stark sind wie ihre am meisten gefährdeten Mitglieder. Deshalb überdenken nun viele Gesundheitsorganisationen ihre Herangehensweise an das Thema der mangelnden Gleichberechtigung beim Zugang zur Gesundheitsversorgung. Für sie stellt der Umgang mit Verzerrungen und die Förderung eines gleichberechtigten Zugangs zur Gesundheitsversorgung nicht nur einen moralischen Imperativ, sondern auch einen Wettbewerbsvorteil dar. Eine koordinierte Anstrengung von politisch Verantwortlichen, Führungskräften aus der Branche, Behördenvertretern, Influencern in den sozialen Netzwerken sowie in der Gemeinschaftsorganisation Tätigen, um die sich weitende globale Kluft beim gleichberechtigten Zugang zur Gesundheitsversorgung zu schliessen.

### Wichtige Erkenntnisse

- ➔ Soziale, wirtschaftliche und Umwelteinflüsse, die zusammengenommen die Qualität der Gesundheit der Bevölkerung bestimmen, können stärkere Auswirkungen auf die Gesundheit zeigen als die von klinischem Personal verrichtete Gesundheitsfürsorge.
- ➔ Ein wesentlicher Massstab für den gleichberechtigten Zugang zur Gesundheitsversorgung ist die Lebenserwartung. Wenn in derselben geografischen Region ansässige Menschen signifikante Unterschiede in ihrer jeweiligen Lebenserwartung aufweisen, kann dies Treiber von mangelnder Gleichberechtigung beim Zugang zur Gesundheitsversorgung aufdecken. Die Pandemie hat die Kluft im Gesundheitsbereich noch verstärkt und sich auch auf den Zugang zu Nahrung, Kinderbetreuung, einer stabilen Wohnsituation und Einkommen ausgewirkt.
- ➔ **Auch Rassismus und Verzerrungen** bedrohen die Einführung neuer Technologien, die diesen unterversorgten Bevölkerungsgruppen bessere Gesundheitsversorgung zur Verfügung stellen könnten. Seit der COVID-19-Pandemie ist Telemedizin ein zentraler Bestandteil des digitalen Wandels in der Gesundheitsfürsorge, doch sie wurde nicht in allen Bevölkerungsschichten gleich gut angenommen.

### Nachhaltigkeit

Den Klimawandel weltweit zur Priorität erheben: Der Klimawandel stellt eine allumfassende Gefahr für die Gesundheit und das Wohlbefinden

der Menschheit dar. Vor dem Hintergrund dieses steigenden Risikos sind Leistungserbringer mit der Herausforderung konfrontiert, auch bei wachsendem finanziellem Druck die Qualität der Gesundheitsversorgung beizubehalten. Hinzu kommt, dass ein sich wandelndes Klima bessere Katastrophenvorsorge nötig macht, insbesondere in ökonomisch benachteiligten Regionen. Während es dem globalen Gesundheitswesen zufällt, sich mit den Folgen des Klimawandels auf die menschliche Gesundheit auseinanderzusetzen, trägt jenes gleichzeitig zu steigendem Kohlenstoffgehalt bei, der den Klimawandel begünstigt. Um diesen Bedrohungen zu begegnen, braucht es resilientere und nachhaltigere Gesundheitssysteme. Doch die Herausforderung bleibt bestehen. Wie bereiten sich die Verantwortlichen auf eine bessere Zukunft vor?

### Wichtige Erkenntnisse

- ➔ Gesundheitsorganisationen müssen sich darauf einstellen, in der Folge von **Naturkatastrophen** Gesundheitsfürsorge zu leisten, im Rahmen von wetterbedingten Krankheitsausbrüchen die Versorgung mit Medikamenten sicherzustellen und zu Praktiken überzugehen, die weniger Müll produzieren.
- ➔ **Emissionen** gehören nach wie vor zu den grössten Herausforderungen für Gesundheitsversorgungseinrichtungen, die jedoch ebenfalls nach Wegen suchen, um Abfall zu verringern und Nachhaltigkeit zu fördern. Immer mehr Leistungsträger verfolgen Recycling- und Abfallwirtschaftsprogramme, ersetzen Einweg- durch wiederverwendbare Materialien und arbeiten wo immer dies machbar ist mit örtlichen Anbietern, um Unterbrechungen der Versorgung zu vermeiden.



› **Die Pandemie** hat der Notwendigkeit, nachhaltigere Versorgungsketten zu schaffen, neue Dringlichkeit verliehen. Deshalb suchen im Gesundheitswesen Tätige nach verbesserten Methoden der Leistungserbringung, wie beispielsweise virtuelle Gesundheitsfürsorge.

## Arbeitskräfte

Eine zukunftsfähige Belegschaft aufbauen: Die COVID-19-Pandemie hat bestehende Herausforderungen im Gesundheitswesen verschärft und zu grundlegenden Änderungen in der Arbeitsweise geführt – wer was wo tut könnte sich dauerhaft geändert haben. In gewisser Weise haben die nach der Pandemie aufgetretenen demografischen Verschiebungen im Gesundheitswesen schon immer existiert, sie wurden jedoch von COVID-19 noch verstärkt. Organisationen müssen neu über Arbeitskräfte und die Strukturen von Belegschaften nachdenken. Es braucht kontinuierliche Investitionen und eine effiziente Verwendung von Kapital, wenn der Gesundheitssektor weiterhin die steigende globale Nachfrage befriedigen soll. Mithilfe dieser neuen Modelle kann die Gesundheitsfürsorge für die Arbeitskräfte nachhaltiger und effektiver werden und für die Patienten bessere Ergebnisse erzielen.

### Wichtige Erkenntnisse

› Bis zum Jahr 2030 wird das globale Gesundheitswesen geschätzte 80 Millionen weitere Mitarbeitende benötigen, um der Nachfrage gerecht zu werden; davon werden ungefähr 18 Millionen in Ländern mit geringem Einkommen gebraucht werden. Doch während die Nachfrage nach Spital-Mitarbeitenden steigt, gibt ärztliches und Pflegepersonal vermehrt an, seine Arbeitszeiten reduzieren zu wollen.

› Angesichts der sich ändernden Anforderungen in der Arbeitswelt schaffen Leistungserbringer im Gesundheitswesen ein ansprechenderes und nachhaltigeres Arbeitsumfeld, indem sie sich darauf konzentrieren, die Kultur und Kommunikation am Arbeitsplatz

zu verbessern und Dienstleistungen im Bereich der psychischen Gesundheit sowohl für Bedienstete als auch für Patienten den Vorrang zu geben.

› Der Fachkräftemangel, gepaart mit wachsendem Margendruck, hat zahlreiche Gesundheitsorganisationen dazu veranlasst, sich Technologien und neuen Herangehensweisen wie beispielsweise Telemedizin und «Hospital at Home» zuzuwenden, um die Lücke zu schliessen und grössere Kosteneffizienz zu erreichen.

➔ Mithilfe dieser neuen Modelle kann die Gesundheitsfürsorge für die Arbeitskräfte nachhaltiger und effektiver werden und für die Patienten bessere Ergebnisse erzielen.

# Immer das richtige Öl zur Hand



### Das ideale Sortiment für unterschiedliche Anwendungen.

Um in der Profiküche herausragende Qualität bieten zu können, sollten Sie stets das richtige Öl verwenden. Bei Florin finden Sie eine grosse Auswahl an Ölen für unterschiedlichste Einsätze: zum Kochen und Frittieren ebenso wie für Salatsaucen und Vorspeisen. Fragen Sie uns!



Florin AG · CH-4132 Muttenz  
Tel. 0041(0)61 4662222 · Fax 0041(0)61 4615065  
[www.florin-ag.ch](http://www.florin-ag.ch)



FOTO: SIGGI BUCHER/SONNTAGSBlick

Der Serienunternehmer Gieri Cathomas hat Energie für viele Projekte. Wenn man wirklich etwas auf die Beine stellen will, geht man zu ihm.

## «Es geht um Kultur, Kultur, Kultur»

Der Health-Unternehmer **Gieri Cathomas** ist einer der kreativsten Köpfe im Schweizer Gesundheitswesen. Warum er jetzt das Unternehmen Sustainable Health gegründet hat, welche Projekte er gerade vorantreibt und was ihm im Gesundheitswesen am meisten auf den Keks geht.

► FLORIAN FELS

**Sie sind schon lange im Gesundheitsbereich unterwegs, unter anderem als Arzt, Klinik-Betreiber und Gründer von Swiss Healthcare Start-ups. Wieso jetzt die neue Firma, Sustainable Health?**

**Gieri Cathomas** Ich habe mir vor rund zweieinhalb Jahren die Frage gestellt, ob ich weiterhin als Alleinunterhalter weitermachen möchte oder ob ich nicht ins Risiko gehen sollte, mit einem Beratungsunternehmen und einem vielfältigen Team, um die Möglichkeit zu haben, gemeinsam mehr Kompetenzen anzubieten und besser zu skalieren.

**Wie gross ist das Team?**

Wir sind acht Beraterinnen und Berater, und wir haben ganz unterschiedliche Kompetenzen. Zwei kommen von der HSG, es gibt eine Chemikerin mit ausgeprägter Erfahrung im regulatorischen Bereich, eine Mitarbeitende hat Gesundheitswissenschaften und Technologie studiert, eine andere Politik- und Publizistikwissenschaften. Ich war in einem früheren Leben einmal Arzt. Stephan Pahls ist auch ursprünglich Arzt, ist dann aber ins Klinikmanagement eingestiegen, und Andreas Heizmann ist Historiker, hat aber sehr viel im Start-up-Bereich gearbeitet.

**Wo liegt euer Beratungs-Schwerpunkt?**

Grundsätzlich geht es darum, unnötige Luft aus dem System zu nehmen. Überall

dort, wo Geld von Steuerzahlern oder Prämienzahlern sinnvoller verwendet werden könnte, versuchen wir Lösungsansätze zu finden. Beispielsweise, indem wir mit Kooperationen zwischen den verschiedenen Akteuren bessere und günstigere Lösungen oder eine Besserung Versorgung finden.

**Kundinnen und Kunden sind dann die Spitäler?**

Auch, aber nicht nur. Neben stationären und ambulanten Leistungserbringern arbeiten wir auch für die kantonalen Regulateure und Kostenträger.

**Die dann klassisch beraten werden?**

Wir bieten Projektmanagement an, gehen aber auch ins Risiko, wenn das gewünscht ist. Dann beteiligen wir uns direkt an neu zu gründenden Gesellschaften. Zudem haben wir Dienstleistungsprodukte für mögliche Kunden zum Thema Inspektion sowie spezifisch im Rahmen der Regelungen zur Integrität, Transparenz und Weitergabepflicht von Rabatten entwickelt.

**Beispiele?**

Das letzte Unternehmen in diesem Sinne war Heartbase. Dort haben wir in Zusammenarbeit mit den Spitälern Schaffhausen und Ärzten der Hirslanden-Gruppe drei ambulante kardiologische Zentren gegründet und ein Netzwerk aus mehreren kardiologischen Kliniken und Spitälern aufgebaut.

**Was war der Grundgedanke dieser Kooperation?**

Im Prinzip das Hub-and-Spoke-Modell: Schaffhausen und Chur sind als ambulante Zentren aufgebaut worden, und sobald weitere Spezialisten benötigt werden, erfolgt eine Überweisung zu Hirslanden nach Zürich. Ebenfalls sind die Spezialisten der Herzklinik Hirslanden in Schaffhausen am Spital tätig.

**Wären solche Kooperationen auch mit kantonalen Spitälern möglich?**

Leider sind solche Partnerschaften wohl nur mit Ärztinnen und Ärzten sowie privaten Einrichtungen möglich, da diese in der Lage sind, schnell entscheiden zu können.

**Aber eine Beratungstätigkeit für öffentliche Verwaltungen gehört auch zu Ihrem Spektrum.**

Ja, absolut. Für die Bereiche Regulation und Aufsicht sind wir aktuell in einem Projekt mit vier Kantonen. Die Anforderungen und der Verwaltungsaufwand für die Kantone steigen immer weiter, und es macht Sinn, dass sich mehrere Kantone die Kosten für diese Aufgaben teilen. Anstatt, dass alle Kantone dieselbe Arbeit parallel machen und viermal Kosten anfallen, machen wir das einmal und die vier Kantone teilen sich die Kosten.

**Bei vielen Heimen und Spitälern fehlen Mitarbeitende. Was wäre Ihr Ansatz gegen den Fachkräftemangel?**

Viele Spitäler gehen nach Portugal, Deutschland oder Polen und versuchen dort oder bei anderen Institutionen Mitarbeitende anzuwerben und investieren in das Employer Branding. Unser Ansatz ist da anders. Wir konzentrieren uns darauf, dass die Mitarbeitenden länger im System bleiben. Dazu haben wir auf Basis vieler Gespräche im Gesundheitswesen sowie Literaturrecherche eine Machbarkeitsanalyse abgeschlossen. In Zukunft sollen verschiedene Arbeitsmodelle unter dem Einbezug einer neuartigen Software getestet werden.

#### Wie kann das funktionieren?

Wie Obsan berichtet (2021), verlassen durchschnittlich rund 40 Prozent den Pflegeberuf. Prognosen zeigen zudem, dass die Spitäler bis 2029 rund 15 Prozent mehr Pflegepersonal benötigen werden. Damit die Differenz zwischen Bedarf und Berufsaustritt weiter nach unten getrieben werden kann, müssen neue und innovative Arbeitsmodelle geschaffen werden.

#### Wo sehen Sie die Stellschrauben zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen?

Es geht um Kultur, Kultur, Kultur! Punkte, die in unserer Befragung immer wieder genannt werden: Es wird sehr geschätzt, wenn das Kader auch mal an der Basis mit anpackt und somit alltägliche Herausforderungen selbst erkennt. Sehr wichtig fürs Betriebsklima ist zudem die Kooperation zwischen Medizin- und Pflegepersonal auf Augenhöhe. Je enger zusammengearbeitet wird und die Kompetenz der Pflege anerkannt wird, desto besser werden die Arbeitsbedingungen bewertet. Und die Grösse des Hauses scheint eine Rolle zu

spielen: Je kleiner das Spital, desto eher spricht man miteinander.

#### Kann es sein, dass gerade die jüngeren Mitarbeitenden eine andere Kultur in Spitälern erwarten?

Der Wandel in der Gesellschaft macht auch vor den Mitarbeitenden im Gesundheitswesen keinen Halt. Eine gute Arbeitsatmosphäre, flexible Arbeitszeiten, mehr Selbstbestimmung sowie Teilzeit-Pensen haben deutlich an Bedeutung gewonnen.

#### Wo sehen Sie weitere Hebel, neben der Kultur?

Die IT-Infrastruktur bezüglich der Personalplanung wäre aus meiner Sicht an vielen Orten zu optimieren. Wenn die Arbeitseinsätze selbstbestimmter und fairer festgelegt werden könnten, gäbe es sicherlich auch Menschen, die gerne kurzfristig ab und zu etwas mehr arbeiten würden. Wenn sie von zu Hause aus in einem Software-Tool sehen, dass in den nächsten Tagen etwas frei ist, würden sie eventuell gerne einspringen und sich direkt eintragen. Natürlich braucht es die Kernarbeitszeit-Teams, aber bei vielen Mitarbeitenden ist der Wunsch nach Flexibilität sehr gross.

#### Sie sind schon sehr lange im Schweizer Gesundheitssystem unterwegs.

##### Was regt Sie am meisten auf?

Ob bei EFAS oder anderen Themen: Jeder haut auf den anderen drauf oder schiebt das Problem auf die Gegenseite. Das ist nicht besonders lösungsorientiert. Groupe Mutuel-Chef Thomas Boyer hat vor ein paar Wochen zurecht gefordert,

dass es eine Task force geben müsse. Alle Akteure des Gesundheitssystems – Spitäler, Ärzteschaft, Kantone, Bund, Versicherer – sollten sich an einen Tisch setzen, um gemeinsam Massnahmen zu definieren.

#### Und? Tut sich etwas?

De facto läuft es genau in die andere Richtung. Die nationale Verwaltung hat die Tendenz, sich abzuschotten und kommuniziert vornehmlich über Verordnungen und amtliche Schreiben. Die Krankenkassen schauen auf sich, und die Spitäler haben auch noch nicht bemerkt, dass sie gemeinsam stärker unterwegs wären. Es geht nicht um Fallzahlen für das Spital Bülach oder das Spital Uster, ohne dass ich mich explizit auf diese Spitäler beziehe. Der Grossteil der Versorgung findet so oder so lokal statt. Dieses eindimensionale Denken und Handeln kann so nicht weitergehen – es geht zulasten der Prämierten- und Steuerzahler.

#### Gieri Cathomas

Gieri Cathomas hat in Zürich und Berlin Medizin studiert und ist Unternehmer im Gesundheitswesen. Unter anderem hat er die Firmen Sustainable Health, Smoothline, Double Check und Heartbase gegründet und zusammen mit Hirslanden das repetitive Testen in zwölf Kantonen und für den Bund organisiert. Daneben ist er Lehrbeauftragter an der Medizinischen Fakultät der Universität Zürich, Verwaltungsrat bei ÖKK und Midata sowie Advisory Board Member bei CH++ und TCS Swiss Ambulance Rescue.



**schaerer**  
swiss coffee competence

## Massgeschneiderte Lösungen für beste Kaffeerversorgung

Unser Select-Konzept für Ihr Geschäftsmodell: Kombinieren Sie technische Ausstattung, Benutzerführung und Kaffeemaschinen-Design unabhängig voneinander und passen so die Schaerer Coffee Soul Ihren ganz persönlichen Anforderungen an. Für grösste Vielfalt und schmackhaften Kaffee in jedem Bereich Ihres Hauses.

[schaerer.com](https://www.schaerer.com)



Jetzt neu mit Schaerer ProCare Reinigungssystem.  
Scannen Sie den Code für mehr Informationen.

Schaerer ProCare. We love it your way.



Der professionelle Transport erfordert ein hohes Mass an Fachkenntnissen. Schon der kleinste Fehler beim Verladen oder der Sicherung der Sterilgutwagen kann schwerwiegende Folgen haben. CITYTRANS GMBH

# Spitallogistik im Regulierungsdickicht

Logistikfirmen im Gesundheitswesen agieren in einem stark regulierten Umfeld. Daher ist es notwendig, dass sie **spezifisches Know-how** aufbauen.

► DR. BERNHARD SCHMITHÜSEN UND SILVIO LIBERA

Für ein Spital zu arbeiten, bedeutet für externe Logistikfirmen an einer Schnittstelle zwischen öffentlichem und privatem Markt aufzutreten. Schon für die öffentliche Ausschreibung müssen sie Know-how aufbauen. Dieses fehlt oft auch bei der Vergabestelle, sodass externe Beraterinnen und Berater hinzugezogen werden. Diese kennen aber die Bedürfnisse des Spitals und die Möglichkeiten des Anbieters in der Regel nicht, weshalb die Ausarbeitung des operativen Prozesses häufig oberflächlich bleibt. Korrekturen nach der Vergabe sind aber problematisch, weil sie den Vergabeprozess verfälschen und die Kosten der Dienstleistung in die Höhe treiben.

## Stark reguliertes Umfeld

Spätestens mit der Einführung der Europäischen Leitlinie für die gute Vertriebspraxis von Humanarzneimitteln (GDP) im Jahr 2015 wurde klar, dass Medizinlogistik in einem stark regulierten Umfeld stattfindet. Besonders erwähnenswert sind das Europäische Übereinkommen über die internationale Beförderung gefährlicher Güter auf der Strasse (ADR), die Arzneimittel-Bewilligungsverordnung (AMBV), die Medizinprodukteverordnung (MepV), die Schweizerische Gute Praxis zur Aufbereitung von Medizinprodukten (Gute Praxis zur Aufbereitung) sowie die Schweizerische Leitlinie für den Transport von verunreinigten und aufbereiteten, wiederverwendbaren Medizinprodukten für Aufbereitungseinheiten (Leitlinie für den Transport).

## Steriles OP-Besteck korrekt transportieren

Für die Spitallogistikerinnen und -logistiker stellt sich nicht nur die Herausforderung, in diesem Dickicht an Regulierungen den Überblick zu bewahren, sondern auch, die diversen Vorgaben zu konkretisieren, aber auch zu einzelnen Sachverhalten Stellung zu nehmen. Ein aktuelles Beispiel betrifft die Frage, ob steriles Operationsbesteck in einem klimatisierten Fahrzeug transportiert werden muss.

Ausgangspunkt für die Beurteilung dieser Frage ist der Art. 72 MepV, der die Aufbereitung von Medizinprodukten regelt, wobei für Logistikunternehmen ungewohnt ist, dass in der MepV der Transport als ein Aufbereitungsschritt definiert wird (vgl. Art. 4 MepV). Wer Produkte für Dritte aufbereitet, muss über ein Qualitätsmanagementsystem verfügen und nach einem Verfahren arbeiten, das validiert ist. Er muss gewährleisten, dass das Produkt nach Anweisung des Herstellers oder nach einem Verfahren aufbereitet wird, das sowohl sicher als auch wirksam ist (Art. 72 Abs. 3 MepV). Welcher Standard für den Transport von Medizinprodukten verlangt wird, ist damit allerdings noch nicht geklärt.

Auch ein Blick in die «Gute Praxis zur Aufbereitung», die wie die nachfolgend erläuterte «Leitlinie für den Transport» unter Mitwirkung des Schweizerischen Heilmittelinstituts (Swissmedic) herausgegeben wurde, bringt keine Klarheit. In erster Linie wird der Transport hier als Teil der Lagerung behandelt. Dies entspricht dem Ansatz der Pharmalogistik, Fahrzeuge als «Lager auf Rädern» zu behandeln. Anders als bei der «Lagerung nach Sterilisation», wo zwischen

18 Grad Celsius und 25 Grad Celsius gefordert sind (Kap. 7.8.2), lässt die «Gute Praxis zur Aufbereitung» offen, ob eine bestimmte Temperatur auch beim Transport zu gewährleisten ist.

Konkreter formuliert ist die «Leitlinie für den Transport». Es sollen «allzu grosse Temperaturunterschiede zwischen den Lagerräumen und den Fahrzeugen» vermieden werden (Kap. 7.1). Wenn also die «Gute Praxis» eine Raumtemperatur für die Lagerung zwischen 18 und 25 Grad Celsius verlangt, kann die Temperatur im Laderaum davon nicht unabhängig sein. In der «Leitlinie für den Transport» heisst es entsprechend: «Es gilt der Grundsatz: Die sterilisierten Medizinprodukte werden in einer Umgebung transportiert, die eine Temperatur im empfohlenen Temperaturbereich aufweist.» Und später: «Es wird empfohlen, das Material bei einer Temperatur im Bereich zwischen 18 und 25 Grad Celsius zu halten.»

### Klimatisiertes Fahrzeug notwendig

Da in der «Leitlinie für den Transport» aber von einer Empfehlung die Rede ist, wird in der Praxis gelegentlich angenommen, es brauche für den Transport von Medizinprodukten gar keine klimatisierten Fahrzeuge, was so nicht stimmen kann. Denn die Leitlinie hält fest, dass Medizinprodukte auch beim Transport «grundsätzlich» zwischen 18 und 25 Grad Celsius gehalten werden

müssen. Dies erfordert in unseren Breitengraden ein klimatisiertes Fahrzeug. Nur in ausgewählten Fällen kann davon abgewichen werden, beispielsweise wenn die Transportstrecke besonders kurz oder das Transportgut sauber, aber noch nicht steril ist. In diesen Fällen ist aber eine Risikoanalyse durchzuführen, wie dies in Kap. 7.8.2 der «Guten Praxis zur Aufbereitung» gefordert wird.

Die Herausforderungen, die sich externen Logistikfirmen im Gesundheitswesen stellen, sind also gross. Ohne besonderen Know-how-Aufbau lassen sie sich nicht bewältigen. Es sind häufig Antworten auf komplexe Fragen zu finden, die eine Spezialisierung erfordern. Logistikunternehmen fahren daher gut damit, die Stelle eines «Beauftragten Medizinlogistik» einzurichten. Die Beauftragten sind Ansprechpartnerinnen und -ansprechpartner für die fachtechnisch verantwortliche Person und lösen gemeinsam mit ihnen die Fragen, die sich aus der Regulierung der Dienstleistung ergeben.

► Logistikunternehmen fahren gut damit, die Stelle eines «Beauftragten Medizinlogistik» einzurichten.



**Dr. Bernhard Schmithüsen**  
ist Leiter Recht & Qualität  
bei Citytrans.



**Silvio Libera** ist Compliance  
Manager und Beauftragter  
Medizinlogistik bei Citytrans.

**smart**

**Funktionell. Effizient. Vernetzt.**

Effizient, vernetzt und überzeugend: das ist LAUFEN Smart. Setzen Sie in öffentlichen Sanitäranlagen auf eine kabellose Anbindung an Ihre Gebäudeleittechnik, auf unser Dashboard oder auf unsere App. Das macht das Einstellen, Auswerten und Warten schneller, kostengünstiger, ökologischer, hygienischer – und vor allem smart.

**LAUFEN**

CLOUD

LAUFEN-SMART.CH  
LAUFEN 1892 | SWITZERLAND

# Wäsche richtig komprimieren und verpacken

Eine neue Maschine komprimiert und verpackt **Flachwäsche** für Spitäler vollautomatisiert. Damit lassen sich manuelle Arbeit und CO<sub>2</sub>-Emissionen einsparen und gleichzeitig die Hygiene erhöhen.

► DR. DIRK SCHÖNROCK

Im Gesundheitswesen gelten höchste Anforderungen an die Wäsche und Hygiene von Textilien. Vor allem in Spitälern ist die sogenannte Flachwäsche vom Volumen her betrachtet das dominierende «Produkt» in diesem Segment. Bei Flachwäsche handelt es sich vor allem um Bettwäsche und Handtücher, die in guter Qualität als Mehrwegtextilien bis zu 150-mal verwendet werden können. Die Reinigung der Flachwäsche nach Gebrauch wird entweder vom Spital selbst in einer eigenen Wäscherei durchgeführt oder an Textilserviceunternehmen ausgelagert. Für alle in diesem Segment tätigen Spitalabteilungen oder industriellen Wäschereien hat der niederländische Hersteller von Verpackungsmaschinen Niverplast mit Sitz in Nijverdal und einer Schweizer Niederlassung in Schlieren eine Spezialmaschine für die Verpackung von frisch gewaschener Spital-Flachwäsche als Weltneuheit entwickelt. Damit kann aufwendige und körperlich anstrengende Handarbeit automatisiert, beschleunigt und qualitativ verbessert werden. Zudem lassen sich auch erhebliche Einsparungen beim Lagerraum und in den Kapazitäten im Logistikbereich erzielen.

«Die Anfrage nach einer neuartigen Maschine für die Verpackung von Wäsche kam praktisch aus der Nachbarschaft. Eine grosse industrielle Wäscherei im Norden der Niederlande bat uns, über ihre derzeitige Art der Verpackung und die Möglichkeiten, diese zu verbessern, nachzudenken. Und genau das haben wir getan», sagt Erwin Smit, Sales Manager am Hauptsitz von Niverplast. «Der Wäschereimarkt war für uns bis vor Kurzem unbekannt. Wir traten mit einer industriellen Wäscherei in Kontakt, die den Wunsch hatte, die Automatisierung ihrer Verpackungen auf die nächste Stufe zu heben und sie gleichzeitig zu komprimieren.» Ziel der Sondermaschine war es auch, Einsparungen zu erzielen, aber nicht nur bei der manuellen Arbeit und den Arbeitsgängen, sondern vor allem beim Volumen. Zudem bedeutet das einfache Öffnen der Wäscheverpackungen einen Wettbewerbsvorteil. Nachdem die Wünsche und Anforderungen in

einem Projekt besprochen wurden, entwickelte Niverplast die laut eigenen Angaben erste Flachwäsche-Verpackungsmaschine: die «Easypress».

## Flachwäsche in drei Schritten verpacken

Die Verpackung der Flachwäsche mit der Easypress erfolgt in drei Schritten: Im ersten Schritt wird die frisch gewaschene Wäsche in einem vorbereiteten Stapel, entsprechend der später gewünschten Paketgrösse, über ein Zulauf-Förderband der Maschine zugeführt. Im zweiten Schritt erfolgt die Komprimierung in der Maschine. Die Easypress verdichtet den Stapel durch kräftiges hydraulisches Zusammendrücken der Wäsche zu kompakten Stapeln. In der dritten Station erfolgt das Absacken und Verschliessen in einer Kunststofffolienverpackung. In einem Arbeitsgang wird die Wäsche in den Beutel geschoben, dann zieht sich das Einlegemodul zurück und der Beutel wird durch Wärmeverschweissung verschlossen beziehungsweise versiegelt. Im Spital Einsatz lässt sich diese Verpackung anschliessend sehr einfach öffnen. Im Gegensatz zu bisher üblichen Wäschestapel-Verpackungen ist kein Umreifungsband mehr notwendig. Dies vermindert Verletzungsgefahren, da Umreifungsbander in der Regel mit scharfen Messern geöffnet werden, und es entsteht auch kein Umreifungsband-Abfall, der separat gesammelt, gelagert, transportiert und recycelt werden muss.

## Grösster Nachhaltigkeitseffekt durch Platzersparnis

Der durch diesen Prozess eingesparte Platz beträgt knapp 38 Prozent. Damit passen mehr Textilien in einen Container und grössere Mengen in ein Lieferfahrzeug, was entsprechende CO<sub>2</sub>-Emissionen einspart. Zwar kämpfen Kunststofffolienverpackungen derzeit mit einem negativen Image, jedoch muss der

**Weltneuheit:** Die Easypress ist eine vollautomatische Verpackungsmaschine für Spital-Flachwäsche des niederländischen Herstellers Niverplast. NIVERPLAST





niger Verpackungsmaterial, weniger Lagerung, weniger Be- und Entladen und auch weniger externe Transporte. Das spart eine grössere Menge an CO<sub>2</sub>-Emissionen als die Gewinnung und Herstellung der Kunststoffolie ausmacht.

### Kompakt: Die Easypress-Spezifikationen

Easypress ist eine vollautomatische getaktete Verpackungsmaschine für eine hohe Geschwindigkeit ohne Stopps. Sie komprimiert Wäsche mit einer Geschwindigkeit von rund 300 Paketen pro Stunde. Anschliessend lassen sich die Beutel effizient auf Rollcontainern stapeln. Gemäss eigenen Messungen erzielt die Easypress beim Komprimieren und Verpacken der Wäsche eine Volumenreduzierung von bis zu 37,5 Prozent. Die extrem dünnen, aber starken und hygienischen Kunststoffbeutel sparen weiteres Verpackungsmaterial ein. Durch einfaches Öffnen ist insbesondere kein Umreifungsband mehr notwendig. Laut Niverplast garantiert die Maschine niedrigste Gesamtbetriebskosten, geringeren Energieverbrauch und damit geringere CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zu anderen Wäscherei-Verpackungssystemen. Am stärksten schlägt die Platzersparnis und damit verbunden weniger interner und externer Logistikaufwand zu Buche. Zudem werden die Berührungen durch den Menschen reduziert, und die Rollcontainer müssen nicht mehr abgedeckt werden. Damit wird auch die Hygiene der Wäsche erhöht. Insgesamt handelt es sich um eine relativ preisgünstige Verpackung mit einfacher und leicht zu bedienender Technik. Die erste Easypress wurde im März bei einem Kunden installiert.

gesamte Prozess betrachtet werden, um die Nachhaltigkeit ausgewogen zu bewerten. Welche Prozessschritte und Rohstoffe werden benötigt und welche Auswirkungen hat die jeweilige Option? Eine Papierverpackung benötigt beispielsweise in der Gewinnung und Herstellung deutlich mehr Energie als eine Kunststoffolie. Zudem ist auch Kunststoff problemlos recycelfähig. Letztendlich kommt es darauf an, die Kunststofffolien vollständig zu sammeln und den korrekten Recyclingströmen zuzuführen. Dann ist Kunststoff auch ein sehr nachhaltiges Material. Der grösste Nachhaltigkeitsvorteil der Maschine wird aber dadurch erreicht, dass viel mehr Flachwäsche-Stapel auf einen Rollcontainer passen. Das bedeutet weniger interne Transporte, we-

# 37,5 %

Die neue Maschine erzielt durch Komprimieren und Verpacken der Wäsche eine Volumenreduzierung von bis zu 37,5 Prozent.



Video Easypress



**Dr. Dirk Schönrock** ist Online-Chefredaktor des Fachmediums Verpackungs-Industrie.

WÄSCHEREI  
BODENSEE

[waescherei-bodensee.ch](http://waescherei-bodensee.ch)

WÄSCHEREI  
MITTELLAND

[waescherei-mittelland.ch](http://waescherei-mittelland.ch)





# Die geeigneten Personen für die Beiräte finden

Die richtige **Besetzung** der Verwaltungsräte und Beiräte von Gesundheitsorganisationen ist kritisch für den Erfolg der Unternehmen. Ein Praxisbeispiel.

**Die drei Pipra-Gründer:**  
(von links) CEO John Klepper, CTO Dr. Benjamin Dodsworth, CMO Nayeli Schmutz und rechts daneben Datascientist Dr. Kelly Reeve. ZVG

« Eine Mischung aus medizinischem Wissen und KI-Know-how

► JESSICA UHLIG UND DOMINIC LÜTHI

Die Gesundheitsbranche ist eine der sich am schnellsten entwickelnden Sektoren der modernen Welt, und für Unternehmen in diesem Bereich kann es schwierig sein, sich in der komplexen und sich stets verändernden Landschaft zu etablieren. Eine Möglichkeit, mit der viele Unternehmen in der Gesundheitsbranche Erfolg haben, ist der Aufbau eines Beirats-Gremiums.

Im Vergleich zu einem Verwaltungsrat ist der Beirat eine Gruppe von Personen, die dem Unternehmen mit Rat und Tat zur Seite steht, aber keine rechtlichen Verpflichtungen oder Befugnisse hat – so sind sie auch nicht im Handelsregister verzeichnet. Beiratsmitglieder sind Expertinnen und Experten auf ihrem Gebiet oder verfügen über spezifische Kenntnisse und Erfahrungen, die für das Unternehmen hilfreich sind, ohne dabei wie Verwaltungsrats-Mitglieder Verantwortung für Unternehmensentscheidungen zu tragen.

## Technologie-Know-how ist gefragt

Für den Aufbau eines solchen Beirats stehen Gründerinnen und Unternehmer in der Deep-Tech- und Gesundheitsbranche in der Schweiz vor der Herausforderung, geeignete Mitglieder zu finden, die nicht nur über einschlägiges Fachwissen verfügen, sondern auch zu den Werten und der Kultur des Unternehmens passen. Gerne gesehen sind Personen, die ein tiefes Verständnis von komplexen Technologien und datengesteuerten Ansätzen haben und die bei der Anwendung dieser Technologien im Gesundheitswesen helfen können. Zudem muss die beratende Person in der Lage sein, sich bei der rasch weiterentwickelnden Branche auf dem Laufenden zu halten. Das stellt in vielerlei Hinsicht eine Herausforderung dar, auch weil es nur eine begrenzte

Anzahl solcher Menschen mit spezifischem Wissen und der nötigen Erfahrung gibt.

In der Schweiz gibt es zwar eine ganze Reihe von Gesundheitseinrichtungen und Forscher/innen von Weltrang, aber der Wettbewerb um diese Spitzenkräfte ist sehr anspruchsvoll. Viele dieser Personen sind sehr gefragt und haben oft nicht die Zeit oder die Ressourcen, um zusätzliche Unternehmen zu betreuen. Ausserdem sind manche Beiratspersonen nur an der Zusammenarbeit nachweislich erfolgreicher und bereits etablierter Unternehmen interessiert. Dies macht es gerade für Gründerinnen und Gründer schwierig, passende Beiräte zu finden, die bereit sind, ein junges Unternehmen zu unterstützen.

## In der Branche vernetzen

Eine Möglichkeit, diese Probleme zu überwinden, besteht darin, proaktiv nach Beiratsmitgliedern zu suchen, die über das erforderliche Fachwissen und die nötige Erfahrung verfügen. Dazu kann es gehören, sich mit Branchenexpertinnen zu vernetzen, Konferenzen und Veranstaltungen zu besuchen und sich aktiv nach solchen Personen zu erkunden, die eine Erfolgsbilanz in der Deep-Tech- und Digital-Health-Branche vorweisen können.

Allerdings erfordern all diese Aktivitäten viel Zeit und Mühe, die man bei der Gründung eines Start-ups in der Regel gar nicht hat. Zudem kann es für die strategische Zusammenarbeit Erfolg versprechend sein, mit Menschen zusammenzuarbeiten, die nicht unbedingt zur traditionellen Berater-Zunft gehören. Denn Diversität im Gremium und ein breites Spektrum an Erfahrungen und Perspektiven können dabei helfen, Herausforderungen besser zu bewältigen.

Gerade so eine erfahrene Person zu finden, war eine Herausforderung für John Klepper, CEO und Co-Founder von Pipra. Das Digital

Health-Start-up hat eine Software entwickelt, mit der sich das Patientenrisiko, nach einer Operation an postoperativem Delirium zu erkranken, bestimmen lässt.

Mit der erstmaligen Gründung eines Unternehmens in der Schweiz waren die Gründer zwar in der Gesundheitsbranche tätig, jedoch zu wenig vernetzt und hatten deshalb Schwierigkeiten, entsprechende Experten mit dem für das Unternehmen benötigte spezifische Fachwissen zu finden. Zudem wollte Pipra sicherstellen, dass der Beirat interdisziplinär arbeitet und eine Mischung aus medizinischem Wissen und KI-Know-how aufweist. Dies machte es noch schwieriger, Personen zu finden, die dem Team wertvollen Input und strategische Unterstützung bieten konnten.

### Matchmaking zwischen Unternehmen und strategischen Personen

Auf der Suche nach strategischem Personal wandte sich der Pipra-CEO John Klepper an die digitale Matchmaking-Plattform VRMandat.com – das «Parship für Verwaltungsratsmitglieder und Unternehmen» hat mehrere Hundert Verwaltungsrätinnen und Beiräte, die in der Gesundheitsbranche tätig sind, in ihrer Datenbank.

Klepper war beeindruckt von den Suchmöglichkeiten, Personen mit spezifischen Fähigkeiten und Kenntnissen sichtbar zu machen. Als Start-up mit begrenzten finanziellen Mitteln für

die Entlohnung von Verwaltungsrat und Beirat war es umso hilfreicher, dass der Dienstleister nur im Erfolgsfall eine geringe Vermittlungsgebühr erhebt. Mit der Suche nach bestimmten Fachkompetenzen erhielt Klepper eine Vorauswahl von sieben potenziellen Beiratsmitgliedern, die bereit waren, ihr Know-how bei Pipra einzubringen. Dieses wäre über traditionelle Wege in so kurzer Zeit sicherlich nicht möglich gewesen. Anschliessend war jede vorausgewählte Person offen für tiefergehende Gespräche, die Pipra nutzte, bevor eine endgültige Entscheidung getroffen wurde.

Der Beitritt des Beiratsmitglieds hat sich als unschätzbare Ressource für das Start-up erwiesen. Zusätzlich zum Fachwissen in den Bereichen Versicherung und Kostenerstattung im Gesundheitswesen wurden weitere Kontakte in der Schweizer Gesundheitsbranche realisiert. Der Beirat von Pipra trifft sich dreimal im Jahr, um die Fortschritte des Unternehmens zu besprechen und den Verwaltungsrat fachspezifisch zu beraten.

Insgesamt ist der Aufbau eines Beiratsgremiums eine anspruchsvolle und wichtige Aufgabe für Unternehmen im Gesundheitswesen. Indem Pipra proaktiv und offen für alternative Lösungen war, konnten sie die Personen finden, die sie brauchten, um sich in der komplexen Landschaft der Gesundheitsbranche zurechtzufinden und zu etablieren.

«VRMandat.com – das «Parship für Verwaltungsratsmitglieder und Unternehmen»



Jessica Uhlig,  
Executive  
Assistent, Pipra



Dominic Lüthi, CEO,  
VRMandat.com

www.caterline.ch

Des Chefkochs Geheimnis.

# MISE EN PLACE FÜR PROFIS

In Ihrer Küche nur das Beste.

Erhältlich im Grosshandel und unter: [www.unileverfoodsolutions.ch](http://www.unileverfoodsolutions.ch)

CARTE BLANCHE

**FELIX SCHNEUWLY,**Gesundheitsexperte beim  
Internet-Vergleichsdienst comparis.ch

## Fahren wir das Gesundheitswesen wirklich an die Wand?

► Wer beim Krankenkassenverband Santésuisse in Solothurn ins Archiv geht, stellt fest: Seit über hundert Jahren warnen der Krankenkassenverband und seine Vorgängerorganisationen, dass wir das Gesundheitswesen an die Wand fahren, wenn nichts gegen die stark steigenden Kosten und Prämien getan werde. Wer so lange vor einer Katastrophe warnt, die bisher aus guten Gründen nicht eingetreten ist, sollte sich kritisch über die Glaubwürdigkeit der eigenen Kommunikation Gedanken machen.

Genau diese Warner – dazu gehört nicht nur Santésuisse, sondern auch die Administration Berset sowie Die Mitte mit ihrer Kostenbremse-Initiative – ebnen mit ihrer Panikmache den Weg zu schlechter Regulierung, deren Schaden wir noch gar nicht richtig spüren.

### Kosten

Gute Regulierung setzt eine gute Analyse voraus. Die Belastung des durchschnittlichen Haushalts durch die Prämien der Grundversicherung beträgt 6,7 Prozent. Vor 20 Jahren waren es 4,5 Prozent. Steigen Kosten und Prämien wie seit 2000 weiter, müssten wir im Jahr 2040 9,3 Prozent des Haushaltsbudgets für die Krankenversicherung aufwenden, also immer noch weniger als die 10 Prozent, welche die SP mit ihrer Prämieninitiative fordert. Und Haushalte, die zu stark unter der Prämienlast leiden, haben das Recht auf individuelle Prämienverbilligungen. Leider ist dieser soziale Ausgleich der Kopfprämien in einigen Kantonen diversen Sparprogrammen zum Opfer gefallen. Zum Glück hat das Bundesgericht den Kanton Luzern zurückgepfiffen und damit auch anderen Kantonen gesagt, dass auch hier die föderalistische Freiheit Grenzen hat. Spätestens seit der Coronaepidemie sollte jede und jeder – auch Die Mitte und der Preisüberwacher als Spiritus Rector der Kostenbrames-Initiative wissen, dass die Koppelung der Kosten und Prämien an die Löhne falsch wäre, um die Finanzierbarkeit der Prämien zu beurteilen. Selbst wenn das Bruttoinlandprodukt (BIP) prozentual weniger stark wächst als die Prämien, wächst es dennoch absolut viel stärker. Gemäss Berechnung von economiesuisse wird das BIP-Wachstum in Franken bis ins Jahr 2158 höher bleiben als das Ausgabenwachstum des gesamten Gesundheitswesens, wenn BIP und Gesundheitsausgaben weiter wachsen wie bisher.

### Qualität

Laut Umfragen ist die Bevölkerung mit dem Gesundheitswesen zufrieden. Das Gute ist der Feind des Besseren. Wir sind also gut beraten, weder Panik zu schüren noch die Hände in den Schooss zu legen. Und die Akteure müssen endlich aufhören, auf die anderen zu zeigen, wenn es um

Reformen geht. Jeder muss zeigen, was sein Beitrag ist. Nehmen wir die Qualität der versicherten medizinischen Leistungen. Seit 1996 verlangt das Krankenversicherungsgesetz (KVG) Qualitätsanhänge in den Tarifverträgen. Die Versicherer und Leistungserbringer haben nicht umgesetzt, was in diesen Anhängen stand. Und der Bundesrat beziehungsweise die Kantonsregierungen haben die Tarifverträge trotzdem immer wieder genehmigt. Zudem eröffnet die Digitalisierung Möglichkeiten, Qualitätsaspekte ohne zusätzliche Bürokratie transparent zu machen, damit sich Versicherte bei der Arzt- und Spitalwahl auf Fakten stützen können, denn aus den schon jetzt erhobenen Routedaten können Qualitätsauswertungen gemacht werden. Und bei den 76,2 Prozent der Versicherten mit alternativen Versicherungsmodellen (AVM) haben Versicherer und Ärztenetzwerke viel Spielraum, Effizienz und Qualität anstatt nur Mengen zu belohnen.

Und übrigens bekommt die Schweiz von der OECD immer wieder Bestnoten wie zum Beispiel beim Qualitätsindikator «vermeidbare Todesfälle». Bei den Messungen 2019 belegte die Schweiz in Europa den ersten Rang. Musterknaben wie Dänemark und Schweden lieferten keine Daten. UK hat seinen National Health Service (NHS) kappungsgespart.

### Intelligentere Reformideen als Kostenbremsen

Das Beratungsunternehmen PWC hat auf der Basis des regulierten Wettbewerbs gemäss Krankenversicherungsgesetz einen Reformplan mit der Nutzenorientierung im Zentrum publiziert. Damit – so die Studienautoren – könnten Kosten gespart werden, ohne zu rationieren und ohne Abstriche an der Qualität der medizinischen Leistungen zu machen. Anstatt dem Parlament derartige Reformvorschläge zu unterbreiten, beschäftigt die Administration Berset das Parlament seit zehn Jahren mit Sparpaketen, welche bloss die Bürokratie aufblähen und die Motivation der Gesundheitsfachleute zerstören.

Wir brauchen keinen zusätzlichen Leistungserbringer, der koordinieren soll. Es reicht, den AVM-Vertragspartnern etwas mehr Spielraum zu geben, damit sich die Koordination in diesen Versicherungsmodellen im Interesse der teuren Patient:innen noch besser lohnt. Für Versicherte freiwillig wählbare Mehrjahresverträge sowie mehr Spielraum beim Teamwork der Gesundheitsfachleute, bei der Prämienkalkulation, beim Datenmanagement und beim Pflichtleistungskatalog sind die zentralen Hebel.

► In dieser Rubrik äussern Vertreter aus dem Gesundheitswesen ihre Meinung zu aktuellen Themen.

# Bildungsmarketing mit einer Medical Summer School

Die Medical Summer School des Kantonsspitals Aarau (KSA) ist das grösste Bildungsevent im Schweizer Gesundheitswesen und wird diesen Sommer erneut durchgeführt.

► FABIO BLASI UND MATIJAS JOZIPOVIC

Am 23. und am 24. August wird die Bildungsveranstaltung zum siebten Mal durchgeführt. Das Zielpublikum sind Medizinstudierende ab dem 3. Studienjahr und Studierende der Pflege ab dem 5. Semester. Sie wurde erstmals mit dem Ziel konzipiert, Medizinstudierenden das Kantonsspital Aarau mit den unterschiedlichen medizinischen Fachbereichen vorzustellen. Mittlerweise ist sie das Herzstück des Bildungsmarketings der KSA-Gruppe und positioniert das Unternehmen sowohl als attraktive Bildungsstätte wie auch als Arbeitgeberin. Während zweier Tage werden vielseitige Vorträge, eine Podiumsdiskussion, Workshops und Hospitationen in den medizinischen Fachgebieten des Kantonsspitals Aarau angeboten. Beim diesjährigen Event werden folgende Schwerpunkte gesetzt:

## Fokusthema: Interprofessionelle Zusammenarbeit

Die interprofessionelle Zusammenarbeit zwischen Pflegenden und Ärztinnen und Ärzten ist sehr aktuell und gilt als wichtige Basis für die Patientversorgung und für den Erfolg des Spitals. Das Unternehmen wird im Dialog mit den Teilnehmenden und mit Praxisbeispielen aufzeigen, welche Relevanz und Notwendigkeit diese Zusammenarbeit hat.

## Generation Z

Ein weiteres sehr aktuelles Thema auch ausserhalb des Gesundheitswesens ist die Generation Z. Viele Studien, Fachbü-



Spannende Vorträge sind wieder garantiert bei der Medical Summer School im August.

cher und Keynotes, aber auch Prognosen werden zum jetzigen Zeitpunkt über diese Zielgruppe vorgestellt. Dieses Jahr konnte das Kantonsspital Aarau Yannick Blättler, Geschäftsinhaber von Neoviso und Experte der Generation Z, als Gastreferent gewinnen. Welche Bedürfnisse stellt die Generation Z an die Arbeitswelt und welche Herausforderungen stehen in den nächsten fünf Jahren im Fokus?

## German Stevie Award 2023

Die Medical Summer School ist sehr beliebt und die Teilnahmen jedes Jahr rasch ausgebucht. Die Veranstaltung wurde dieses Jahr mit dem deutschen Wirtschaftspreis Stevie Award als beste Bildungsveranstaltung im Schweizer Gesundheitswesen prämiert und wird im Oktober dieses Jahres für die internationalen Stevie Awards in Rom vorgestellt.

Ein nachhaltiges Bildungsmarketing ist das Fundament für eine durchdachte

HR-Strategie. Sie unterstützt die Personalgewinnung und -entwicklung sowie die Personalerhaltung. Als wichtige Aus- und Weiterbildungsinstitution sowohl im Kanton wie auch in der Schweiz investiert das Unternehmen in die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden mit vielseitigen Angeboten. Bewerbende und Interessenten suchen Authentizität und Einblicke im Spitalalltag. Die KSA-Summer Medical School ist daher eine hervorragende Gelegenheit, das Spital ganz nahe kennenzulernen.



**Matijas Jozipovic** ist Projektleiter der KSA-Summer Medical School und arbeitet als Fachspezialist Sourcing & Employer Branding bei der KSA-Gruppe.



**Fabio Blasi** ist Betriebsökonom FH und hat einen Master in Human Capital Management. Er ist Leiter Sourcing & Employer Branding bei der KSA-Gruppe.

FOTO: KSA



Qualität und Genuss

## Ihr Gastro-Partner für

- Fleisch
- Geflügel
- Frisch Fisch
- Charcuterie
- Traiteur
- Convenience

Unsere Leidenschaft  
Ihr Gewinn seit 1947

**SPEZIELL FÜR SIE:**  
- Bio-Knospe  
- Limousin Rind (aus Mutterkuhhaltung)  
- BTS / RAUS Fleisch





Mit der Jet-Kaltplasmatherapie wurden innerhalb von sechs Wochen 59 Prozent der chronischen Wunden im Vergleich zu rund 5 Prozent bei der Standardversorgung vollständig geschlossen.

# Wunden besser versorgen

Studien weisen erstmals auf Kostenvorteile von **Jet-Kaltplasma** in der Versorgung chronischer Wunden gegenüber der Standardversorgung hin.

► PAULA WIKSTRÖM

Dass die Anwendung von Kaltplasma in der Versorgung von chronischen und infizierten Wunden grosses Potenzial hat, ist schon bekannt. Erstmal beziffert nun eine Studie im Auftrag von Neoplas Med auch einen ökonomischen und ökologischen Nutzen. Durch den Einsatz des Plasmajet kINPen MED können sich die Gesamtkosten für die Heilung von chronischen und infizierten Wunden um bis zu 52 Prozent reduzieren. Weil diese deutlich schneller verheilen, sinken die Kosten für Verbandsmaterial um rund 65 Prozent.

Die Standardwundversorgung chronischer Wunden wie dem diabetischen Fussyndrom oder venöser Ulcera sehen aktuell noch eine langwierige und oftmals zeitintensive Versorgung mit teuren Verbandswechseln vor. Abhilfe kann der Plasmajet kINPen MED von Neoplas

Med aus Greifswald in Deutschland schaffen. Durch die unter Sichtkontrolle durchgeführte, berührungslose und weitestgehend schmerzfreie Anwendung des Kaltplasma-Jet heilten etwa 59 Prozent der chronischen und infizierten Wunden innerhalb von sechs Wochen vollständig ab, im Vergleich zu rund 5 Prozent bei der Standardbehandlung.

## Jet-Kaltplasmatherapie auf dem Weg zur Standardversorgung

Bei kaltem physikalischem Plasma handelt es sich um ein ionisiertes Gas im Temperaturbereich der Körpertemperatur, das mit als Medizinprodukt zertifizierten Geräten unmittelbar während der Behandlung generiert und appliziert werden kann. Andere Bezeichnungen lauten kaltes Plasma, Kaltplasma, Cold Atmospheric Pressure Plasma (CAP), kaltes Atmosphärendruckplasma, physikalisches Plasma, Tissue Tolerable Plasma, Nonthermal Plasma, Niedertemperaturplasma (NTP). Die wesentlichen Wirkstoffe von kalten Atmosphärendruckplasma sind reaktive Stickstoff- und Sauerstoffspezies, UV-Strahlung und elektro-magnetische Felder. Unter Sichtkontrolle lässt sich Kaltplasma berührungslos auf die Wunden aufbringen. Für Patientinnen und Patienten ist die Behandlung weitgehend schmerzfrei sowie schmerz- und juckreizlindernd. Es sind keine nennenswerten Nebenwirkungen bekannt, und es gibt bisher keinen Nachweis von Resistenzbildungen. Die Plasmageräte sind zertifiziert für die Behandlung von Wunden mit gestörter oder verzögerter Heilung, zur Behandlung von Hauterkrankungen, die unter anderem durch multiresistente Erreger bedingt sind, und zur Behandlung mikrobiell kontaminierter und infizierter Haut-, Schleimhaut-, Wund- und Tumoroberflächen.

## Nutzen der Behandlung chronischer Wunden mit Jet-Kaltplasma

Der Nutzen der Plasmaapplikation wurde bereits in einer Vielzahl von Studien beschrieben. In Deutschland steht mit dem Plasmajet kINPen MED unter anderem der erste als Medizinprodukt gemäss EU-Richtlinie 93/42/EWG (CE-Kennzeichen CE0482) zertifizierte Plasmajet zur Behandlung von chronischen Wunden und erregerbedingten Hauterkrankungen zur Verfügung. Wirksamkeit und Sicherheit des Plasmajets kINPen MED wurde bislang in 25 Studien untersucht, wie das Fachmedium Gesundheitsökonomie und Qualitätsmanagement in einem ausführlichen Artikel ausgeführt hat. Zwei randomisiert-kontrollierte klinische Studien wurden beispielsweise in Deutschland und Österreich durchgeführt.

In diesen Studien wurden insgesamt 70 Wunden von 66 Patienten mit dem Plasmajet kINPen MED behandelt. Eine dieser Studien war zusätzlich zur Anwendung moderner Wundversorgung durch Anwendung eines Dummy-Kaltplasmagerätes Placebo-kontrolliert, während die

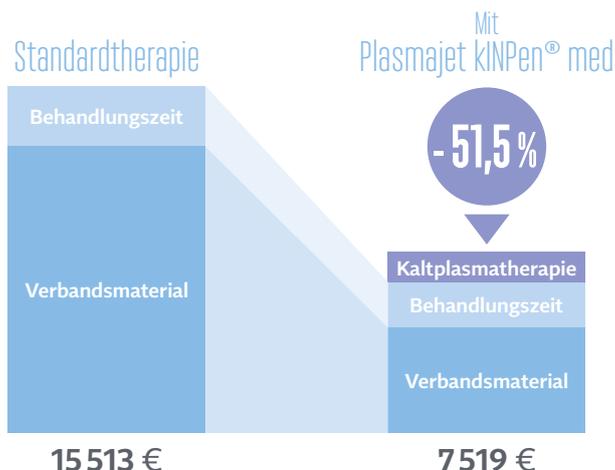
andere Studie nur gegenüber moderne Wundversorgung verglichen wurde, was ein potenzielles Verzerrungsrisiko mit sich bringt. Ergebnis: In der Behandlung diabetischer Fusswunden wurde nach acht Behandlungen im Vergleich zur Placebo-Therapie eine signifikante Verbesserung der Wundheilung, eine gegenüber Placebo um 25-Prozentpunkte grössere Verringerung der Wund-Gesamtfläche sowie eine kürzere Zeit bis zur relevanten Verringerung der Wundfläche (>10%) beobachtet. Allerdings zeigte die Analyse, dass die dreimal wöchentliche der einmal wöchentlichen Anwendung nicht überlegen war. Die Anwendung des Plasmajets kINPen MED zeigte in der Studie von Strohal et al. ferner deutlich mehr Heilungsfortschritte bei chronischen Wunden im Vergleich zur modernen Standardwundversorgung. Innerhalb von sechs Wochen heilten unter Anwendung des Plasmajets 59 Prozent aller Wunden vollständig ab, verglichen mit 5,1 Prozent bei Patienten unter Standardbehandlung. Zudem wurde bestätigt, dass die Zeit bis zur vollständigen Heilung unter der Plasmajet-Behandlung deutlich kürzer ist und Wundinfektionen statistisch signifikant schneller überwunden werden. Mit Daten auf Basis erster, kleinerer Patientenkollektive auch aus dem deutschen Versorgungskontext liegen inzwischen zwei RCTs mit konkludenten Effekten vor, was entsprechend der Bewertungsmethoden des Institutes für Qualität und Wirtschaftlichkeit im Gesundheitswesen (IQWiG) zu einer höheren Aussagesicherheit der Ergebnisse führt

### Niedrigere Behandlungskosten und weniger Abfall

Die kürzere und erfolgreiche Therapie führt neben den Zeitersparnissen für Patientinnen und Patienten und Pfelgende auch zur Reduzierung der Kosten in der Wundversorgung. Ein Fachartikel, der nun in der Zeitschrift Gesundheitsökonomie & Qualitätsmanagement erschienen ist, legt nahe, dass die Behandlung mit dem Kaltplasma-Jet von Neoplas Med die Behandlungskosten gegenüber der Standardwundversorgung um bis zu 52 Prozent senken kann. Zudem kann die Therapie den Verbrauch von Verbandsmaterial

## Kosten für Wundbehandlung halbiert

Wundbehandlung mit Plasmajet kINPen® MED beschleunigt Heilung und verkürzt Behandlungszeiten



Vergleich der Wundversorgungskosten von je 39 Patienten mit chronischen Beinwunden im Rahmen eines stationären Aufenthalts

Quelle: Strohal et al. 2022. Vorlage: neoplas med

terial um bis zu 65 Prozent deutlich reduzieren und dadurch einen Beitrag zu einem nachhaltigeren Gesundheitssystem leisten.

Mit der Sk2-Leitlinie zu Kaltplasma, die von der Deutschen Gesellschaft für Mund-, Kiefer- und Gesichtschirurgie (DGMKG) erarbeitet wurde, erfüllt die Jet-Plasmatherapie alle Anforderungen einer Standardversorgung. Allerdings ist diese neue Behandlungsform in Deutschland noch nicht Teil der GKV erstattungsfähigen Wundversorgung. Um dies zu ändern und Patienten mit chronischen Wunden eine bedarfsgerechte Versorgung zu ermöglichen, hat die Neoplas Med im Juli 2021 einen Antrag auf Erprobung der Kaltplasmatherapie beim Gemeinsamen Bundesausschuss (G-BA) gestellt. Im Zuge dessen hat der G-BA ein Methodenbewertungsverfahren eröffnet und der Kaltplasmatherapie das Potenzial einer erforderlichen Behandlungsalternative bescheinigt. Folgerichtig hat der G-BA im Februar beschlossen, eine Studie zur Erprobung der Therapie durchzuführen.

➔ Für Patientinnen und Patienten ist die Behandlung weitgehend schmerzfrei sowie schmerz- und juckreizlindernd.

**doc-market**

**MARKTPLATZ  
FÜR MEDIZINISCHE  
GERÄTE UND  
INSTRUMENTE**



**doc-market.eu**  
SO EINFACH!



FOTOGRAFIEREN INSERIEREN PROFITIEREN



HealthShare Unified Care Record von InterSystems

# Daten von Patienten aus diversen Quellen zusammenführen und wertschöpfend aufbereiten

InterSystems erklärt die Voraussetzungen für eine digitale, vernetzte und kollaborative medizinische Versorgung

► Wenn Leistungserbringer die Daten ihrer Patienten effektiv nutzen, können sie die Qualität und Effizienz der medizinischen Versorgung steigern. Nur so starten sie erfolgreich in die Zukunft und sichern langfristig ihre Wettbewerbsfähigkeit. Im Mittelpunkt steht dabei, individuelle Bedürfnisse von Patienten frühzeitig zu erkennen und gezielt zu erfüllen. Doch dafür müssen Gesundheitseinrichtungen jede Krankengeschichte genau erfassen. Der dadurch entstehende umfassende und einheitliche Patientendatensatz dient dazu, Diagnosen einfacher zu stellen und richtige Therapien zu wählen.

## Neue Datenarchitektur in Gesundheitseinrichtungen

Im Gesundheitswesen liegen Daten aber häufig fragmentiert in diversen Systemen und nicht verknüpft vor. Somit fehlt die ganzheitliche Sicht auf Patienten. Hier kommt der HealthShare Unified Care Record als Interoperabilitätsplattform ins Spiel. Die Lösung aus der HealthShare-Produktfamilie von InterSystems ermöglicht es Leistungserbringern, vorhandene Daten in sechs Schritten wertschöpfend aufzubereiten. Innerhalb des Prozesses werden Daten verknüpft und Silos aufgebrochen. Das Ergebnis ist ein 360-Grad-Blick auf alle Patienten, gewonnen durch einen vollumfänglichen und einheitlichen Patientendatensatz.

## Wertschöpfungskette für Gesundheitsdaten

Im ersten Schritt holen Gesundheitseinrichtungen die Einwilligung ihrer Patienten ein. Erst dann können sie die einzelnen Daten effektiv nutzbar machen. InterSystems setzt die Einwilligung der Patienten mit dem HealthShare Unified Care Record bis auf die Datenfeldebene um. Deshalb können in einem festgeleg-

ten Zeitraum nur autorisierte Nutzer die Daten einsehen und teilen.

Im nächsten Schritt führen Leistungserbringer die Daten ihrer Patienten aus relevanten Quellen zusammen. Dafür unterstützt die Interoperabilitätsplattform alle gängigen Datenformate, -standards und -profile. Ausserdem bietet das integrierte Modul HealthShare Patient Index von InterSystems weitere Funktionen, um Daten unterschiedlicher Patientenidentitäten eindeutig zuzuordnen.

Nachfolgend sorgt der HealthShare Unified Care Record für syntaktische Interoperabilität. Die Interoperabilitätsplattform integriert die Daten von Patienten via Push-und-Pull-Mechanismen aus den angebundenen Systemen. An-

schliessend werden sie transformiert und in einem einheitlichen und flexibel erweiterbaren Datenmodell abgelegt.

Als Nächstes entsteht semantische Interoperabilität und damit ein einheitliches Verständnis der Daten. Diese werden im HealthShare Unified Care Record normalisiert und mit weiteren Informationen über die Patienten angereichert. Funktionen zur Aggregation und Deduplizierung optimieren die Daten weiter, und Business-Logiken und weitere Werkzeuge unterstützen deren Validierung. All das führt zu einem Clinical Data Repository mit Healthy Data – vertrauenswürdigen, nutzbaren Daten.

Jetzt steht Gesundheitseinrichtungen ein umfassender und einheitlicher Patientendatensatz zur Verfügung. Alle Daten werden in Echtzeit aktualisiert, weshalb abteilungsübergreifend jeder immer mit aktuellen Informationen arbeitet.



Im letzten Schritt tauscht der Health-Share Unified Care Record die Daten bei Bedarf intern und extern mit anderen Systemen und Anwendungen nach dem Push-und-Pull-Prinzip aus. Zum Einsatz kommen dafür beliebige Schnittstellen und Formate, einschliesslich HL7 FHIR.

### Mehr Innovation wagen

Leistungserbringer nutzen die direkte Einsicht in alle Daten ihrer Patienten, um neue Erkenntnisse zu gewinnen, Prognosen zu erstellen und fundierte Entscheidungen zu treffen. Die vorhandene Datenbasis bietet zudem eine bessere Grundlage für eine koordinierte Zusammenarbeit verschiedener Teams einer Gesundheitseinrichtung. Sie erkennen Ineffizienzen beziehungsweise Versorgungslücken und können ihre Prozesse



Die digitale Vernetzung von IT-Systemen im Gesundheitswesen kann die Versorgung von Patienten auf ein völlig neues Niveau heben. THOMAS BARWICK VIA GETTY IMAGES

dahingehend optimieren. Hinzu kommen automatische Benachrichtigungen von Teams und Patienten. Sie dienen dazu, frühzeitig auf neue Entwicklungen zu reagieren und dadurch die besten Ergebnisse zu erzielen. Insgesamt steigen die Qualität und Effizienz der medizinischen Versorgung durch die Vielzahl an Möglichkeiten erheblich.



**InterSystems GmbH**  
Robert-Bosch-Strasse 16 a  
DE-64293 Darmstadt  
Tel. +49 615 117 470  
info@intersystems.de  
www.intersystems.de

# ÖKONOMIE IM GLAS.

**Für Tafelwasser zum Beispiel:  
effizient & ökologisch.**

Post-Mix bietet die umweltfreundliche Alternative zu Einwegflaschen: Das schont die Umwelt, ist einfach in der Anwendung, günstig in der Anschaffung und im Unterhalt. Gezapft wird direkt ab Leitung. Selbstverständlich mit oder ohne Sprudel, gefiltert und immer frisch!



**EGI | POST-MIX**  
ALLES FÜR DEN OFFENAUSSCHANK

Post-Mix AG | [www.postmix.com](http://www.postmix.com)

# Die Traumdoktoren entlasten den Kindernotfall

Die Stiftung Theodora unterstützt die Spitäler mit der Lancierung des neuen Programms «Traum im Notfall». Damit soll der Stresslevel von Kindern und Eltern auf Notfallstationen gemindert werden.

► PAULA WIKSTRÖM

Die Notaufnahme ist ein von besonderer Anspannung geprägter Ort. Lange Wartezeiten aufgrund steigender Patientenzahlen und Personalmangels sind Faktoren, die zusätzlich zu den Hauptgründen für den Besuch der Notfallstation bei den Kindern und Eltern für einen hohen Stresspegel sorgen. Die Stiftung Theodora unterstützt die Spitäler mit der Lancierung des neuen Programms «Traum im Notfall». Die Künstler der Stiftung bieten mit ihren Besuchen, die neu auch auf fünf Notfallstationen stattfinden, noch mehr Momente der Ablenkung und Freude bei den Kindern und ihren Begleitpersonen. Gleichzeitig bieten sie dem Spitalpersonal eine helfende Hand. Die Spitäler vermelden Allzeitbesuchsrekorde auf den Notfallstationen. Laut Pädiatrie Schweiz beträgt dieser Anstieg in einigen Einrichtungen mehr als 50 Prozent. Die Gründe dafür sind vielfältig, wichtige Faktoren sind eine wachsende Bevölkerung für eine sinkende Anzahl an Kinderärzten. Zudem sind vielerorts die Notfallstationen personell unterbesetzt. Seit der Covid-Pandemie hat sich dies weiter zuspitzt. Dadurch verlängern sich die Wartezeiten – eine Quelle von Anspannung und Stress für die Eltern und Kinder. Die negativen Reaktionen von Eltern häufen sich, was das Personal zusätzlich belastet. Besonders herausfordernd ist die Lage in

den Abendstunden, wenn die Kinderarztpraxen geschlossen haben.

## Verkürzung der Wartezeit

Um diese Situation zu entschärfen, startete die Stiftung Theodora im letzten Jahr als Pilotprojekt das Programm «Traum im Notfall» auf dem Kindernotfall im Kantonsspital Aarau. Aufgrund der positiven Rückmeldungen der Kinder, Begleitpersonen und insbesondere des Spitalpersonals weitete die Stiftung die Traumdoktorbesuche in der Zwischenzeit auf die Kindernotaufnahmen der Spitäler in Lausanne (HEL), St. Gallen, Winterthur und La Tour in Meyrin aus. Mit Musik, Zaubertricks, Seifenblasen und viel Improvisationstalent setzen die Künstler der Stiftung all ihre Talente ein, um die Wartezeiten für Kinder und Eltern gleichermaßen ein wenig fröhlicher zu gestalten. Ein Lächeln huscht über die Gesichter, die Schmerzen werden vergessen, und die Zeit erscheint weniger lang, was den allgemeinen Stress-

pegel und die Anspannung senken. «Für mich als Mama ist es schön zu sehen, wie Levi trotz Schmerzen Spass hat und diese für einen Moment vergessen kann», bestätigt Mirjam, deren Sohn in der Kindernotaufnahme des Kantonsspitals Aarau von Traumdoktor Hüpf besucht wurde.

## Unterstützung auch während der Behandlung

Zusätzlich zu ihrer Präsenz in den Wartezimmern, werden die Traumdoktoren auch in den Behandlungsräumen eingesetzt. Patrick Haberstich, Leitender Arzt Abteilung für Kinder-Notfallmedizin am Kinderspital in Aarau, betont, wie nützlich es ist, die Traumdoktoren bei möglicherweise schmerzhaften Behandlungen hinzuzuziehen: «Studien haben gezeigt, dass ein Kind weniger Schmerzen hat und weniger Schmerzmittel benötigt, wenn seine Aufmerksamkeit auf etwas anderes gerichtet ist. Wir sorgen in solchen Fällen dafür, dass die Traumdoktoren diesen Kindern von Beginn der Behandlung an zur Seite stehen können.» Durch die Einbeziehung der Künstler der Stiftung wird auch ein Klima des Vertrauens geschaffen, das die Interaktion zwischen dem Kind und dem Pflegepersonal fördert – was wiederum dazu beiträgt, dass die Interventionen reibungsloser und damit schneller ablaufen.

« Studien haben gezeigt, dass ein Kind weniger Schmerzen hat und weniger Schmerzmittel benötigt, wenn seine Aufmerksamkeit auf etwas anderes gerichtet ist.

Patrick Haberstich, Arzt am Kinderspital in Aarau

## Mögliche Ausweitung auf weitere Spitäler

Die bislang gesammelten Rückmeldungen sind sehr positiv, sowohl vonseiten der Familien als auch von den Spitalern. «Wir haben mittlerweile Anfragen von weiteren Spitalern erhalten, die an diesem Programm interessiert sind», kommentiert Patricia Bohle, Programmverantwortliche der Stiftung Theodora. «Wenn es unsere Ressourcen erlauben, würden wir uns sehr freuen, diese Abendbesuche künftig in mehr Spitalern in der Schweiz anbieten zu können», schliesst sie. Sämtliche Leistungen der Stiftung sind für die besuchten Spitäler und spezialisierten Institutionen kostenlos. Die Stiftung Theodora, welche in diesem Jahr ihr 30-jähriges Bestehen feiert, finanziert sich komplett durch Spenden und Unternehmenspartnerschaften.



# Optimierung des Spitalbetriebs – mit der Schweizerischen Post

Das Gesundheitswesen steht stark unter Druck. Deshalb bietet die Schweizerische Post Gesundheitseinrichtungen innovative Dienstleistungen, um die gesamte Prozesskette der Beschaffung, Logistik und der Materialwirtschaft auf den Stationen zu optimieren. Das entlastet das Personal und sorgt für grösseren finanziellen Spielraum.

► Die Gesundheitsbranche ist zurzeit mit zahlreichen Herausforderungen konfrontiert: Das Personal steht durch den Fachkräftemangel unter Druck und Gesundheitseinrichtungen wie Spitäler haben – bei stark steigenden Kosten – einen engen finanziellen Handlungsrahmen. Gleichzeitig erhöht sich der Beschaffungsaufwand aufgrund der angespannten Versorgungslage, regulatorischer Anforderungen und herausfordernder Preisverhandlungen. Diese Faktoren wirken sich zunehmend auf den Alltag der Einkaufsabteilung und die Versorgungssicherheit aus. Die Leistungserbringer müssen daher entlastet werden, um effizient und bezahlbar zu bleiben und die Versorgungsqualität aufrechtzuerhalten. Um dies zu erreichen, können Gesundheitseinrichtungen Aufgaben, die nicht zu ihren Kernkompetenzen gehören, externen Partnern wie der Schweizerischen Post übergeben.

## Operative Beschaffung von A bis Z

Indem Gesundheitseinrichtungen z. B. die operative Beschaffung an die Post ausgliedern, können sie Ressourcen für andere Aufgaben freimachen. Die Post fungiert als Ansprechpartnerin für den Einkauf und die Lieferanten der Gesundheitseinrichtung und wickelt die Aufträge über ihr Zentrallager zu den von den Gesundheitsversorgern ausgehandelten Bedingungen ab. Die Post finanziert die Lagerbestände vor, prüft die Liefertermine und Warenqualität und bewahrt das medizinische Verbrauchsmaterial bis zur Lieferung richtlinienkonform auf, wodurch der Lagerplatz in den Gesundheitseinrichtungen wertschöpfend umgenutzt



Jetzt Kontakt aufnehmen  
post.ch/gesundheitslogistik

werden kann. Weiter kümmert sich die Post um die Stammdatenpflege, die Nachschubplanung und das Bestandsmanagement. Durch hohe Lagerkapazitäten und digitalisierte Beschaffungsprozesse sorgt die Post dafür, dass das Verbrauchsmaterial stets vorhanden ist. Ein regelmässiger Austausch und individuelle Berichte unterstützen den Einkauf der Gesundheitseinrichtungen und sichern die Versorgung nachhaltig.

## Schrankversorgung im Hintergrund

Eine weitere Möglichkeit, die Ressourcen der Pflegefachpersonen optimal einzusetzen, besteht darin, die Schrankversorgung der Post zu nutzen. Bei dieser Dienstleistung kümmert sich die Post darum, dass alle Fächer und Schubladen in den verschiedenen Stationslagern jederzeit mit dem benötigten medizinischen Verbrauchsmaterial ausgestattet sind. Die speziell geschulten Postmitarbeitenden haben dabei die Materialbestände stets im Blick, lösen Bestellungen aus, kommissionieren und transportieren die Produkte und befüllen die verschiedenen Modulschränke – dies ganz diskret im Hintergrund. So sind die Waren in den Stationen in den richtigen Mengen verfügbar, und die Mindesthaltbarkeit und Rückverfolgbarkeit sind gewährleistet. Mit der Schrankversorgung vereinfacht die Post die Materialwirtschaft und die Logistikprozesse.

## Gewinn für Gesundheitsversorger

Dank der Gesundheitsdienstleistungen der Post können Leistungserbringer den Beschaffungsaufwand und das Versorgungsmanagement reduzieren, effizienter werden und Kosten einsparen. Gleichzeitig werden die Versorgungssicherheit und Compliance garantiert und die Gesundheitsfachkräfte entlastet, wodurch sie sich wieder voll auf ihre Kernaufgabe konzentrieren können: die Versorgung und das Wohl der Patientinnen und Patienten.

## Die logistische Vollversorgung der Post

Die Post mit ihrer langjährigen Erfahrung und ihrem Branchen-Know-how bietet dem Gesundheitswesen innovative, massgeschneiderte Logistiklösungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an. Die beschriebenen Dienstleistungen werden durch den Transport von Medizin- und Pharmaprodukten, Intralogistik-Lösungen und die Aufbereitung von Sterilgut ergänzt.



**Die Schweizerische Post**  
branchenloesungen@post.ch  
post.ch/gesundheitslogistik

# Das neue Gesetz verschärft den Mangel an Pflegefachkräften

In Zusammenhang mit dem neuen Zulassungsrecht hat das Parlament für Ärztinnen und Ärzte Massnahmen zur Abwendung einer Unterversorgung ergriffen, nicht aber für Pflegefachkräfte.

► CHRISTOPH WILLI

Mit dem neuen Zulassungsrecht hat das Parlament den Mangel an Pflegefachkräften weiter verschärft. Die neuen Bestimmungen stellen höhere Anforderungen an Leistungserbringer, die zulasten der Krankenversicherung tätig werden wollen. Davon betroffen sind auch Pflegefachpersonen, die im Auftrag von Ärztinnen und Ärzten tätig sind, und Organisationen, die solche beschäftigen.

## Die Bedeutung ausländischer Pflegekräfte

Der Mangel an ausgebildeten Fachkräften in den Pflegeberufen ist akut. Gemäss den aktuellen Zahlen des Schweizer Jobradars waren 14 804 Stellen in Pflegeberufen unbesetzt (Stand Ende erstes Quartal 2023). 6884 Stellen betrafen diplomierte Pflegefachpersonen. Aufgrund ihrer sehr engen Zusammenarbeit mit Ärztinnen und Ärzten sind diese für das Gesundheitswesen besonders wichtig. Aufgrund dieses Pflegezustandes sprechen Spitäler bereits davon, ganze Abteilungen zu schliessen. Andere, insbesondere in Grenzgebieten, wenden sich an ausgebildetes Pflegepersonal jenseits der Landesgrenze. «Ohne unsere Kolleginnen und Kollegen mit ausländischen Diplomen könnten wir die gesundheitliche Versorgung in der Schweiz nicht aufrechterhalten. Der Anteil liegt zwischen 30 und 40 Prozent», sagt Yvonne Ribi, Geschäftsführerin des Schweizer Berufsverbands der Pflegefachfrauen und Pflegefachmänner SBK. «Die Situation verschärft sich. Es braucht zwingend Sofortmassnahmen, um diesen Notfall zu lösen.»

Daran wird auch die vom Volk angenommene Pflegeinitiative vorerst nichts ändern. Im Gegenteil, mit den im vergangenen Jahr in Kraft getretenen Bestimmungen über die Zulassung von ambulanten Leistungserbringern zur Tätigkeit zulasten der obligatorischen Krankenpflegeversicherung (OKP) wird sich der Pflegenotstand noch weiter verschärfen. Das neue Zulassungsrecht hat die Anforderungen an Personen erhöht, die ambulante Leistungen zulasten der OKP abrechnen möchten. Davon betroffen sind nicht nur Ärztinnen und Ärzte, sondern

alle im ambulanten Bereich tätigen Leistungserbringer. Die höheren Anforderungen gelten auch für Gesundheitsfachpersonen, die ihre Leistungen gestützt auf eine ärztliche Anordnung erbringen, einschliesslich selbständig tätige Pflegefachpersonen und Organisationen, die solche beschäftigen, wie beispielsweise Spitex-Organisationen. Das neue Zulassungsrecht erschwert ausländischen Medizinal- und Gesundheitsfachpersonen, ihre Tätigkeit in der Schweiz aufzunehmen.

## Ausnahmen für Ärztinnen und Ärzte

Bereits wenige Monate nach dem Inkrafttreten hat das Parlament das Ungenügen des neuen Zulassungsrechts erkannt und im Dringlichkeitsverfahren eine auf Ärztinnen und Ärzte beschränkte Ausnahme erlassen. Dadurch soll es den Kantonen ermöglicht werden, von den einschränkenden Zulassungsanforderungen abzuweichen, wenn eine Unterversorgung droht. Indes beschränkte sich die gesamte parlamentarische Debatte auf Ärztinnen und Ärzte, insbesondere im Bereich der Grundversorgung. Das übrige Gesundheitspersonal und der im Pflegebereich herrschende Personalmangel wurde vom Parlament mit keinem Wort erwähnt – als ob es den allgemeinen Pflegezustand nicht zu interessieren hätte.

Für andere Gesundheitsfachpersonen und die sie beschäftigenden Organisationen ist die parlamentarische Debatte aber dennoch aufschlussreich. Dies namentlich, weil der Bundesrat ausdrücklich darauf hinwies, dass das vom Parlament erlassene Zulassungsrecht gegen

das EU-Freizügigkeitsabkommen verstösst. Dieses Eingeständnis hat grosse praktische Bedeutung für Pflegefachpersonen und Spitex-Organisationen.

## Neues Recht – neue Anforderungen

Das neue Zulassungsrecht stellt höhere Anforderungen an Personen, die Leistungen zulasten der OKP erbringen wollen. Dadurch soll die Qualität und die Zweckmässigkeit der über die OKP abgerechneten Leistungen gewährleistet werden. Diese Leistungen sollen «qualitativ hochstehend» sein. Dazu müssen Leistungserbringer praktische Berufserfahrung nachweisen können, die sie in der Schweiz erworben haben. So müssen Ärztinnen und Ärzte während mindestens dreier Jahre im betreffenden Fachgebiet an einer anerkannten Weiterbildungsstätte in der Schweiz gearbeitet haben. Ähnliches gilt für psychologische Psychotherapeutinnen und -therapeuten, die während mindestens zwölf Monaten an einer anerkannten psychotherapeutisch-psychiatrischen Weiterbildungsstätte in der Schweiz gearbeitet haben müssen. Das Erfordernis der vorgängigen beruflichen Tätigkeit in der Schweiz gilt aber auch für andere Gesundheitsfachpersonen und Pflegefachpersonen. Diese müssen nach ihrem Diplom mindestens zwei Jahre in der Schweiz unter der Leitung einer zugelassenen Pflegefachperson tätig gewesen sein.

Doch damit nicht genug. Mit jedem Kantonswechsel müssen die Pflegefachpersonen eine neue Zulassung einholen. Nach Auffassung des BAG steht da-



FOTO: CMS

für das vereinfachte Verfahren nach dem Binnenmarktgesetz nicht zur Verfügung. Vielmehr müssen die Zulassungsvoraussetzungen in einem aufwendigen Verfahren von Neuem geprüft werden.

Diese aufwendigen Anforderungen stehen in Widerspruch zum Fachkräftemangel im Gesundheitswesen. Rechtspolitisch ist es deshalb wenig einsichtig, warum der Zugang von Gesundheitsfachpersonen aus dem benachbarten Ausland erschwert wird, wenn dringend benötigte Fachpersonen fehlen. Man kann das Abwerben von ausländischen Pflegefachkräften als unethisch kritisieren. Bei der gegenwärtigen Unterversorgung und der drohenden Schliessung von Spitalabteilungen bringt dies jedoch keine Lösung. Es ist nicht wegzudiskutieren, dass bereits heute ein substanzieller Anteil von Pflegefachpersonen aus dem benachbarten Ausland kommt und wir auf diese dringend angewiesen sind, wenn wir den bisherigen Pflegestandard auch in Zukunft aufrechterhalten wollen.

Doch nicht nur die politische Stossrichtung zeugt von mangelndem Verständnis für das Schweizer Gesundheitswesen. Vielmehr verstossen die Anforderungen des neuen Zulassungsrechts auch gegen den Staatsvertrag mit der EU, der die Freizügigkeit von Schweizer und EU-Bürgern gewährleistet.

### Zweifel an der Rechtmässigkeit

Bereits in den parlamentarischen Beratungen wurden Zweifel geäussert, ob das neue Zulassungsrecht mit dem EU-Freizügigkeitsabkommen (FZA) vereinbart werden kann, vgl. Ständerat Stöckli zu den Gesprächen in der Kommission: «Wir haben auch die Kompatibilität mit dem Freizügigkeitsabkommen diskutiert. Der Bundesrat hat gewisse Zweifel angemeldet, ob die Mehrheitslösung diesem entsprechen würde.»

Neue Aktualität haben diese Bedenken mit der parlamentarischen Initiative erlangt, mit der das Parlament eine Ausnahme vom Erfordernis der dreijährigen Tätigkeit an einer schweizerischen Weiterbildungsstätte erlassen hat. Dadurch wollte es der drohenden Unterversorgung entgegenwirken, beschränkte diese Ausnahme jedoch auf Ärztinnen und Ärzte. Ungewöhnlich deutlich hat sich der Bundesrat geäussert, indem er das Parlament aufgefordert hat, «über eine Anpassung der entsprechenden Bestimmung nachzudenken». Zwar lässt er offen, wie die Gerichte über die neuen Zulassungsbestimmungen entscheiden könnten. Zumindest aus europapolitischen Gründen ist er aber der Meinung, dass das neue

Zulassungsrecht geändert werden müsse: «Eine wie von der EU geforderte FZA-konforme Regelung in Artikel 37 KVG würde bedingen, dass dessen Regelungsinhalt ganz grundsätzlich überdacht wird.»

Besorgt über die Rechtmässigkeit des von ihnen erlassenen Gesetzes äusserten sich auch verschiedene Parlamentarier, vgl. Votum Frau Nationalrätin Manuela Weichelt: «Die Vorlage ist eine reine Symptombekämpfung und zeigt, dass wir als Parlament unsorgfältig gearbeitet haben und nun schon wieder nachbessern müssen. [...] Die Bestimmungen im heutigen Recht stehen nicht im Einklang mit dem Freizügigkeitsabkommen. Die Bestimmungen verstossen gegen das Nichtdiskriminierungsverbot.»

➔ Mit jedem Kantonswechsel müssen die Pflegefachpersonen eine neue Zulassung einholen.

Bisher beschränkte sich die Debatte um die Verletzung des EU-Freizügigkeitsabkommens auf Ärztinnen und Ärzte. Die gleichen Argumente gelten aber in gleichem, wenn nicht noch verstärktem Ausmass auch für Gesundheitsfachpersonen. Weil der Fachkräftemangel nicht auf Ärztinnen und Ärzte beschränkt ist, ist eine Lösung umso drängender. Auch bei qualifizierten Gesundheitsfachpersonen droht eine Unterversorgung. Im Gegensatz zu den Ärztinnen und Ärzten hat das Parlament für diese aber keine abweichenden Bestimmungen erlassen.

### Was sind die praktischen Auswirkungen?

Die neuen Anforderungen wollen gewährleisten, dass Leistungserbringer mit einer möglichst grossen Zahl von Fällen und Krankheitsbildern konfrontiert wurden und über gute Kenntnisse des schweizerischen Gesundheitssystems verfügen, bevor sie ihre Tätigkeit zulasten der OKP aufnehmen dürfen. Im Gegensatz zu den Ärztinnen und Ärzten sind diese Anforderungen aber nicht im KVG verankert, sondern beruhen auf einer Verordnung des Bundesrates, zum Teil aber auch nur auf einer blossen Empfehlung des BAG oder einer kantonalen Behördenpraxis. Wenn es der Gesetzgeber als erforderlich erachtet hat, die Anforderungen an die praktische Berufserfahrung von Ärztinnen und Ärzten im KVG zu regeln, so muss entsprechendes auch für andere Gesundheitsberufe gelten. Mangels gesetzlicher Grundlage fehlt diesen Anforderungen die notwendige demokratische Legitimation, weshalb sie rechtlich an-

fechtbar sind. Das neue Zulassungsrecht erweckt den Eindruck eines wenig durchdachten Flickwerkes. Dies wird durch die parlamentarische Initiative bestätigt, die das Parlament nur wenige Monate nach dem Inkrafttreten ergriffen hat. Aufgrund ihrer Beschränkung auf Ärztinnen und Ärzte vermag diese Massnahme den im Gesundheitswesen vorherrschenden Fachkräftemangel nicht zu mindern – geschweige denn zu lösen. Es ist nicht einsichtig, warum das Parlament diese Massnahmen auf Ärztinnen und Ärzte beschränkte, ohne den Handlungsbedarf für andere Bereiche im Gesundheitswesen auch nur zu diskutieren.

Dieses Vorgehen ist umso unverständlicher, als sich der Gesetzgeber bewusst war, dass die sich aus dem neuen Zulassungsrecht ergebenden Einschränkungen nicht nur gegen das EU-Freizügigkeitsabkommen, sondern auch gegen grundsätzliche rechtsstaatliche Prinzipien verstossen.

Von diesen parlamentarischen Versäumnissen betroffen sind nicht nur EU-Gesundheitsfachpersonen, sondern das Gesundheitswesen in der Schweiz, das auf den Zugang zu qualifizierten EU-Fachkräften dringend angewiesen ist. Gesundheitsfachpersonen, aber auch die diese beschäftigenden Organisationen, haben die Möglichkeit, diese Anforderungen gerichtlich anzufechten. In ihrer Beurteilung haben die Gerichte die rechtsstaatliche Grundlage, die öffentlichen Interessen an dieser Einschränkung und deren Verhältnismässigkeit zu prüfen. In diesem Zusammenhang von Interesse sind auch die Äusserungen verschiedener politischer Stakeholder zu berücksichtigen, welche Zweifel an der Rechtmässigkeit des neuen Zulassungsrechts aufwerfen. Dies gilt auch in Bezug auf das Erfordernis der vorgängigen praktischen Tätigkeit in der Schweiz und der Situation bei einem Kantonswechsel.

### Webinar

Im Mai wird CMS ein Webinar zu den Auswirkungen des neuen Zulassungsrechts auf Gesundheitsfachpersonen in der Schweiz durchführen. Die Teilnahme ist kostenlos. Sie können unverbindlich mit CMS Kontakt aufnehmen ([contact@cms-vep.com](mailto:contact@cms-vep.com)) und sich über die Termine informieren.



**Dr. Christoph Willi** ist Partner bei CMS und befasst sich mit der Beratung von Leistungserbringern in der Schweiz. Er ist mit den Besonderheiten des stark regulierten Schweizer Gesundheitswesens bestens vertraut.

# Datenschutzfolgeabschätzung im Gesundheitswesen

Mit der **Revision des Bundesgesetzes** über den Datenschutz (DSG), welche per 1. September in Kraft treten wird, ist bei vielen Unternehmen das Bewusstsein für den Datenschutz gewachsen. Dazu beigetragen haben auch verschiedene Schreckensszenarien von Beratern. Der Verein SHPP hat sich zum Ziel gesetzt, das Thema Datenschutz und Datensicherheit im Gesundheitswesen pragmatisch anzugehen.

► URSULA UTTINGER

## Gesetzliche Grundlage für Datenschutz-Folgenabschätzung (DSFA)

Die Revision des DSG fördert und fordert verstärkt einen risikobasierten Ansatz bei der Datenbearbeitung. In diesem Sinne verlangt das revDSG in Art. 22 eine Datenschutz-Folgenabschätzung (DSFA). Eine solche ist vorgängig durchzuführen, wenn eine Datenbearbeitung ein hohes Risiko für die Persönlichkeit oder die Grundrechte der betroffenen Personen mit sich bringen kann.

Der Artikel führt weiter aus, dass sich ein hohes Risiko ergibt bei der Verwendung neuer Technologien, aus Art, Umfang etc. insbesondere ist dies gegeben, wenn umfangreich besonders schützenswerte Personendaten bearbeitet werden. Und dies dürfte im Gesundheitswesen mehrheitlich der Fall sein.

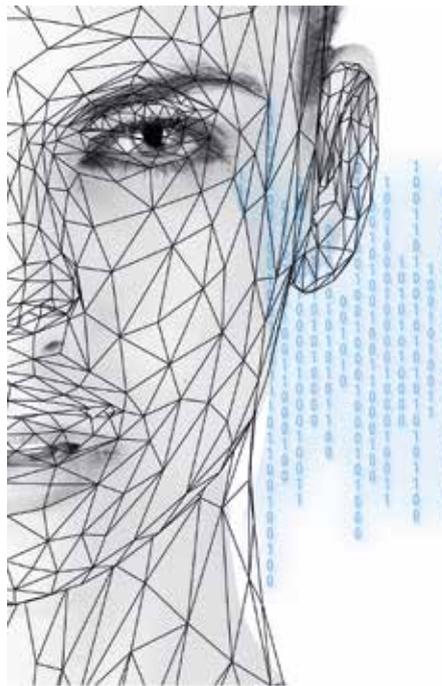
Von einer DSFA kann jedoch abgesehen werden, wenn der private Bearbeiter zur Bearbeitung gesetzlich verpflichtet ist. Ebenfalls kann davon abgesehen werden, wenn ein System, ein Produkt oder eine Dienstleistung eine Datenschutz-Zertifizierung hat oder es einen Verhaltenskodex in der Branche gibt, der auf einer DSFA beruht.

Weiter gilt es zu beachten, dass je nach Dienstleister ein kantonaler Leistungsauftrag besteht, sodass die kantonalen Gesetze anwendbar sind, und diese wiederum verlangen je nach Kanton unabhängig von der Risikoeinschätzung eine DSFA. Mit anderen Worten, als Unternehmen ist man gut beraten, sich mit der DSFA einmal auseinanderzusetzen – ohne dass deswegen gleich ein Studium absolviert werden muss.

## Workshop DSFA

SHPP hat deshalb einen Workshop angeboten und durchgeführt. Dieser Workshop war aufgeteilt in einen theoretischen Teil, anschliessend haben die Teilnehmenden eine DSFA für einen konkreten Fall ihres Unternehmens erstellt.

Idealerweise ist die DSFA ein Schritt im



Rahmen des Projektmanagements – und sobald Personendaten bearbeitet werden, stellt man sich die Frage, ob die Bearbeitung der Daten für die Betroffenen ein hohes Risiko darstellt. (Achtung: Im Kanton Zürich müssen Unternehmen mit Leistungsauftrag unabhängig von der Höhe des Risikos eine DSFA durchführen).

## Schwellenwertanalyse

Als Schwellenwertanalyse bezeichnet man die Beurteilung, ob eine DSFA durchgeführt werden muss. Gemäss revDSG ist eine DSFA immer durchzuführen, wenn der Bearbeiter besonders schützenswerte Personendaten umfangreich bearbeiten will oder wenn systematisch umfangreiche öffentliche Bereiche überwacht werden.

Im Gesundheitswesen dürfte Ersteres häufig der Fall sein. Wobei umfangreich wiederum im konkreten Einzelfall zu interpretieren ist: Umfangreich kann in Bezug auf die Menge der Daten pro Person, eine grosse Menge von Personen oder geografisch umfangreich sein. Im Zweifel empfiehlt es sich, eine DSFA durchzuführen – oder wenn nicht, zu dokumentieren,

warum man zum Entschluss gekommen ist, dass es keine umfangreiche Bearbeitung sei.

Ein Hilfsmittel kommt aus der EU: Die Arbeitsgruppe Artikel 29 hat eine Leitlinie erstellt, die auf die europäische Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) ausgerichtet ist, aber eine Orientierungshilfe auch in der Schweiz ist. Als Faustregel gilt, wenn zwei oder mehr Kriterien gegeben sind, sollte in der Regel eine DSFA durchgeführt werden.

Kriterien sind, wenn die Datenbearbeitung Folgendes umfasst:

- Evaluation oder Scoring
- Automatisierte Entscheidungsfindungen mit Rechtswirkung oder ähnlich bedeutsamer Wirkung
- Systemische Überwachung
- Vertrauliche Daten oder höchst persönliche Daten
- Verarbeitung von Daten in grossem Umfang
- Abgleich oder Zusammenführen von Datensätzen
- Daten betreffend schutzbedürftige Personen
- Innovative Nutzung oder Anwendung technischer oder organisatorischer Lösungen
- Verarbeitungen, welche die Ausübung von Rechten oder die Inanspruchnahme von Leistungen oder den Abschluss von Verträgen durch die betroffene Person verhindern

## Verfahrensschritte

Zur Theorie gehören die einzelnen Schritte einer DSFA und auch das Wissen, wo es welche Hilfsmittel bereits gibt. In einem ersten Schritt ist die geplante Bearbeitung zu beschreiben und das «Brutto-Risiko» zu definieren: Also: Welche Risiken beinhaltet eine Bearbeitung für die betroffenen Personen.

Dann sind die Risiken zu bewerten – wie hoch ist die Eintretenswahrscheinlichkeit und wie hoch ist das Risiko für die betroffene Person. Bei der Bewertung ist ebenfalls eine Einschätzung mitenthalten, ob die Datenschutzvorschriften eingehalten sind.

In einem letzten Schritt werden Massnahmen beschrieben, mit denen die Risiken reduziert werden können; dies dürfte vor allem durch technische und organisatorische Massnahmen erfolgen.

Ein Beispiel: Wird im Rahmen der Digitalisierung eine Bearbeitung von Daten in eine Cloud verschoben, könnten Zugriffe nur mittels Multi-Faktor-Authentifizierung möglich sein. Also nebst einem Passwort braucht es noch eine biometrische Authentifizierung oder einen Token, um zugreifen zu können. Die Daten sind in der Cloud verschlüsselt, und nur der Datenverantwortliche hat den Schlüssel etc.

### Umsetzung einer DSFA

In einem zweiten Schritt haben die Teilnehmenden des Workshops sich in Gruppen aufgeteilt und einen konkreten Fall erarbeitet, wobei die einzelnen Gruppen unterschiedliche Vorlagen genutzt haben (einmal ein Tool von einer kantonalen Datenschutzbehörde, einmal ein Tool von einer Anwaltskanzlei). Dabei zeigte sich schnell, dass die Durchführung einer DSFA mehr Zeit in Anspruch nimmt als man gemeinhin annehmen könnte.

Erkenntnisse aus dem Workshop waren:  
› Idealerweise füllt die verantwortliche Person, allenfalls die Projektleitung das Formular bereits aus;

› In einem zweiten Schritt wird dieses Formular in einer grösseren Gruppe diskutiert (keinesfalls einfach abge-nickt). Folgende Funktionen sind idealerweise vertreten: Datenschutzberater, IT-Verantwortlicher, Person, in deren Interesse das Projekt/die Datenbearbeitung erfolgt, eventuell noch eine Person, von der man weiss, dass sie Sachen kritisch hinterfragt.

### Fazit

Für die Teilnehmenden war insbesondere der Austausch vor Ort mit Personen aus der gleichen Branche sehr wertvoll, nebst dem praktischen Ausfüllen der Formulare. Es gibt nicht ein Formular, das gegenüber den anderen besser ist, vielmehr ist es auch eine Frage des Geschmacks, was man lieber ausfüllt.

Weiter wurde festgestellt, dass je nach Kanton die Behörden die Herausforderungen der Branche mehr oder weniger gut verstehen. Schwierig wird es immer dann, wenn eine Behörde ohne Verständnis für eine Branche Dokumente verlangt, um der Dokumente willen. Gerade in solchen Fällen ist es hilfreich, wenn sich Unternehmen aus dem gleichen Kanton koordinieren.

Die DSFA ist ein neuer Schritt, der im Projektmanagement aufzunehmen ist.

Hat man eine DSFA erstellt, werden die nächsten einfacher sein – und bei ähnlichen Bearbeitungen kann auch eine DSFA ergänzt werden bzw. es können einzelne Punkte übernommen werden.

Die DSFA ist Teil der Datenschutz-Compliance. Nebst Datenschutz-Compliance sollte nie vergessen werden: Datenschutz ist auch ein Menschenrecht – und deshalb geht es bei der DSFA auch um die Grundrechte und den Schutz der Persönlichkeit.

### SHPP

Da das Gesundheitswesen spezielle Fragestellungen hat, ist inzwischen ein Verein gegründet worden, ausgerichtet auf Datenschutz im Gesundheitsumfeld (vgl. [www.shpp.ch](http://www.shpp.ch)). Datenschutz ist kein Wettbewerbsvorteil, ein gegenseitiger Austausch hilft allen.



**Ursula Uttinger** ist unter anderem Dozentin an der Hochschule Luzern und Leiterin Legal & Compliance am Spital Muri. Sie beschäftigt sich seit über 27 Jahren mit dem Thema Datenschutz in verschiedensten Funktionen.

**MEDIDOR**  
HEALTH CARE • THERAPIE

## SANITÄTSBEDARF UND HILFSMITTEL BEI MEDIDOR

Ausgewählte Produkte aus dem Sanitätsbedarf und weitere Hilfsmittel zur Unterstützung Ihrer Patientinnen und Patienten neu im Sortiment.



SISSEL Sitz- und Lagerungskissen



Wundversorgung und -pflege



Hygiene und Schutz



Ihr Komplett-Anbieter für Therapie, Gesundheit und Bewegung.

MEDIDOR AG | Hintermättlistrasse 3 | 5506 Mägenwil | Tel. 044 739 88 88 | [mail@medidor.ch](mailto:mail@medidor.ch) | [medidor.ch](http://medidor.ch)

# Bauen für Menschen mit kognitiver Einschränkung

Es wird immer wichtiger, die Gestaltung von Gebäuden stärker auf Menschen auszurichten, die an kognitiven Einschränkungen leiden. Worauf zu achten ist.

► DR. SYLVIA BLEZINGER

Barrierefreies Bauen ist sowohl für Architekten als auch für Bauherren herausfordernd. Es geht dabei nicht nur um Personen mit eingeschränktem Seh-, Hör- oder Gehvermögen. Laut Schätzungen des Bundesamts für Statistik (2017) leben circa 500 000 Menschen mit einer kognitiven Einschränkung in der Schweiz. Diese Zahl umfasst Personen mit verschiedenen Beeinträchtigungen wie geistiger Behinderung, Autismus, Demenz oder Hirnverletzungen. Laut BAG sind 2,7 Prozent der hospitalisierten Patienten an De-

menz erkrankt. Im Rahmen der Nationalen Plattform Demenz baut das BAG ein Monitoring in Form eines Online-Indikatoren-Sets auf. Dieses sammelt fortlaufend und systematisch Daten zu bestimmten Indikatoren der Demenzerkrankungen und Versorgungssituation in der Schweiz. Mit der älter werdenden Bevölkerung wird vermutlich in Zukunft der Anteil an Menschen mit kognitiver Einschränkung ansteigen. Planen wir jetzt geeignete Gesundheitsbauten!

## Sicherheit hat oberste Priorität

Ein Argument, das ich oft auf unseren Studienreisen höre, ist, dass die Sicherheit der Bewohner oberste Priorität haben muss. Das Gebäude sollte so gestaltet sein, dass Gefahrenquellen wie Treppen oder scharfe Kanten vermieden werden. Die Türen sollten sicher verschlossen sein, um zu verhindern, dass Bewohner unkontrolliert das Gebäude verlassen oder unbefugte Bereiche betreten. Möglichst enge Überwachung soll verhindern, dass die Menschen stürzen.

In anderen Ländern ist dies anders. In den Niederlanden beispielsweise wird ein anderer Schwerpunkt gesetzt: Oberste Priorität hat hier die Lebensqualität. Es gibt viele offene Pflegeheime, auch für kognitiv stark eingeschränkte Personen. Stattdessen wird auf eine Schulung der Bevölkerung gesetzt, wie man mit Menschen mit kognitiven Einschränkungen umgeht.

Der «Potsdamer Tisch» ist ein bewährtes Modell aus der Psychiatrie aus Deutschland. Will beispielsweise der demente Herr van den Borre die Station verlassen, wird er vom Pflegedienst angesprochen: «Herr van den Borre, lassen Sie uns einen Kaffee trinken gehen.» Dafür ist nur ein kleiner Bereich am Ausgang der Station erforderlich, an der eine Pflegekraft permanent stationiert ist.

Baulich kann viel erreicht werden. Gebäude müssen klar und einfach strukturiert sein. Kreativität ist gefragt: Im Vorzeige-Demenzdorf «De Hogeweyk» bei Amsterdam gibt es keine Zäune. Stattdessen bilden die Hauswände völlig unauffällig die Begrenzung nach aussen.

## So viel Flexibilität wie möglich

Die Bedürfnisse von Menschen mit kognitiven Einschränkungen ändern sich im Laufe der Zeit. Das Pflegeheim sollte daher so gestaltet sein, dass nachträgliche Änderungen möglich sind. In Zukunft werden vermutlich immer stärker pflegebedürftige Personen in den Heimen und Spitälern sein. Mithilfe modernster Technik ist es bereits jetzt schon möglich, länger im häuslichen Umfeld zurechtzukommen. Wohngruppen komplett, organisatorisch und baulich zu trennen, ist generell sinnvoll. Diese könnten bei Bedarf (z. B.

Ein direkter Blick vom Flur auf die Toilette und die Zimmertüren, eine halbprivate Vorzone, die individuell gestaltet werden kann.



Welche Tür ist die richtige? Es hat ja nur eine. Oder doch nicht?



➔ Betonungen aller Elemente, welche für die Bewohnenden im Alltag wichtig sind und gleichzeitig das «Verschwindenlassen» aller Elemente, welche die Orientierung erschweren.





# Zuverlässige Sicherheitslösungen einführen

Die Aufgabe, alle Zutritte in einem Spital, einem Pflegeheim oder anderen vergleichbaren Einrichtungen zentral zu organisieren, ist sehr komplex. Wie Planung und Umsetzung gelingen.

**KESO-8000Ω2-Zylinder** zählen zu den sichersten der Welt. Die Produkte erfüllen strenge VdS-Normen und sind nach EN 1303 zertifiziert. Sie sind gegen Abbrechen, Herausziehen und Aufbohren geschützt und verfügen über einen aktiven Kopierschutz mit einer Patentlaufzeit bis 2034 (Foto oben).

► SANDRO RAMUNDO

Ein Spital ist ein öffentlicher Raum mit regem Betrieb. Durch die Türen eines Krankenhauses, einer Kurklinik, Psychiatrie oder eines Pflegeheims gehen jeden Tag Hunderte von Menschen – von Patienten über Besucher, Pflegekräfte und Ärzte bis hin zu Technikern oder Reinigungspersonal. Der Anspruch an Schliesssysteme und Sicherheitslösungen ist dabei enorm. Komfortable und flexible Lösungen für eine sichere Zutrittskontrolle, Fluchtwegtechnik und Barrierefreiheit sind daher sehr gefragt.

Die Aufgabe, alle Zutritte in einem Spital, einem Pflegeheim oder anderen vergleichbaren Einrichtungen zentral zu organisieren, ist sehr komplex. Sie ist abhängig von der guten Organisation der unterschiedlichen Räumlichkeiten und Personen sowie optimal aufeinander abgestimmten Türlösungen. Im Vorfeld der Entscheidung für ein sinnvolles Schliesssystem müssen sich Klinikbetreiber deshalb über einige wichtige Punkte im Klaren sein: Wer darf wann welche Räume betreten? Wie ist im Notfall der Weg aus den Gebäuden möglich? Wie viel Aufwand möchte ich für die Verwaltung der Türsysteme investieren und wie komfortabel soll die Nutzung der Türen gestaltet sein?

## Flexibler Schutz sensibler Bereiche

In jedem Fall sind Lösungen zu bevorzugen, die Zutrittskontrolle, Fluchtwegtechnik, Barrierefreiheit und Nutzerkomfort optimal miteinander verbinden. Mit kompatiblen Produktportfolios von Spezialanbietern lassen sich komplette Schliesssystemlösungen realisieren, die in einem gesamten klinischen Gebäudekomplex harmo-

nieren. Die vielseitigen Türsysteme sind dabei besonders flexibel, anpassungsfähig und erweiterbar. Ausserdem legen die Anbieter viel Wert darauf, dass die verwendeten Lösungen komfortabel von den Mitarbeitenden vor Ort zu verwalten und nahezu wartungsfrei zu bedienen sind. Auch einfache Austauscharbeiten durch das betriebseigene Facilitymanagement sind meist möglich.

Ein mechatronisches Schliesssystem wie Keso Integra oder vollständig elektronische Schliesssysteme, die zum Beispiel auf der Ecliq-Technologie basieren, sorgen dafür, dass Mitarbeitende eines Spitals ihre Zeit nicht mehr damit verbringen müssen, ständig umständliche Extra-Schlüssel für verschiedene sensible Bereiche einzusetzen. Ob Medikamentenschrank, OP-Saal oder klinisches Labor – alle Türen in einer medizinisch-sozialen Einrichtung lassen sich bei Bedarf und bei entsprechender Programmierung der Zutrittsberechtigungen mit nur einem Schlüssel öffnen. Die Berechtigungen sind zusätzlich auch zeitlich zu begrenzen, beispielsweise für Reinigungspersonal oder Techniker. Damit ist eine hohe Sicherheit auch langfristig mit geringem Kosten- und Verwaltungsaufwand zu erreichen.

## Im Notfall zuverlässig sicher

Barrierefreie Notausgänge, darunter Brandschutztüren und Fluchtwegsysteme zählen zu den Bereichen eines Spitals, die Menschen in Notfällen schützen und zu jeder Zeit einen unbefugten Zutritt oder eine unbefugte Benutzung verhindern sollen. Gleichzeitig muss bei Gefahr eine schnelle Flucht möglich sein. Auch dafür gibt es Systeme, die diesen Anforderungen optimal gerecht werden und sich mit den bereits genannten Türlösungen komfortabel verbinden lassen. Eine davon ist die ePED-Technologie (electrically controlled Panic Exit Device). Assa Abloy hat eines der ersten ePED-Fluchtwegsysteme mit Touch-Display im Terminal im Programm. Der Vorteil: Bei dieser elektrisch gesteuerten Fluchttüranlage sind zwei bisher unabhängige Systeme miteinander gekoppelt – die Sicherheitsfunktion der Verriegelung eines Notausgangs und die Steuerung der Türtechnik. Mit ePED wird sowohl bei der Betätigung des Not Schalters als auch im Störfall die Tür sicher freigegeben. Das neue Display-Türterminal übernimmt dabei sämtliche Funktionen, die ein herkömmliches Fluchttürsteuerterminal bietet. Inzwischen ist in Spitälern ebenso häufig eine ePED-Panik-Druckstange im Einsatz, bei der die Panikstange und das Fluchttürsteuerterminal in einer einzigen Einheit verbunden sind. So ist kein separates Terminal an der Wand mehr notwendig, die Steuerung erfolgt intuitiv über das integrierte Terminal mit Touch-Display.

## Beispiel Kantonsspital Nidwalden

Die grosse Auswahl von innovativen und massgeschneiderten Türschliesslösungen waren der ausschlaggebende Grund, weshalb sich auch das



Kantonsspital Nidwalden, Stans, für Sicherheitstechnik von Assa Abloy entschieden hat. Das Spital stand derzeit vor grossen, strukturell erforderlichen Anpassungen und einer vollständigen Neuorganisation des Spitalbetriebs. Dazu gehörte auch der Ersatz der alten Schliessanlage. Aufgrund der grossen Komplexität der Anforderungen entschied sich der Betreiber für das mechanische Schliesssystem KESO 8000Ω2. Es vereint höchste Sicherheit und absolute Praxistauglichkeit in einem modularen System. Dabei lässt es sich schnell und komfortabel installieren. Die Zylinder sind vor Ort in der Länge anpassbar, sodass fast alle Türstärken realisiert werden können. Vom Profilzylinder über Verschlusszylinder bis hin zu Vorhängeschlössern können ausserdem verschiedene Zylindertypen in einer Schliessanlage integriert werden.

### Vielfältige Zutrittslösungen für alle Gebäudebereiche

Um für jede Kundenanforderung immer ein massgeschneidertes Sicherheitskonzept umsetzen zu können, investiert Assa Abloy viel Zeit in eine intensive Planung und kompetente Beratung. Das gelernte Know-how wird so ständig vertieft und immer wieder wertschöpfend eingesetzt. Dank des dichten, lokalen Partnernetzwerkes und der Modularität der verwendeten Systeme sind neben Neubauprojekten auch Renovationen sowie Auf- und Nachrüstungen in grossem Umfang für alle klinisch relevanten Bereiche möglich.



**Sandro Ramundo** ist Teamleiter Objektberatung & PEU bei Assa Abloy (Schweiz)

**Das Kantonsspital Nidwalden** in Stans setzt auf die innovativen und massgeschneiderten Türschliesssysteme von Assa Abloy.

**ePED Panik-Druckstange** Assa Abloy bietet ein sehr elegantes «All-in-One»-System für Fluchttüren an, das über das kompakte, in die Panik-Druckstange integrierte Display-Terminal gesteuert wird (Foto links).

# HAUSGEMACHTES SCHMECKT AM BESTEN.



**Neu**

Gesüsst mit bestem  
RAMSEIER Obstsaft

---

Von Natur aus wenig Kalorien

---

Keine künstlichen Zusätze





Die Kraft der Natur

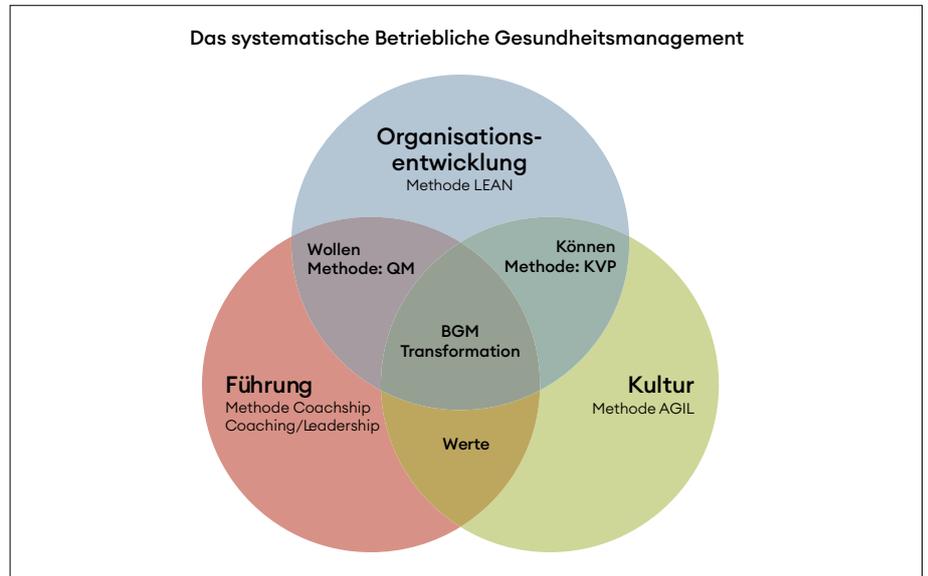
# Betriebliches Gesundheitsmanagement – das zentrale Element im Prozessmanagement

In den klassischen Rollenverständnissen und Prozessorganisationen sind oftmals die Verantwortlichkeiten mit «Prozess-EignerInnen» und so genannten «In- und Outputs» festgelegt. Andreas Stalder ist überzeugt, dass das systematische Betriebliche Gesundheitsmanagement sowie dessen Integration in die Organisations- und Führungskultur Garant für die nachhaltige Zukunftssicherung ist.

Andreas Stalder, seit März 2022 Leiter des Geschäftsbereiches Qualitätsmanagement bei dedica, begleitet leitende Personen von Langzeitpflege- und Behinderteninstitutionen. «Eine Zerreihsprobe», findet er, «zwischen enorm engagierten Fachpersonen einerseits und knappen finanziellen Mitteln sowie Personalmangel andererseits. Trotzdem muss der Fokus stets auf den Menschen mit Unterstützungsbedarf gerichtet werden.» Damit diese Diskrepanz ausgeglichen werden kann, braucht es grundlegende Anpassungen: Mit einem systematischen Betrieblichen Gesundheitsmanagement sollen Strukturen und Prozesse am Arbeitsplatz gesundheitsfördernd gestaltet werden.

## Organisationsentwicklungsrahmen in der Langzeitpflege

Nicht nur in den von dedica betreuten Betrieben, sondern im Gesundheitswesen grundsätzlich sind die Mitarbeitenden und deren Einsatz für unterstützungsbedürftige Personen der wichtigste Faktor. Deshalb und in Anbetracht der riesigen Herausforderungen des allgemeinen Personal- und Fachkräftemangels ist der Blickwinkel auf die Organisationsstrukturen anzupassen. Das systematische Betriebliche Gesundheitsmanagement wird zum zentralen Element als Schnittstelle von Organisationsentwicklung, Führung und Kultur und damit zu einem entscheidenden Erfolgsfaktor. So führen auch die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsprinzipien und die



Abschaffung von Silodenken oder Flussdiagrammen mit einem Anfang und einem Ende, zu einer zukunftsweisenden Unternehmensorganisation. Die Zusammenarbeit aller Disziplinen in den Schnittmengen sowie die Entwicklung der Teamarbeit zum vernetzten Handeln sind dabei die Kernaufgaben.



**Arbeitsplatz attraktiver gestalten – agiles Vorgehen bringt Mehrwert**  
Immer umfassendere Vorgaben für Heime vonseiten der Finanzierer und Regulierer erhöhen das Risiko, dass Mittel für positive Veränderungen der Arbeitsbedingungen und für den Erhalt

des Mitarbeitendenbestandes nicht ausreichen. Umso wichtiger sind die nicht monetären Elemente, um Mitarbeitende zu halten.

Um agil funktionieren zu können, braucht es von allen Seiten Verhandlungsbereitschaft für die Anpassung bestehender Prozesse und Dienstleistungsbezügen. Mitarbeitenden dabei unter gewissen Rahmenbedingungen freie Hand zu lassen, schafft Freiräume und ermöglicht den Institutionen, Selbstorganisation zu entwickeln.



dedica ist spezialisiert auf die Begleitung von Langzeit- und Behindertenorganisationen in den Themenbereichen Informatik, Treuhand und Qualitätsmanagement. Andreas Stalder unterstützt Sie mit Produkten und Workshops in verschiedenen QM-Themen, im Besonderen beim Thema BGM.

➤ Weitere Informationen zum Thema unter: [workshop.dedica.ch](http://workshop.dedica.ch) / [info@dedica.ch](mailto:info@dedica.ch)

# Revolution in der Kontinenzversorgung

► Alters- und Pflegeheime stehen bei der Betreuung ihrer Bewohnenden unter einem erheblichen Zeit- und Kostendruck. War Ihnen jedoch bewusst, dass Inkontinenz nicht nur eines der häufigsten Erkrankungen ist, sondern auch die Hälfte der Arbeitszeit von Pflegefachkräften einnimmt?

Wie aus den ONTEX -Bestelldaten von Pflegeheimen hervorgeht, leiden rund 70 Prozent der Pflegebedürftigen in irgendeiner Form an Inkontinenz.



In einer digitalisierten Welt kann Technologie das Wohlbefinden von Bewohnern und Pflegekräften in vielerlei Hinsicht verbessern. Unter anderem mit der neusten Innovation «ORIZON Smart» von Ontex, welche dazu entwickelt wurde, um das Pflegepersonal bestmöglich bei der Inkontinenzpflege zu unterstützen.

Mit der innovativen und smarten Inkontinenzpfegelösung Orizon soll dem Ganzen entgegengewirkt werden. Die Smartlösung Orizon bietet nicht nur zuverlässigen Schutz, sondern liefert über eine App wichtige Informationen über den Sättigungsgrad wie auch die Körperhaltung. Die unbehaglichen Kontrollen und Störungen fallen dank des intelligenten Inkontinenz-Management-Systems weg. Dies verbessert einerseits das Wohlbefinden des Bewohnenden, andererseits bleibt den Pflegefachkräften damit auch mehr Zeit für die individuelle und menschliche Interaktion.

## Die nächste Generation der Altenpflege

- › Mehr Komfort und Privatsphäre für die Bewohner
- › Mehr Arbeitszufriedenheit und Zeit für menschliche Interaktionen
- › Optimierte Gesamtkosten der Kontinenzversorgung

Möchten Sie mehr darüber erfahren? Lassen Sie sich gerne persönlich von unseren Fachexperten beraten oder entdecken Sie mehr Neuigkeiten unter diesem Link.



**weita** Weiter denken.  
Nachhaltig handeln.

**Weita AG**

Nordring 2

4147 Aesch

Tel. +41 61 706 66 00

Fax +41 61 706 66 01

info@weita.ch

www.weita.ch

## SMART LIBERTY

— MORE TIME FOR CARE —

## MEHR ZEIT FÜR DIE PFLEGE DANK DER SMARTLIBERTY-LÖSUNG

SmartLiberty vereint in einem einfachen und modularen System Funktionen wie den mobilen Bewohnerruf, Weglaufschutz, Assistenzzruf, die einheitliche Kommunikation und vieles mehr.



Sie möchten mehr Informationen zu unserem System?  
Besuchen Sie unsere Webseite.





Zu Beginn des russischen Angriffskriegs engagierte sich Anastasiia Bilych für die direkte Versorgung der Verteidigungslinien von Kiew. Mittlerweile engagiert sie sich wieder regulär an der Economic Agriculture Front. ANASTASIIA BILYCH

# Kriegserprobt, selbstbewusst – offen für Kooperationen

Wie funktioniert die Grundversorgung mit Lebensmitteln in Kriegszeiten?  
In der Ukraine mit viel Know-how, Kreativität und Übung.

► PETER JOSSI

Die Aufrechterhaltung der Lieferbereitschaft ist für die ukrainische Agrar- und Ernährungswirtschaft von entscheidender Bedeutung. Global stellen sich existenzielle Herausforderungen mit Gefahren und Risiken, die sich nicht auf Preissteigerungen und vereinzelt verknappte Lieferketten beschränken. Stark bedroht ist der Nahe Osten und einige Länder Afrikas, die sehr stark vom ukrainischen und teilweise vom russischen Brotgetreide-Anbau abhängig sind. Laut offiziellen ukrainischen Quellen hängt die Ernährung von insgesamt mehreren Hundert Millionen Menschen direkt von ukrainischen Getreidelieferungen ab.

Laut offiziellen ukrainischen Quellen war und ist die Grundversorgung seit der Ausweitung des russischen Angriffskriegs auf das ganze Land sichergestellt – nicht zuletzt dank einer ausgebauten Pflichtlagerhaltung. Viele grosse Agrarbetriebe hatten zudem in der Anfangsphase das gegenteilige Problem: Grosse Lagerbestände führten zu Kapazitätsproblemen, angesichts der zeitweise blockierten Lieferwege, namentlich über die Schwarzmeer-Häfen. Mittlerweile sind diese Logistikrouten zumindest im eingeschränkten Masse wieder zugänglich. Zudem stehen mittlerweile gut etablierte Logistikalternativen auf der europäischen Ost-West-Route zur Verfügung.

## Ukrzaliznytsia – Staatsbahn als bedrohter Lebensnerv

Vielen Fachleute der ukrainischen Ernährungswirtschaft engagieren sich derzeit mit ihrem Fachwissen für die Versorgung unter kriegswirtschaftlichen Bedingungen. Oft wird dabei die existenzielle Bedeutung eines auch in der ÖV-versierten Schweiz bisher wenig bekannten Unternehmens übersehen: Ukrzaliznytsia, die ukrainischen Staatsbahnen. Diese übernahmen insbesondere im Februar und März 2022 eine existenzielle Rolle für die lebensrettenden Massen-Evakuationen, über die humanitäre Hilfe, bis hin zur Versorgung existenziell notwendiger Güter aller Art für die ukrainische Durchhaltefähigkeit. Da dies auch der russischen Armee bekannt ist, waren Angriffe auf Personen- und Güterzüge zu Beginn des Angriffskriegs an der Tagesordnung – und in regelmässig wiederkehrenden Angriffswellen bis heute. Die Einsatzteams der Staatsbahnen stehen daher unter Dauereinsatz, neben der humanitären Rettung auch zur Instandhaltung und Reparatur der Infrastruktur.

## Nobody left behind

Verteil- und Versorgungsprogramme kamen in der akuten Anfangsphase des russischen Angriffs für breite Bevölkerungskreise eine existenzielle Bedeutung zu, insbesondere im Zeitraum, als auch Kiew und weitere grosse Städte unter direk-

tem Angriff der russischen Truppen standen und die reguläre Lebensmittel- und Grundversorgung schlichtweg zu gefährlich war.

Anastasiia Bilych, die Fachfrau mit PhD in «Sustainable Development in Agribusiness», kennt als Marketing- und Nachhaltigkeitsverantwortliche der Agroindustrial Group Arnika Organic die Herausforderungen der Ernährungswirtschaft unter Kriegsbedingungen aus erster Hand. Arnika Organic steht für einen Verbund von auf biologisch bewirtschafteten Agrarbetrieben in der Poltawa-Region – auf halber Distanz zwischen Kyiv und den umkämpften Regionen im Süden und Osten. Mit insgesamt rund 18000 Hektaren mit biozertifizierter Bewirtschaftung zählt Arnika Organic zu den grössten Biobetrieben Europas.

In der akuten Phase des russischen Angriffs auf Kiew engagierte sie sich darüber hinaus für die direkte Versorgung der Verteidigungslinien. Im Rückblick erinnert sie sich an diese Zeit. «The situation with access to food was difficult at the beginning: People were standing in long lines waiting to enter the market, bread – milk – eggs were rare on shelves. Besides lots of people were afraid to go outside and in Kyiv there were organized several volunteer group to deliver necessities and food for disabled, kids and old people to their apartments.»

In einem Online-Bericht aus diesen Ta-

gen beschreibt sie die Lage: «Today I was looking for buckwheat, pasta and millet. And with the joint efforts of many colleagues, we found everything we needed for 300 defenders in our district. However, it is already difficult to find these foods in sufficient quantities in Kyiv.»

In ihren Eintragungen aus dieser Zeit beschreibt sie auch die zeitweise stark beeinträchtigte Versorgung über die regulären Kanäle und den Auswirkungen auf die ganze Wertschöpfungskette: «Today, it is difficult to find eggs and dairy products in supermarket chains. But it does not hurt me as much as those who have children, large families who need a full meal several times a day. However, the lack of eggs is sufficiently influenced not only by logistical factors, but also by the banal fact that compound feeds cannot be delivered to poultry farms blocked by Russians. Chickens die, production stops, ecological catastrophe is inevitable.»

### Global vernetzter Support

Die global engagierte Organisation «World Central Kitchen» (WCK) leistet weltweit Soforthilfe in Kriegs- und Krisengebieten. In der Ukraine tra-

fen die professionellen Hilfsteams auf eine grundsätzlich gut funktionierende Grundversorgung. Hilfe war jedoch vor allem angesichts der umfangreichen Evakuierungen zu Beginn des Angriffskriegs notwendig.

WCK verteilte in dieser Phase Millionen von frischen Mahlzeiten an ukrainische Familien, die aus ihrer Heimat geflohen waren. An einem 24-Stunden-Fussgänger-Grenzübergang in Südpolen begann WCK bereits wenige Stunden nach der Invasion mit der Ausgabe von warmen, nahrhaften Mahlzeiten. Für die rasch ausgeweiteten Dienstleistungen mobilisierte WCK Kochteams aus der Ukraine selber sowie aus Rumänien, Moldawien, Ungarn, aber auch aus der Slowakei, Spanien oder Deutschland mobilisierten.

Von Anfang an richtete sich die Hilfe auch an die im eigenen Land verbliebenen Menschen, besonders in Gemeinden in der Ost- und Südukraine, wo der Bedarf an Lebensmitteln besonders dringend ist. Jetzt, da immer mehr Menschen in die Ukraine zurückkehren, konzentriert WCK seine Bemühungen darauf, jeden Tag Hunderttausende von frischen Mahlzeiten und Zehntausende von Le-

bensmittelpaketen bereitzustellen. Erreicht werden dadurch Hunderte von Städten, darunter beschossene Gebiete, kürzlich befreite Städte und Gemeinden, die Flüchtlinge aufnehmen.

### Zurück zur Normalität – so weit wie möglich!

Trotz der nach wie vor regelmässigen Angriffe auf die ukrainische Zivilbevölkerung und die Infrastruktur funktioniert die Grundversorgung in weiten Teilen stabil. Die nahe der eigentlichen Front gelegene Zivilbevölkerung wird durch spezielle öffentliche und zivilgesellschaftliche Hilfs- und Supportdienstleistungen versorgt und unterstützt. Über die eigentliche Grundversorgung hinaus versorgen spezialisierte Dienste auch direkt die Kämpferinnen und Kämpfer mit Post und Extras aller Art von ihren Angehörigen in der Ukraine, aber auch von Familienmitgliedern im Ausland.



**Peter Jossi**, Chefredakteur Lebensmittel-Industrie, Lebensmittel-Ingenieur FH

## KOMMENTAR

### Ukraine – Schweiz – viel Kooperationspotenzial

Die ukrainische Ernährungs-wirtschaft ist leistungsstark – einschliesslich der Wert-schöpfungspartnerschaften in Verarbeitung, Vermarktung und Logistik. Die gilt sowohl in Bezug auf die Versorgung der einheimischen Nachfrage wie einer starken globalen Exportorientierung. Innovative und flexible Logistiklösungen stellen die zunehmende Nachfrage namentlich an Bioprodukten und Soja ohne GVO-Anbau im EU-Raum,

aber auch der Schweiz, sicher. Trotz der andauernden Kriegs-bedrohung erweist sich die ukrainische Ernährungsbranche als derart leistungsstark, dass in unmittelbaren westlichen Nachbarländern Befürchtungen um die eigene heimische Landwirtschaft aufkam. Zur Begleitung der europäischen Integration der ukrainischen Agrarwirtschaft wurden nun allseitig akzeptierbare Rahmenbedingungen vereinbar.

Mit einer Verbindung jahrhundert-altem Traditionswissen und einem gleichzeitig starken Willen zu Innovation und Leistung weckt die ukrainische Branche zunehmend das Interesse am professionellen Austausch auch in der Schweiz. Mit Blick auf die Weiterentwicklung und den teilweisen Wiederaufbau der ukrainischen Lebensmittel- und Agarinfrastuktur birgt die Verstärkung der Kooperation viel Zukunftspotenzial.

Das von Schweizer Hochschulen in enger Kooperation mit ukrainischen Partnerorganisationen entwickelte Weiterbildungsprogramm «CAS Rebuild Ukraine» kann hier inspirierend wirken. Das Angebot richtet sich in erster Linie an ukrainische Frauen mit professionellem Hintergrund in der Bau- und Infrastruktur-Branche, die derzeit kriegsbedingt in der Schweiz leben.

*Peter Jossi*





## Wir bieten Lösungen rund um die Tür.

[www.assaabloy.ch](http://www.assaabloy.ch)

  
ASSA ABLOY

  
ASSA ABLOY

  
ASSA ABLOY



Das neue Holl-Rapsöl ist sowohl gesund als auch frittierstabil. G. BÖHLER

## Die besten Fette für die Careküche

Bei Fettstoffen spielen Gesundheitsaspekte eine grosse Rolle. Neue Sorten sind sowohl gesund wie auch hoch erhitzbar.

➔ Eine spanische Studie zeigt, dass kaltgepresstes «Extra Vergine»-Olivenöl auch beim Braten seine gesunden Eigenschaften behält.

➔ Für die kalte Küche in Heimen empfiehlt die SGE hauptsächlich Rapsöl.

► DR. GUIDO BÖHLER

Grundsätzlich sind ungesättigte Öle gesünder als gesättigte. Einfach ungesättigte Fettsäuren reduzieren das schlechte LDL-Cholesterin, welches Cholesterin in die Zellen transportiert, aber sie schmälern nicht das gute HDL-Cholesterin, zuständig für den Rücktransport.

Aber auch küchentechnische Kriterien bestimmen die Wahl. Hochungesättigte sind hitzeempfindlich und werden schneller ranzig. Ob man kaltgepresste oder raffinierte Öle verwendet, ist gesundheitlich unerheblich. Für die kalte Küche eignen sich aromatische kaltgepresste (auch hochungesättigte), für die einmalige sanfte Erhitzung normale ungesättigte und zum mehrmals Hoherhitzen (Frittieren) ölsäurereiche ohne hochungesättigte Fettsäuren. Wünscht man ein geschmacksneutrales und stabiles Universalöl, verwendet man ein raffiniertes ohne hochungesättigte: Seit einigen Jahren gibt es innovative Fettstoffe basierend auf neuen Raps- und Sonnenblumen-Züchtungen: High-Oleic Öle (HO) und Low-Linolenic (LL). Wenn sie gleichzeitig wenig gesättigte Fettsäuren enthalten, gelten sie als besonders gesund.

### Besonders (un)gesunde Fettsäuren

Wichtig für die Gesundheit ist ferner die Abwesenheit von industriellen Transfettsäuren (TFS),

die beim Härten entstehen und dessen langfristigem Konsum von grösserer Mengen als ungesund gelten. Gemäss der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE sollte die TFS-Zufuhr höchstens 1 Prozent der Gesamtenergie ausmachen.

Umgekehrt sind mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren besonders gesund. Unter anderem senken sie die Blutfettwerte. Nebst Omega-3 gibt es auch Omega-6, die siebenmal öfter in Nahrungsfetten vorkommen, aber die Verstoffwechslung der Omega-3 konkurrenzieren. Beide sind essenziell. Ernährungsexperten empfehlen, maximal das Fünffache an Omega-6 aufzunehmen. Raps- und Sojaöl enthalten nennenswerte Mengen an Omega-3, Leinöl, Weizenkeimöl sowie Baumnussöl viel davon.

Für die kalte Küche in Heimen empfiehlt die SGE hauptsächlich Rapsöl dank seinem günstigen Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6 und zum Frittieren die neuen HO-Öle. Andere seien zwar ebenfalls hitzestabil, aber ihr Fettsäurespektrum weniger optimal. Gehärtete Fette solle man gemäss SGE möglichst einschränken, um die TFS-Zufuhr niedrig zu halten. Was aber niemand (zu einem vernünftigen Preis) anbieten kann, ist ein Fettstoff, der gleichzeitig sehr hitzestabil ist und dennoch ausschliesslich erwünschte Fettsäuren aufweist.

### Gesunde pflanzliche Öle

Stark im Trend sind heute Rapsöle. Es besitzt besonders wenig gesättigte und viel einfach ungesättigte Fettsäuren. Hervorzuheben ist das günstige Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6 von 1:4 sowie der hohe Gehalt an Vitamin E. Ausserdem gilt Rapsöl als nachhaltig. Man unterscheidet drei Sorten Rapsöl: kaltgepresstes, raffiniertes und HOLL-Rapsöl. Das raffinierte wird warm gepresst und von unerwünschten Aromen befreit. HOLL-Rapsöl ist ein innovatives modernes Produkt. Raffiniert ist es erhitzbar bis 220 Grad Celsius und eignet sich daher auch zum Frittieren. Sein Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6 ist mit 1:3 also leicht besser als bei nativem Rapsöl.

Klassisches Sonnenblumenöl ist zwar stark ungesättigt und somit für die kalte Küche geeignet, aber es enthält nur Omega-6 und fast keine Omega-3. Auch hier gibt es eine neue Sorte: HO-Sonnenblumenöl. Es wird aus den Kernen

Fettsäuren	Gesättigte (alle in %)	Einfach ungesättigte Ölsäure	Omega-6 Linolsäure	Omega-3 a-Linolsäure
Rapsöl	8	80	9	3
HOLL-Rapsöl	7	84	7	1,5
Olivenöl	14	79	6	1
Erdnussöl	14	72	13	1
Sonnenblumenöl	11	30	59	0,5
HO-Sonnenblumenöl	7	80	13	0
Palmöl	50	42	7	1
Schweineschmalz	43	48	8	1
Butter	70	23	4	3

speziell gezüchteter Sonnenblumen (nicht gentechnisch) gewonnen und eignet sich zum Hochhitzen. Im Handel wird es als Frittieröl verkauft, selten als HO bezeichnet. Aber auch dieses enthält fast keine Omega-3.

Olivenöl ist eines der wenigen Lebensmittel, bei welchem sich Gourmets und Ernährungsexperten einig sind: Es schmeckt gut und ist gleichzeitig gesund. Es enthält viel Vitamin E und auch gesunde sekundäre Pflanzenstoffe. Sein Fettsäurespektrum ist dem von Rapsöl sehr ähnlich, besitzt aber mit 1:8 ein schlechteres Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6. Olivenöl ist ein wichtiger Bestandteil der anerkannt gesunden, traditionellen Mittelmeerkost. Regelmässiger Verzehr soll unter anderem das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken, bereits ab einem halben Esslöffel pro Tag gemäss einer Studie der USA. Vor zwanzig Jahren lancierte das Kantonsspital Winterthur als erstes der Schweiz mediterrane Wahlmenüs. Chefarzt Peter Ballmer und Küchenchef Ruedi Manser stellten bei der Patientenernährung von Butter beziehungsweise tierischen Fetten auf Oliven- oder Rapsöl um.

In der Regel werden kaltgepresste Öle («Extra Vergine») für die kalte Küche und raffinierte Öle zum Kochen oder Braten empfohlen. Nun hat eine spanische Studie aufgedeckt, dass «Extra Vergine»-Olivenöl auch beim Braten seine gesunden Eigenschaften behält.

### Tierische Fette sind rehabilitiert

Ursprünglich galten tierische Fette als wertvoll, dann als ungesund, und erst seit wenigen Jahren werden sie schrittweise in der Wissenschaft rehabilitiert. Aber das Vorurteil besteht weiter bei Konsumenten und der Boulevardpresse. Tierische Fette sind eine preiswerte Alternative für hocherhitzbare pflanzliche Frittierfette. Rinder- und Schweinefett kostet in der Schweiz nur rund ein Drittel so viel wie raffiniertes Palmöl, ein klassisches Frittierfett. Ferner sind Produkte schmackhafter, die in tierischem oder Mischfett frittiert werden, als solche in rein pflanzlichen Fetten.

Gegen Butter aus geschmacklichen Gründen hat die SGE nichts einzuwenden. Milchfett enthält zwar rund 5 Prozent TFS, aber Menschen bauen sie beim Verdauen ab.

Schweineschmalz ist besonders schmackhaft und enthält weniger unerwünschte gesättigte Fettsäuren als Butter. Dennoch empfiehlt es die SGE nicht, «wegen eines beträchtlichen Anteils an gesättigter Palmitinsäure, welche die Blutfettwerte negativ beeinflusst. Und der Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren ist deutlich tiefer als bei hitzestabilen Pflanzenölen». Die SGE rät nicht von gelegentlicher, sondern von permanenter Verwendung ab, dies auch in Rücksicht auf Vegetarier.



**Dr. Guido Böhler** hat an der ETH Lebensmittel-Technologie studiert und doktoriert. Rund 20 Jahre arbeitete er als Qualitätsmanager in der Lebensmittelindustrie. Er ist Chefredaktor der Zeitung foodaktuell.

# ICH VERWENDE PEGGYS, WEIL ICH NATÜRLICH VERANTWORTUNG FÜR DAS WOHL MEINER GÄSTE ÜBERNEHME.

ALLE VORTEILE  
FÜR DIE  
GEMEINSCHAFTS-  
GASTRONOMIE:  
[care.eipro.de](http://care.eipro.de)



PEGGYS von EIPRO:

pasteurisierte Eier für sichere, natürliche Eigerichte ohne Abstriche. Wenn es um hochwertige und kreative Eiprodukte geht, ist EIPRO seit 30 Jahren Ihr Qualitätsgarant.

# Fachkräftemangel vs. Fakekräfteüberschuss

Dank Künstlicher Intelligenz (KI) und Robotik könnte der Fachkräftemangel in Heim- und Spitalküchen bald Geschichte sein. Denkanstösse 4.0.

► FRANK FORSTER

Schlagzeilen, welche ihren Namen wirklich verdienen, findet man nicht mehr allzu oft in der übervollen Medienlandschaft. Eine, die mich persönlich getroffen hat, und zwar mitten ins Herz, war letzten Sonntag gut lesbar auf Seite eins einer grossen Schweizer Zeitung – on- und offline. Über 60 Prozent aller Hotels sind nicht mehr in der Lage, geeignetes Personal zu finden! Und einige Betriebe mussten bereits ihr Angebot massiv reduzieren oder gar den gesamten Betrieb einstellen. Die Lage sieht in den Careküchen keineswegs rosiger aus. Die Tatsache wird nur durch den Personalnotstand im Pflegebereich als nicht ganz so gravierend gewichtet. Ist sie aber. Ein Hotel- oder Restaurantbetrieb kann schliessen. Ein Alters- und Pflegeheim oder ein Spital nicht.

## Bei der Einstellung ein Auge zudrücken

Die fähigen, also geeigneten Fachkräfte haben grösstenteils die Jobs, in welchen sie täglich reüssieren können – und müssen. Abwerben – keine Chance – auch monetäre Anreize ziehen nicht. Dieser enorme Druck bietet den «Fakekräften» die Chance. Sich beim Erstkontakt gut verkaufen, den Lebenslauf so gestalten, dass Lücken als Mehrwert formuliert werden und das HR jubelt, weil endlich mehr als zwei Bewerbungen auf die seit Monaten ausgeschriebene Stelle reingekommen sind. Die Küchenmitarbeitenden werden sich freuen über die neuen, zusätzlichen Hände. Normalerweise mehrstufig geführte Bewerbungsgespräche werden auf einstufig reduziert. Warum ein sofortiger Arbeitsbeginn möglich ist, wird ebenfalls nicht hinterfragt. Nun gibt man den neuen Mitarbeitenden noch mindestens zwei bis vier Wochen Zeit, den Betrieb kennenzulernen, und wenn der Leidensdruck gross genug war, wird auch die Probezeit auf das Minimum verkürzt. Und ab der fixen Zusage für den neuen Job wird es für die Arbeitgeberin sehr spannend. Hat sie eine leistungsbereite Fachkraft im Team oder eine «Fakekraft» mit homöo-

### «Flippy» von Miso Robotics:

Dieser Roboter kann Burger und Pommes frites braten und sie auf den Teller legen.

MISO ROBOTICS



pathischer Einsatzbereitschaft, welche meist auch noch sehr genau weiss, wie sie mit minimaler Leistung langfristig im Betrieb überleben kann. Doch dieses Szenario neigt sich in den nächsten zwei bis drei Jahren einem raschen Ende zu.

Dank KI und modernster, finanzierbarer Robotik werden immer mehr Aufgabenbereiche in der Küche, im Service und in der Pflege die menschliche Arbeitskraft ablösen. Die Entwicklung läuft – und Sie können jetzt die Augen rollen, stöhnen und diese Szenarien verwünschen oder weiterlesen und darüber nachdenken, in welchen Bereichen Ihr Betrieb diese Art der Unterstützung einsetzen könnte. Wie gesagt: Aufzuhalten ist diese Entwicklung schon längst nicht mehr, und die KI lernt täglich 365/24 massiv dazu.

Nachfolgend werden vier Themenfelder aus meiner aktuellen Vortragsreihe zum Thema «Fachkräftemangel versus Fakekräfteüberschuss – wie weiter?» kurz beleuchtet.

## Küchenroboter

Küchenroboter sind bereits seit einiger Zeit im Einsatz und können verschiedene Aufgaben wie Schneiden, Hacken und Braten von Lebensmitteln übernehmen. Den ersten durfte ich bereits vor acht Jahren in Hannover kennenlernen. Entwickelt hat sich Moley, ein Kochroboter der bereits weit über die Durchschnittsvorstellungskraft von vielen Küchenverantwortlichen hinausgeht. Moley kann ganze, komplexe Gerichte kochen. Fortschrittlichste Technologien, wie Künstliche Intelligenz, maschinelles Lernen und Feinsensorik werden eingesetzt, um ein echtes Kocherlebnis zu schaffen. Die Roboterarme sind so programmiert, dass sie jedes Rezept präzise nachahmen können. Die Kunden können ihre Lieblingsgerichte einfach aus einer App auswählen, und der Roboter kümmert sich um den Rest. Der Moley-Kochroboter wird derzeit in verschiedenen Bereichen der Küche getestet und ist bereits im Markt erhältlich. (Link zum Video: [www.youtube.com/watch?v=95jXEcDYcW4](https://www.youtube.com/watch?v=95jXEcDYcW4))

Ein weiteres Beispiel zeigt die Zukunftspotenziale, welche in der Automatisierung liegen: «Flippy» von Miso Robotics. Dieser Roboter kann Burger und Pommes frites braten und sie auf den Teller legen. Flippy kann auch die Temperatur und den Garzustand von Lebensmitteln überwachen und anpassen. Der Roboter wird in einigen Schnellrestaurants in den USA getestet und hat gezeigt, dass er in der Lage ist, die Produktionszeit und die Kosten zu senken. (Video: [www.youtube.com/watch?v=gNBEC2ei8l4](https://www.youtube.com/watch?v=gNBEC2ei8l4))

## Serviceroboter

Serviceroboter werden bereits in mehreren Restaurants, auch in der Schweiz, eingesetzt, um den Gästen das Leben zu erleichtern. Diese Roboter können Tische abräumen, Speisen und Getränke servieren sowie die Gäste auf ihre Plätze führen. Ein Beispiel ist der Serviceroboter «Penny» von Bear Robotics. Dieser Roboter kann mehrere Teller und Gläser auf einmal tragen und den Tisch

abräumen, ohne dabei etwas zu verschütten. Penny wird bereits in einigen Restaurants in den USA und Europa eingesetzt und hat dort positive Bewertungen erhalten. (Link zum Video: <https://www.youtube.com/watch?v=Dojvmqx49fw>)

Hier habe ich eine eher zurückhaltende Meinung bezüglich der Serviceleistungen in Care-Institutionen. Hier wird die «letzte Meile» wohl noch für geraume Zeit durch empathische Menschen gewährleistet. Aber auch dies ist nur eine Frage der Zeit und der Akzeptanz.

### Kundeninteraktion

Um die Interaktion mit den Kunden zu verbessern, setzen einige Unternehmen auf KI-basierte Systeme. Ein Beispiel ist der Pepper-Roboter von Softbank Robotics. Pepper kann Kunden begrüßen, ihre Bestellungen aufnehmen und ihnen Empfehlungen aussprechen. Der Roboter kann auch Informationen über das Menü und das Restaurant bereitstellen. Pepper wird in einigen Restaurants in Europa und Asien eingesetzt und hat viele positive Bewertungen erhalten.

(Video: [www.youtube.com/watch?v=zJHYaDlpsMc](http://www.youtube.com/watch?v=zJHYaDlpsMc))

### Personalplanung

Ein weiteres interessantes Beispiel für den Einsatz von KI und Robotik in der Gastronomie ist die Personalplanung. Unternehmen wie Perfect Day setzen KI ein, um Vorhersagen darüber zu treffen, wie viele Mitarbeiter für einen bestimmten Tag oder eine bestimmte Schicht benötigt werden. Diese Technologie kann helfen, Über- oder Unterbesetzung zu vermeiden, was sowohl für Mitarbeitende als auch für Kunden von Vorteil ist.

### Weitere Einsatzmöglichkeiten

KI und Robotik werden auch in der Reinigung und Wartung von Restaurants eingesetzt. Unternehmen wie Avidbots haben autonome Reinigungsroboter entwickelt, die in der Lage sind, Böden zu reinigen und Abfälle zu entsorgen. Diese Roboter können den Reinigungsprozess beschleunigen und gleichzeitig die Arbeit des Personals erleichtern. In Bezug auf die Entwicklung von KI und Robotik in der Gastronomie gibt es noch viel Raum für Wachstum und Innovation. Unternehmen und Forschungseinrichtungen auf der ganzen Welt arbeiten an neuen Technologien, die die Effizienz steigern und das Kundenerlebnis verbessern sollen. Zum Beispiel hat das MIT Media Lab ein Projekt namens «FoodCam» entwickelt, das mithilfe von KI das Essverhalten von Menschen analysieren soll.

Bei den Vorbereitungen zu den Referaten wurde ersichtlich, dass wir hier erst ganz am Anfang einer Entwicklung stehen, welche die Verpflegungsprozesse der Zukunft revolutionieren werden. Wo sehen Sie Ihre Institution in den nächsten dreissig Jahren? Fall Sie heute für die Zukunft planen müssen, unterstützen wir Sie gerne mit den entsprechenden Denkanstössen. Manchmal braucht es diese – wie Schlagzeilen.



**Frank Forster** ist Spezialist für Verpflegungsprozesse und berät Grossküchen mit seiner Firma PVO Resulting.

HALM

Einer für alles.  
Und alles in einem.



brunner ::  
brunner-group.com

careum

Careum  
Weiterbildung



**Bilden Sie sich weiter als  
moderne:r Care Gastronom:in**

**Nächster Start: 05.06.2023**

Starten Sie den Lehrgang mit dem Modul „Genuss und Ernährung im Alter“ oder mit jedem weiteren Modul.

**JETZT ANMELDEN →**  
[careum-weiterbildung.ch](http://careum-weiterbildung.ch)





Zufriedene Gesichter: Service-Mitarbeiterin Sara Winkler (l.) und Leiterin Hotellerie Alexandra Volger nehmen Standortleiter Alfred Binggeli in ihre Mitte. Rechts: Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG.

## DIE STIFTUNG LEBENSART, BÄRAU IM EMMENTAL:

# Kaffeekultur der besonderen Art

**Lebensart** kümmert sich um Menschen im Alter und um Menschen mit Beeinträchtigungen. Unabhängig von ihren Einschränkungen können die Menschen bei Lebensart Wurzeln schlagen, wachsen, sich entfalten. Dazu wirft die Stiftung ein althergebrachtes Prinzip über Bord: Früher gab es in Institutionen feste Angebote und Leistungen. Heute erfüllt die Stiftung die individuellen Wünsche und Bedürfnisse ihrer Bewohnenden, so auch am Frühstückstisch. Statt ihnen gewohnheitsmässig ein Kännchen Filterkaffee zu servieren, wählen die Menschen bei Lebensart neu zwischen **Café crème, Cappuccino oder Espresso**. Und das in bester Qualität – dank den leistungsstarken Kaffeefullautomaten der **Cafina AG**.

› Lebensart hat ihre Ursprünge in Bärau im Emmental, wo die Stiftung 2012 aus der geschichtsträchtigen Heimstätte Bärau hervorging und bis heute ihren Hauptsitz hat. In Bärau wohnen ältere Pflegebedürftige sowie Erwachsene mit psychischen, sozialen oder geistigen Beeinträchtigungen. Letzteren bietet die Stiftung angepasste Beschäftigungs- und Arbeitsplätze in diversen Bereichen wie Gastronomie, Landwirtschaft oder Handwerk. Was in diesen Betrieben produziert wird, fliesst einerseits in die Selbstversorgung der Stiftung und füllt andererseits die Regale der Markthalle Bärau, wo unter anderem Menschen mit Beeinträchtigungen im Verkauf und Service arbeiten – im direkten Kontakt mit den Kundinnen und Kunden also.

Auch in Burgdorf sind Menschen mit Beeinträchtigungen im ersten Arbeitsmarkt integriert. Hier führt Lebensart das Hotel-Restaurant Orchidee, mit 15 stilvollen Boutique-Zimmern und einer Dachterrasse mit toller Aussicht. «Und so sollte es überall sein, an allen Standorten der Stiftung wollen wir Menschen mit

Beeinträchtigungen sinnstiftende Arbeiten bieten, und wenn wir dazu im Sinne einer Nachfolgeregelung eine Bäckerei mit Menschen mit Beeinträchtigungen weiterbetreiben können, dann prüfen wir das», sagt Alfred Binggeli zu GOURMET, der als Leiter Potenzialregionen die Weiterentwicklung der Aussenstandorte von Lebensart verantwortet und darüber hinaus das Pflegeheim in Konolfingen leitet.

### Der Mensch rückt in den Vordergrund

In Konolfingen führt die Stiftung Lebensart ein klassisches Alterszentrum mit 52 Pflegebedürftigen, welche – verteilt auf vier Stockwerke – in kleinen Wohngruppen leben. Darüber hinaus vermietet Lebensart in den benachbarten Liegenschaften 34 Wohnungen mit verschiedensten Dienstleistungen. Das Angebot der Stiftung ergänzt die Altersarbeit der Gemeinde und integriert beispielsweise auch Dienstleistungen der Spitex.

Konolfingen ist einer von fünf Lebensart-Standorten mit Ausbaupotential: Künftig sollen auch hier Menschen mit

Viel Genuss, wenig Wartung, das gilt natürlich auch für die XT8 in der Cafeteria: Die vollautomatisierte Reinigung des Brüh- und Milchsyste- ms per Knopfdruck und ohne Kolbendemo- ntage spart aufs Jahr hinaus einiges an Zeit und damit Personalkosten ein.



Mehr Genuss für die Bewohnerinnen und Bewohner auf den Stationen dank einer neuen Vielfalt an Kaffeespezialitäten von Cafina.



An allen fünf Standorten von Lebensart geht es darum, Angebote im AHV- und im IV-Bereich anzubieten und den Menschen ein weitgehend selbstbestimmtes Leben zu ermöglichen.



Lebensart führt am Hauptstandort in Bärau eine Markthalle, ein cleveres Ladenkonzept inklusive Bistro. Hier arbeiten Menschen mit Beeinträchtigungen an der Front mit – ein Paradebeispiel und Vorbild für andere Standorte

Beeinträchtigungen arbeiten und eine Ausbildung absolvieren wie der Standort Bärau das vormacht.

Als richtungsweisend für diese Bestrebungen wirkt unter anderem ein neues Gesetz, welches die Heim- und Pflege- landschaft aus ihren gewohnten Bahnen wirft und sie herausfordert, an ihren Angeboten zu feilen. Denn künftig erhalten Personen mit einer Beeinträchtigung eine Gutsprache für eine gewisse Anzahl Leistungen, über die sie frei verfügen können. Sie entscheiden also selbst, ob das Geld in eine Institution oder in eine Betreuung innerhalb der eigenen vier Wände fliesst.

Man spricht vom Übergang von der Objekt- zur Subjektfinanzierung. Diesen Paradigmenwechsel hat die AHV bereits 2011 vollzogen, der IV steht er noch bevor. Der Kanton Bern geht mit dem sogenannten Behindertenleistungsgesetz (BLG) als einer der ersten Kantone in der Schweiz mit gutem Beispiel voran. Die Basis für dieses Gesetz legte unter anderem die UN-Behindertenrechtskonvention (UN-BRK), ein Übereinkommen über die Rechte von Menschen mit Behinderungen, das für diese ein selbstbestimmtes Leben verlangt. 2014 hat die Schweiz diese Konvention ratifiziert.

Und das bedeutet, Stiftungen wie Lebensart müssen sich in Zukunft gezielter positionieren. «In Konolfingen soll insbe-

« Wir wollen das Leben zelebrieren, und das gelingt am besten über die Kulinarik, über den Genuss.»

Alfred Binggeli, Standortleiter in Konolfingen und Leiter Potenzialregionen der Stiftung Lebensart.

sondere die Cafeteria als Ort der Begegnung gestärkt werden, für die Bewohnerinnen und Bewohner, für Angehörige, Mitarbeitende, für Nachbarinnen und Nachbarn, aber auch für die Mitarbeitenden naher Industriebetriebe, welche sich ihr Take-Away künftig in unserer Cafeteria holen könnten. Oder anders gesagt: Wir wollen das Leben zelebrieren, und das gelingt am besten über die Kulinarik, über den Genuss», betont Alfred Binggeli, der als ausgebildeter Koch mit der Gastronomie bestens vertraut ist. Dank vielen Weiterbildungen agiert er heute auf Standortleistungsstufe und bringt damit einen gesamtheitlichen Blick in die Organisation ein.

### Frischer Wind in der Cafeteria

Die Cafeteria bietet bereits jetzt eine frische, regionale Küche mit Tages- und Wochenmenüs und einer kleinen A la Carte-Karte. Ein entsprechendes Angebot er-

halten die Pflegebedürftigen auf den Stationen, wo übrigens die Köchinnen und Köche selbst das Essen schöpfen. Ein gewinnbringender Austausch für beide Seiten und ein Extra an Dienstleistung, das den feinen Unterschied ausmacht. «Das Angebot in der Cafeteria wollen wir erweitern, indem wir morgens beispielsweise Sandwiches anbieten, nachmittags selbstgemachte Patisserie, klein, aber fein, und hinter jeder Köstlichkeit verbirgt sich eine Geschichte, die wir erzählen können. Wir wollen Bankette ausrichten, Taufen, Konfirmationen und Geburtstage feiern.»

Die Cafeteria ist somit ein wichtiger Treffpunkt, um Aktivitäten sichtbar zu machen, um alle Sinne anzusprechen – das geht am besten über selbstgemachte Spätzli, «Öpfuchüechli» und nicht zuletzt über Kaffee – und hier hat Lebensart den Schritt in die Zukunft bereits getan. Weg vom Filterkaffee hin zur Selbstauswahl per Knopfdruck: Café crème, Cappuccino oder Espresso. Ein leistungsstarker Kaffeevollautomat XT8 von Cafina ist in der Cafeteria in Konolfingen in Betrieb, und auf den Stationen bringen vier Cafina-Kaffeevollautomaten XT6 einen vielfältigeren Kaffeeduft in den Frühstücks- saal. «Damit können wir Goodwill schaffen. Nicht, dass sich die Pflegebedürftigen in der Vergangenheit über Filterkaf- ▶▶



Alfred Binggeli, Standortleiter in Konolfingen, ist begeistert von Cafinas TopFoam, aber natürlich auch vom Gesamtpaket inklusive des guten Service von Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG (rechts).



Mehr Kaffee Genuss auf den vier Stationen in Konolfingen: Die XT4 ist mit 60 Zentimetern sehr kompakt und leistet fast alles, was die «Grossen» auch können.



TopFoam ist die bewährte Milchschaumqualität von Cafina, die auch auf dem Löffel eine exzellente Figur abgibt, eine gewisse Festigkeit hat und den ursprünglichen Milchgeschmack beibehält.

» fee beschwert hätten, aber wenn wir mit einem Espresso zusätzliche Freuden bereiten können, tun wir das gerne.»

### Fit für die Zukunft

In der Stiftung Lebensart kam Cafina 2018 ins Spiel, dank guten Erfahrungen in der Vergangenheit. Mehrere Cafina-Kaffeemaschinen wurden am Standort Bärau implementiert, zuerst im Altersbereich, letztes Jahr auch im IV-Bereich. Nach einer längeren Evaluationsphase stehen hier Auslieferung und Installation kurz bevor.

Auch beim Aus- und Neubau in Aarwangen setzt Lebensart auf Cafina, sowohl auf den Stockwerken als auch im Bistro. «Wir wollten Cafina standortübergreifend implementieren – ein System, ein Ansprechpartner. So profitieren wir von einem verlässlichen Anbieter und optimalen Serviceleistungen – und letztlich wirkt sich eine Grossbestellung im Umfang von rund 36 Maschinen auch preismindernd aus. Das Wichtigste ist aber die breite Auswahl an Kaffeespezialitäten und natürlich der Genuss an der Front», erläutert Alfred Binggeli den Entscheid.

Lebensart steht also auf Cafina, könnte man sagen. Die Kaffeefullautomaten sind an allen grossen Standorten im Einsatz, auf den Abteilungen in der Regel die XT4-Modelle, bei geringem Konsumationsvolumen auch mal eine Melitta Caffeo Barista, ein Gerät aus dem Consumer-Bereich. Dieser Entscheid – ob kleines Profi-Gerät oder Top-Haushaltgerät – war bisweilen herausfordernd, dank der kompetenten Beratung von Cafina letztlich aber erfolgreich. Für den flexiblen

Einsatz, etwa bei Events, überzeugte die XT6 als mobile Version, und in den Bistros und Cafeterias die XT8, das High-Performance-Gerät in puncto Geschmack, Vielfalt, Menge, Schnelligkeit und Komfort. Insgesamt kommen bei Lebensart 36 Cafina-Kaffeefullautomaten zum Einsatz – von der XT4 bis zur XT8 (ohne die XT5). Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter von Cafina, betont gegenüber GOURMET: «Lebensart ist ein sehr geschätzter Kunde, mit welchem wir eine echt partnerschaftliche Beziehung pflegen. Lebensart ist mein grösster Kunde in meinem Verkaufsgebiet.»

### Cafina leistet Überzeugungsarbeit

Obwohl Lebensart also eine standortübergreifende Strategie in Bezug auf die Gerätewahl festgelegt hat, benötigt eine Umstellung an einzelnen Standorten nach wie vor Überzeugungskraft. «Und so war es insbesondere in Konolfingen herausfordernd, das Team für die Cafina-Kaffeefullautomaten zu begeistern, zumal man dort mit dem Vorgängermodell gut bedient war. Schlussendlich überzeugte jedoch die Qualität, das vollautomatische Reinigungsprogramm sowie die herausragende Milchschaumqualität», sagt Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG, der weiss, dass das Kaffeegeschäft auch ein Beziehungsgeschäft ist. «Genau aus dem Grund bin ich ein Fan von Teststellungen. Denn über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Er ist letztlich aber auch der entscheidende Trumpf, der nebst einfacher Bedienung und Wartung Meinungen bildet.»

« Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Er ist letztlich aber auch der entscheidende Trumpf, der nebst einfacher Bedienung und Wartung Meinungen bildet.»

Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG.

Und so entschied sich Lebensart letztlich auch in Konolfingen zugunsten von Cafina. Das hat sicher auch damit zu tun, dass Cafina ihren Kaffeespezialitäten eine ganz besondere Krone aufsetzt. Die Rede ist von TopFoam – oder wie es Alfred Binggeli formuliert: «Der Schaum läuft wie weisse Lava herab, ein Erlebnis – optisch und geschmacklich. Das ist Genuss, Lebensqualität, ein wahres Vergnügen, allesamt Eigenschaften, die wir bei Lebensart in den Vordergrund rücken.»

### Cafina AG

Untere Brühlstrasse 13  
4800 Zofingen  
Tel. +41 62 889 42 42  
info@cafina.ch  
www.cafina.ch

### Stiftung Lebensart

Bäraustrasse 71  
3552 Bärau  
Tel. +41 34 408 21 00  
info@lebensart.ch  
www.lebensart.ch

# EVENTS



## SWISS eHEALTH FORUM

# Digitalisierung: Jetzt wird umgesetzt?

► Ziele - Rahmenbedingungen - Rollen: Die Digitalisierung des Gesundheitswesens vollzieht sich in diesem Spannungsfeld. Unter dem Motto «Jetzt wird umgesetzt!» steht das Swiss eHealth Forum, das am 29. und 30. Juni in Bern stattfindet, und blickt genau

auf die konkreten Projekte in diesem Spannungsfeld - rechtlich, organisatorisch, technisch, wissenschaftlich, funktional.

Politische Vorstösse, organisatorische Massnahmen auf Stufe Bund, das neue Datenschutzgesetz - vor allem - konkrete Lösungen in den

Themenbereichen «Gesundheitsakte» im nahen Ausland, Programm des Bundes, Anwendungsfälle im ambulanten Bereich sowie die Patientensicherheit aus der Perspektive Wissenschaft und Praxis stehen im Fokus.

► [www.e-healthforum.ch](http://www.e-healthforum.ch)



**MKR Consulting AG**  
Steinerstrasse 37  
3006 Bern  
Tel. +41 31 350 40 50  
[www.mkr.ch](http://www.mkr.ch)

**Emmi**

**DIE UNBESCHWERTE SENZAZIONE**  
LAKTOSE- UND GLUTENFREI

✓ 100% Schweizer Premium-Rahmglace ✓ Ohne Palmöl ✓ Purer Genuss

PASSENDER COOLING CUP



KONFERENZEN SPITAL/PFLEGEHEIM DER ZUKUNFT

# Heime und Spitäler der Zukunft

► Welche Anforderungen bestehen für Heime und Spitäler in Zukunft? Die diesjährigen Konferenzen stehen ganz unter dem Motto «Versorgung von Patienten und Pflegebedürftigen in der Zukunft». Dies bedeutet vor allem, dass erfahrene Fachpersonen die Strategien diskutieren, die zu einer besseren und bezahlbaren Versorgung führen. Dies kann auch bedeuten, dass sich Heime und Spitäler in Zukunft mit anderen Institutionen vernetzen oder das Leistungsangebot ändern. Sicher ist bereits jetzt, dass die Anzahl hochdementer Menschen

in allen Bereichen steigen wird. Nicht nur in Pflegeheimen, sondern auch im häuslichen Bereich oder in den Spitälern. Folgende Themen zur Zukunft von Heimen und Spitälern stehen im Mittelpunkt der Fachtagungen:

- Wo ist Digitalisierung sinnvoll, wo nicht?
- Ist ein Umbau besser oder ein Neubau?
- Welche Anforderungen haben die Pflegebedürftigen in Zukunft?

Während der Konferenzen und der kostenfreien Abendanlässe ergeben sich zahlreiche Möglichkeiten zum inten-

siven Networking. Die Konferenzen sind darauf ausgerichtet, dass die verschiedenen Fachpersonen (Verwaltungsräte, Geschäftsführerinnen, Spitalbetreiber, Heimleiter, Architekten und Planerinnen) ausreichend Gelegenheit haben, neue Kontakte zu knüpfen und alte Kontakte zu pflegen.

► **8. Fachkonferenz**  
«Das Pflegeheim der Zukunft»  
22./23. Juni in Luzern

► **13. Fachkonferenz**  
«Das Spital der Zukunft»  
19. – 21. Oktober in Luzern



**Blezinger Healthcare/ Academy**

Eichenweg 5d  
6353 Weggis  
Tel. 041 514 0200  
academy@blezinger.ch  
www.blezinger.ch

# MARKTPLATZ

## Genuss ist die beste Medizin

► Zugegeben, die Aussage ist vielleicht etwas gar vollmundig. Aber Hand aufs Herz: Der Wohlfühlfaktor spielt sowohl für Patientinnen und Patienten als auch für Pflegende und Ärzteschaft eine wichtige Rolle. Genussvolle Kaffeemomente zwischendurch spenden Kraft und wirken motivierend. Eine perfekte Kaffeespezialität hilft dabei, durchzuatmen, miteinander ins Gespräch zu kommen und für einen Moment die Hektik und Anspannung des Alltags zu vergessen. Genau dafür sorgen die Kaffeespezialitäten-Vollautomaten von Jura. Sie garantieren vollendeten Kaffeegenuss – stets frisch gemahlen, nicht gekapselt.

Die professionellen Voll-

automaten der WE- und X-Linie eignen sich hervorragend für den Einsatz in Praxen, auf Stationen oder in Büros. Egal, ob es um die Bewirtung der Belegschaft oder von Patienten geht, die Spezialitätenvielfalt lässt keine Wünsche offen. Modernste Technologien garantieren ein optimales Resultat auf Knopfdruck und holen stets ein Maximum an Geschmack aus jeder Kaffeemischung und -röstung. Die Kaffeesorte kann selbstverständlich jederzeit frei gewählt werden. Vollautomatische Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für TÜV-zertifizierte Hygiene.

Die Modellvielfalt ist gross. Dank maximaler Modularität und mannigfaltiger Kombina-



Die professionellen Vollautomaten der WE- und X-Linie eignen sich hervorragend für den Einsatz in Praxen, auf Stationen oder in Büros. JURA

tionsmöglichkeiten mit Bestellgeräten wie Tassenwärmern oder Milchkühlern, findet sich für jedes Einsatzgebiet die ideale, massgeschneiderte Kaffee-Komplettlösung. Diese bleibt stets flexibel und lässt sich wachsenden Bedürfnissen anpassen.

**JURA Vertrieb (Schweiz) AG**  
Kaffeeweltstrasse 7  
4626 Niederbuchsitzen  
Tel. +41 62 389 82 33  
pcc@jura.com  
www.jura.com

**MIT EINEM SCHRITT SCHNELLER BEDIENT**



**GASTRO-OPTIMIERTE VERPACKUNG**  
**HYGIENISCH PORTIONIERT**  
**GLEICHBLEIBEND STABILE QUALITÄT**

**KÄSESTICKS ASSORTIERT**  
1 KG (CA. 37 X 27G)  
LUZERNER, LE GRUVÈRE,  
TILLSITER, APPENZELER



EMMI-FOOD-SERVICE.CH

# Das pasteurisierte Schalenei bedient den Trend

► Mit der Verwendung der pasteurisierten Schaleneier Peggys kann Ausser-Haus-Verpflegung noch abwechslungsreicher und sicherer gelingen. Ein weichgekochtes Frühstücksei, der Energy-Booster Egg Benedict oder das frische Spiegelei auf dem Burger gehören damit wieder zum Standardangebot.

Peggys machen es Küchenchefs und Gastronomen leicht, Schaleneier in ihr Verpflegungsangebot zu integrieren. Mit dem pasteurisierten Schalenei von Eipro kann zu jeder Zeit bedenkenlos ein weichgekochtes Frühstücksei, ein Spiegelei mit weichem Dotter oder auch ein pochiertes Ei sicher zubereitet werden.

Und in der proteinreichen Trendküche sind Peggys ebenfalls der Hit, denn es muss kein Ei-Rezept mehr ausgeschlos-

sen werden. Absolut im Trend sind das «Spiegelei auf Brot», ein Klassiker aus Omas Küche und das «Pesto-Ei» (Spiegelei in Pesto gebraten). Mit Peggys kann der Profi seinen Gästen rund um die Uhr individuelle Genusserlebnisse ohne Wenn und Aber anbieten.

Dafür werden Hühnereier in einem von Eipro entwickelten, einzigartigen Verfahren schonend wärmebehandelt. Durch diese Pasteurisation werden sie von allen hygienischen Belastungen, die sich auf der Schale oder im Ei befinden könnten, befreit. Das Verfahren nimmt dabei keinen Einfluss auf die Konsistenz und den Geschmack der Eier. Sie bleiben natürlich und flüssig, werden hygienisch und lebensmittelsicher. Zur Unterscheidung von nicht pasteurisierten Eiern werden Peggys



Absolut im Trend ist das «Spiegelei auf Brot», ein Klassiker aus Omas Küche. EIPRO

mit einem Stempel gekennzeichnet und sind so unverwechselbar.

Die pasteurisierten Eier müssen nicht separat von anderen Lebensmitteln gelagert werden. Sie stammen aus deutscher Bodenhaltung und haben die Gewichtsklasse M. Bei einer Lagertemperatur zwi-

schen 0°C bis +4°C haben sie ein MHD von 30 Tagen.

**EIPRO-Vermarktung GmbH & Co.KG**  
 Gewerbering 20  
 49393 Lohne  
 Tel. +49 444 294 50  
 info@eipro.de  
 www.eipro.de

# Digitalisierung ermöglicht individuelle Prozesse

► Die Digitalisierung spielt eine unerlässliche Rolle, wenn es darum geht, Hygienestandards zu optimieren und Anwendungen sicherer zu gestalten. Thermotex, der Systemanbieter für Textilkennzeichnung und Wäschelogistik, ermittelt gemeinsam mit den Einrichtungen deren Kapazitäten und Wirtschaftlichkeit, um Einsparpotenziale aufzuzeigen. Denn sichere und individuelle Prozesse garantieren eine bessere Nutzung der

Ressourcen und eine Senkung der Kosten.

Ein besonderes Augenmerk legt Thermotex dabei auf die Textilkennzeichnung, denn sie ist die Grundlage für ein erfolgreiches Textilmanagement. In einem hygienischen Wäschekreislauf startet jedes Wäschestück mit der klassischen oder digitalen Kennzeichnung. Bei der klassischen Variante erhält das Kleidungsstück ein waschbeständiges Etikett mit Barcode oder Datamatrix-Code. In

der digitalen Kennzeichnung kommen RFID-Chips zum Einsatz. Die hochwertigen Transponder sind speziell für den Einsatz in Wäschereien entwickelt. Die robusten Chips enthalten Angaben über den Träger, die Historie und die Waschanforderungen.

Bei der Sortierung im Wäschein- und -ausgang setzt Thermotex auf automatische Sortierhilfen, um das Personal zu entlasten und Fehlerquellen zu vermeiden. Zum Beispiel sorgt im Wäscheausgang das OUT-SorTexx-System für eine fehlerfreie Sortierung mithilfe einer Fotozelle an jedem Regalfach. Diese regis-

triert, ob das Textilstück im richtigen Fach platziert ist und somit das Wäschestück im korrekten Kleiderschrank landet.

Die leistungsfähigen Identifikationssysteme ermöglichen in Kombination mit der Wäscheverwaltungssoftware Saturn einen transparenten Wäschekreislauf. Mit Saturn lässt sich jedes gekennzeichnete Textilstück exakt nachverfolgen, weshalb sich Prozesse optimieren und Verluste minimieren.

Die Prozess-Spezialisten von Thermotex helfen den Einrichtungen, die beste individuelle Lösung zu finden und einzurichten. Mit einem grossen Aussendienst-Team, eigenen Technikern und einer Support-Hotline ist für das Wohl der Kunden gesorgt.



**Thermotex Europe AG**  
 Langenhagstrasse 13  
 4147 Aesch  
 Tel. +41 61 751 91 00  
 Fax +41 61 751 91 01  
 info@thermo-tex.ch  
 www.thermo-tex.ch

## X-READY unter der Lupe – der Produktaufbau



## Mensch und Umwelt vor Strahlen schützen

► Scherrer Protec plant und realisiert bautechnischen Strahlenschutz. Das Unternehmen sorgt dafür, dass Mensch und Umwelt vor Röntgen-, Beta-, Gamma- und elektromagnetischen Strahlen geschützt werden. Als Branchenführer in der Bleiverarbeitung haben sie langjährige Erfahrung – von der Lieferung von Strahlenschutzprodukten bis hin zur Umsetzung von massgeschneiderten Komplettlösungen. Einzelne Messgeräte werden abgeschirmt, genauso wie ganze Räume; in industriellen Anlagen oder medizinischen Einrichtungen wird für Sicherheit und Komfort gesorgt. Und die Experten von Scherrer finden auch für Forschungsprojekte die ideale Strahlenschutzlösung. Als erfahrener Metall-, Stahl- und Holzbauer mit hausinterner Bleiverarbeitung bietet das Unternehmen professionelle und effiziente Gesamtlösungen aus einer Hand.

Strahlensicher bauen? Auch dafür steht das Traditionsunternehmen: Scherrer Protec ist Ihre ideale Partnerin für Strahlenschutz. Spezialisierte Fachleute sorgen mit bautechnischem Strahlenschutz dafür, dass Mensch und Umwelt vor Strahlen geschützt werden. Als Branchen-

führerin in der Bleiverarbeitung verfügt Scherrer Protec über langjährige Erfahrung und offeriert massgeschneiderte Komplettlösungen aus einer Hand. Das Team besteht aus Menschen unterschiedlicher Nationalitäten, Altersstufen und Professionen.

Scherrer Metec bietet anspruchsvolle Lehrstellen in den verschiedensten Bau-Berufen an. Weil ihr die berufliche Zukunft von Geflüchteten und die Integration von Jugendlichen verschiedener Herkunft wichtig ist, ermöglicht sie neben den klassischen EBA- und EFZ-Ausbildungen auch die Integrationslehre. Ein Unternehmen der Zukunft mit Erfahrung und Tradition.

### Scherrer Metec AG

Allmendstrasse 7  
8002 Zürich  
Tel. +41 44 208 90 60  
Fax +41 44 208 90 61  
info@scherrer.biz  
www.scherrer.biz



NEU  
Illy BIO Milano



## Damit die Füße nicht zu Patienten werden

Mehr Komfort im Job mit Berufs- und Spezialschuhen von Stuco



www.stuco.com/care

**stuco**

## Senzazione – das ideale Eis

► Heime und Spitäler sind Orte, an denen die Bedürfnisse von Menschen mit unterschiedlichen ernährungsphysiologischen Anforderungen berücksichtigt werden müssen. Insbesondere bei Laktose- und Glutenunverträglichkeiten wird eine grosse Sorgfalt bei der Auswahl von Lebensmitteln und Produkten benötigt, um die Gesundheit der Bewohner und Patienten nicht zu gefährden.

In diesem Zusammenhang ist Senzazione das perfekte Glace für anspruchsvolle Patientinnen und Patienten und Bewohnerinnen und Bewohner. Die Glace enthält weder Laktose noch Gluten und wird aus hochwertigen Zutaten hergestellt. Es enthält kein Pflanzfett und wird ausschliess-

lich mit nachhaltigem Strom produziert. Somit ist es nicht nur gesund, sondern auch umweltfreundlich.

Senzazione wird von einem erfahrenen Team von Lebensmitteltechnologern produziert, die das Eis nach höchsten Qualitätsstandards und in enger Zusammenarbeit mit Ernährungsexperten entwickeln. Es hat einen ein-

zigartigen und köstlichen Geschmack, der von vielen Kunden und Verbrauchern geschätzt wird. Senzazione gibt es in der Geschmacksrichtung Erdbeere, Vanille, Kaffee und Zitrone.

Zusammenfassend ist Senzazione die ideale Glace für anspruchsvolle ernährungsphysiologische Gruppen in Heimen und Spitälern. Es ist gesund, umweltfreundlich und köstlich. Dank seiner hochwertigen Zutaten, seiner nachhaltigen Produktion und seiner umweltfreundlichen Verpackung ist es eine verantwortungsvolle Wahl für alle, die sich für eine gesunde und nachhaltige Ernährung einsetzen.

Passend dazu hat es einen Cooling-Cup im Sortiment, welcher die Servier-

zeit um 45 Minuten verlängert, ohne die Kühlkette zu unterbrechen, und so ideal für Heime und Spitäler ist.

Schaffen Sie bei sich im Verpflegungsbereich einen Mehrwert, um den Bewohnern und Patienten ein hochwertiges und gesundes Produkt zu bieten, welches ein Lächeln auf das Gesicht zaubert, auch in schwierigen Momenten.



### Emmi Schweiz AG

Landenbergstrasse 1  
6005 Luzern  
Tel. +41 58 227 15 65  
foodservice@emmi.com  
www.emmi-food-service.ch

## Tafelwasserlösungen helfen Gesundheit und Umwelt

► Wasser steht bei den Getränken – gerade in Heimen oder Spitälern – ganz hoch im Kurs. Und dies zu Recht! Anstatt teure Mineralwasser in Fläschchen oder Flaschen zur Verfügung zu stellen, bieten Post-Mix-Tafelwasseranlagen klare Vorteile: Zum einen leisten sie einen messbaren Beitrag an die unternehmerische Effizienz und die Wirtschaftlichkeit. Zum anderen liefern sie einen bewiesenen ökologischen Nutzen. In PET-Flaschen dargereichte Getränke sind ökologisch problematisch, sowohl bezüglich des verwendeten Plastiks (PET) als auch beim Transport.

Mit oder ohne Wasserfilter, mit oder ohne Kohlensäure, temperiert oder gekühlt: Die Post-Mix-Lösungen passen sich an jede Umgebung vor Ort an. Ob eine Wasserlösung

direkt aus der Wand kommt oder eher als Standsäule spielt dabei keine Rolle. Das Wasser wird dabei direkt ab Leitung gefiltert, gleichzeitig gekühlt und mit einer konstanten Ausschanktemperatur von 6 bis 8 Grad Celsius zur Verfügung gestellt. Wahlweise unter Beimischung frischer Kohlensäure beim Zapfen. Frischer geht es nicht!

Die Marge um 50 Prozent bei Wasser und Süssgetränken erhöhen? Geht das? Ja, und es ist ganz einfach: mit Ausschankanlagen von Post-Mix. Im Vergleich zur Lösung mit klassischen Fläschchen können durch den Einsatz von Post-Mix-Anlagen und «Elfenland»-Ge-

tränkekonzentraten die Einstandspreise für Tafelgetränke um mehr als 50 Prozent gesenkt werden. Das ermöglicht höhere Gewinne im Volumengeschäft.

Ökologisch auch, weil das La-

ger- und Kühlvolumen reduziert wird! Im Vergleich zum heutigen Fläschchen-Handling werden die logistischen und ökologischen Vorteile von Post-Mix-Tafelwasser- und Süssgetränkeanlagen offensichtlich.



### Post-Mix AG

Färbereigasse 14  
8304 Wallisellen  
Tel. +41 44 422 19 30  
info@postmix.com  
www.postmix.com

Wasseranlage «BlueSoda+» von Post-Mix: Die ökologische Alternative zu klassischen Fläschchenlösungen. Post-Mix-Lösungen gibt es auch für Süssgetränke.

# Franke präsentiert neue Produktkategorie: BeyondTraditional

► Der Kaffeekonsum und damit auch die Ansprüche der Kunden steigen kontinuierlich. Kunden von heute erwarten hervorragenden Kaffee, der so schmeckt, als wäre er von einem Barista zubereitet. Eine Tasse Kaffee ausser Haus zu trinken, soll ein angenehmes, unvergessliches Erlebnis sein. Allerdings macht der Fachkräftemangel in der Gastronomie es den Unternehmern nicht leicht, den Ansprüchen ihrer Kunden jeden Tag aufs Neue gerecht zu werden.

Frankes neue Produktkategorie – BeyondTraditional – ist hierauf die perfekte Antwort: Sie kombiniert bestehende Konzepte und Technologien mit neuen Trends und Anforderungen und bietet Lösungen, welche die Standards

in der Kaffeewirtschaft über- treffen. Das erste Ergebnis dieses Ansatzes ist die bahnbrechende Produktlinie Mytico.

Mytico bringt Exzellenz in jedes Kaffee-Business – und zwar in jedem Detail: auffallend schön, einfach zu bedienen und kaum zu übersehen. Die wegweisende neue Kaffeelösung ist mit fortschrittlicher Technologie ausgestattet, die gleichbleibend guten Kaffee in Barista-Qualität produziert und mit ihrem einzigartigen italienischen Design an jedem Ort für einen Blickfang sorgt. Die einfache Bedienung und geringe Höhe von Mytico geben dem Barista die Möglichkeit, mit den Kunden zu interagieren, während er mühelos das perfekte Getränk zuberei-



Die einfache Bedienung und geringe Höhe von Mytico geben dem Barista die Möglichkeit, mit den Kunden zu interagieren, während er mühelos das perfekte Getränk zubereitet. FRANKE

tet und dabei seiner Kreativität freien Lauf lassen kann. So entsteht der fantastische Kaffeemoment, der Kunden in Erinnerung bleibt.

Die Modelle dieser Produktlinie werden mit hochwertigen Materialien hergestellt, die Zuverlässigkeit und Langlebigkeit gewährleisten. Sie sind multifunktional und verfügen über nutzererprobte Franke Coffee Technologies wie beispielsweise die innovative iQFlow-Technologie.

Von der vollautomatischen Getränkeherstellung bis zur Two-Step-Zubereitung, die dem Barista sämtliche kreativen Freiheiten lässt, passt sich Mytico jedem Konzept und Kundenwunsch an.

## Franke Kaffeemaschinen AG

Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
Tel. +41 62 787 31 31  
coffeemoments@franke.com  
www.coffee.franke.com

# Weltweit erste Sicherheits- und Berufsschuhe mit Oeko-Tex-Label

► Der Schuhhersteller Stuco liess mehrere seiner Modelle aus dem Bereich Sicherheits- und Berufsschuhe von Oeko-Tex überprüfen.

Mehr als 250 Arbeitsschritte und über 60 Einzelteile sind nötig, um einen qualitativ hochwertigen und bequemen Sicherheitsschuh zu fertigen. Vom Leder über das Gummi und das Garn bis hin zu den einzelnen Ösen liess Stuco jedes dieser Einzelteile – auch die nichttextilen Bestandteile – durch Oeko-Tex im Labor auf gesundheits-schädliche, chemische Rückstände überprüfen. Mit Erfolg: Bereits vier Modelle wurden mit dem Label «Oeko-Tex Leather Standard» ausgezeichnet, und weitere befinden sich kurz vor Abschluss des Prüfverfahrens.

Als Hersteller von Sicherheits- und Berufsschuhen mit eigener, rein europäischer Produktion ist Nachhaltigkeit mit fairer Produktion mehr als nur ein Lippenbekenntnis. Schon bei der Entwicklung der Schuhe legt Stuco grossen Wert auf nachhaltige und um-



Sportlich, leicht und modern. Black & Black-Sicherheits- und Berufsschuhe, die das Oeko-Tex Leather Standard-Label tragen. ZVG

weltverträgliche Materialien sowie Lieferanten, die diese Kriterien ebenfalls erfüllen. In Ergänzung der Zertifizierung nach ISO 14001 (Umwelt), ISO 9001 (Qualität) sowie Amfori BSCI (Soziales) und EcoVadis (Nachhaltigkeit) hat Stuco nun entschieden, auch auf Produktebene entsprechende Zertifizierungen vorzunehmen. Für Kundinnen und Kunden von Stuco ein weiterer Garant für Nachhaltigkeit, Qualität und Sicherheit.

Geprüft werden die einzelnen Bestandteile der Produkte durch eines der unabhängigen Oeko-Tex-Partnerinstitute. Dies geschieht auf der Grundlage des weltweit einheitlichen Oeko-Tex-Kriterienkatalogs, der mehrere Hundert reglementierte Einzelsubstanzen umfasst.

Erstklassige Qualität, hervorragender Tragkomfort und kompromisslos sicher – all das waren Sicherheits- und Berufsschuhe von Stuco schon immer. Mit dem Oeko-Tex-Label ist jetzt aber auch sichergestellt, dass die Schuhe hinsichtlich der verwendeten Materialien ökologisch unbedenklich und frei von gesundheitsschädlichen Inhaltsstoffen sind. Die von Oeko-Tex zertifizierten Modelle werden einmal pro Jahr entlang der aktualisierten Prüfkriterien kontrolliert und rezertifiziert.

Hier erfahren Sie mehr über die zertifizierten Sicherheits- und Berufsschuhe: [lp.stuco.ch](http://lp.stuco.ch)

## Stuco AG

Industrieweg 12  
3360 Herzogenbuchsee  
Tel. +41 62 956 50 10  
Fax +41 62 956 50 15  
info@stuco.ch  
www.stuco.com

## Smart vernetzte Sanitärräume

► Die Digitalisierung hebt die Bewirtschaftung öffentlicher Sanitärräume auf ein neues Niveau. Mit ihrem smarten Sortiment sorgt Laufen in diesem Bereich für bessere Hygiene, gesteigerte Effizienz und perfekte Serviceleistungen.

Das Wassermanagement in öffentlichen Gebäuden muss einfach, intelligent und effi-

zient sein. Dafür sorgt die digitale Laufen-Smart-Lösung. Für die Bewirtschaftung der Sanitärräume bedeutet das mehr Komfort und Hygiene, schnellere Reaktionszeiten, bessere Serviceleistungen, weniger Wasser- und Energieverbrauch sowie weniger Personalaufwand.

Laufen Smart bündelt in-

telligente IoT-Technologie (IoT = Internet of Things) mit Waschtischarmaturen, Urinalsteuerungen, Duschen-Steuerungen und der App Smart-control. Letztere dient dem Installateur zur Inbetriebnahme und Anpassung der Laufen-Produkte an die jeweilige Örtlichkeit und später dem Facility Management oder den technischen Mitarbeitenden zum Steuern, Überwachen und Diagnostizieren der Sanitärobjekte.

Bei grossen Sanitäreinrichtungen, die sich über mehrere Stockwerke und/oder Gebäude erstrecken, empfiehlt sich zusätzlich die Installation eines Gateways. Damit können die vernetzten Sanitärobjekte kabellos in die Gebäudeleittechnik oder über eine smarte Cloud in das Laufen-Dashboard eingebunden und aus der Ferne am PC oder Tablet eingestellt und überwacht werden.

Eine der Stärken der smarten Lösung ist die hohe Flexibilität: Da sich die Anforderungen je nach Einsatzort erheblich voneinander unterscheiden, können die Nachlaufzeiten, Wasserlaufzeiten und Spülmodi der Laufen-Produkte genauestens auf die örtlichen Gegebenheiten eingestellt werden.

Intelligentes Wassermanagement bedeutet auch, dass über Laufen Smart umfangreiche Daten gewonnen werden. Detaillierte Statistiken geben Auskunft über die Zahl der Nutzungen und Betriebszeiten der vernetzten Produkte. Auch Dokumentationspflichten, zum Beispiel von Hygienespülungen, werden erheblich vereinfacht.

### Keramik Laufen AG

Wahlenstrasse 46  
4242 Laufen  
Tel. +41 61 765 71 11  
info@laufen.ch  
www.laufen.ch



KERAMIK LAUFEN

Dank der digitalisierten Kontrolle steht umfangreiches statistisches Material über die Benutzung zur Verfügung. Dieses kann direkt aus der App einfach aktualisiert und exportiert werden.

## Eine europäische Erfolgsstory



Brunner Innovation Factory, Hauptsitz Rheinau (Deutschland).

► 1977: Mit einem gebrauchten VW-Bulli machen sich Helena und Rolf Brunner auf den Weg. Ihr Ziel: auf eigene Faust den Auftrag eines Kunden realisieren, der vom damaligen Arbeitgeber als «unmöglich» bezeichnet wurde. Ihr unbedingter Wille, fundiertes Know-how und die Leidenschaft für hochwertige Objektmöbel treiben sie an. Die-

selben Eigenschaften bilden mehr als 45 Jahre später noch immer die Fundamente, auf die das Familienunternehmen baut. Zu den Geschäftsfeldern gehören die Entwicklung, Produktion und Vermarktung von hochwertigen Stühlen, Tischen und Objektmöbeln für Büro- und Verwaltungsgebäude, öffentliche Räume sowie Pflege- und Gesund-

heitseinrichtungen. Mit jährlich rund 500 000 gefertigten Stühlen und 100 000 Tischen, 130 Millionen Euro Umsatz und einem Exportanteil von 50 Prozent gehört Brunner zu den führenden Objektmöbelherstellern Europas.

Brunner fertigt ausschliesslich in eigener Produktion am Firmensitz im badischen Rheinau. Dieser Anspruch an Qualität «Made in Germany» sowie die hohe Gestaltungskompetenz sind das Markenzeichen von Brunner; so sind die Kooperationen mit international bekannten Möbeldesignern wie Jehs + Laub, Diez Office, Atelier Steffen Kehrle, Osko + Deichmann sowie der Ippolito Fleitz Group elementarer Bestandteil der Unternehmenskultur.

Heute steht der Name Brunner für gelebte Tradition und modernste Technologie,

für Ästhetik und Funktionalität. Kurz: Die nächste Innovation könnte alles Mögliche sein – nur nicht unmöglich. Die Familie Brunner leitet das Unternehmen ergebnisorientiert, entscheidungsfreudig und zielfokussiert im Einklang mit höchsten ethischen Standards. Immer im Bewusstsein für die grosse unternehmerische Verantwortung gegenüber der Region, den Partnern und Kunden, den Mitarbeitern und Lieferanten. Und das schon in zweiter Generation: Das Unternehmen wird heute massgeblich durch die zweite Generation, Dr. Marc und Philip Brunner, geführt. So ist bereits sichergestellt, dass auch zukünftig die Werte des Unternehmens erhalten bleiben.

### Brunner AG

Gewerbestrasse 10  
3322 Schönbühl  
Tel. +41 31 932 22 32  
info.ch@brunner-group.com  
www.brunner-group.com

FOTO: BRUNNER GROUP



## Der Semadeni-Katalog 2023 ist da

► Der neue Semadeni-Katalog bietet mit über 8000 Produkten für fast jede Anwendung die passende Lösung, egal ob es dabei um das Verpacken, Ordnen, Lagern, Entsorgen oder Präsentieren geht. Auch eine riesige Auswahl an Laborartikeln und Arbeitsschutzausrüstungen ist darin zu finden.

Die über 200 Neuheiten beinhalten einerseits Verpackungen aus diversen Materialien, insbesondere auch aus Rezyklat oder Biokunststoff und andererseits zahlreiche Arbeitsschutzartikel wie Handschuhe oder Erste-Hilfe-Produkte. Auch neue Laborhilfsmittel wurden ins Angebot aufgenommen, darunter sind verstellbare Racks oder Mess- und Dosierutensilien. Sämtliche Standardartikel sind bereits ab einer kleinen Menge verfügbar und meist innert weniger Arbeitstage ab Lager lieferbar.

Der neue Katalog ist ab sofort kostenlos erhältlich und kann telefonisch oder unter [www.semadeni.com](http://www.semadeni.com) angefordert werden. Das gesamte Standardsortiment ist auch

online unter [www.semadeni.com/webshop](http://www.semadeni.com/webshop) zu finden.

Semadeni ist seit Juni 2021 vollständig klimaneutral und bietet eines der grössten Sortimente an Kunststoffartikeln für alle Branchen an – sei es für Wissenschaft und Labor, Gesundheitswesen, Food und Gastro, Industrie und Logistik oder Baugewerbe und Gebäudeunterhalt. Neben den Standardprodukten ist Semadeni auch Ansprechpartner für massgeschneiderte Produkte aus Kunststoff, insbesondere auch aus Rezyklaten (rPP, rPE, rPET sowie Ocean Plastic). In zwei eigenen Werken fertigt die Semadeni Gruppe Kunststoffprodukte im Spritzgussverfahren, im Blasformverfahren und in der manuellen Kunststoffbearbeitung.

### Semadeni AG

Tägetlistrasse 35–39  
3072 Ostermundigen  
Tel. +41 31 930 18 18  
Fax +41 31 930 18 28  
[info@semadeni.com](mailto:info@semadeni.com)  
[www.semadeni.com](http://www.semadeni.com)



Scherrer Protec bietet massgeschneiderten Strahlenschutz für Mensch und Umwelt, von einzelnen Messgeräten bis hin zu ganzen Räumen und industriellen Anlagen.

**Scherrer Metec AG**  
044 208 90 60

[info@scherrer.biz](mailto:info@scherrer.biz)  
[scherrer.biz](http://scherrer.biz)

### Medizinal Waagen

Usterstrasse 31 | CH-8614 Bertschikon/ZH  
T +41 (0)43 843 95 90 | F +41 (0)43 843 95 92  
[info@medizinalwaagen.ch](mailto:info@medizinalwaagen.ch) | [www.medizinalwaagen.ch](http://www.medizinalwaagen.ch)

**medizinalwaagen.ch**

- Waagen im medizinischen Bereich, inklusive Medikamentewaagen
- Von Baby- über Personen- bis zu Stuhl- und Laborwaagen
- **Geeicht nach Klasse III**
- **Medizinzulassung** nach 93/42/EWG
- Waagen für andere Anwendungen wie z. B. Labor, Food, Industrie und Schmuck



Qualität · Beratung · Preis

# GustOvo®

## Einfach VERRÜHRERISCH!

Unser Schweizer Rührer lässt niemanden kalt! Pfannenfertig fein gewürzt lässt es sich einfach und schnell zubereiten. Es enthält keine Konservierungsstoffe und ist lange lagerfähig.

**GustOvo®** bietet Ihnen die ganze Bandbreite an feinsten Eier-Spezialitäten, perfekt aufbereitet für den täglichen Einsatz.

**GustOvo®** gibt es bei Ihrem nationalen oder regionalen Lieferanten.  
[www.gustovo.ch](http://www.gustovo.ch)

# BEZUGSQUELLEN

## ABHOLGROSSHANDEL

**Transgourmet / Prodega**  
Transgourmet Schweiz AG  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf  
Tel. +41 31 858 48 48  
www.transgourmet.ch  
webshop.transgourmet.ch



## ANALYSENWAAGEN

**Christen Waagen AG**  
Badenerstrasse 634  
8048 Zürich  
Tel. +41 44 432 17 20  
Fax +41 44 432 17 78  
office@christen-swiss.ch  
www.christen-swiss.ch



## ANTIRUTSCHPRODUKTE

**Hauser Feuerschutz AG**  
Safety Signs & Security Products  
Sonnmattweg 6, 5000 Aarau  
Tel. +41 62 834 05 40  
Fax +41 62 834 05 41  
info@feuerschutz.ch  
www.feuerschutz.ch  
www.antirutschprodukte.com



## BELEUCHTUNG

**Schätti AG Metallwarenfabrik**  
**Schätti Leuchten**  
Tschachen 2  
8762 Schwanden GL  
Tel +41 55 647 34 44  
info@schaetti-leuchten.ch  
www.schaetti-leuchten.ch

## SCHÄTTI LEUCHTEN

## BELIEFERUNGSGROSSHANDEL

**Transgourmet / Prodega**  
Transgourmet Schweiz AG  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf  
Tel. +41 31 858 48 48  
www.transgourmet.ch  
webshop.transgourmet.ch



## BELIEFERUNGS- GROSSHANDEL CARE

**Pistor AG**  
Hasenmoosstrasse 31  
6023 Rothenburg  
Tel. +41 41 289 89 89  
info@pistor.ch  
www.pistor.ch/care



## BETTWÄSCHE

**Textilwerke AG TWB**  
Oberfeld 1  
6037 Root  
Tel. +41 41 455 00 70  
verkauf@textilwerke.ch  
www.textilwerke.ch



## BETTWAREN

**ceha 5 AG**  
Gewerbezentrum Paradies  
Diessenhoferstrasse 14B  
8252 Schlatt / Paradies  
Tel. +41 52 654 37 91  
info@ceha5.ch  
www.ceha5.ch



**Kyburz**  
**Bettwarenfabrik AG**  
Bernstrasse 19  
3122 Kehrsatz  
Tel. +41 31 961 15 25  
Fax +41 31 961 53 89  
info@kyburz-bfb.ch  
www.kyburz-bfb.ch



## BÜROBEDARF

**Schoch Vögtli AG**  
Deisrütistrasse 21  
8472 Ober-Ohringen  
Tel. +41 848 724 624  
Fax +41 800 724 624  
info@schochvoegtli.ch  
www.schochvoegtli.ch



## DICHTUNGEN

**poesia holding ag**  
Grenzweg 3  
5726 Unterkulm  
www.poesia.ch  
shop.mk-dichtungen.ch  
●●● poesia-gruppe.ch

## EIPRODUKTE

**FOU GmbH**  
food ovo utilities  
Littauerboden 1  
6014 Luzern  
Tel. +41 79 248 05 51  
fou@bluewin.ch  
www.gustovo.ch



## FACILITY MANAGEMENT FÜR SPITÄLER

**Leantris AG**  
Bümplizstrasse 150  
3018 Bern  
Tel. +41 31 533 70 10  
info@leantris.ch  
www.leantris.ch

## LEANTRIS

## FLEISCHBEARBEITUNGS- MASCHINEN

**Christen Waagen AG**  
Badenerstrasse 634  
8048 Zürich  
Tel. +41 44 432 17 20  
Fax +41 44 432 17 78  
office@christen-swiss.ch  
www.christen-swiss.ch



**Hofmann**  
**Servicetechnik AG**  
Gaswerkstrasse 33  
4900 Langenthal  
Tel. +41 62 923 43 63  
Fax +41 62 922 72 19  
info@hofmann-servicetechnik.ch  
www.hofmann-servicetechnik.ch



## FLUCHTWEGBESCHILDERUNG

**Hauser Feuerschutz AG**  
Safety Signs & Security Products  
Sonnmattweg 6  
5000 Aarau  
Tel. +41 62 834 05 40  
Fax +41 62 834 05 41  
info@feuerschutz.ch  
www.feuerschutz.ch  
shop.feuerschutz.ch



## FORMTEILE

**poesia holding ag**  
Grenzweg 3  
5726 Unterkulm  
www.poesia.ch  
shop.mk-dichtungen.ch  
●●● poesia-gruppe.ch

## HEIMBEDARF

**AcuMax Med AG**  
Promenadenstrasse 6  
5330 Bad Zurzach  
Tel. +41 56 511 76 00  
info@acumax.ch  
www.acumax.ch



## INNENARCHITEKTUR

**LIGNO in-Raum AG**  
Milchhof 2 - Rathausen  
6032 Emmen  
Tel. +41 41 267 07 67  
info@ligno.ch  
www.ligno.ch



## INNOVATIVE EINKLEIDUNGEN

**Fashion - Promo Tex AG**  
Leberngasse 21  
4600 Olten  
Tel. +41 62 212 88 66  
info@fashion-promo.com  
www.fashion-promo.com



## INTEROPERABILITÄTS- PLATTFORM

### **InterSystems GmbH**

Robert-Bosch-Strasse 16a  
64295 Darmstadt  
Tel. +49 6151 174 70  
Fax. +49 6151 174 71 1  
info@InterSystems.de  
www.InterSystems.de



## KAFFEE

### **Illycafé AG**

Wiesengrundstrasse 1  
8800 Thalwil  
Tel. +41 44 723 10 20  
Fax +41 44 723 10 21  
illycafe@illycafe.ch  
www.illycafe.ch



## KAFFEEAUTOMATEN

### **Cafina AG**

Untere Brühlstrasse 13  
4800 Zofingen  
Tel. +41 62 889 42 42  
info@cafina.ch  
www.cafina.ch



## KAFFEEMASCHINEN

### **JURA Vertrieb (Schweiz) AG**

Kaffeeweltstrasse 7  
4626 Niederbuchsiten  
Tel. +41 62 389 82 33  
pcc@jura.com  
www.jura.com



## KLINIKBEKLEIDUNG

### **Hälg Textil AG**

Tannbachstrasse 3  
6264 Pfaffnau  
Tel. +41 62 207 06 50  
Fax +41 62 212 00 33  
info@haelg-textil.ch  
www.haelg-textil.ch



## KOCHSYSTEME

### **Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG**

Gewerbstrasse 11  
3322 Schönbühl  
Tel. +41 848 400 900  
Fax +41 31 858 17 15  
info@hugentobler.ch  
www.hugentobler.ch



## KÜCHENMASCHINEN

### **Rotor Lips AG**

Glütschbachstrasse 91  
3661 Uetendorf  
Tel. +41 33 346 70 70  
info@rotorlips.ch  
www.rotorlips.ch



## KÜHLGERÄTE

### **GKM Gewerkekühlmöbel AG**

Türlacherweg 40  
6060 Sarnen  
Tel. +41 41 666 70 80  
info@gkm-ag.ch  
www.gkm-ag.ch



## MEDIZINALWAAGEN

### **Swiss Waagen DC GmbH**

Usterstrasse 31  
8614 Bertschikon  
Tel. +41 43 843 95 90  
Fax +41 43 843 95 92  
info@swisswaagen.ch  
www.swisswaagen.ch



## MOBILE LÖSUNGEN

### **MERCURA Industries Schweiz AG**

Chemin de Cuard 5  
2022 Bevaix  
Tel. +41 26 677 18 09  
info@mercure-industries.ch  
www.mercure-industries.ch



## MOBILIAR

### **Brunner AG**

Gewerbstrasse 10  
3322 Schönbühl  
Tel. +41 31 932 22 32  
info.ch@brunner-group.com  
www.brunner-group.com

**brunner ::**

### **Hüba AG**

Möbel in Metall  
Staldenhof 13  
6014 Luzern  
Tel. +41 41 250 32 87  
mail@hueba.ch  
www.hueba.ch



## ROLLENDES MOBILIAR

### **Cosmos B. Schild & Cie. AG**

Alfred-Aebi-Strasse 71  
Postfach  
2501 Biel  
Tel. +41 32 366 66 00  
Fax +41 32 366 66 09  
info@cosmos-biel.ch  
www.cosmos-biel.ch



## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

### **Insektol AG pest control**

Ueberlandstrasse 341  
8051 Zürich  
Tel. +41 44 322 20 20  
Fax +41 44 322 20 15  
info@insektol.ch  
www.insektol.ch



### **RATEX AG**

Austrasse 38  
8045 Zürich  
24h-Pikett: +41 44 241 33 33  
info@ratex.ch  
www.ratex.ch



## TEXTILKENNZEICHNUNG

### **THERMOTEX EUROPE AG**

Langenhagstrasse 13  
4147 Aesch  
Tel. +41 61 751 91 00  
Fax +41 61 751 91 01  
info@thermo-tex.ch  
www.thermo-tex.ch



## THERAPIEBEDARF

### **MEDI DOR AG**

Hintermättlistrasse 3  
5506 Mägenwil  
Tel. +41 44 739 88 88  
mail@medidor.ch  
www.medidor.ch



## WAAGEN

### **Christen Waagen AG**

Badenerstrasse 634  
8048 Zürich  
Tel. +41 44 432 17 20  
Fax +41 44 432 17 78  
office@christen-swiss.ch  
www.christen-swiss.ch



### **Swiss Waagen DC GmbH**

Usterstrasse 31  
8614 Bertschikon  
Tel. +41 43 843 95 90  
Fax +41 43 843 95 92  
info@swisswaagen.ch  
www.swisswaagen.ch  
www.medizinalwaagen.ch



## ZUTRIITTSKONTROLLE

### **SALTO Systems AG**

Werkhofstrasse 2  
8360 Eschlikon  
Tel. +41 71 973 72 72  
Fax +41 71 973 72 80  
info.ch@saltosystems.com  
www.saltosystems.ch



# MASS- GESCHNEIDERT

Wir begleiten Heime und Spitäler bei der Sicherstellung und Strukturierung komplexer Finanzierungen. Gemeinsam definieren wir die optimale Finanzierungsstruktur, minimieren Zinsrisiken und finden flexible Speziallösungen. Massgeschneidert. Seit 25 Jahren.

## ALLES RUND UM IMMOBILIEN

INVESTITIONEN  
ENTWICKLUNGEN  
FINANZIERUNGEN  
BEWIRTSCHAFTUNG  
TRANSAKTIONEN  
INNOVATIONEN  
ESG

