



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

TARIFE

14 | Kostenbremse durch die Hintertür

FACILITY MANAGEMENT

24 | Die Bauprojekte des Kantonsspitals St. Gallen

FACHKRÄFTEMANGEL

30 | Grosse Chancen mit wertschätzender Führung

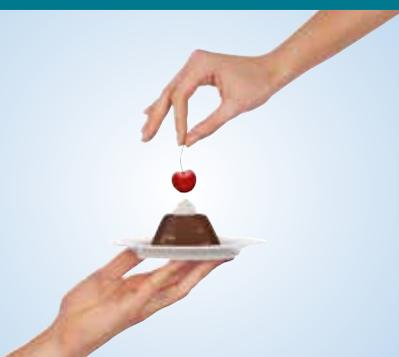


2025: Die Ziele der Gesundheitspolitik

Die **Spitzenvertreter** aus Spitälern, Ärzteschaft, Pharma, Wirtschaft und Apotheken haben Ihren Fokus für das kommende Jahr definiert | 8



care



Profis in Care Hand in Hand

transgourmet.ch/care





LASSEN SIE
SICH JETZT
BERATEN!

Wir bieten Hand



Infusions-
systeme



Inkontinenz



Airway
Management



Handschuhe

Medizin- und Pflegeprodukte und das gewisse Plus an Service

Von der Inkontinenzversorgung über die Infusionssysteme bis zu den Handschuhen: WEBSTAR stellt sicher, dass jedes Team im Gesundheitswesen die optimalen Medizin- und Pflegeprodukte zur Hand hat. Effizient geliefert und vorausschauend konfektioniert.

- +** **Warenbeschaffung einfach gemacht**
Und somit mehr Zeit für die Pflege
- +** **Raffinierte, klinisch relevante Produkte**
Für Patienten und Pflegekräfte
- +** **Mitarbeiterschulungen**
Durch erfahrene WEBSTAR Fachspezialisten

WEBSTAR
Industriestrasse 28
CH-8157 Dielsdorf

+41 44 870 87 00
healthcare@webstar.ch
webstar.ch



FLORIAN FELS
Chefredaktor

Ausblick 2025: Den Rückenwind nutzen

► Das Schweizer Gesundheitswesen steht vor einer entscheidenden Phase. Die Entwicklungen des Jahres 2024 haben zentrale Themen wie Finanzierung, Ambulantisierung und die dringend notwendige Stärkung der Fachkräfte in den Fokus gerückt. Für 2025 zeichnen sich nun klare Prioritäten ab, die den Erfolg unserer Spitäler und Pflegeeinrichtungen nachhaltig prägen werden.

Ein zentraler Meilenstein des letzten Jahres war die Einreichung des neuen ambulanten Gesamt-Tarifsystems, das erstmals Pauschalen und Einzelleistungstarife kombiniert. Diese neue Datenbasis soll es ermöglichen, erbrachte Leistungen sachgerecht und zukunftsorientiert abzugelten. Gleichzeitig markierte die Zustimmung zur einheitlichen Finanzierung (EFAS) durch die Bevölkerung einen weiteren Durchbruch. Diese Reform ist nicht nur ein Symbol für die Überwindung von Fehlanreizen, sondern auch ein starkes Signal für den Reformwillen im Gesundheitswesen.

Doch die Herausforderungen bleiben gewaltig. Die chronische Unterfinanzierung belastet Spitäler zunehmend – insbesondere im ambulanten Bereich, wo eine Deckungslücke von rund 30 Prozent besteht. Ohne eine zügige Anpassung der Tarife an die realen Kosten droht eine Einschränkung des Versorgungsangebots. Es geht dabei nicht nur um Zahlen, sondern um die Frage, wie wir eine qualitativ hochwertige Versorgung auch in Zukunft sicherstellen können.

Hinzu kommt der sich verschärfende Fachkräftemangel. Innovative Ansätze wie neue Ausbildungs- und Weiterbildungsmodelle oder interprofessionelle Versorgungsstrukturen sind dringender denn je. Gleichzeitig muss die Bürokratie entschlackt werden, um den Beruf wieder attraktiver zu machen. Weniger Regulierungen schaffen mehr Zeit für das Wesentliche: die Patientenversorgung.

Die Weichen für 2025 sind gestellt. Es wird nun darauf ankommen, ob alle Akteure – von der Politik über die Spitäler bis hin zu den Versicherern – ihren Beitrag leisten, um ein nachhaltiges und zukunftsfähiges Gesundheitssystem zu schaffen. Die Verantwortung liegt bei uns allen, diesen Wandel mitzugestalten.

Herzlichst,

florian.fels@b2bswissmedien.ch



Profis in Care Hand in Hand

In Heimen und Spitälern werden die Anforderungen an die Verpflegung immer anspruchsvoller. Transgourmet hilft Ihnen, Ihren Arbeitsalltag zu vereinfachen und Kosten zu optimieren. Wir bieten Hand bei der Gestaltung von individuell auf Sie zugeschnittenen Lösungen – von Profi zu Profi.

Wenden Sie sich an unser Care-Kompetenzteam über care@transgourmet.ch



05
DEZEMBER 2024

● **INTERVIEW**

- 08 Umfrage** Voller Fokus auf 2025
- 14 Tarife** Kostenbremse durch die Hintertür

● **DIGITAL HEALTH**

- 16 Künstliche Intelligenz**
Wie es bei Pharma funktioniert
- 18 IFAS** Das war die IFAS 2024

● **FACILITY MANAGEMENT**

- 20 Simulation** Prozesse und Planungen effektiver vorbereiten
- 22 HLKS** Wie Kosten gespart werden können
- 24 KSSG** Neue Etappe in St.Gallen
- 26 Wasserspender** Effektiv und nachhaltig

● **HUMAN RESOURCES**

- 28 Fachkräftemangel** Die Highlights der VZK-Tagung
- 30 Führung** Die Vorteile der wertschätzenden Führung
- 32 HR Forum Healthcare**
Die Themen der IFAS-Veranstaltung

● **FOOD**

- 36 Prozesse** Ein typisches Praxisbeispiel
- 38 Ernährung** Die neuen Empfehlungen für gesunde Ernährung
- 40 Brennpunkt Nahrung** Neue Impulse

● **RUBRIKEN**

- 03 Editorial**
- 06 Entrée**
- 41 Events**
- 44 Marktplatz**
- 48 Bezugsquellenverzeichnis**

FOTOS: TITEL: ZVG; INHALT: PIXABAY, MCH GROUP, KANTONSSPITAL ST. GALLEN, BÖHLER

● **IMPRESSUM**

VERLAG

B2B Swiss Medien AG
Heime & Spitäler
Spielhof 14a, 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

Dr. Guido Böhler, Frank Forster,
Peter Jossi, Paula Wikström,
Petra Zentner

INSERATE

Tanja Johann
tanja.johann@b2bswissmedien.ch
Cornelia Köster
cornelia.koester@b2bswissmedien.ch

ABONNEMENTE

Jahresabonnement Print & Digital
Inland: CHF 168.- (inkl. MwSt.)
erscheint fünfmal jährlich
buchhaltung@b2bswissmedien.ch

DRUCKEREI

Ostschweiz Druck AG,
Hofstetstrasse 14, 9300 Wittenbach

COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

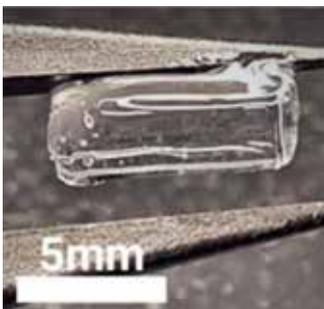
10. JAHRGANG ISSN 2296-3979



Inge Herrmann im Labor.

EMPA-FORSCHUNG

Implantat gegen Endometriose



Das **Hydrogel-Implantat** schwillt auf rund das Doppelte seiner ursprünglichen Grösse an, wenn es mit einer Flüssigkeit in Kontakt kommt, und lässt sich schmerzfrei und unkompliziert auflösen.

► Inge Herrmann wurde für ihre Forschung mit dem «Falling Walls Science Breakthrough of the Year 2024» in der Kategorie «Women's Impact» ausgezeichnet. Herrmann leitet ein Forschungsteam im Empa-Labor «Particles-Biology Interactions» in St. Gallen sowie das «Ingenuity Lab» an der Universität Zürich und der Universitätsklinik Balgrist und ist zudem Professorin am Departement Maschinenbau der ETH Zürich. In einem ihrer Forschungsprojekte hat ihr Team das nun bei den «Falling Walls» prä-

mierte, reversible Implantat aus Hydrogel entwickelt, das zur Prävention der weitverbreiteten Unterleibskrankheit Endometriose bei Frauen dienen soll und gleichzeitig als Verhütungsmittel eingesetzt werden könnte. Für ihre innovative Forschung, die Früherkennung und Behandlung von medizinischen Problemen in Feldern wie Chirurgie oder Gynäkologie vorantreibt und klinische Anwendungen und erfolgreiche Unternehmensgründungen hervorbringt, wurde Inge Herrmann bereits vielfach ausgezeichnet.

« In den letzten zwölf Monaten wurden 536 Geschäfte zur Gesundheitspolitik eingereicht. Im Jahr 2014 waren es 305 und zehn Jahre zuvor 128, was den **parlamentarischen Aktivismus** verdeutlicht. Was wurde erreicht? Nicht viel, aber das sind vor allem gute Nachrichten!



Fridolin Marty, Economistesuisse (siehe auch Artikel auf Seite 8)

53/47

Prozent für die Annahme von EFAS bei der Abstimmung am 24. November. Vor 14 Jahren wurde die Initiative lanciert.

ARBEITZEITMODELL

Kreatives Spital Bülach

► Durch die Einführung eines neuen Arbeitszeitmodells für Pflegende (siehe auch Artikel auf Seite 28) konnte das Spital Bülach den Einsatz von kurzfristigen Temporärbuchungen drastisch reduzieren.



Entwicklung kurzfristiger Temporärbuchungen

KAHLSCHLAG

KSA halbiert (fast) die Geschäftsleitung

► Nach rund 100 Tagen als CEO reorganisiert Dr. Markus Meier in Absprache mit dem Verwaltungsrat die Geschäftsleitung (GL) des Kantonsspitals Aarau (KSA). Das Gremium aus zuletzt elf Personen wird auf sechs verkleinert, also beinahe halbiert. Das gestartete Sanierungsprogramm, die Transformation des KSA im Hinblick auf den zukünftigen Spitalbetrieb im Neubau «Dreiklang» sowie die Umsetzung der in Erarbeitung befindlichen neuen Unternehmensstrategie bedingen eine agile Führungsstruktur, die klare Verantwortlichkeiten kennt und rasche Entscheide sowie deren Umsetzung ermöglicht.

Neu geschaffen wird erstens die Funktion des Chief Medical Officer (CMO). Der CMO vertritt die Belange der Ärzteschaft in der Geschäftsleitung. Er hat selbst keine klinische Tätigkeit, sondern kann sich vollständig auf die Managementfunktion konzentrieren. Die bisher in der GL vertretenen Chefärzte werden sich künftig auf ihr Kerngebiet und die Klinikleitung fokussieren. Beim CMO wird neben den me-



dizinischen Bereichen auch das Qualitätsmanagement angesiedelt. Zusätzlich zum CMO wird mit Prof. Dr. med. Philipp Schütz eine Vertretung der Bereiche Forschung und ärztliche Weiterbildung in der Geschäftsleitung Einsitz nehmen.

Ebenfalls neu geschaffen wird die Funktion des Chief Operating Officer (COO). Der COO ist in erster Linie für einen effizienten Tagesbetrieb verantwortlich. Dieser verantwortet die Bereiche Betrieb, wie beispielsweise Hotellerie und Gebäudetechnik, aber auch das OP-Management sowie die Organisation der Ambulatorien und Sprechstunden am KSA in Aarau und in den Aussenstandorten.

NATIONALER BILDUNGSPREIS

Vorbildliche Tessiner Bildung

► Das Kantonsspital Tessin (EOC) ist ein Leuchtturm der beruflichen Grundbildung. Deshalb wurde der Nationale Bildungspreis der Hans Huber Stiftung und der Stiftung FH Schweiz erstmals im Tessin verliehen. Das Preisgeld beträgt 20 000 Franken. Der Anlass fand am Dienstagabend, 19. November 2024, auf dem Campus der Fachhochschule Südschweiz (SUPSI) in Lu-

gano statt und stand ganz im Zeichen der Begeisterung für die Nachwuchsförderung. Der Generaldirektor des EOC, Glauco Martinetti, nahm den Preis persönlich entgegen und sagte: «Es ist ein besonders wichtiges Zeichen, das mit der Preisverleihung an das Kantonsspital im Tessin ausgesendet wird.» Der ehemalige Präsident der Industrie- und Handelskammer des Kan-

tons Tessin verspricht sich davon auch, dass der politischen Diskussion über die Berufsbildung weiterer Auftrieb verschafft wird. Das Preisgeld werde in die Ausbildung der Berufsbildungsverantwortlichen investiert: Sie sollen intensiver geschult werden, wie sie die zum Teil mangelhafte Beziehungs-, Sozial- und Selbstkompetenz von Lernenden verbessern können.



Franco Gervasoni, Stefan Schulthess, Stiftung FH Schweiz, Preisträger Glauco Martinetti, EOC, Christian Fiechter, Hans Huber Stiftung (von links nach rechts).

PERSONALIEN



Olivera Ceric wird neue Direktorin der Spital Zofingen AG. Sie tritt ihre neue Stelle im Januar 2025 an. Die 49-jährige Baselbieterin ist Geschäftsführerin der Praxis Magen-Darm Frick AG und seit 2018 im Kantonsspital Baselland in verschiedenen Funktionen tätig. Olivera Ceric leitete dort zentrale Projekte in der Unternehmensentwicklung. Zuvor war sie operative Standortleiterin der Augenzentren Pallas.



Katharina Gessler übernimmt am 1. Juli 2025 die Rolle der Chefärztin und Direktorin Klinik Schützen in Rheinfelden und wird zum Jahresbeginn 2026 auch den Vorsitz der Geschäftsleitung innehaben. Gessler ist derzeit bei den Psychiatrischen Diensten Aargau als Leitende Ärztin und stellvertretende Zentrumsleiterin tätig. In dieser Funktion leitet sie die Privatstation und das zentrumseigene Ambulatorium und ist Mitglied der Zentrumsleitung.



Jacqueline Bender heisst die neue Chief Nursing Officer (CNO) des Kantonsspitals St. Gallen. In dieser Funktion wird sie auch Mitglied der Geschäftsleitung des neuen Gesamtunternehmens HOCH Health Ostschweiz – und wird dabei spitalstandortübergreifend dem Departement Pflege & Therapeutische Dienste vorstehen. Ihre neue Aufgabe in St. Gallen wird sie ab Anfang Mai 2025 antreten.



Margot Tanner hat per 1. November die Rolle als neue Direktorin Unternehmensentwicklung am GZO Spital Wetzikon übernommen und vervollständigt die Geschäftsleitung. Tanner hat in den letzten vier Jahren die Unternehmensentwicklung des Universitätsspitals Basel mitgestaltet. Sie kennt das GZO Spital Wetzikon bereits, da sie zuvor als externe Programmleiterin die Fusionsvorhaben des GZO und des Spitals Uster begleitet hatte.

UMFRAGE

2025: Die Forderungen des Gesundheitswesens

«Heime & Spitäler» hat führende Verbände und Experten des Schweizer Gesundheitswesens nach dem Erreichten im Jahr 2024 und ihren Schwerpunkten für 2025 gefragt.

Das sind die Ergebnisse.

SPITÄLER

ANNE-GENEVIÈVE BÜTIKOFER, DIREKTORIN H+

«Kaum ein Spital kann aktuell schwarze Zahlen schreiben»

Neues Tarifsystem

Für die Spitäler und Kliniken war die Einreichung des neuen ambulanten Gesamttarifsystems beim Bundesrat 2024 ein wichtiger Meilenstein. Diese kombiniert erstmals ambulante Pauschalen mit einem Einzelleistungstarif. Die Pauschalen stellen eine wichtige Grundlage für ein zukunftsfähiges ambulantes Gesundheitswesen dar. Erstmals werden die Tarife auch im ambulanten Bereich auf eine objektive Datenbasis gestellt, die laufend weiterentwickelt werden kann. So können die erbrachten Leistungen sachgerecht abgegolten werden.

EFAS

Ein zweiter wichtiger Schritt war die Zustimmung zur einheitlichen Finanzierung durch die Stimmbevölkerung. Damit wird die dringend nötige Verlagerung vom stationären in den ambulanten Bereich vorangetrieben, was auch das Kostenwachstum dämpfen wird. Gewichtige Fehlanreize können abgeschafft werden, damit unser Gesundheitswesen fit für die Zukunft gemacht wird. Zudem ist die Zustimmung durch die Stimmbevölkerung aber auch ein wichtiger symbolischer Schritt: Die Bevölkerung konnte von einer umfassenden Reform im Gesundheitswesen überzeugt werden. Das ist ein nicht zu unterschätzender Erfolg



« Im ambulanten Bereich ist die Unterdeckung um die 30 Prozent nicht tragbar.

der breiten Allianz für diese Reform, der zeigt, dass auch in der Gesundheitspolitik Schritte nach vorne möglich sind.

Finanzierung

Handlungsbedarf besteht für die Spitäler und Kliniken vor allem bei der Finanzierung: Kaum ein Spital kann aktuell schwarze Zahlen schreiben, da die Ta-

rife die effektiven Kosten nicht decken. Insbesondere im ambulanten Bereich ist die Unterdeckung um die 30 Prozent nicht tragbar. Hier ist ein rasches Entgegenkommen der Politik und Krankenversicherer nötig, damit die Spitäler eine wirtschaftliche Perspektive erhalten. Die Versorgungslandschaft durchläuft eine enorme Transformation, und die Spitalbranche wird zur Weiterentwicklung beitragen. Hier steht aber nicht die Zahl der Spitäler im Zentrum, sondern die gewünschte Art der Versorgung für die Bevölkerung. Die chronische Unterfinanzierung der Spitäler muss angegangen werden, sonst droht eine Einschränkung des Versorgungsangebots. Konkret ist eine umgehende Anpassung der Tarife an die realen Kosten nötig.

Fachkräftemangel

Der Fachkräftemangel wird sich gerade im Gesundheitswesen weiter akzentuieren. Um weiterhin attraktive Arbeitsbedingungen zu bieten, brauchen die Spitäler eine Stärkung der unternehmerischen Freiheit durch kostendeckende Tarife. Nicht zielführend sind zentralistische Vorgaben, wie sie der Bundesrat bei der zweiten Etappe der Umsetzung der Pflegeinitiative vorschlägt – insbesondere dann, wenn die Finanzierung nicht geklärt ist.

ÄRZTESCHAFT

YVONNE GILLI, PRÄSIDENTIN VON FMH

«Eine qualitativ hochstehende Gesundheitsversorgung braucht in erster Linie ausreichend und gut qualifizierte Fachpersonen»

Ambulante Tarife

Im Jahr 2024 konnten wichtige Fortschritte erzielt werden: Der Bundesrat hat entschieden, die Revision der ambulanten ärztlichen Tarife ab dem 1. Januar 2026 einzuführen. Dies ist ein zentraler Schritt, um den völlig veralteten Tarmed abzulösen und zeitgemässe Rahmenbedingungen für die ärztliche Arbeit zu schaffen. Bis dahin bleibt noch viel zu tun: Die hausärztliche Versorgung muss verbessert und nicht sachgerechte Pauschalen für Spezialärztinnen und Spezialärzte müssen überarbeitet werden.

Ablehnung Kostenbremse-Initiative

Zudem hat die deutliche Ablehnung der Kostenbremse-Initiative gezeigt, dass die Schweizer Bevölkerung hinter einer qualitativ hochstehenden und allgemein zugänglichen Gesundheitsversorgung steht. Dieses Ergebnis ist ein klares Signal gegen Rationierungen und für eine bedarfsgerechte medizinische Betreuung.

EFAS

Eine sehr breite Allianz von der Spitex über die Heime bis hin zu den Hausärztinnen haben diese Reform unterstützt, um den grössten bestehenden Fehlreize in der Finanzierung unseres Gesundheitssystems zu beheben. Das Ja wird die Qualität der ambulanten Betreuung sehr unterstützen und die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Gesundheitsberufen fördern.



«Heute überlegt sich jede dritte junge Ärztin, wieder aus dem Beruf auszusteigen.»

Herausforderungen 2025

Eine effiziente und qualitativ hochstehende Gesundheitsversorgung braucht in erster Linie ausreichend und gut qualifizierte Fachpersonen, die Zeit für Patientinnen und Patienten haben, denen die notwendigen Medikamente und Hilfsmittel zur Verfügung stehen und die ihre Arbeit kostendeckend, abseits von Fehlreizen und umfangreicher Bürokratie erledigen können. Für die FMH stehen

deshalb auch im 2025 folgende Herausforderungen im Fokus:

› **Ausreichend Fachkräfte:** Um dem zunehmenden Fachkräftemangel wirkungsvoll entgegenzuwirken, braucht es eine Erhöhung der Studien-, Ausbildungs- und Weiterbildungsplätze, attraktive Arbeitsbedingungen, innovative interprofessionelle Versorgungsmodelle und nutzenbringende Digitalisierung, die einen effizienten Einsatz der Gesundheitsfachpersonen ermöglichen.

› **Erfolgreiche Ambulantisierung:** Die Verlagerung von stationären zu ambulanten Behandlungen ist nicht nur wirtschaftlich sinnvoll, sondern verbessert auch die Versorgungsqualität. Essenziell ist dabei eine sektorenübergreifende Finanzierung und eine nahtlose Integration der Versorgungsmodelle. Die Nahtstellen zwischen dem stationären und dem ambulanten Sektor müssen weiterentwickelt und der digitale Informationsfluss sichergestellt werden.

› **Administrative Entlastung:** Heute überlegt sich jede dritte junge Ärztin, wieder aus dem Beruf auszusteigen. Die administrative Überlastung ist einer der Hauptgründe dafür. Weniger Bürokratie schafft mehr Zeit für Patientinnen und Patienten und verbessert die Arbeitszufriedenheit von Ärztinnen und Ärzten. Weniger Regulierungen und Reduktion von administrativer Belastung verbessert so die Qualität der Patientenversorgung und ermöglicht eine sinnhafte Berufsausübung für die Ärzteschaft.

FRIDOLIN MARTY, LEITER GESUNDHEITSPOLITIK ECONOMIESUISSE

«Die Balance zwischen Effizienz und Qualität der Versorgung bleibt der Kern einer guten Gesundheitspolitik»

Parlament

2024 war aus gesundheitspolitischer Sicht ein ereignisreiches, wenn auch wechselhaftes Jahr. In den letzten zwölf Monaten wurden 536 Geschäfte eingereicht. Im Jahr 2014 waren es noch 305 und zehn Jahre zuvor 128, was den parlamentarischen Aktivismus verdeutlicht. Was wurde erreicht? Nicht viel, aber das sind vor allem gute Nachrichten! Zum gefühlten hundertsten Mal wurde versucht, die Zahnmedizin über die Grundversicherungsprämie zu finanzieren. Glücklicherweise hat das Parlament dem nicht zugestimmt. Insgesamt wurden die meisten Anträge entweder zurückgezogen, oder ihnen wurde keine Folge gegeben. Wo dies nicht der Fall war, hat das Parlament nachgebessert. Gemessen am Input ist der Output des Parlaments also gar nicht so schlecht.

Mehr Eigenverantwortung

So ist die Stärkung der Eigenverantwortung endlich ein Thema geworden. Mehrere Motionen wollen den Selbstbehalt erhöhen oder zumindest an die Kostenentwicklung koppeln. Zudem wurde ein Verpflichtungskredit für die Förderung der digitalen Transformation im Gesundheitswesen (DigiSanté) gesprochen und die Übergangsfinanzierung des elektronischen Patientendossiers gesichert. Hier wird sich allerdings erst in einiger Zeit zeigen, ob diese Bundesgelder sinnvoll eingesetzt werden. DigiSanté hat wohl die grösseren Erfolgchancen. Vor allem wenn man sieht, wie sich die Verwaltung bemüht, das Geschäft mit den Stakeholdern voranzutreiben. Hier wird die Krux darin bestehen, DigiSanté nicht als reines Entwicklungsprogramm für die Verwaltung, sondern für das gesamte digitale Ökosystem nutzbar zu machen.

Digitale Wettbewerbsfähigkeit

Damit komme ich zur erfreulichsten Nachricht des Jahres 2024: Die Schweiz ist Vize-Weltmeister in der digitalen Wettbewerbsfähigkeit! In einem aktuel-



« Gemessen am Input ist der Output des Parlaments gar nicht so schlecht.

len Ranking der IMD Business School zur «digitalen Wettbewerbsfähigkeit» belegt die Schweiz hinter Singapur den zweiten Platz. Die Bewertung basiert auf Kriterien in den Dimensionen: «Wissen» (Rang 1), «Technologie» (Rang 4) und «Zukunftsfähigkeit» (Rang 5). Zu den Stärken der Schweiz zählen das geistige Eigentum, die Rekrutierung von hoch qualifizierten ausländischen Fachkräften, der gute Wissenstransfer zwischen Hochschulen und Wirtschaft sowie generell die Internationalität der Schweiz. Schwachpunkte sind unter anderem die rechtlichen Rahmenbedingungen für Unternehmensgründungen, die schwache Position bei der Börsenkapitalisierung im IT-Bereich und das mobile Breitband. Das digitale Potenzial der Schweiz ist also unbestritten hoch. Dass wir dieses Potenzial im Gesundheitswesen noch nicht ausschöpfen, hat mit der Regulierung zu tun. Im letzten Jahr war aber der Wille von Parlament, Regierung und Verwaltung spürbar, dies zu ändern. Ich bin optimistisch, dass der Schweiz in wenigen Jahren ein Tigersprung in der Digitalisierung gelingt.

Pauschalen

Aus internationaler Sicht hat das Schweizer Gesundheitswesen zwei Vorteile: Es ist nach wie vor stärker eigenverantwortlich finanziert als in den meisten anderen OECD-Ländern, und es weist eine im Vergleich hohe Behandlungsqualität auf. Letzteres ist nicht zuletzt dem viel gescholtene Einzelleistungskatalog zu verdanken. Dieser führt zu einer patientengerechten Versorgung mit der Tendenz zur Überversorgung. Das ist teuer und teilweise ineffizient, führt aber insgesamt zu einer guten Qualität. Die Alternative wurde in diesem Jahr vorbereitet: Mit der Einführung von Tardoc sollen die Pauschalen kommen. Das führt zu einer effizienteren Versorgung, kann aber zu Unterversorgung und schlechterer Qualität führen. Man darf gespannt sein, wie sich die Pauschalen in dieser Hinsicht auswirken werden. Die Balance zwischen Effizienz und Qualität der Versorgung bleibt der Kern einer guten Gesundheitspolitik.

Senkung der Gesetzes- und Verordnungslast

Economiesuisse setzt sich dafür ein, dass die Behandlungsqualität und die Eigenverantwortung erhalten bleiben. Für Ersteres müssen unbedingt Tarife zugelassen werden, welche die Qualität berücksichtigen. Dies ist nicht für alle Behandlungen möglich, wäre aber für einige häufige Eingriffe ein Segen. Die Eigenverantwortung kann durch die hängigen Motionen zur Kostenbeteiligung gestärkt werden, wenn sie vom Parlament angenommen werden. Auch die Versorgungssicherheit ist uns ein Anliegen. Dazu werden wir demnächst ein Positionspapier veröffentlichen. Schliesslich wollen wir Reformen anstossen, die den administrativen Aufwand für Leistungserbringer, Kassen und Verwaltung verringern. Dies kann durch eine Reduktion der Gesetzes- und Verordnungslast erreicht werden. Economiesuisse wird dazu im Laufe des nächsten Jahres Ideen präsentieren.

PHARMA

RENÉ BUHOLZER, GESCHÄFTSFÜHRER UND DELEGIERTER DES VORSTANDS VON INTERPHARMA

«Es ist wichtig, dass das Parlament das veraltete Preisbildungssystem für Medikamente rasch modernisiert»

Ganzheitliche Ansätze

Die Stimmberechtigten haben dieses Jahr Zeichen gesetzt: mit der Ablehnung der Kostenbremse-Initiative ein Zeichen gegen Rationierung; mit dem Nein zur Prämien-Entlastungs-Initiative ein Zeichen gegen stärkere Umverteilung oder falsche Anreize. Auch bei der einheitlichen Finanzierung zeigte sich, dass ein grosser Teil der Bevölkerung ganzheitliche Reformen wünscht. Für ein zukunftsfähiges Gesundheitswesen braucht es ganzheitliche Ansätze auch im Spannungsfeld zwischen Gesundheitskosten und einer sicheren medizinischen Versorgung. Die Pharmaindustrie ist sich dessen bewusst und trägt zu jährlich wiederkehrenden Einsparungen von weit über 1,5 Milliarden Franken bei.

Medikamenten-Zulassung

Gleichzeitig wird aber der Patienten-zugang zu benötigten Medikamenten und Therapien immer schlechter. Zwar scheint das Parlament nun gewillt, die Vorschläge von Interpharma für einen Zugang ab dem Tag der Medikamenten-Zulassung aufzunehmen. Doch es besteht die Gefahr, dass die Massnahmen so weit verwässert werden, dass sie wirkungslos bleiben. Das darf nicht passieren, und es braucht die konstruktive Mitarbeit aller Akteure, um die Versorgungssicherheit mit Medikamenten in der Schweiz wieder zu verbessern.

Drei Prioritäten für 2025

Ein resilientes und zukunftsfähiges Schweizer Gesundheitswesen stützt sich auf mehrere Faktoren. Drei dieser Faktoren, auf die Interpharma im kommenden Jahr besonderes Augenmerk legen wird, sind:

› Starke Gesundheitsversorgung für eine gesunde Bevölkerung: Ein schneller und gleichberechtigter Zugang zu medizinischen Leistungen entspricht dem Wunsch der Bevölkerung und muss im Schweizer Gesundheitswesen oberste Priorität haben. Im Fokus der Politik lag



« Eine kleine Volkswirtschaft wie die Schweiz profitiert von offenen Grenzen und internationaler Zusammenarbeit.

anstelle von klugen Reformen bisher vor allem die Kostendämpfung – diese rettet aber kein Menschenleben, sondern gefährdet im Gegenteil die Versorgung der Patientinnen und Patienten mit Medikamenten und Therapien immer mehr. Daher ist wichtig, dass das Parlament das veraltete Preisbildungssystem für Medikamente rasch modernisiert und den Patientenzugang ab Tag der Zulassung durch Swissmedic nicht zum Papiertiger umgestaltet. Neben Linderung und Heilung ist aber auch die Prävention ein wichtiger Schlüssel zu einer gesünderen Bevölkerung. Interpharma sieht in mehreren Bereichen Handlungsbedarf und wird sich aktiv in die Debatte einbringen.

› Stärkung des Forschungsumfelds: Für eine hochwertige Gesundheitsversorgung braucht es ein innovationsfreundliches Umfeld. Medizinische Innovationen sollten als Investition in die Gesundheit betrachtet werden. Ein starker Forschungs-

platz sorgt dafür, dass solche Innovationen früh in der Schweiz verfügbar sind. Doch das Umfeld wird schwieriger: Die Schweiz verliert etwa als Standort für klinische Studien an Bedeutung. Gegen diesen Trend helfen eine schnelle Digitalisierung des Gesundheitswesens und ein nationales Ökosystem für Gesundheitsdaten. Zudem wurde erneut eine Initiative für ein Verbot von Tierversuchen eingereicht, trotz des klaren Neins von 79,1 Prozent bei der Abstimmung 2022. Ein solches Verbot könnte die Entwicklung neuer Therapien in der Schweiz gefährden. Es braucht daher weiterhin Aufklärung über die Notwendigkeit von Tierversuchen und die Bemühungen der Industrie für das Tierwohl.

› Gemeinsame Wohlfahrt und nachhaltige Entwicklung: Die Pharmaindustrie ist ein wichtiger Pfeiler der Schweizer Wirtschaft. Sie steht für Spitzenforschung, innovative Arzneimittel und die lokale Produktion hochwertiger Medikamente, was für Wohlstand und Gesundheit von unschätzbarem Wert ist. Schweizer Pharmaunternehmen versorgen die Bevölkerung zuverlässig und sind auch im Export führend. Für weiterhin attraktive Arbeitsplätze und einen Beitrag zum gesellschaftlichen Wohlstand sind Offenheit und Vernetzung entscheidend. Eine kleine Volkswirtschaft wie die Schweiz profitiert von offenen Grenzen und internationaler Zusammenarbeit, um die Mobilität von Fachkräften und die Versorgung mit Gesundheitsgütern zu sichern. Interpharma setzt sich daher für eine offene Schweiz und stabile Beziehungen zur EU und weltweit ein.

APOTHEKEN

MARTINE RUGGLI, PRÄSIDENTIN SCHWEIZERISCHER APOTHEKERVERBAND PHARMASUISSE

«Wir fordern die Einrichtung eines umfassenden nationalen Informationssystems für Lieferengpässe»

Neuer Vertriebsanteil

Der Bund führte auf den 1. Juli 2024 ein neues Preismodell für die Abgabe von Medikamenten ein. Die angepassten Preise fördern die Verwendung von günstigeren Generika und Biosimilars und werden Einsparungen von mehreren Hundert Millionen Franken bringen. Dies, ohne die Versorgungssicherheit zu gefährden. Davon profitieren Prämienzahlerinnen und Prämienzahler. Aufgrund der bevorstehenden Aufnahme weiterer Generika und Biosimilars in die Spezialitätenliste (SL) wird das Einsparpotenzial in den nächsten Jahren weiterwachsen. Insgesamt kann mit beträchtlichen und nachhaltigen Einsparungen von mehreren Hundert Millionen Franken gerechnet werden. Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag, um in Zukunft den Kostenanstieg im Gesundheitswesen zu dämpfen und gleichzeitig die hohe Qualität der Versorgung in der Schweiz weiterhin sicherzustellen.

Volksinitiative «Ja zur medizinischen Versorgungssicherheit»

Aktuell fehlen in der Schweiz rund 700 Medikamente. Es besteht deshalb dringender Handlungsbedarf, die Gesundheit unserer Bevölkerung ist gefährdet. Deshalb haben 20 Verbände, Organisationen und Unternehmen des schweizerischen Gesundheitswesens gemeinsam mit dem 23-köpfigen Initiativkomitee im April 2023 die Volksinitiative «Ja zur medizinischen Versorgungssicherheit» lanciert. Am 3. Oktober 2024 konnte die Sammlung mit 131542 Unterschriften erfolgreich abgeschlossen werden, und das Initiativkomitee übergab der Bundeskanzlei in Bern die Unterschriften. Das Einreichen der Unterschriften für die Volksinitiative markiert ein wichtiges Etappenziel. Doch unser Engagement geht weiter: Wir bleiben im Dialog mit den zuständigen Bundesbehörden, um konkrete Massnahmen zur Unterstützung der Apotheken zu erwirken. Die Apothekerinnen und Apotheker und ihre Teams setzen sich seit Jahren unermüdlich dafür ein, den Versorgungsempfänger bei Arzneimit-



« Die Verwendung von günstigeren Generika und Biosimilars werden Einsparungen von mehreren Hundert Millionen Franken bringen.

tern zu begegnen und die Sicherheit der Patientinnen und Patienten zu gewährleisten.

Nationales Informationssystem

Konkret fordern wir die Einrichtung eines umfassenden nationalen Informationssystems für Lieferengpässe bei allen Medikamenten der Spezialitätenliste (SL) sowie rezeptpflichtigen Arzneimitteln mit Angabe der verfügbaren Ersatzpräparate; eine klare und offiziell gültige Definition der Begriffe «versorgungsnötiges Medikament» und «Versorgungsempfänger», um ein gemeinsames Problemverständnis zu fördern; eine angemessene Anerkennung und Abgeltung für den Zusatzaufwand, den Apotheker bei der Bewältigung von Arzneimittel-Versorgungsempfängern leisten, einschliesslich der Suche nach Ersatzpräparaten und der Koordination mit Patientinnen und Patienten und der Ärzteschaft; sowie die längst überfällige Anpassung der aus dem Jahr 1995 stammenden Arzneimittelliste mit

Tarif (ALT), um die aktuellen Kosten der Wirkstoffe und des Aufwands abzubilden; die Schaffung einer Bundeskompetenz im Sinne einer klaren Regelung der Verantwortlichkeiten und Kompetenzen im Bereich der Arzneimittel-Versorgungssicherheit; eine standardisierte Prüfung neuer regulatorischer Massnahmen im Arzneimittelbereich im Gesamtkontext der Versorgungssicherheit.

EFAS

Dank der einheitlichen Finanzierung der Gesundheitsleistungen (EFAS) werden alle Bereiche der Grundversicherung solidarisch nach dem gleichen Schlüssel finanziert. Die Reform fördert die Ambulantisierung und wirkt dadurch kostendämpfend, ohne Einbussen bei der Versorgungsqualität machen zu müssen. Zudem bleibt die heutige Tarifpartnerschaft bestehen.

E-Rezept Schweiz

Gemeinsam mit der Verbindung der Schweizer Ärztinnen und Ärzte FMH hat der Schweizerische Apothekerverband Pharmasuisse die Entwicklung des elektronischen Rezepts lanciert. Ein sicheres, aber auch datenschutzkonformes E-Rezept, das für Patientinnen und Patienten sowie für Leistungserbringer einfach anzuwenden ist, kann in Zukunft grossen Mehrwert schaffen. Es dient der Optimierung von Prozessen, und Patientinnen und Patienten haben jederzeit Zugriff auf ihr Rezept. Zudem können die Rezepte leicht überprüft werden, sie sind weniger fehleranfällig, fälschungssicherer und kopierschutzfähig.

Kostendämpfung im Gesundheitswesen/Massnahmenpaket 2

Im Fokus der gesundheitspolitischen Diskussionen im Jahr 2025 stehen die steigenden Kosten sowie entsprechende Massnahmen zur Kostendämpfung. Apothekerinnen und Apotheker können einen wichtigen Beitrag leisten. Indem sie die Verschwendung und Fehlmedikationen reduzieren und die Behandlungseffizienz durch Compliance-Erhö-

Sicherheitsbetreuung erhöhen. Dazu sind wichtige Revisionen des Krankenversicherungsgesetzes notwendig. Als Verband fordern wir, dass die Leistungen der Apothekerinnen und Apotheker, welche in der KVG-Revision schon lange auf dem Tisch des Parlaments liegen, endlich angenommen werden. Der Schweizerische Apothekerverband Pharmasuisse begrüsst das zweite Massnahmenpaket zur Kostendämpfung und insbesondere die unbestrittene Anpassung der Artikel 25 und 26 des Krankenversicherungsgesetzes (KVG).

Kantonale Anpassungen

Hinsichtlich der Umsetzung des KDP2 sowie der schweizweiten Harmonisierung von Apothekerleistungen sind Anstrengungen auf kantonaler Ebene notwendig – insbesondere bei «Impfen» und «Analysen» (Kapillare und venöse Blutentnahme; Darmkrebsscreenings). Damit die Apothekerschaft ihre zentrale Rolle in der medizinischen Grundversorgung und ihr kostendämpfendes Potenzial jedoch voll entfalten kann und insbesondere auch für die adäquate Umsetzung des KDP2 sind Anpassungen der aktuel-

len kantonalen Rahmenbedingungen und ein schweizweit harmonisierter Einbezug der Apothekerschaft gemäss ihren universitären Kompetenzen in die medizinische Grundversorgung notwendig.

Einführung des neuen Apothekentarifs LOA V

Der neu eingereichte Apothekentarif LOA V fördert die Generika-Abgabe, bringt mit dem Blistering eine Innovation, die die Patientensicherheit erhöhen kann, schafft mit einem abgestuften Tarifmodell mehr Transparenz und ist sachgerechter. Geplant war die Einführung des neuen Tarifs auf den 1. Januar 2025. Leider ist aufgrund der verspäteten Erstrückmeldung seitens Bundesamts für Gesundheit (BAG) die Einführung der LOA V am 1. Januar 2025 nicht mehr umsetzbar. Hingegen erachten die Vertragspartner gemeinsam mit dem BAG eine Genehmigung mit Inkrafttreten per 1. Januar 2026 als realistisch. Weiter fordert Pharmasuisse vom Bund die Prüfung und Anpassung der Arzneimittelliste mit Tarif (ALT), dem Tarif für die Herstellung von Arzneimitteln, der seit 1995 nicht vollständig revidiert wurde.

Fachkräftemangel

Auch in den Apotheken ist der Mangel an Fachkräften zunehmend spürbar und setzt die Apothekenteams unter Druck. Der Schweizerische Apothekerverband Pharmasuisse fordert deshalb die Sicherstellung von genügend Ausbildungsplätzen mit Unterstützung des Bundes, Förderung der Kompetenzen der Fachfrau/Fachmann Apotheke sowie administrative Entlastung unter anderem durch Digitalisierung.

Interprofessionelle Zusammenarbeit

Zur Ausübung ihrer Rolle als medizinische Grundversorger und Sicherstellung eines kontinuierlichen Patientenpfades sind die Apotheken auf interprofessionelle Zusammenarbeit mit medizinischen Leistungserbringern und Gesundheitsfachpersonen angewiesen. Der Schweizerische Apothekerverband Pharmasuisse setzt sich für eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe sowie positive, auch finanzielle, Anreize und innovative regulatorische Lösungen zur Förderung der Interprofessionalität ein.



Die vollelektrischen Vans von Mercedes-Benz.

Jetzt entdecken unter



Ambulante Arzttarife – Kostenbremse durch die Hintertür

Nachdem die Kostenbremse-Initiative am 9. Juni an der Urne gescheitert ist, kommt sie nicht etwa via Gegenvorschlag, sondern mit den ambulanten Arzttarifen durch die Hintertür. Wie ist das möglich?

► FELIX SCHNEUWLY

Seit Jahren arbeiten die Verbände der Krankenkassen – bald soll es nur noch einen geben – mit den Verbänden der Ärzteschaft und Spitäler an einem neuen Tarifsysteem, das den veralteten Ärzttarif Tarmed durch den Tardoc und ambulante Pauschalen ersetzen soll. Die zerstrittenen Verbände – Curafutura und FMH auf der einen Seite, Santésuisse und der Spitalverband H+ auf der anderen Seite – sind ein Grund, warum es erst jetzt vorwärtsgeht, ein Ja zu kaum erfüllbaren Forderungen des Bundesrats der andere.

Tarifgenehmigung durch den Bundesrat am 19. Juni

Im Sommer hat Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider die Gunst der Stunde als unverbrauchte Nachfolgerin von Bundesrat Alain Berset genutzt. Der Bundesrat hat am 19. Juni ihrem Antrag zugestimmt und sowohl das Einzelleistungstarifsysteem Tardoc als auch das Tarifsysteem mit den ambulanten Pauschalen teilgenehmigt. Aber an

den damit verbundenen Auflagen des Bundesrats werden sich die Tarifpartner noch die Zähne ausbeissen.

Laut Bundesrat müssen grosse Lücken in den Verträgen geschlossen werden. Es gibt Vorgaben zur «gesetzeskonformen Auslegung». Wesentliche Anhänge sind nicht genehmigt worden. Es braucht einen übergeordneten Tarifvertrag zur Koordination der Einzelleistungstarife und Pauschalen. Einzelne Kapitel der Pauschalen sind nicht genehmigt worden. Leistungen, die pauschal vergütet werden sollen, müssen im Tardoc inaktiv gestellt werden. Die Kostenneutralität muss über das Gesamtsysteem definiert werden. Und ab jetzt übernimmt die neue Tariforganisation OAAAT AG.

Zustimmung durch die OAAAT AG am 22. Oktober

Am 22. Oktober stimmt der Verwaltungsrat der OAAAT AG dem Gesamt-Tarifsysteem, bestehend aus Tardoc und ambulanten Pauschalen, zu. Die FMH wendet ein internes Referendum aus der Ärzteschaft ab. Das Gesuch erfüllt die bundesrätlichen Anforderungen vom 19. Juni, wird am 5. November eingereicht, soll per 1. Januar 2026 in Kraft treten und wie das Tarifsysteem der stationären Pauschalen stetig aktualisiert werden. Letzteres wurde wegen des Einstimmigkeitsprinzips bei der alten Tariforganisation Tarmed Suisse nie erreicht.

Der Einzelleistungstarif wird von über 4000 auf 1363 Positionen reduziert. Pauschal müssen die in 315 Fallgruppen eingeteilten Leistungen abgerechnet werden. Die kostenneutralen Startpreise im Patientenpauschaltarif werden akzeptiert. Die Tarifpartner vereinbaren, dass die Taxpunktswerte für den Tardoc bei Inkraftsetzung unverändert bleiben. Es gibt also keinen Teuerungsausgleich.

Kostenneutralität als Kostenbremse durch die Hintertür

Die Startpreise (Taxpunktswerte und Pauschalpreise) per 1. Januar 2026 werden auf der Basis der Mengen und Erlöse von 2025 berechnet. Damit wäre die Anforderung an die Kostenneutralität erfüllt, obwohl diese nicht im Krankenversicherungsgesetz steht, sondern ohne hinreichende rechtliche Basis auf Verordnungsstufe (Artikel 59c der Krankenversicherungsverordnung) eingeführt worden ist. Das Krankenversicherungsgesetz verlangt sachgerechte Tarife. Ohne den Kostenröhrenblick wäre es also gemäss Krankenversicherungsgesetz möglich, dass «sachgerechte Tarife» bei gleichen Mengen zu höheren Kosten führen, wenn die alten, nicht mehr sachgerechten Tarife zu tief sind beziehungsweise zu tieferen



Kosten führen, wenn die alten, nicht mehr sachgerechten Tarife zu hoch sind.

Warum die Tarifpartner FMH und H+ die Kostenneutralität ohne Berücksichtigung der sich verändernden Mengen akzeptieren, kann ich mir nur mit dem massiven politischen Druck erklären. Warum sie aber zur Kostenneutralität auch noch ein schweizweit maximales, mengenverursachtes Kostenwachstum von 1,5 Prozent pro Jahr und versicherte Person für alle Leistungen in den Arztpraxen und für alle ambulanten Leistungen in den Spitälern akzeptiert haben, ist mir schleierhaft. Das ist ähnlich rigide, wie es die am 9. Juni von der Stimmbevölkerung abgelehnte Kostenbremse-Initiative verlangt hätte. Die 1,5 Prozent Wachstum sind zu weit weg vom Wachstum in den vergangenen Jahren. Und sie werden noch unrealistischer, wenn noch mehr ambulantisiered wird, was alle wollen. Die Ambulantisierung soll im Kostenmonitoring zwar berücksichtigt werden, andere Sondereffekte auch. Welche Sondereffekte ein Kostenwachstum über 1,5 Prozent rechtfertigen werden, ist umstritten.

Wie es weitergehen könnte

Wer eine Zielvereinbarung akzeptiert, die nicht realistisch ist, sollte die Machtverhältnisse richtig einschätzen. In diesem Sinne kann ich es nachvollziehen, dass die Leistungserbringer das jährliche Wachstum von maximal 1,5 Prozent akzeptieren, wenn sie befürchten, dass der bundesrätliche Amtstarif noch schlimmer sein könnte. Ursprünglich forderte das Bundesamt für Gesundheit laut Insidern insgesamt und nicht pro versicherte Person maximal 1 Prozent.

Wer eine Zielvorgabe akzeptiert, obwohl das Ziel kaum erreicht werden kann, muss sich später den Vorwurf gefallen lassen, naiv zu sein oder nicht alles getan zu haben, um das Ziel zu erreichen. Auch wenn die bundesrätliche Zielvorgabe nicht realistisch ist, wird Bundesrätin Baume-Schneider dafür wohl kaum kritisiert, denn sie wird sagen, dass die Tarifpartner die Zielvorgabe akzeptiert hätten. Weil die 1,5 Prozent Kostenwachstum pro Jahr nicht realistisch sind, ist der Streit vorprogrammiert, denn die Leistungserbringer werden kaum so zynisch handeln, um das Ziel mit Rationierung zu erreichen.



Felix Schneuwly, Gesundheits-
experte bei comparis.ch

« An den damit verbundenen Auflagen des Bundesrats werden sich die Tarifpartner noch die Zähne ausbeissen.

ICH VERWENDE EIFIX, WEIL DER ANSPRUCH MEINER GÄSTE SCHON BEIM FRÜHSTÜCK BEGINNT.

ALLE VORTEILE
FÜR BÄCKEREIEN:
baecker.eipro.de



Eifix Schlemmer Rührei von EIPRO:
für präzise Gelingsicherheit und besten
Geschmack. Wenn es um hochwertige und
kreative Ei- und Ei-Alternativprodukte geht,
ist EIPRO seit mehr als 30 Jahren
Ihr Qualitätsgarant.

KI in der Realität – Ist maschinelles Lernen in Pharma-Projekten möglich?

Die hochregulierte Pharmaindustrie erkennt zunehmend das Potenzial von KI zur Effizienzsteigerung und Qualitätsverbesserung. Aber bestimmte Punkte sind zu beachten.

► STEFAN PAULI
UND ELKE WIESER

Künstliche Intelligenz (KI) beschreibt Technologien, die menschliche Intelligenz auf künstliche Weise nachahmen. Maschinelles Lernen (ML), ein Teilbereich der KI, ermöglicht es Algorithmen, aus Daten zu lernen. Diese Algorithmen reichen von simpler linearer Regression bis zu komplexem Deep Learning, welches komplexe neuronale Netzwerke für Aufgaben wie Bild- und Sprachverarbeitung nutzt. Neuronale Netze ahmen dabei die Funktionsweise des menschlichen Gehirns vereinfacht nach, ohne jedoch neurochemische Prozesse wie die Dopaminfreisetzung zu simulieren.

GMP als Reaktion auf Arzneimittelskandale

Das Interesse an KI reicht weit zurück: Bereits 1770 wurde ein mechanischer Automat von Jaquet-Droz entwickelt, der Briefe schreiben konnte. Der Begriff «Künstliche Intelligenz» entstand jedoch erst 1956 [1]. Wichtige Fortschritte in den letzten Jahrzehnten umfassen den Sieg des Schachcomputers Deep Blue über den Weltmeister Garry Kasparov im Jahr 1997 sowie neuere Innovationen wie die Sprachsteuerung Siri (2011) und das Sprachmodell GPT-3 (2020). Die Integration von KI in GMP-konforme Prozesse bleibt jedoch eine Herausforderung, da regulatorische Anpassungen meist langsamer erfolgen.

Good Manufacturing Practice (GMP) entstand als Reaktion auf Arzneimittelskandale wie die Thalidomid-Tragödie [2] der 1950er Jahre, die schwere Geburtsfehler zur Folge hatte und die Notwendigkeit strenger Sicherheitsstandards in der Pharmaindustrie verdeutlichte. Im Jahr 1992 führte die EU Annex II ein, der sich auf die Regulierung von Computersystemen in der pharmazeutischen Produktion konzentriert. In den USA wurde dies durch 21 CFR Part 11 ergänzt.

Die Einbindung von KI in eine GMP-Umgebung bringt spezifische Anforderungen mit sich. Die Daten, die für KI

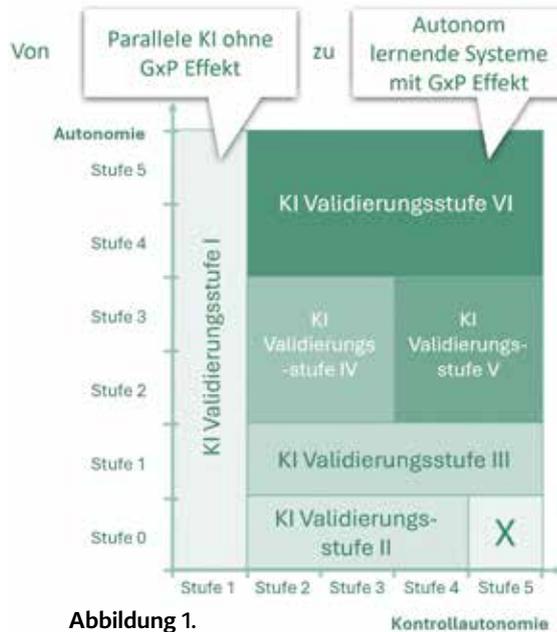


Abbildung 1.

verwendet werden, müssen insbesondere hinsichtlich ihrer Integrität den GMP-Standards entsprechen. Zudem müssen KI-Modelle regulatorische Vorgaben erfüllen, um eine sichere Produktion zu gewährleisten. Die FDA arbeitet seit 2014 an entsprechenden Richtlinien und unterstützt KI durch Initiativen wie die «Pharmaceutical Quality Initiative» und das «Emerging Technology Program» [3], um moderne Technologien in die Arzneimittelproduktion zu integrieren. Dabei betont die FDA stets, dass KI helfen kann, Prozesse zu optimieren, Trends zu überwachen und die Produktion zu analysieren [4]. Allerdings sind viele Vorschriften noch nicht vollständig ausgearbeitet. Auf europäischer Seite entwickelte die DACH-Arbeitsgruppe der International Society for Pharmaceutical Engineering

(ISPE) ein KI-Reifegradmodell, das zur Bewertung und Validierung von KI-Systemen [5] dient. Dieses unterstützt die Pharmaindustrie bei der Entwicklung von Richtlinien zur Risikobewertung und Qualitätssicherung. Es beschreibt die Reife eines KI-Systems und dessen Fähigkeit, autonome Entscheidungen zu treffen. Das Modell bewertet, wie gut das System Prozesse steuern und autonome Entscheidungen treffen kann – mit dem Ziel, die Qualität und Patientensicherheit zu gewährleisten. Es umfasst eine zweidimensionale Matrix, um die Reife eines KI-Systems zu messen, und legt erforderliche Validierungsmaßnahmen fest (Abbildung 1).

Grundlagen der KI-Validierung [5]

Das KI-Reifegradmodell teilt KI-Systeme in verschiedene Validierungsstufen ein, die unterschiedliche Kontrollmassnahmen erfordern. Diese Stufen helfen dabei, KI-Systeme je nach Risikoprofil zu klassifizieren und die jeweils notwendigen Massnahmen zu definieren.

KI-Validierungsstufen in der pharmazeutischen Industrie

- › Validierungsstufe I: Keine Produktqualität, Patientensicherheit oder Datenintegrität gefährdet; formale Validierung ist nicht notwendig, menschlicher Faktor bleibt wichtig.
- › Validierungsstufe II: Anwendungen, die nicht auf maschinellem Lernen basieren; Ergebnisse sind deterministisch und können traditionell validiert werden.

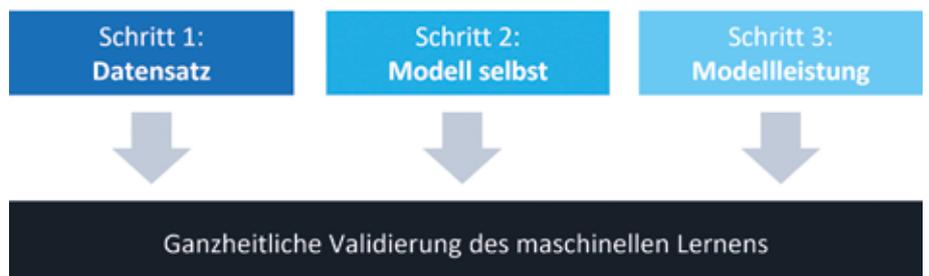


Abbildung 2: Validierungsvorschlag für einen KI-Algorithmus mit geringer Autonomie (KI-Validierungsstufe III).

› Validierungsstufe III: Systeme mit ML oder Deep Learning, die Training erfordern. Die Validierung umfasst KI-spezifische Massnahmen zur Sicherstellung der Datenintegrität und -qualität.

› Validierungsstufe IV: Anwendungen mit hoher Autonomie, die kontinuierliche Überwachung und regelmässige Leistungsmetriken zur Sicherstellung der Modellqualität erfordern.

› Validierungsstufe V: Systeme, die den Produktionsprozess umfassender steuern; regelmässige Tests und Systemüberwachung sind notwendig.

› Validierungsstufe VI: selbstlernende Systeme, die aktuell kein etabliertes Validierungskonzept haben und regulatorische Herausforderungen darstellen.

Ein umfassender Validierungsprozess kombiniert verschiedene Disziplinen wie Data Science, maschinelles Lernen, Statistik sowie Prozessingenieurwesen und GMP-Konformität, um die Anwendbarkeit eines KI-Algorithmus sicherzustellen. Der von VTU vorgeschlagene Prozess umfasst drei Phasen für KI-Systeme der Validierungsstufe III (Abbildung 2).

1. Bewertung der Datenqualität, um sicherzustellen, dass Datensätze repräsentativ und verzerrungsfrei sind.

2. Analyse der Modellstruktur zur Erfül-

lung der Produktionsanforderungen und Erfassung komplexer Zusammenhänge.

3. Validierungsmethoden zur Bewertung der Vorhersagegenauigkeit, einschliesslich Metriken wie Genauigkeit und Präzision, um die Zuverlässigkeit der KI-Modelle zu gewährleisten.

Dieser Validierungsansatz dient als Leitfaden für verschiedene KI-Anwendungen, insbesondere in der Prozessüberwachung und -steuerung. Eine gründliche Validierung ist die Grundlage für die Integration von KI-Technologien in regulierte Branchen wie die Pharmaindustrie.

Fazit

Insgesamt zeigt sich, dass die hochregulierte Industrie zunehmend das Potenzial von KI zur Effizienzsteigerung und Qualitätsverbesserung anerkennt. Trotz aller Fortschritte bleibt jedoch die Einhaltung der GMP-Vorgaben zentral. Die Zusammenarbeit zwischen Industrie und Behörden wie der FDA verdeutlicht das gemeinsame Ziel, KI-Technologien zu entwickeln und umzusetzen, die höchste Standards erfüllen. Es ist die Verantwortung der Industrie, sicherzustellen, dass KI-Anwendungen nicht nur effektiv sind, sondern auch sicher und konform mit den regulatorischen Anforderungen arbeiten.

Referenzen und Anmerkungen

[1] Kline, R. Cybernetics, automata studies, and the Dartmouth conference on artificial intelligence. IEEE Annals of the History of Computing 33.4 (2010): 5–16.

[2] Vargesson, N. Thalidomide-induced teratogenesis: History and mechanisms. Birth Defects Research Part C: Embryo Today: Reviews 105.2 (2015): 140–156.

[3] U.S. Department of Health and Human Services. Artificial Intelligence and Medical Products: How CBER, CDER, CDRH, and OCP are Working Together. U.S. Food and Drug Administration. 15. März 2024. www.fda.gov/medical-devices/software-medical-device-samd/artificial-intelligence-and-machine-learning-software-medical-device

[4] Office of Pharmaceutical Quality. Discussion Paper: Artificial Intelligence in Drug Manufacturing. Center for Drug Evaluation and Research, U.S. Food and Drug Administration. 2023. www.fda.gov/media/165743/download

[5] Erdmann, N., Blumenthal, R., Baumann, I., Kaufmann, M. AI Maturity Model for GxP Application: A Foundation for AI Validation. Pharmaceutical Engineering, März/April 2022.



Stefan Pauli, Special Matter Expert Data Science bei VTU in Muttenz/Schweiz



Elke Wieser, Team Lead Computer System Validation bei VTU in Wien/Österreich

MEDIDOR HEALTHCARE & THERAPIE

SANITÄTSBEDARF UND HILFSMITTEL BEI MEDIDOR

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



SISSEL Sitz- und Lagerungskissen



Wundversorgung und -pflege



Hygiene und Schutz



Ihr Komplettanbieter für Therapie, Gesundheit und Bewegung

MEDIDOR AG | Lenzburgerstrasse 2 | 5702 Niederlenz | Tel. +41 44 739 88 88 | mail@medidor.ch



IFAS 2024

Gesundheitsbranche mit Innovationskraft

Die **IFAS** Ende Oktober in Zürich war ein voller Erfolg. Über 10 000 Fachbesuchende interessierten sich für die neusten Innovationen und Produkte.

► PAULA WIKSTRÖM

Unter dem Motto «Connecting Healthcare People» fand vom 22. bis 24. Oktober die IFAS in der Messe Zürich statt. Die alle zwei Jahre stattfindende Fachmesse gilt als grösster und wichtigster Treffpunkt der Gesundheitsbranche in der Schweiz und hat ihren Status einmal mehr bestätigt: Über 250 Ausstellende präsentierten rund 10 000 Fachbesuchenden die neusten Innovationen und Produkte. Vorträge, Workshops und Diskussionsrunden auf vier Bühnen sorgten für intensiven Wissensaustausch und machten die Messe Zürich zu einem pulsierenden Anziehungspunkt der Branche.

Die diesjährige IFAS wurde von Ausstellenden und Besuchenden als sehr positiv wahrgenommen. Über die gesamte Messedauer verzeichneten die Stände und Bühnen einen regen Zulauf. «Die positive Resonanz seitens der Aussteller zeigt, dass wir die Messe im Sinne der Branche weiterentwickeln konnten», freut sich Heinz Salzgeber, Brand Director der IFAS. Einer der Aussteller ist Reto Surbeck von Nexus Schweiz. Er bestätigt das positive Bild und zeigt sich überaus zufrieden mit seinem Messeauftritt: «Eine gute Stimmung, inspirierende Gespräche und die Begegnung mit vielen wunderbaren Menschen machen diese Messe für mich zu einem Highlight in diesem Jahr.» Auch Patrick Basler von Trifact schaut mit Begeisterung zurück: «Eine erfolgreiche IFAS 2024 liegt hinter uns. Zahlreiche anregende Gespräche mit Kun-

den, das Gewinnen von potenziellen Neukunden und die beeindruckende Präsentation unserer Partnerschaften haben unseren Auftritt geprägt. Da uns die Messe praktisch freie Hand liess beim Standbau, war unser Stand am Schluss ein echter Hingucker und sorgte für Aufsehen. Die reibungslose Organisation seitens Messe hat dazu beigetragen, dass alles rund lief und wir erfolgreich auftreten konnten.»

Halle 6 als Zuschauerermagnet

Die Halle 6 mit Forum, Startup Park, Networkingzone und Speakers Corner erwies sich als Treffpunkt Nummer eins. Ruhe suchte man hier vergebens, der gesamte Bereich war stets voller Menschen, welche die Vorträge verfolgten oder in Gespräche vertieft waren. «Die IFAS hat sich von einer reinen Verkaufsplattform zu einem wichtigen Branchentreffpunkt weiterentwickelt. Die neuen Formate bieten einen Mehrwert und fördern den Wissensaustausch», sagt Heinz Salzgeber, Brand Director der IFAS. Vor allem der Startup Park zog die Menschen an, wie Stefan Lienhard vom Digital Health Center Bülach, der für die Betreuung verantwortlich war, berichtet: «Der erstmals in dieser Form umgesetzte Startup Park war während der drei Messtage ein beliebter Treffpunkt für Networking, zum Austauschen von Ideen sowie zum Kennenlernen von innovativen Lösungen für die Gesundheitsbranche. 26 motivierte Start-ups präsentierten den Besuchenden ihre Produkte und Lösungen, und sie wurden zeitweise geradezu von Innovationsinteressierten belagert. Geschätzt wurde insbesondere der unkomplizierte Zugang zu Innovationsthemen, die Möglichkeit zum Erleben und Ausprobieren der einzelnen Ideen und nicht zuletzt die sehr ungezwungene Atmosphäre und die positive Stimmung.» Dazu beigetragen hat auch die Networkingzone, die direkt an den Star-

tup Park und den Speakers Corner angeschlossen war und in der auch Firmen, die nicht auf der IFAS ausgestellt haben, teilnehmen durften. Martin Rüfenacht von der IG eHealth betreute die Networkingzone und brachte aktiv Besuchende mit den passenden Firmen zusammen.

Wissenstransfer auf vier Bühnen

Das Bühnenangebot wurde in diesem Jahr erweitert, um noch gezielter auf das Bedürfnis der Besuchenden nach einem effizienten Wissenstransfer einzugehen. Auf insgesamt vier verschiedenen Bühnen beleuchteten hochkarätige Speaker in über 100 Vorträgen, Workshops und Podiumsdiskussionen die neusten Entwicklungen und Herausforderungen der Gesundheitsbranche. Auf der grössten Bühne fand das IFAS-Forum statt, das gemeinsam mit Healthinal entwickelt wurde. Besuchende hatten die Möglichkeit, täglich zwei Sessions zu topaktuellen Themen rund um das Gesundheitswesen in der Schweiz zu verfolgen. Schwerpunkte waren die Digitalisierung im Schweizer Gesundheitssystem, die Möglichkeiten von Standardisierungen und die Herausforderungen in der Zukunft, vor allem im Hinblick auf den akuten Fachkräftemangel. Im Speakers Corner stellten vor allem die Start-ups ihre innovativen Ideen und Produkte live vor und stiessen damit auf ein reges Interesse. In den Panorama Domes fanden Keynotes und Workshops der Ausstellenden statt, allen voran die Panel-Veranstaltungen des Swiss Center for Design and Health, welche den Besuchenden täglich einen Einblick in das «Spital der Zukunft», der Sonderschau der IFAS, gewährten.

CareFair: Karriereplattform für Gesundheitsberufe

Die Schweizer Jobmesse für Gesundheitsberufe CareFair war zum vierten Mal Teil der IFAS. Besuchende der CareFair konnten sich über Karrieremöglichkeiten bei den Top-Arbeitgebern aus dem Schweizer Gesundheitswesen informieren. Das Publikum bestand aus Interessierten und Stellensuchenden, insbesondere aus den Bereichen Pflege und medizinische Praxisassistenten sowie IFAS-Besuchenden, welche die CareFair neu entdeckten. Benno Meyerhans, CEO der CareFair, zeigt sich zufrieden mit der Durchführung: «An prominenter Lage in der Halle 3 der Messe Zürich durften unsere Ausstellenden zahlreiche Besuchende für sich begeistern, untereinander Netzwerken und wertvolle Kontakte im Gesundheitswesen knüpfen. Der persönliche Austausch wurde geschätzt, und es herrschte stets eine angenehm positive Stimmung. In Zeiten von akutem Fachkräftemangel, steigendem Kostendruck und rasantem technologischem Fortschritt haben sich die IFAS und die CareFair erneut als ideale Plattform zum Kennenlernen und Vernetzen erwiesen.»

shp 
Intelligente
Vorsorgekonzepte

Wir bringen Leben in Ihre Vorsorge

Als Spezialist für die Vorsorgebedürfnisse im Schweizer Gesundheitswesen bieten wir intelligente und kosteneffiziente Vorsorgekonzepte für Unternehmen jeder Grösse an. Kontaktieren Sie unsere Experten für ein kostenloses und unverbindliches Beratungsgespräch, um Ihre berufliche Vorsorge zu optimieren.



Pensionskasse SHP, Kronenplatz 1, 8953 Dietikon 1
Telefon 044 268 90 60, www.pkshp.ch



Paula Wikström,
Redaktion «Heime & Spitäler»



Szene aus dem Simulationsworkshop am SCDH im Rahmen eines geplanten Neubaus am Spital Bülach.

Simulieren schafft Bewusstsein für die Pflege-Realität

Am **Swiss Center for Design and Health (SCDH)** in Nidau bei Biel können Räume und Prozesse im Massstab 1:1 simuliert und unter Einbezug der Nutzenden bedürfnisgerecht geplant werden.

560 m²

misst die Simulationsfläche der Industriehalle (2500 m² insgesamt) und ist damit die grösste ihrer Art in der Schweiz.

► DENISE LACHAT

Diese Zahl muss Arbeitgeberinnen und Arbeitgebern zu denken geben: 40 Prozent der Pflegefachpersonen steigen innerhalb der ersten Berufsjahre aus. Das liegt auch an unpraktischen Räumen und fehlerhaften Prozessen in Gesundheitsinstitutionen. Sie kosten Zeit, Geld und Nerven – oder stellen gar ein Sicherheitsrisiko dar. «Pflege ist psychisch und physisch anstrengend», sagt Sabine Hahn, Leiterin angewandte Forschung und Entwicklung Pflege an der Berner Fachhochschule. Arbeitgebende, die etwas gegen den frühen Ausstieg von Pflegefachpersonen unternehmen wollen, seien darum gut beraten, eine ansprechende Arbeitsumgebung zu gestalten. Im Fokus sieht Sabine Hahn Prozesse und Ausstattungen, die den Arbeitsalltag nicht zusätzlich belasten. Denn die Expertin weiss, dass die vielen Wegstrecken, die Pflegefachpersonen am Arbeitsplatz zurücklegen, häufig unterschätzt werden. Pflegende warten auf Lifte, steigen Treppen, laufen durch lange Gänge. «Das ist sehr ermüdend und benötigt Energie und Zeit – Zeit, die den Patientinnen und Patienten abgeht.»

Planungsverantwortliche von Neu- oder Umbauten von Gesundheitseinrichtungen sollten nach Ansicht von Sabine Hahn für diese Bedürfnisse sensibilisiert werden. Eine bessere Anordnung der Räumlichkeiten sowie der Orte, an denen Arbeitsmaterialien aufbewahrt werden,

könne für das Pflegepersonal sehr entlastend sein. Damit beispielsweise das Arbeitsmaterial auch dort zu finden ist, wo es gebraucht wird, hält sie eine Simulation im Massstab 1:1 für hilfreich.

Realität auf der Simulationsfläche

Das ist am Swiss Center for Design and Health (SCDH) in Nidau bei Biel/Bienne möglich: Dort steht für Simulationen eine 560 Quadratmeter grosse Extended-Reality-Simulationsfläche in einer 2500 Quadratmeter grossen Industriehalle zur Verfügung, der grössten Fläche dieser Art in der Schweiz. Grundrisse können auf den Boden projiziert werden, Wände, Türen und Fenster in passender Grösse aus Karton realisiert und die Räume mit medizinischen Geräten, Patientenliegen und weiterem Mobiliar ausgestattet werden. In diesem realitätsgetreuen Umfeld eines Neu- oder Umbauprojekts begegnen sich Spitaldirektorinnen, Planer sowie die zukünftigen Nutzenden – dieser partizipative Ansatz ist für die Experten des SCDH zentral. Sabine Hahn ist Mitglied im wissenschaftlichen Beirat des SCDH. Für sie steht ausser Frage, dass Pflegeexpertinnen und Pflegende, die künftig im geplanten oder umgebauten Bereich arbeiten, eingehend über Planungen informiert werden müssen. Sie sollten zudem angeleitet werden, wie sie ihren Bedarf in Bezug auf die künftigen Räumlichkeiten strukturiert erfassen können.



Szenarien, die in einem realitätsgetreuen Umfeld mit den Nutzenden durchgespielt werden, geben Rückschlüsse auf das bestehende Design und zeigen, wo Optimierungen notwendig sind.

Ein Ausdruck von Wertschätzung

Dieses gemeinsame Suchen nach optimalen Lösungen hat auch Jens Diele überzeugt. Der Leiter Unternehmensentwicklung des Spitals Bülach berichtet, dass nach einem SCDH-Workshop zu einem geplanten Neubau die Grundrisse überarbeitet worden seien und die Nutzenden viel besser hinter der Planung stünden.

Im Kern geht es darum, Baufehler zu vermeiden, Arbeitsprozesse und Kommunikationsabläufe zu optimieren, die Sicherheit von Patientinnen und Patienten sowie Personal zu erhöhen und die Zufriedenheit der Angestellten zu erreichen. Nach Ansicht von Stefan Sulzer, Managing Director des SCDH, ist das auch ein Ausdruck von Wertschätzung. Er nennt als Negativbeispiel ein Spital, in dem sich die Umkleidekabine des Pflegepersonals im Untergeschoss am Ende eines dunklen Gangs, neben der Recyclingstation, befand. Mindestens zwei Mal am Tag werde den Mitarbeitenden so eine Botschaft vermittelt, die relativ einfach zu entziffern sei, sagt Sulzer. Er frage sich, ob diese in Zeiten des Fachkräftemangels tatsächlich die richtige sei?

Sabine Hahn beobachtet ihrerseits, dass Pausenräume auf der Station abgeschafft oder gar nicht erst eingeplant werden. So fehle ein Rückzugsort, an dem Pflegende in Ruhe einen Kaffee trinken können, ohne dafür wieder zehn Minuten lang unterwegs zu sein.

Auch der Spitalplaner ist überzeugt

«Rein theoretisch sollte es keine schlecht geplanten Räume und Funktionsbereiche mehr geben», sagt Daniel Pauli, Architekt und Spitalplaner. Er entwickelte einst das Grundrisskonzept für das erste ambulante Operationszentrum des Spitals Bülach. Pauli räumt ein, dass Pläne der Wahrheit nicht immer zu 100 Prozent entsprechen, zudem werde die tatsächliche Dimension von Ausstattungen und Räumen zweidimensional schlechter erfasst. Grundsätzlich liessen sich eher grossflächige Bereiche auch mit Virtual Reality überprüfen, sagt Pauli. Der Architekt hat am SCDH aber die Erfahrung gemacht, dass erst der Massstab 1:1 eine Detailprüfung in Kernbereichen ermöglicht. So kann auf der Simulationsfläche beispielsweise eine Liege physisch geschoben und so Gewicht, Lenkfähigkeit und ein Anstossen an Wänden gespürt werden. Die mit den Nutzenden durchgespielten Szenarien hätten immer wieder Rückschlüsse auf das bestehende Design gegeben und gezeigt, wo Optimierungen notwendig seien. Pauli ergänzt: «Es gab aber auch direkte Denkanstösse, wie etwas gelöst werden kann. Zum Teil waren diese Ideen absolut innovativ und unkonventionell.»



Denise Lachat, freie Journalistin BR

Das SCDH

Das SCDH ist das nationale Technologie-Kompetenzzentrum für Designforschung im Bereich Gesundheit. Gegründet 2019 als Public-Private Partnership, wird es vom Bund, dem Kanton Bern und Privaten finanziert. Es ist das schweizweit einzige Zentrum für die Erforschung von Designlösungen und Standards, die die Gesundheit fördern. Neben dem Angebot an realitätsnahen Testräumen – Patientenzimmer, hochtechnologische Operationssäle oder im häuslichen Umfeld – bietet das SCDH auch Bedürfnisabklärungen vor Ort an. Grosse Beachtung wird zudem der Signalitik geschenkt – im Wissen darum, dass sie die Prozesse in Gesundheitseinrichtungen über die Nutzungsdauer von mehreren Jahrzehnten optimieren kann.

➤ Weitere Informationen: www.scdh.ch



Zur Sicherstellung einer nachhaltigen, sicheren und effizienten Stromversorgung wurde auf dem Areal des Kantonsspitals St. Gallen eine dritte Trafostation realisiert.

Einsparpotenziale durch moderne Heiz-, Lüftungs- und Energiesysteme

Moderne Energiesysteme senken den Verbrauch und CO₂-Emissionen, amortisieren sich schnell und verbinden Nachhaltigkeit mit Wirtschaftlichkeit. **► PAULA WIKSTRÖM**

Spitäler und Pflegeeinrichtungen gehören zu den energieintensivsten Gebäuden. Rund um die Uhr müssen sie einen hohen Komfortstandard gewährleisten – von der Beheizung und Klimatisierung über die Warmwasserbereitung bis hin zu einer zuverlässigen Stromversorgung für medizinische Geräte. Hinzu kommen strenge Hygiene- und Luftqualitätsanforderungen, die den Betrieb effizienter Heiz- und Lüftungssysteme erschweren. In vielen Gebäuden stammen Heizungs- und Lüftungssysteme aus den 1980er- oder 1990er-Jahren, was zu einem ineffizienten Energieverbrauch führt. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an die Energieeffizienz durch gesetzliche Vorgaben wie die Energiestrategie 2050 des Bundes. Spitäler und Altersheime müssen sich also fragen: Wie lassen sich Energiekosten senken, ohne den Betrieb oder die Qualität der Versorgung zu beeinträchtigen?

Einsparpotenziale moderner Energiesysteme

Moderne Heiz-, Lüftungs- und Energiesysteme können den Energieverbrauch in Gesundheitsgebäuden um 20 bis 40 Prozent reduzieren. Diese Einsparungen ergeben sich durch:

- Erneuerbare Energiequellen: Der Umstieg auf Wärmepumpen, Solarthermie und Photovoltaik reduziert nicht nur die Energiekosten, sondern minimiert auch die Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen.
- Intelligente Steuerungssysteme: Digitale Steuerungen ermöglichen es, Heizung, Lüftung und Beleuchtung präzise an den tatsächlichen Bedarf anzupassen. Räume, die nicht genutzt werden, können heruntergeregelt werden, ohne den Betrieb zu beeinträchtigen.
- Wärmerückgewinnung: Moderne Lüftungssysteme mit Wärmerückgewinnung nutzen die Ab-

wärme aus Abluftsystemen, um Frischluft vorzuwärmen, was den Heizbedarf senkt.

- Energiemonitoring: Echtzeitdaten zu Verbrauch und Kosten schaffen Transparenz und helfen, ineffiziente Prozesse zu identifizieren.

Fallbeispiel 1: Kantonsspital St. Gallen

Das Kantonsspital St. Gallen hat im Zuge einer Gesamtanierung seiner Gebäude ein modernes Energiemanagementsystem eingeführt. Eine zentrale Komponente war der Austausch der fossilen Heizungsanlage durch eine Kombination aus Wärmepumpen und einem Fernwärmeanschluss. Gleichzeitig wurden Solarpanels installiert, die Strom für den Eigenverbrauch liefern. Durch den Einsatz intelligenter Steuerungssysteme konnte der Energieverbrauch in den ersten drei Jahren um 30 Prozent gesenkt werden, während die CO₂-Emissionen um über 40 Prozent zurückgingen. Dies hat nicht nur die Betriebskosten reduziert, sondern auch das ökologische Profil des Spitals gestärkt.

Fallbeispiel 2: Altersheim in der Region Zürich

Ein Altersheim in der Region Zürich investierte in die Modernisierung seiner Lüftungssysteme und setzte auf Wärmerückgewinnung. Gleichzeitig wurden die Fenster erneuert, um die Wärmeverluste zu minimieren. Durch diese Massnahmen konnte der jährliche Energieverbrauch für Heizung und Lüftung um 35 Prozent reduziert werden. Die Modernisierung hat sich innerhalb von acht Jahren amortisiert, und die Bewohnerinnen und Bewohner profitieren seither von einem angenehmeren Raumklima, insbesondere im Winter.

Fallbeispiel 3: Spital Thurgau

Das Spital Thurgau hat in ein Energiemonitoring-System investiert, das den Strom-, Wärme- und

Wasserverbrauch in Echtzeit überwacht. Anhand der Daten wurden unnötige Verbrauchsspitzen identifiziert, die durch Anpassungen in den Betriebszeiten der Lüftungs- und Klimaanlage eliminiert werden konnten. Innerhalb eines Jahres wurden die Energiekosten um 15 Prozent gesenkt – eine Investition, die sich bereits im zweiten Jahr amortisiert hat.

Finanzielle und organisatorische Vorteile

Die Modernisierung von Heiz-, Lüftungs- und Energiesystemen erfordert zunächst Investitionen, die je nach Grösse des Projekts beträchtlich sein können. Doch die langfristigen Vorteile überwiegen deutlich:

- › **Reduzierte Betriebskosten:** Durch die Einsparung von Energiekosten amortisieren sich viele Investitionen innerhalb von fünf bis zehn Jahren.
- › **Förderprogramme:** Der Bund und die Kantone bieten finanzielle Unterstützung für Investitionen in Energieeffizienz und erneuerbare Energien. So können bis zu 30 Prozent der Kosten durch Fördergelder gedeckt werden.
- › **Verbessertes Image:** Spitäler und Pflegeheime, die in Nachhaltigkeit investieren, verbessern ihr öffentliches Image und positionieren sich als moderne und verantwortungsvolle Einrichtungen.

Herausforderungen und Lösungsansätze

Natürlich gibt es auch Herausforderungen, die

beim Umbau bestehender Energiesysteme auftreten können:

- › **Betriebsunterbrechungen vermeiden:** Der laufende Betrieb von Spitälern und Pflegeheimen darf nicht gestört werden. Hier sind erfahrene Fachplaner gefragt, die Umbauprojekte nahtlos in den Alltag integrieren können.
- › **Langfristige Planung:** Energieeffiziente Systeme sollten so geplant werden, dass sie den Anforderungen der nächsten 20 bis 30 Jahre genügen. Eine ganzheitliche Betrachtung der Gebäudetechnik ist essenziell.
- › **Personal schulen:** Die Einführung neuer Technologien erfordert Schulungen für das technische Personal, um einen optimalen Betrieb sicherzustellen.

Fazit: Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit Hand in Hand

Die Modernisierung von Heiz-, Lüftungs- und Energiesystemen in Gebäuden des Gesundheitswesens bietet ein enormes Einsparpotenzial – sowohl finanziell als auch ökologisch. Die Beispiele aus der Schweiz zeigen, dass solche Investitionen in der Praxis umsetzbar sind und sich schnell amortisieren können. Mit der richtigen Planung und Unterstützung durch Förderprogramme können Spitäler und Altersheime ihren Energieverbrauch drastisch reduzieren, Betriebskosten senken und gleichzeitig einen wichtigen Beitrag zur Erreichung der Klimaziele leisten.

FOTO: KSSG



alarmNET

NEU Smart Direct

Nichts ist so beständig wie der Wandel.



Jetzt alarmNET-Abo updaten und Geld sparen: Mit alarmNET Smart Direct

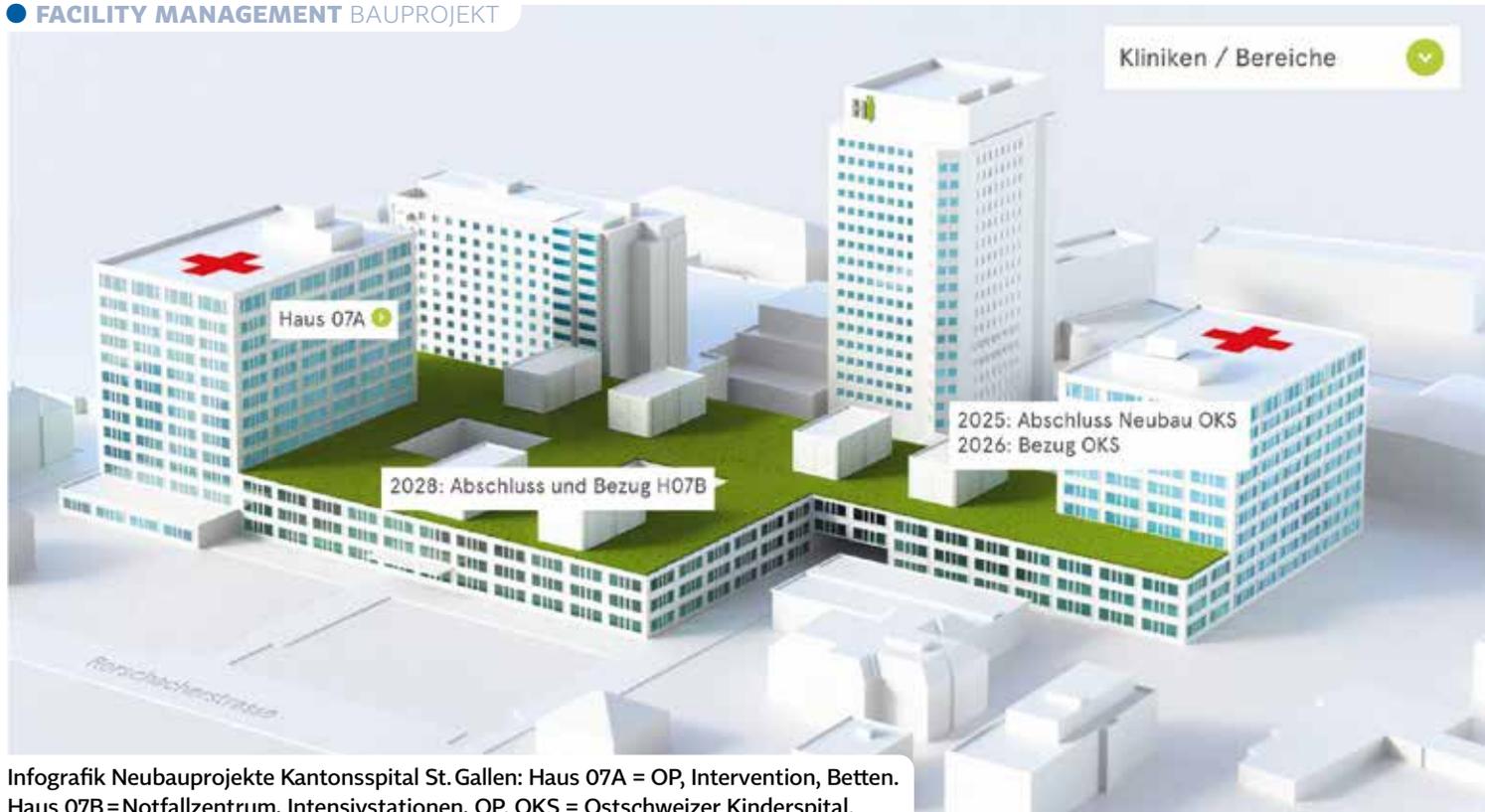
Von nun an haben Sie Ihre Brandmeldeanlage überall perfekt im Griff. Störungs- und Ausschaltmeldungen empfangen Sie direkt auf einer übersichtlichen Handy-App, per E-Mail, SMS, Voice oder auf dem Pager. Mehr Effizienz, mehr Übersicht – und unter dem Strich weniger Kosten. Profitieren auch Sie vom neuen Abo alarmNET Smart Direct.

Jetzt Abo wechseln!



 tus Telekommunikation und Sicherheit

igtus.ch/alarmnet



Infografik Neubauprojekte Kantonsspital St. Gallen: Haus 07A = OP, Intervention, Betten. Haus 07B=Notfallzentrum, Intensivstationen, OP. OKS = Ostschweizer Kinderspital.

KANTONSSPITAL ST. GALLEN

Ein Meilenstein in der Gesundheitsversorgung

Baulich wie auch strategisch hat sich viel getan in der St. Galler Spitallandschaft. Per 1. Januar 2025 folgt mit der **Zusammenführung** der vier St. Galler Spitalverbunde nun der nächste grosse Schritt.

► DR. SYLVIA BLEZINGER

Die Strategie klingt einfach: Die finanzierbare Sicherstellung der medizinischen Versorgung im Kanton St. Gallen. Unter der Bezeichnung «Quadrige» wurde in den Jahren 1999/2000 im Kanton St. Gallen eine umfassende Spitalreform abgeschlossen und 2003 umgesetzt. Im Zuge dieser Reform wurden damals das Kantonsspital St. Gallen (KSSG) und acht Regionalspitäler in vier rechtlich selbstständige Spitalregionen zusammengefasst. Die notwendigen baulichen Erneuerungen blieben aufgrund eines Baumoratoriums in den Folgejahren aber weitgehend aus, bis 2014 das St. Galler Stimmvolk einer enormen Investition von knapp einer Milliarde Franken für die Erneuerung der Infrastruktur der St. Galler Spitäler zustimmte, wovon allein 400 Millionen Franken für die Gesamterneuerung des Kantonsspitals St. Gallen vorgesehen waren. Mit der Konzentration auf ein ambulantes Angebot und der gleichzeitigen Aufhebung des stationären Angebots an den Spitalstandorten Rorschach und Flawil (2021), der Schliessung des Spitals Wattwil (2022, heute Berit Klinik), dem Verkauf des Spitals Walenstadt an den Kanton Graubünden (per 1. Januar 2023) und dem Verzicht auf die Erneuerung und Erweiterung des Spitals Altstätten (Schliessung per 2028) wurde die St. Galler Spitalstrategie in den Folgejahren konsequent umgesetzt. Baulich wie auch strategisch hat sich

seither viel getan in der St. Galler Spitallandschaft. Nun folgt der nächste grosse Schritt: Die vier bisherigen Spitalverbunde werden per 1. Januar 2025 zu einem Gesamtunternehmen zusammengeführt. Das Ergebnis: EIN Unternehmen (keine Holding) unter dem gemeinsamen Dachnamen HOCH Health Ostschweiz mit beeindruckenden Zahlen: über 8000 Mitarbeitende und ein Umsatz von 1,4 Milliarden Franken.

Kliniken, Institute und Zentren werden jetzt in mehreren medizinischen Departementen organisiert und horizontal über die Standorte hinweg geführt. Das KSSG hat dabei eine spezielle Rolle: die überregionale Zentrumsversorgung und medizinische Forschung. Alle Supportbereiche (Medizintechnik, IT etc.) sind zentralisiert. Mit einem ausgezeichneten Rettungsdienst ist die Versorgung im Kanton trotz weniger Spitalstandorte vollumfänglich gewährleistet. All dies führt zu einheitlicher Versorgungsqualität.

Das Neubauprojekt «Come together» – Bauen im laufenden Betrieb

2017 wurden die Spitalimmobilien vom Kanton an die Spitäler beziehungsweise an deren dafür gegründete Spitalanlagegesellschaften übertragen. Damit gingen auch die Planung/Umsetzung der Spitalbauten vom kantonalen Hochbauamt an die Spitäler über. Am KSSG wurde in der Folge das Departement Bau und Raum am KSSG aufgebaut, das später in das Departement Immo-

lien & Betrieb integriert wurde. Dass die Spitäler seither eigenverantwortlich die Spitalbauten realisieren können, führte zu einer sehr nahen Baubegleitung, Effizienz und einem guten, schnelleren und engeren Austausch mit den Nutzern.

National und international planen und realisieren die allermeisten Spitäler die Infrastrukturen der Zukunft mit den Strukturen und Modellen des Immobilienmanagements der Vergangenheit. Nicht so in St. Gallen. Ein aussergewöhnliches Modell verdient Aufmerksamkeit: Zwei unabhängige Unternehmen arbeiten zukünftig auf einem Campus zusammen. Das Ostschweizer Kinderspital befindet sich in Zukunft auf dem Campus des KSSG. Ein enormer Gewinn an Effizienz (kurze Wege), Qualität (kurze Wege) und Service (kurze Wege!). Zudem befinden sich neu Bereiche, die zusammengehören, auf einer Ebene: Intensivstationen, OPs, interventionelle Zentren. Der Neubau erhält damit eine komplett neue Infrastruktur.

Ein Rezept für das Optimum gibt es nicht. Es ist bei jedem Bauprojekt ein enormer Kraftakt. Eine permanente Gratwanderung. Einig sind sich alle, die ein erfolgreiches Bauprojekt abgeschlossen haben: Eine permanente und aktuelle Baukommunikation, intern und extern, ist ein wichtiger Teil des Baufortschritts.

Finanzierung

Die finanziellen Herausforderungen indes bleiben gross. Trotz aller Massnahmen und trotz konsequenter Umsetzung der Spitalstrategie. Da bilden die St. Galler Spitäler und damit auch das KSSG keine Ausnahme. Zumindest erhalten die St. Galler Spitäler nun mehr unternehmerische Freiheiten.

Bisher war es nicht möglich, ambulante Strukturen ausserhalb des Kantons aufzubauen. Gesetzesänderungen ermöglichen nun, auch im ambulanten Bereich unternehmerischer aufzutreten. Die Ergebnisverbesserung wird aber ein permanentes Thema bleiben.

Fazit

Im Baumagazin des Kantonsspitals St. Gallen heisst es: «Das Kantonsspital St. Gallen erhält nicht nur ein neues, markantes Gesicht – durch den modernen Neubau werden auch effiziente und kostengünstigere Abläufe unterstützt. Zudem wird das Unternehmen den gestiegenen Ansprüchen der Patientinnen und Patienten an Zimmergrösse, Komfort und Mobilität gerecht.» Vielleicht sollte in Zukunft die Diskussion nicht nur um die Kosten, sondern auch darum geführt werden, wie hoch die Ansprüche sein sollen, die wir uns in Zukunft noch leisten wollen?

Die etappierte Gesamterneuerung des Kantonsspitals St. Gallen mit dem Neubau des Ostschweizer Kinderspitals auf dem Campus jedenfalls ist mehr als nur ein architektonisches und infrastrukturelles Projekt; es repräsentiert einen Paradigmenwechsel in der Gesundheitsversorgung. Mit seiner modernen Struktur, der interdisziplinären und interkantonalen Zusammenarbeit und dem Fokus auf Nachhaltigkeit und Digitalisierung ist das Spital für die Herausforderungen der Zukunft gerüstet. Ein in jeder Hinsicht äusserst spannendes Projekt.



Dr. Sylvia Blezinger,
Gründerin und Geschäftsführerin
von Blezinger Healthcare

ABBILDUNG: KANTONSSPITAL ST. GALLEN



GustOvo®

Einfach VERRÜHRERISCH!

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

GustOvo® – die ganze Bandbreite feinster Eier-Spezialitäten. Perfekt aufbereitet für die tägliche Zubereitung der einzigartigen Kreationen aus Ihrer Küche.

Bei Ihrem nationalen oder regionalen Lieferanten.
www.gustovo.ch



Jetzt profitieren

Für Sie da, auch wenn es mal nicht so läuft

Stets gut beraten. Visana Help unterstützt Sie und Ihre Mitarbeitenden auch in schwierigen Situationen.

visana.ch/visanahelp

Versicherungen **visana**

Wasserspender statt Flaschen: Eine lohnenswerte Investition

Der Wasserbedarf in Spitälern sowie Alters- und Pflegeheimen ist enorm. Wasserspender bieten hier eine **effiziente Alternative**, die nicht nur Kosten senkt, sondern auch die Umwelt schont.

► PAULA WIKSTRÖM

Die Vorteile von Wasserspendern sind offensichtlich:

► **Kostenersparnis:** Ein zentraler Vorteil von Wasserspendern ist die Reduktion der Kosten. Der Kauf und die Logistik von Flaschenwasser – sei es in Form von Einweg- oder Mehrwegflaschen – gehen ins Geld. Hinzu kommen die Kosten für die Entsorgung von Einwegflaschen oder die Rückführung von Mehrwegflaschen. Moderne Wasserspender, die direkt an die Leitungswasserversorgung angeschlossen sind, eliminieren diese Ausgaben fast vollständig. Eine Einrichtung mit 100 Betten könnte so mehrere Tausend Franken jährlich einsparen.

► **Umweltfreundlichkeit:** Flaschenwasser verursacht einen hohen CO₂-Fussabdruck, vor allem durch die Produktion, den Transport und die Entsorgung. Wasserspender hingegen nutzen das vorhandene Leitungswasser, das in der Schweiz eine hervorragende Qualität aufweist. Dies reduziert Plastikabfall und schont natürliche Ressourcen. Besonders in einer Zeit, in der Nachhaltigkeit zunehmend ein Entscheidungskriterium wird, bietet dies einen Wettbewerbsvorteil.

► **Komfort und Verfügbarkeit:** Wasserspender bieten jederzeit Zugang zu frischem Wasser. Viele moderne Geräte ermöglichen es zudem, Wasser nach individuellen Wünschen bereitzustellen – gekühlt, ungekühlt oder sprudelnd. Dies erhöht den Komfort für Patienten und Mitarbeitende und senkt den logistischen Aufwand, der mit der Lagerung und Verteilung von Flaschenwasser verbunden ist.

Natürlich gibt es auch Herausforderungen. Wasserspender erfordern eine regelmässige Wartung und Reinigung, um Hygiene und Qualität zu gewährleisten. Hierbei entstehen zwar Kosten, diese sind jedoch in der Regel deutlich geringer als die Ausgaben für Flaschenwasser. Zu-

dem muss bei der Anschaffung die Kapazität des Wasserspenders sorgfältig auf den Bedarf der Einrichtung abgestimmt werden, um Engpässe zu vermeiden.

Was moderne Wasserspender bieten

Die neueste Generation von Wasserspendern überzeugt durch technologische Fortschritte. Viele Geräte sind mit UV-Desinfektion ausgestattet, die Keime und Bakterien abtötet und höchste Hygiene gewährleistet. Touchless-Systeme erlauben es, Wasser ohne direkten Kontakt zu zapfen – eine besonders wichtige Funktion in Spitälern, wo Hygiene oberste Priorität hat.

Darüber hinaus bieten einige Wasserspender zusätzliche Funktionen wie die Möglichkeit, individuelle Wasserflaschen zu befüllen, oder integrierte Filter, die Kalk und andere Partikel aus dem Wasser entfernen. Einige Geräte lassen sich sogar ins Energiemanagement integrieren und zeigen den Wasserverbrauch in Echtzeit an, was Transparenz schafft und eine optimierte Nutzung ermöglicht.

Beispiele aus der Praxis

Das Spital Thun hat im Jahr 2020 auf Wasserspender umgestellt und nutzt Geräte mit direktem Leitungswasseranschluss. Pro Jahr werden dadurch etwa 50 000 Plastikflaschen eingespart. Die Umstellung hat nicht nur die Kosten für Flaschenwasser und dessen Logistik eliminiert, sondern auch bei Patienten und Mitarbeitenden positive Resonanz hervorgerufen. Viele Mitarbeitende schätzen die Möglichkeit, ihre eigenen Trinkflaschen direkt an den Geräten zu befüllen.

Ein Altersheim in Zürich-Oerlikon hat Wasserspender mit integriertem Sprudelwasseranschluss eingeführt, um die Trinkmotivation der Bewohnerinnen und Bewohner zu fördern. Studien zeigen, dass sprudelndes Wasser von vielen älteren Menschen als angenehmer empfunden wird, was dazu führt, dass sie mehr trinken. Nach der Einführung der Geräte berichtete die Leitung von einem deutlichen Rückgang von Dehydratationsfällen bei den Bewohnerinnen und Bewohnern.

Fazit

Die Installation von Wasserspendern in Spitälern und Alters- und Pflegeheimen ist eine Investition, die sich langfristig auszahlt. Sie spart Kosten, reduziert den CO₂-Fussabdruck und verbessert den Komfort für alle Beteiligten. Obwohl die Geräte regelmässige Wartung erfordern, überwiegen die Vorteile klar. Beispiele wie das Spital Thun oder das Altersheim in Zürich-Oerlikon zeigen, wie diese Massnahme erfolgreich umgesetzt werden kann.

Beispiel für einen Wasserspender. Im Bild ein Modell der Britta-Gruppe.



Menüplanung auf Knopfdruck



365 Tage durchgeplant - 8 Menülinien - 4 x 13 Wochen - saisonal angepasst

Eingespart pro Jahr



Zeit:

220 Stunden

=



Geld:

mindestens 1 Monatslohn

=



Nerven:

KI-Kitchen: der Burnout Killer

Webinar

Jetzt anmelden

Lernen Sie KI-KITCHEN in 15 min kennen



KI-KITCHEN
www.KI-KITCHEN.ch

«Wo früher der Weinkeller war, ist heute die Anästhesie»

Die Tagung des **Verbands Zürcher Krankenhäuser (VZK)** stand unter dem Motto «Fachkräftemangel 2.0: Rettet uns die Digitalisierung?». Im Rahmen der Veranstaltung wurden eine Vielzahl von interessanten Konzepten aus der Praxis vorgestellt.

► FLORIAN FELS

Dieses Jahr dreht sich die Tagung des VKZ um das Thema «Fachkräftemangel 2.0: Rettet uns die Digitalisierung?». Es gab interessante Inputs aus der Praxis zu den Themen: Was bringt die Ambulantisierung? Was bringen neue Arbeitsmodelle? Wie kann die Digitalisierung den Fachkräftemangel entschärfen, und was bringen das Elektronische Patientendossier, DigiSanté und die Standardisierung? Und wie kann man als Institution seinen digitalen Reifegrad messen und vergleichen?

Natalie Rickli, Regierungspräsidentin des Kantons Zürich, empfahl in ihrer Keynote, das Gesundheitssystem neu zu denken. Zu häufig seien die Diskussionen über das Gesundheitswesen zu sehr auf die Kosten fixiert. Sie wies darauf hin, dass der Staat nicht alles regeln könne, sondern alle Stakeholder gefordert seien, zusammenzuarbeiten. Und zwar mit abgestimmten Lösungen und nicht nur mit Einzelinteressen.

Bezüglich des Elektronischen Patientendossiers (EPD) forderte sie, dass der Staat eine Technologie und ein System zur Verfügung stellen müsse. Im Widerspruch zu ihrer Aussage lehnt sie jedoch eine Gesundheitsplanung von Bern aus ab. «Dem Bund fehlt die Nähe», sagte Rickli.

Aus der Vielzahl von interessanten Vorträgen stellen wir im Folgenden drei kurz vor:

Ambulantes Zentrum Stadtspital Zürich

Marc Widmer, Spitaldirektor des Stadtspitals Zürich, gab einen Einblick in die ambulanten Behandlungen im Stadtspital. Sein Fazit: «Ambulante Behandlungen rentieren nicht.» Allerdings

machen ambulante Behandlungen aktuell lediglich 18 Prozent seiner Organisation aus. Zudem gab er Einblick in eines der grössten Projekte der letzten Jahre: Vor fünf Jahren wurde das ambulante Zentrum des Stadtspitals an der Europaallee geplant. «Wir wollten etwas machen, das im Herzen von Zürich schnell erreichbar ist.» Im Fokus stand der Plattformgedanke und ein sehr serviceorientiertes Arbeiten. Im Zentrum ist unter anderem die Dermatologie angesiedelt. Es gibt zwei Operationssäle an dem Standort, wo sich früher auch das Restaurant Kosmos befand. «Wo früher der Weinkeller war, ist heute die Anästhesie.» Bisher würden im Zentrum in Zürich zwar nach eineinhalb Jahren Betrieb nur 7 Prozent des ambulanten Umsatzes des Stadtspitals dort gemacht, aber er zeigte sich zuversichtlich, dass die Entwicklung grosse Chancen bietet. «Das Potenzial ist riesig, aber die Rahmenbedingungen sind aktuell noch schwierig», so Widmer.

Neues Arbeitszeitmodell in Bülach

Manuel Portmann, Leiter HR im Spital Bülach, stellte das neue Arbeitszeitmodell für die rund 450 Pflegenden vor (siehe auch Oktoberausgabe von «Heime & Spitäler», wo das Modell bereits vorgestellt wurde). In einer Lohnrunde von 2,7 Millionen Franken hatte man 900 000 Franken in das neue Arbeitszeitmodell investiert. Das Spital Bülach unterscheidet drei Zeitmodelle: Fix, Flex und Superflex. Beim Modell Fix gibt es keine Nachtdienste, bei Flex wird für einmaliges Nachtdienst-Einspringen im Monat eine Zulage von 200 Franken gezahlt. Beim Modell Superflex müssen die Pflegenden bereit sein, zweimal im Monat für einen Nachtdienst einzuspringen,



Fix	Flex	Superflex
Feste Arbeitszeiten	Reguläre Dienstplanung	Flexible Planung
Keine Nachtdienste	Nachtdienste	Nachtdienste
	1x Einspringen pro Monat	2x Einspringen pro Monat
Grundlohn	Grundlohn	Grundlohn
	Zulage: 200 Franken	Sofortauszahlung Zusatzstunden
		Zulage: 350 Franken

Das neue Arbeitszeitmodell im Spital Bülach für Pflegende ist ein voller Erfolg.



und erhalten dafür eine Zulage von 350 Franken sowie die Sofortauszahlung von Zusatzstunden. Das Einspringen ist in der Regel nur in der eigenen Station vorgesehen. Portmann zog ein positives Fazit der Einführung des neuen Modells: Nicht nur die Mitarbeitendenzufriedenheit habe zugenommen, auch wichtige Kennzahlen hätten sich positiv entwickelt. So sank die Fluktuation 2023 auf 12 Prozent (2022: 17,6%); die Absenzquoten sanken auf 3,98 Prozent (2022: 4,94%) und die Temporärbuchungen im Jahr sanken auf 185 in 2023 nach 856 in 2022. Im Jahr 2024 gab es bis zum Zeitpunkt Anfang November lediglich 14 Temporärbuchungen. Dies führe zu jährlichen Einsparungen von rund 1,1 Millionen Franken, womit sich die Investition von 900 000 Franken bereits rentiert. In einer Weiterentwicklung des Modells wurde 2024 zusätzlich das Modell Flex Day eingeführt. Auch dort gibt es wie im Fix-Modell keine Nachtdienste, aber für das zwölfmalige Einspringen am Tag oder einen Dienstaustausch am Tag gibt es 100 Franken zusätzlich zum Monatslohn.

Chance EPD

Thomas Huggler, Spitaldirektor Balgrist, und Matthias Glück, Geschäftsführer von Post Sanela Health, gaben einen Überblick zum Stand des EPD in der Schweiz. Aktuell gibt es rund 70 000 eröffnete EPD-Dossiers, was einem Wachstum von 161 Prozent zum Vorjahr entspricht. Beide Referenten befürworteten den Richtungsentscheid des Bundesrates zur Revision des EPDG. Das EPD sei ein strategisches Projekt der Schweizerischen Post. Sie tätige heute langfristige Investitionen in die Erneuerung ihrer EPD-Infrastruktur und entwickle laufend neue Funktionalitäten. Die Zentralisierung der technischen Plattform sei richtig: Eine einheitliche EPD-Plattform vereinfache die Entwicklung auf Seiten der EPD-Anbieter ebenso wie die Integration der Plattform auf Seiten der Gesundheitsdienstleister. Dadurch erhielten alle beteiligten Akteure den nötigen Schub für die schweizweite Verbreitung des EPD.

Huggler zog ein positives Fazit zur Einführung des EPD am Balgrist. Das System sei tief integriert, es gebe eine automatische Erkennung der EPD-Patienten, den Import und Export von ausgewählten Dateien, und das Ganze sei ein Einmaleffort, der keinen Aufbau von zusätzlichen Personalressourcen benötige. Beide Referenten sind von der Zukunft des EPD überzeugt, auch wenn noch viel Arbeit vor allen Stakeholdern liege und ein grösserer Nutzen erst durch die flächendeckende Verbreitung erfolgen würde.

Fazit

Die ausgesprochen gut besuchte Veranstaltung hielt, was sie versprach. Kompetente Referenten gaben einen praxisnahen und verständlichen Eindruck ihrer Arbeit. Wer aus dieser Veranstaltung ohne neue Ideen für seine Organisation geht, dem ist wirklich nicht zu helfen.

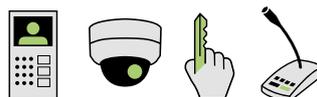


Florian Fels,
Redaktion
Heime & Spitäler

Warum eine Zentrale ... wenn es auch ohne geht?!

NeuroKom® IP

Serverlos und via IP-Netzwerk: das Intercomsystem NeuroKom® IP kommt komplett ohne Zentrale aus. Die Intelligenz der Anlage wird auf die einzelnen Sprechstellen aufgeteilt. Es existiert somit kein «single point of failure». Mit vielseitigen Sprechstellen stehen passende Produkte für jeden Anwendungsbereich bereit: für Industrie, Banken, Bildungseinrichtungen, Feuerwehr, Parkhäuser, Polizei, Spitäler und viele mehr.



Wertschätzende Führung: Ein wichtiger Schlüssel gegen den Fachkräftemangel

Ob Mitarbeitenden in einer Organisation bleiben, liegt häufig in der gelebten

Führungskultur.

Das Konzept der Wertschätzenden Führung bietet hier einen interessanten Ansatz.



► LARS B. SONDEREGGER
UND VALERIA WINKELMANN

Die Schweiz steht vor einer gravierenden Herausforderung im Gesundheitswesen, insbesondere im Bereich Pflege und Betreuung. Prognosen zeigen, dass der Personalbedarf bis 2025 um 20 Prozent steigen wird. Bis 2030 werden zusätzlich etwa 28 000 Pflegekräfte für Alters- und Pflegeheime sowie rund 19 000 für Spitex-Dienste benötigt – ein Anstieg von 44 beziehungsweise 57 Prozent (Merçay, Burla & Widmer, 2016). Bis 2025 wird nur 56 Prozent des benötigten Pflegepersonals zur Verfügung stehen, und die hohe Fluktuation belastet den Pflegebereich erheblich: Fast die Hälfte der diplomierten Pflegefachpersonen plant, vor dem Rentenalter aus dem Beruf auszusteigen. Der verstärkte Einsatz von temporären Arbeitskräften in Spitälern führt zusätzlich zu Instabilität in den Teams. Festangestellte Mitarbeitende tragen eine erhöhte Arbeitslast, da sie regelmässig neue Kolleginnen und Kollegen einarbeiten müssen (Lipp et al., 2020).

Zusammenfassend lässt sich feststellen: Arbeitsplätze im Gesundheitswesen gelten als wenig attraktiv, um genügend zusätzliche Fachkräfte für den prognostizierten demografischen Zuwachs zu gewinnen. Zugleich sind die Belastungen für viele Beschäftigte langfristig zu hoch, um im Beruf zu verbleiben. Diese Dynamik kann zu einer gefährlichen Abwärtsspirale führen, der mit gezielten Lösungen entgegengewirkt werden muss.

Lösungen finden, auch wenn es fast aussichtslos scheint

Viele Organisationen bemühen sich, Ansätze zur Bewältigung dieser Krise zu finden. An der Hochschule Luzern begleiten wir beispielsweise eine Masterarbeit in Zusammenarbeit mit einem Spital, das versucht, die grössten Belastungen zu identifizieren und mögliche organisatorische Ge-

genmassnahmen zu entwickeln. Die identifizierten Problemfelder sind vielfältig: hohe Arbeitsbelastung durch Unterbesetzung, zusätzlicher administrativer Aufwand statt Zeit für Patientinnen und Patienten, wachsende Sicherheitsstandards, Schichtarbeit mit ständigen Dienstwechseln, die das Privatleben beeinträchtigen, sowie ein Mangel an Wertschätzung. Angesichts der Prognosen ist es nachvollziehbar, dass die Situation teilweise als «fast hoffnungslos» wahrgenommen wird. Doch eines ist sicher: Ohne Veränderung wird sich nichts verbessern.

Was es braucht, sind effektive und umsetzbare Ansätze. Der Schlüssel liegt darin, beeinflussbare Faktoren gezielt zu verbessern, während unveränderbare Rahmenbedingungen akzeptiert werden. Transformationen sind dann besonders erfolgreich, wenn Verbesserungen in den Problemfeldern im Alltag spürbar, häufig und nachhaltig wirken. Stützen sich diese Massnahmen auf die Funktionsweise des Gehirns, steigen die Erfolgsaussichten erheblich. Die zentrale Frage lautet: Welcher Ansatz kann all diese Anforderungen erfüllen – und das möglichst kostenneutral?

Wertschätzende Führung als systematischer Lösungsansatz

In unserer Praxis zeigt sich immer wieder, dass ein wesentlicher Faktor für die Entscheidung von Mitarbeitenden, in einer Organisation zu bleiben oder diese zu verlassen, in der gelebten Führungskultur liegt. Gute Führung ist daher weit mehr als ein Soft Skill – sie ist eine strategische Notwendigkeit, um den Herausforderungen des Gesundheitswesens zu begegnen. Doch entspricht sie auch den erwähnten Erfolgskriterien für einen nachhaltigen Wandel?

Führung und Teamarbeit sind tägliche Prozesse, was sie besonders wirksam macht: Massnahmen, die regelmässig im Alltag angewendet werden, haben das Potenzial, schnell und nach-

haltig Wirkung zu zeigen. Eine positive Veränderung in alltäglichen Führungsinteraktionen – etwa der Art der Begrüssung – entfaltet bei Mitarbeitenden grössere Wirkung als eine Verbesserung des jährlichen Mitarbeitergesprächs. Zudem ist Führungsarbeit mit den richtigen Ideen direkt und nahezu kostenneutral umsetzbar. Für den dynamischen Alltag in Spitälern ist dies von besonderem Interesse: Die Selbstständigkeit und Individualität jeder Station fördern, dass Veränderungen direkt wahrgenommen und umgesetzt werden können.

Ergänzung zu herkömmlichen Führungsstilen

Wertschätzende Führung geht über eine freundliche Haltung gegenüber Mitarbeitenden hinaus. Während herkömmliche Führungsstile oft auf Anweisungen und Problemlösung setzen, stellt wertschätzende Führung den Menschen und die zwischenmenschliche Interaktion ins Zentrum. Der Fokus liegt auf der Erkennung und Förderung von Potenzialen, kombiniert mit der Schaffung eines Rahmens, in dem Mitarbeitende ihre Ziele erfolgreich erreichen können. Führungskräfte inspirieren durch echte Anerkennung, schaffen ein sicheres Arbeitsumfeld und ermöglichen Höchstleistungen. Der Ansatz zielt darauf ab, gemeinsam mit dem Team zu wachsen. Mitarbeitende sollen selbstständig mitdenken und sich trauen, Veränderungen und Vorschläge einzubringen.

Während sich fachliche Führung auf Planung, Koordination und Resultatssicherung fokussiert, geht es bei wertschätzender Führung darum, das Potenzial von Mitarbeitenden gezielt zu fördern. Und das widerspricht in keiner Art und Weise der Zielorientierung – im Gegenteil: Die Motivation und das Engagement der Mitarbeitenden werden langfristig gestärkt.

Wie funktioniert wertschätzende Führung im Gehirn?

Mitarbeitende reagieren besonders auf Bestärkung, das heisst indem positive Aspekte betont werden, verankern sich diese stärker im Gehirn und fördern die Wiederholung. Dieser Mechanismus ähnelt dem Prinzip aus dem Sport: Kontinuierliches, konstruktives Feedback steigert die Leistung. Der Fokus liegt dabei nicht auf Kritik, sondern auf konstruktiven Entwicklungsmöglichkeiten und positiven Impulsen. Die Botschaft lautet nicht «Du musst», sondern «Probier es mal aus». Es geht darum, Potenziale zu erkennen und anzusprechen, um eine Entwicklung zu ermöglichen. Diese wertschätzende Vorge-

hensweise hilft der Person, sich zu entwickeln, steigert die Zusammenarbeit und ermöglicht es, Ziele effektiv zu erreichen.

Das menschliche Gehirn ist evolutionär darauf ausgelegt, zu lernen und sich an neue Gegebenheiten anzupassen. Mit seinen über 100 Milliarden Nervenzellen besitzt es die aussergewöhnliche Fähigkeit, lebenslang zu lernen. Für Führungskräfte besonders hilfreich: Das Gehirn ist ein «soziales Organ» und daher besonders empfänglich für zwischenmenschliche Interaktionen (Dunbar & Shultz, 2007). Wertschätzende Führung nutzt diesen Ansatz gezielt durch positives Feedback und inspirierende Impulse. Eine starke Teamarbeit fördert gegenseitiges Verständnis und Unterstützung, sodass Mitarbeitende den physischen und psychischen Belastungen des Berufsalltags besser standhalten können.

Handlungsempfehlungen für den Praxisalltag

Für die Praxis haben sich folgende Empfehlungen bewährt:

Regelmässige 1:1-Feedback-Gespräche

Halbstrukturierte Feedbackgespräche, die wenige, aber wichtige Themen adressieren, fördern nachweislich die Wertschätzung und Motivation der Mitarbeitenden.

Rituale für Wertschätzung einplanen

Rituale wie beispielsweise kurze Teambesprechungen, in denen Leistungen und Erfolge anerkannt werden, stärken das Engagement und die Zufriedenheit.

Wertschätzende Führungskultur proaktiv entwickeln

Eine bewusst implementierte Führungskultur, die in der Organisation spürbar ist, verstärkt sich selbst und weitet sich aus. Die systematisierte, dialogorientierte Feedbackkultur erweist sich dabei als nachhaltig wirkungsvolles Instrument.

Fazit

Eine bewusst implementierte Führungskultur ist weit mehr als ein Nice-to-have – sie ist ein entscheidender Erfolgsfaktor. Durch gezielte Massnahmen und eine klare Ausrichtung auf Werte wie Wertschätzung, Vertrauen und Zusammenarbeit können Führungskräfte die Motivation und Bindung ihrer Mitarbeitenden stärken, eine offene Kommunikation fördern und die Gesamtleistung des Unternehmens nachhaltig steigern. Die Investition in eine starke Führungskultur zahlt sich aus – für die Mitarbeitenden, die Organisation und den gemeinsamen Erfolg.



Lars B. Sonderegger, Professor für Organisation & Leadership an der Hochschule Luzern (HSLU), Institut für Betriebs- und Regionalökonomie IBR



Valeria Winkelmann, Masterstudentin an der Hochschule Luzern (HSLU) und Assistentin Bereichsleitung Infrastruktur und Services des Spitals Zollikerberg sowie der Betriebsleitung der Gastronomie Neumünster Park

FOTO: PIXABAY

STANDARD MACHINE ELEMENTS WORLDWIDE



Spannende Referate gab es auch dieses Jahr beim HR Forum Healthcare während der IFAS.

Zukunftsweisende Impulse: Das 10. HR Forum HealthCare in Zürich

Das 10. HR Forum HealthCare fand am 23. Oktober 2024 in Zürich während der IFAS statt und präsentierte eine beeindruckende Reihe hochkarätiger Referentinnen und Referenten.

► PETRA ZENTNER

Dr. Matthijs Ouwerkerk von Just-medical eröffnete die Veranstaltung und setzte den Rahmen für einen Vormittag voller geballtem Wissen und spannenden Diskussionen. Im Vergleich zu den 60er Jahren sei das Alter der Menschen signifikant gestiegen, was auch die Pflege und Betreuung in Altersheimen, Spitälern und Reha-Einrichtungen betrifft, so Ouwerkerk und fügte an: «Seien Sie stolz auf das, was Sie tun». Mit den Teilnehmenden wurde der Austausch von Ideen und Erfahrungen angeregt, um gemeinsam die Zukunft des Gesundheitswesens zu gestalten.

Bildung, Gesundheit, Sicherheit

Patrick Hässig, gelernter Versicherungskaufmann und ehemaliger Radiomoderator, entschied sich mit 38 Jahren für ein HF-Studium zum dipl. Pflegefachmann. Nach 18 Jahren bei Energy, Radio 24 und SRF 3 arbeitet er nun in Teilzeit auf dem Kindernotfall im Stadtspital Zürich. Seit 2023 ist er zudem für die GLP im Nationalrat tätig. Er hat den Oscar im Gesundheitswesen, den Viktor Award 2024, gewonnen – herzliche Gratulation. Die nächste Verleihung findet am 20. März 2025 statt. In seinem Eröffnungsreferat betont Hässig die enge Verknüpfung von Bildung, Gesundheit und Sicherheit. Er schildert seine Reise vom Radiomoderator ins Gesundheitswesen, wo er während

seiner Ausbildung zahlreiche Einblicke, etwa in Operationssäle, erhielt. Er hebt hervor, dass für Erfolg in Gesundheitsberufen Empathie wichtiger ist als Strategie. Hässig plädiert für lebenslanges Lernen und ermutigt dazu, auch mal aus der Komfortzone auszubrechen. Er beschreibt, wie wichtig es ist, dass HR die Mitarbeitenden unterstützt und sie in ihrer Entwicklung fördert. Sein Arbeitgeber hat ihm die Möglichkeit gegeben, die drei Elemente Bildung, Gesundheit und Sicherheit in seinem Leben zu integrieren, was ihn bis heute prägt.

Aktueller Stand der Pflegeinitiative

Professorin Birgit Vosseler leitet das Departement Gesundheit an der OST – Ostschweizer Fachhochschule und ist Mitglied der Hochschulleitung sowie der Kommission Lehre. Politisch ist sie seit über 25 Jahren aktiv und setzt sich für die Pflegeinitiative ein. Sie informiert zum Stand der Pflegeinitiative: Am 28. November 2021 wurde die Pflegeinitiative mit 61 Prozent Ja-Stimmen angenommen. Sie verpflichtet Bund und Kantone, in die Pflegeausbildung zu investieren und die Rahmenbedingungen zu verbessern. Am 12. Januar 2022 begann die Umsetzung in zwei Etappen, wobei am 16. Dezember 2022 das Parlament der ersten Etappe zustimmte, die eine Ausbildungsoffensive und direkte Abrechnung umfasst.

Vom 8. März bis 29. August 2024 lief

die Vernehmlassung zur zweiten Etappe, die Verbesserungen bei Arbeitsbedingungen, Löhnen und Ankündigungsfristen sowie die Reglementierung der Masterstufe umfasst. Diese Initiative fördert interprofessionelle Patientenbetreuung und regelt die Kompetenzen von Advanced Practice Nursing (APN). Ein Masterabschluss wird zur Zulassung als Pflegeexpertin/Pflegeexperte erforderlich.

Mitarbeitenden-Prozesse im Onboarding

André Müller ist CEO des KZU-Kompetenzzentrums, das im Auftrag von 20 Gemeinden im Zürcher Unterland Pflegezentren und ambulante Dienstleistungen betreibt. Rund 500 Mitarbeitende und 80 Lernende betreuen etwa 250 Bewohner. Durch innovative Arbeitsmodelle wie eine 38-Stunden-Woche bei gleichem Lohn und Wertschätzung konnte die Fluktuation gesenkt werden. Die Rückkehrquote nach drei bis sechs Monaten liegt bei 35 Prozent. In einem Arbeitnehmermarkt muss das Unternehmen aktiv um Mitarbeitende werben. Ein effektives Onboarding zielt darauf ab, die volle Produktivität schneller zu erreichen und die Mitarbeitendenbindung zu erhöhen. Wichtige Kennzahlen sind Frühfluktuation, Zeit bis zur vollen Produktivität und Mitarbeitendenzufriedenheit. Klare Rollenverteilungen und aktives Feedback sind entscheidend für den Erfolg des Onboardings.

Innovative Möglichkeit des Konfliktmanagements

Jens Hollmann ist ein renommierter Referent und Trainer mit über 20 Jahren Erfahrung im Gesundheitswesen der DACH-Region. Ein zentrales Thema seiner Arbeit ist die Schnittstellenthematik, insbesondere die «dunkle Triade» (Machiavellismus, Psychopathie, Narzissmus), die im medizinischen Umfeld präsent ist. Ein wirksames Instrument zur Konfliktbewältigung in Schweizer Spitälern ist der Einsatz von Klinik-Konfliktlotsen. Hollmann betont, dass die Behebung von Konflikten wie die Behandlung von Krankheiten ist: «Vorbeugen ist besser als heilen», wie Hippokrates schon sagte. Er nennt sieben Gründe für den Einsatz von Klinik-Konfliktlotsen: Kostenersparnis, Vermeidung von Eskalation, Erhaltung von Arbeitsbeziehungen, Verbesserung der Arbeitsatmosphäre, Verhinderung von Stress, zeitliche und finanzielle Einsparungen sowie Prävention zukünftiger Konflikte. Hollmann stellt fest, dass Konflikte, oft Rollenkonflikte, Verteilungskonflikte und Machtkonflikte, gelöst werden können, wenn die Bereitschaft dazu besteht. Wichtig ist die Kommunikation über positive und negative

Aspekte und das Wissen der Mitarbeitenden über die Strategie der Organisation. Die Lösung liegt in der Verhaltensänderung, nicht im Streben nach Recht.

Digitalisierung und Kommunikationsmanagement

Stefan Kentrup, assoziierter Partner von Medplus-Kompetenz, ist seit rund 20 Jahren in verschiedenen Rollen und Funktionen im Gesundheitswesen, davon 15 Jahre als Geschäftsführer und kaufmännischer Direktor mit entsprechender Führungsverantwortung in verschiedenen Krankenhäusern (freigemeinnützig und privat). Im Gesundheitswesen sind effiziente und flexible Dienstpläne entscheidend. Das dynamische Umfeld erfordert, die Bedürfnisse der Mitarbeitenden zu berücksichtigen, um Zufriedenheit und Motivation zu fördern. Im Mittelpunkt erfolgreicher Dienstplanung stehen die Mitarbeitenden, deren Fähigkeiten und Präferenzen berücksichtigt werden müssen.

Ein Gesundheitsbetrieb hat spezifische Anforderungen an die Personalplanung, die neben den Bedürfnissen der Mitarbeitenden auch betriebliche und rechtliche Rahmenbedingungen einbeziehen. Eine

automatisierte Dienstplanung reduziert den manuellen Aufwand erheblich und gestaltet den Prozess transparenter und effizienter. Automatisierung ermöglicht die schnelle Anpassung bei Personalausfällen und erleichtert Mitarbeitenden das Tauschen von Schichten.

Trotz der Vorteile können Widerstände bei der Einführung neuer Technologien auftreten. Viele Mitarbeitende stehen automatisierten Systemen skeptisch gegenüber. Dennoch kann der Planungsaufwand durch KI und Algorithmen deutlich gesenkt werden, was Effizienz und Flexibilität im Gesundheitsbetrieb steigert.

Das elfte HR Forum HealthCare ist bereits wieder in Planung und wird am 25. September 2025 im The Circle, Flughafen Zürich, stattfinden.



Petra Zentner,
Geschäftsführerin B2B
Swiss Medien AG

Die Veranstaltung wurde mit Unterstützung von www.med-jobs.com durchgeführt.



Trendtage
Gesundheit
Luzern

Trends und Perspektiven im Gesundheitswesen
Machbarkeit – Finanzierbarkeit – Ethik

26. und 27. März 2025

KKL Luzern

Informationen und Anmeldung
trendtage-gesundheit.ch



Elisabeth Baume-Schneider
Bundsrätin,
Vorsteherin EDI



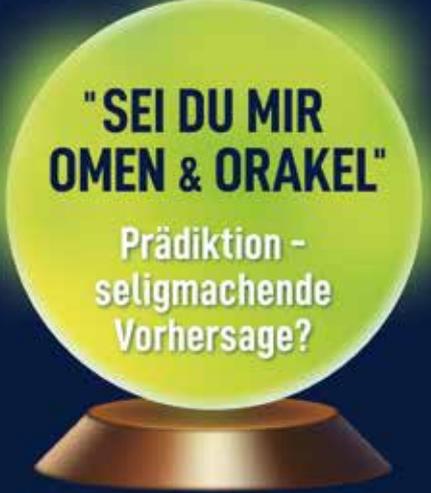
Oliver Bilke-Hentsch
Chefarzt KJPD,
GL-Mitglied, LUPS



Roland Kunz
Leitender Arzt
Akutgeriatrie,
Spital Herisau



Anita Rauch
Direktorin, Institut
für Medizinische
Genetik UZH














B2B

SWISS MEDIEN AG

Wir sorgen in unseren Branchen für Ihren Wettbewerbsvorteil und unterstützen Sie in einer besseren Entscheidungsfindung.

Melden Sie sich noch heute für den Newsletter an.



Chemie
Pharma



Food



Healthcare



Kunststoff



MEM



Heime &
Spitäler



Lebensmittel-
Industrie



Verpackungs-
Industrie

B2B Swiss Medien AG, Spielhof 14a, CH-8750 Glarus,
Tel. +41 55 645 37 53, www.b2bswissmedien.ch

Exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr

Effiziente und topmoderne Spülmaschinen sind für einen reibungslosen Ablauf in der Gastronomie unabdingbar. Mit dem Service der Gehrig Group an 365 Tagen im Jahr können Ausfallzeiten ihrer Geräte auf ein Minimum beschränkt werden.

► Es ist Freitagabend, im Restaurant sind alle Plätze besetzt. Die Küche läuft auf Hochtouren, in der Spülküche stapelt sich das Geschirr. Und genau jetzt passiert es: Die Spülmaschine ist defekt. Geräte streiken bekanntermassen immer dann, wenn man sie am dringendsten braucht. Die Reparatur kann noch ein paar Tage dauern, die Ersatzteile müssen erst noch geliefert werden, und morgen ist das grosse Weihnachtsessen mit 120 Gästen. Wie soll das ohne Spülmaschine funktionieren?

Immer an Ort und Stelle

Mit dem zuverlässigen Service der Gehrig Group sind solche Schreckensszenarien passé. Über 70 Technikerinnen und Techniker garantieren schweizweit schnelle Reaktionszeiten und minimale Ausfallzeiten. Dank des modernen Logistiknetzwerks sind sie immer in Ihrer Nähe und bereit, bei Notfällen an Ort und Stelle zu helfen – und das fast rund um die Uhr. Die sorgfältig durchdachte logistische Planung sorgt dafür, dass Fachkräfte stets in der Nähe sind und passende Ersatzteile zur Verfügung stehen. Um schnellstmögliche Reparaturen zu ge-

« Die Marke «Gehrig» ist seit 78 Jahren der Inbegriff für professionellen Service für den Gastro-Bereich. Schweizweit. Ich weiss, dass alle unsere Mitarbeitenden, ob im Büro, im Verkauf oder im Service-Team, mit viel Passion die Anliegen unserer Kundschaft erfüllen. «Gehrig» steht für Zuverlässigkeit und Engagement für die Gastronomen.

Daniel Scheidegger,
CEO Gehrig Group

währleisten, sind die modernen Servicefahrzeuge mit den gängigsten Ersatzteilen ausgestattet. Getreu dem Motto «Von Profis für Profis» werden die Technikerinnen und Techniker kontinuierlich im eigenen Schulungscenter weitergebildet und durch regelmässige Assessments auf dem neuesten Stand gehalten. Denn für Gehrig stehen maximale Zuverlässigkeit, schnelle Lösungen und ein erstklassiger Service an oberster Stelle. Seit über 78 Jahren schlägt das Herz der Gehrig Group für die professionelle Schweizer Gastronomie und Hotellerie. Und das an 365 Tagen im Jahr.

Zuverlässigkeit und Sicherheit dank carePLUS

Besonders in der Gastronomie und Hotellerie müssen Geräte reibungslos funktionieren, damit das Geschäft rund läuft. Deshalb hat die Gehrig Group Wartungsprogramme entwickelt, die individuelle Anforderungen perfekt erfüllen und dafür sorgen, dass das Risiko eines Defekts erheblich sinkt. Denn das Hauptaugenmerk sollte auf dem liegen, was wirklich zählt: Ausgezeichnete Gastfreundschaft und vollends zufriedene Gäste. Mit carePLUS, der Wartungslösung der Gehrig Group, ist die Betriebssicherheit gewährleistet. Durch regelmässige Wartungen sind böse Überraschungen Geschichte. Bestens geschulte Technikerinnen und Techniker checken sorgfältig die Geräte und tauschen aus, was nötig ist. Mit den verschiedenen Varianten von carePLUS findet jeder seinen idealen Wartungsvertrag und kann von attraktiven Preisnachlässen profitieren. Je länger die Vertragslaufzeit definiert wird, desto höher ist die Rabattstufe. Und wer zusätzlich das cleanPLUS Abo für Reinigungsmittel wählt, erhält 10% Rabatt auf die Wartungsprämie und kann als VIP von Preisvorteilen beim Bezug der Reinigungsmittel und Klarspüler profitieren. Regelmässige Wasserchecks, Messungen und Funktionskontrollen stellen sicher, dass mit maximaler Effizienz gearbeitet werden kann und Ausfälle der Vergangenheit angehören.



Die TechnikerInnen der Gehrig Group sind schweizweit an 365 Tagen im Einsatz.

GEHRIG GROUP
Swiss Gastro Service

Gehrig Group AG

Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg
Tel. +41 43 211 56 56
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

Stolz und Vorurteil kennt keine kulinarischen Grenzen

Wenn Küchenprozesse umgestellt werden, rauchen häufig die Köpfe. Diese exemplarische Geschichte basiert auf teilweise wahren Begebenheiten. Die Personen sind (fast) frei erfunden.

► FRANK FORSTER

Kapitel 1: Die Herausforderung der Expansion

Das noble Altersheim Résidence Lumière war bekannt für seinen exzellenten Service und die exquisite Küche, die Küchenchef Maximilian D'Arcy leitete. Seine Menüs wurden von den Bewohnern als Meisterwerke gefeiert, und seine Crew war stolz auf die traditionelle Handwerkskunst, die hinter jedem Gericht steckte. Doch die Leitung der Heimgruppe plante eine Veränderung: Résidence Lumière sollte künftig auch zwei weitere Häuser der Gruppe mitversorgen. Dies erforderte eine konsolidierte Menüplanung, grössere Produktionsmengen und die Einführung effizienterer Koch-, Logistik- und Regenerationsprozesse. Es war klar, dass der Betrieb in seiner bisherigen Form nicht nachhaltig war.

Madame Rousseau, die Geschäftsführerin, erklärte in einer Teamsitzung: «Wir müssen unser Angebot überprüfen, eine Make-or-Buy-Analyse durchführen, die Produktionsprozesse und Techniken modernisieren sowie unsere gesamte Planung weg vom Papier auf IT-gestützte Software umstellen. Das wird uns helfen, die Kosten zu optimieren,

unser derzeitiges Defizit zu eliminieren und trotzdem die Qualität weiterhin nachhaltig zu sichern.» D'Arcy, bekannt für seine kompromisslose Haltung, verschränkte die Arme. «Sie wollen unsere Kunst durch industrielle Prozesse ersetzen? Erstens habe ich alle Rezepte im Kopf, und ich werde weder Convenience-Produkte einsetzen noch meine Küche von einer Software steuern lassen.» Die Crew nickte zustimmend. Für sie war klar: Die neuen Vorgaben bedrohten alles, wofür sie standen.

Kapitel 2: Die Ankunft von KIKI

Inmitten des Widerstands wurde KI-KITCHEN eingeführt, ein KI-gestütztes System für Menüplanung und Prozessoptimierung. Die Software, liebevoll «KIKI» genannt, trat mit der freundlichen Stimme einer virtuellen Assistentin auf. «Guten Tag, ich bin KIKI. Ich bin hier, um Ihnen bei der Menüplanung zu helfen, Ressourcen zu optimieren und den Bedürfnissen aller Bewohner gerecht zu werden.» D'Arcy war entsetzt. «Eine Maschine, die mir sagt, was ich kochen soll? Unmöglich! Ich kenne die Vorlieben unserer Bewohner. Eine Software versteht nichts von Geschmack.» KIKI antwortete ruhig: «Ich bin nicht hier, um Ihre Expertise zu ersetzen, Chef D'Arcy, sondern um sie zu unterstützen. Gemeinsam können wir eine konsolidierte Planung entwickeln, die Ihre Kunst bewahrt und gleichzeitig

effizienter ist.» Doch D'Arcy und seine Crew ignorierten KIKI und machten weiter wie bisher.

Kapitel 3: Der erste Zusammenstoss

Die Situation eskalierte, als die Leitung eine Make-or-Buy-Analyse anhand der bestehenden Menüpläne durchführte. Für sämtliche Produkte, welche keine oder nur minimale Kochkompetenzen erforderten und beim Kunden keinen Mehrwert generierten, wurden ausgewählte Convenience-Produkte vorgeschlagen und deren mögliche Einsparpotenziale aufgezeigt. Es freute die Crew sehr, als herauskam, dass mit den Einkaufsprodukten nur wenig an den Warenkosten gespart werden konnte, und sie sahen sich schon als «Gewinner».

Im zweiten Schritt wurde nun aufgezeigt, welche Einsparungen im Bereich Produktionszeiten generiert werden, und da trat betroffenes Schweigen in die Runde. Die Crew wusste sehr genau, dass in nächster Zeit zwei Pensionierungen anstehen und diese Stellen nicht ersetzt werden würden. Zudem waren die gesamten Überzeiteinsparungen schon länger jenseits der kommunizierbaren Grenze. «Fertigprodukte?», schnaubte D'Arcy. «Das wäre ein Verrat an allem, wofür wir stehen! Unsere Bewohner erwarten handgemachte Qualität.» KIKI antwortete höflich, aber bestimmt: «Die Analyse zeigt, dass wir Ressourcen freisetzen können, die für kreative Gerichte genutzt werden sollten. So bleibt Ihre Handschrift im Vordergrund, während Standardaufgaben ausgelagert werden.»

D'Arcy weigerte sich, die Änderungen umzusetzen. Schon wenige Wochen nach dem Start der zusätzlichen Speisen-Lieferungen an die anderen Häuser geriet die gesamte Küche ins Chaos. Die zusätzlichen Anforderungen und die manuellen Anpassungen in der bestehenden Planung sorgten für viel Bürozeit, welche bei der Produktion fehlte.



«Eine Maschine, die mir sagt, was ich kochen soll? Unmöglich!

So könnte er ausgesehen haben, der Küchenchef D'Arcy.



► Köstliche Speisen lassen sich auch nach der Umstellung von Prozessen zubereiten.

Dies führte bei den Mitarbeitenden zu langen Arbeitsschichten und einem gestressten Team. Erste Burnout-Anzeichen machten sich bemerkbar. Zudem wurden die Kritiken in den anderen Häusern bezüglich der Qualität und Quantität der Portionen immer lauter. Dies war dem Umstand geschuldet, dass D'Arcy die Logistik- und die Regenerationszeiten vor Ort nicht berücksichtigte und damit viele Komponenten massiv an Qualität einbüssten. Obwohl diese Küchen als Kompetenzküchen ausgerichtet waren, zuständig für die zweite Phase im Präzisionskochprozess, die perfekte Regeneration, musste immer wieder vor Ort nachproduziert werden, was mit dem budgetierten Personalbestand zu weiteren Überzeiten führte.

Kapitel 4: Der Wendepunkt

Eines Tages brach das System fast zusammen. Eine verspätete Lieferung und fehlerhafte Menüpläne führten dazu, dass eines der anderen Häuser ohne Abendessen dastand. Ein externer Caterer musste kurzfristig einspringen. Über die Kosten dafür wurde Stillschweigen vereinbart.

«Mit einer Ganzjahresplanung – 4 mal 13 Wochen, also saisonal angepasst für alle Häuser – wäre dies nicht passiert», meldete sich KIKI nun forsch zu Wort und schlug eine Notfall-Lösung vor: «Wir starten das gemeinsame Onboarding und schauen dann, welchen Menüplan ich für die aktuelle Saison zusammenstellen kann. Wir prüfen gemeinsam Woche für Woche und lernen uns dabei besser kennen.» D'Arcy war skeptisch, aber ihm blieb keine Wahl. Der Herbstmenüplan wurde ein Erfolg, und die Bewohner der anderen Häuser waren begeistert. D'Arcy erkannte widerwillig, dass KIKI in der Planung sehr hilfreich und entsprechend effizient war und ihm die Zeit freigeschaufelt hatte, sich wieder in sein Team am Herd einzubringen.

Kapitel 5: Die Annäherung

Nach ersten, holprigen Schritten begann D'Arcy, KIKI ernsthaft zu testen. Gemeinsam entwickelten sie einen konsolidierten Ganzjahres-Menüplan, der die Bedürfnisse aller drei Häuser berücksichtigte. KIKI schlug anhand der Make-or-Buy-Vorgaben Zutaten vor, welche die Arbeitszeiten massiv reduzieren konnten, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. «Du bist besser, als ich dachte», gab D'Arcy eines Tages zu. «Aber ich werde trotzdem keine Dosenprodukte verwenden», fügte er mit einem Lächeln hinzu. KIKI lächelte – zumindest klang es so – zurück. «Das müssen Sie nicht. Mein Ziel ist es, Ihre Arbeit zu erleichtern, nicht die Qualität Ihrer Kochergebnisse zu verändern.»

Kapitel 6: Eine neue Küche

Die Küche von Résidence Lumière wurde schliesslich zu einem Modell für Effizienz und Qualität in der gesamten Gruppe. KIKI unterstützte die Planung, während D'Arcy und sein Team sich auf die kreative Umsetzung konzentrierten. Die Make-or-Buy-Analyse hatte gezeigt, welche Arbeiten besser ausgelagert werden konnten, sodass die Crew mehr Zeit für das Wesentliche hatte: den Geschmack. Die Beziehung zwischen D'Arcy und KIKI entwickelte sich zu einer respektvollen Partnerschaft. Beide erkannten, dass Tradition

und Innovation Hand in Hand gehen können. Die Geschäftsleitungen aller drei Häuser waren mit den Zwischenbilanzen zufrieden, da die Tendenz klar in die Richtung der Zielvorgaben zeigte. Zudem stellte sich heraus, dass die beiden Pensionierungen ohne Neueinstellungen von gelernten Köchen durchgeführt werden konnten. Dafür wurde es zwei Lehrlingen ermöglicht, nach den Sommerferien in einer sehr modern geführten Küche zu starten. D'Arcy zeigte bei den Bewerbungsgesprächen mit Stolz «seine» Prozessküche – inklusive KIKI. Am Ende hatten Stolz und Vorurteil Platz gemacht für ein neues Verständnis – und die Bewohner aller drei Häuser genossen weiterhin die beste Küche, die sie sich wünschen konnten.



Frank Forster, Spezialist für Verpflegungsprozesse, berät Grossküchen mit seiner Firma PVO Resulting

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 | 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

med-jobs



Jobs für medizinische Fachpersonen



med-jobs.com

just-medical | Blegistrasse 5 | CH-6340 Baar | Tel +41 41 766 11 55 | Fax +41 41 766 11 56 | med-jobs@just-medical.com

Die Gesundheit fördern und nachhaltig sein

An ihrer Fachtagung im September hat die SGE die **Ernährungsempfehlungen** präsentiert. Es gibt Synergien, aber auch Zielkonflikte.

Die neuen Ernährungsempfehlungen

Getränke: regelmässig trinken. Am besten Wasser. 1-2 Liter am Tag.

Früchte und Gemüse: bunt und saisonal. 5 Portionen am Tag.

Getreideprodukte und Kartoffeln: Vollkornprodukte bevorzugen. 3 Portionen am Tag.

Milchprodukte: am besten ungezuckert. 2-3 Portionen am Tag.

Hülsenfrüchte, Eier, Fleisch und Weiteres: abwechseln. Regelmässig Hülsenfrüchte. 1 Portion am Tag.

Nüsse und Samen: täglich in kleinen Mengen. 1 kleine Handvoll am Tag.

Öle und Fette: pflanzliche Öle bevorzugen. 2 Esslöffel am Tag.

Süssgetränke, Süsses, salzige Snacks (optional): in kleinen Mengen. 0-1 Portion am Tag.

(Tägliche Verzehrempfehlung pro Lebensmittelgruppe [Stufe] in der Lebensmittelpyramide)

► GUIDO BÖHLER

Seit 1998 gibt es eine Schweizer Lebensmittelpyramide, die 2011 letztmals aktualisiert wurde. Eine Überarbeitung der Ernährungsempfehlungen wurde nötig wegen neuer Erkenntnisse der Wissenschaft. Sie erfolgte unter dem Lead des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE). Eine ausgewogene Ernährung trägt massgeblich zur Vorbeugung gegen Übergewicht und Fettleibigkeit bei. Ferner senkt sie das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes und Krebs.

Die neuen Empfehlungen berücksichtigen vier Dimensionen: bedarfsgerechte Nährstoffzufuhr durch vielfältige Lebensmittelauswahl, Gesundheitsförderung, Nachhaltigkeitsaspekte und das in der Schweiz übliche Essverhalten. Dazu Urs Stalder, Leitung Ernährung BLV: «Wir sollten beginnen, die Ernährung als Ökosystem zu betrachten, in dem Mensch, Tier und Umwelt gleichwertig berücksichtigt und respektiert werden.» Die neuen Ernährungsempfehlungen fördern gemäss dem BLV die Gesundheit auch, indem sie den Fokus auf frische Lebensmittel legen statt auf verarbeitete mit langen Zutatenlisten.

Pflanzliche Kost bevorzugt

Nachhaltigkeitsaspekte haben grossen Einfluss: Pflanzliche Proteine wie Hülsenfrüchte werden gegenüber den tierischen wie Fleisch und Fisch priorisiert. Bei den Kohlenhydraten liegt der Fokus vermehrt auf Vollkornprodukten. Weiterhin

wird eine breite Auswahl an saisonalen und regionalen Früchten und Gemüse empfohlen – die Faustregel «fünf Portionen am Tag» bleibt bestehen.

Da nun auch ökologische Kriterien in die Empfehlungen einfließen, können zwischen Gesundheit und Umweltschonung Synergien entstehen, aber auch Zielkonflikte. Die wichtigste Synergie ist die generelle Bevorzugung der pflanzlichen Kost, was beiden Zielen dient. Bei einzelnen Lebensmitteln entstehen aber Konflikte: Nüsse sind gesundheitlich empfohlen, aber sie haben hohe Umweltbelastungswerte bei der Agrarproduktion. Auch Fisch ist gesund dank seiner Mikronährstoffe (besonders Jod und Selen) sowie Omega-3-Fettsäuren, belastet aber die Umwelt stark. Hier fällt die Nachhaltigkeit (Überfischung) stark ins Gewicht.

Soll-Ist-Vergleiche der Konsummengen

Die Schweizer Ernährungserhebung «MenuCH» zeigt, dass sich die Bevölkerung unausgewogen ernährt. Süsses und Salziges werden deutlich mehr konsumiert als empfohlen. Wiederum essen nur rund 18 Prozent der Bevölkerung die täglich empfohlenen fünf Portionen Früchte und Gemüse, welche wichtig sind wegen der gesunden Nahrungsfasern.

Und der Soll-Ist-Vergleich zeigt grosse Diskrepanzen beim Fleischkonsum. Gemäss BLV beträgt er mit täglich circa 111 Gramm am Tag dreimal so viel wie empfohlen. «Hingegen werden Milchprodukte etwas zu wenig verzehrt, nämlich rund zwei Portionen täglich anstelle der empfohlenen zwei bis drei», sagt Stalder. «Zu tief ist auch der Anteil an Hülsenfrüchten sowie pflanzlichen Ölen und Nüssen. Derjenige der tierischen Fette ist dagegen zu hoch.»

Viele verarbeitete Lebensmittel enthalten zu viel Zucker, auch solche, die als gesund gelten, wie beispielsweise Fruchtsäfte. Diese erscheinen

Die neue Schweizer Lebensmittelpyramide



© SGE/BLV, BLV/Infocenter.ch / 2024

daher nicht mehr in der neuen Pyramide (sie wären an der Spitze zu platzieren). Dauerhaft zu viel Zucker kann der Gesundheit schaden.

Das BLV schätzt, dass die Schweizer Bevölkerung doppelt so viel Zucker konsumiert wie empfohlen, nämlich circa 100 Gramm am Tag.

Mehr Hülsenfrüchte, weniger Fleisch

Eine wichtige Änderung betrifft die proteinhaltigen Lebensmittel. Die pflanzlichen Proteinlieferanten werden jetzt stärker betont. Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen, rote, weisse Bohnen werden vor Eiern und Fleisch genannt. Bei den Erläuterungen wird auch auf Tofu, Tempeh oder Seitan verwiesen. Die konkreten Empfehlungen dazu: täglich eine Portion eines proteinreichen Lebensmittels. Über eine Woche hinweg zwischen den verschiedenen Proteinquellen abwechseln: Hülsenfrüchte, Tofu, Eier, Fleisch, Fisch und weitere. Mindestens einmal pro Woche Hülsenfrüchte.

Haushaltmässig zubereitetes Frischfleisch ist zwar gesund, dennoch wird wie bisher zu einem sparsamen Konsum geraten: maximal zwei- bis dreimal pro Woche Fleisch inklusive Geflügel und verarbeiteten Fleisches. Eine Portion entspricht 100 bis 120 Gramm Fleisch. In der neuen Pyramide fällt auf, dass kein rotes Fleisch mehr abgebildet ist, sondern neu Pouletbrust (weisses Fleisch). Anders als andere aktuelle Empfehlungen rät das BLV nicht konkret, rotes Fleisch zu vermindern. Aber es rät dazu (ebenfalls wie bisher), den Konsum von hoch verarbeitetem Fleisch einzuschränken. In den Details steht, man solle zwischen verschiedenen Fleischsorten (Geflügel, Rind, Schwein) und verschiedenen Fleischstücken («Nose to Tail»-Prinzip) abwechseln. Und möglichst selten, das heisst maximal einmal pro Woche, hoch verarbeitetes Fleisch wie Cervelat, Salami oder Schinken essen.

Wie können Care-Gastrobetriebe bei ihren Gästen eine Verhaltensänderung herbeiführen und so etwa den Fleischkonsum senken? Professor Dominic Lemken von der Universität Bonn empfiehlt, zunächst Umfragen durchzuführen, um herauszubekommen, ob kleinere Portionen als Standard auf Akzeptanz stossen. «Wenn die Gäste das nicht möchten, kann das Personal bei der Essensausgabe gezielt nach Fleischportionsgrössen fragen – dann verprellt man niemanden.» Er konstatierte in einer Studie, dass durch die aktive Nachfrage («Wie viel Fleisch möchten Sie?») der Anteil bestellter reduzierter Portionen auf fast 39 Prozent stieg. Wenn nur auf Wunsch mehr Fleisch geschöpft wurde, stieg diese Zahl auf über 90 Prozent.

ABBILDUNG: SGE



Dr. Guido Böhler hat an der ETH Lebensmittel-Technologie studiert und doktriert; rund 20 Jahre arbeitete er als Qualitätsmanager in der Lebensmittelindustrie



Ihre zuverlässige und unabhängige Partnerin für Gastronomie – mit Leidenschaft und Herz. Vertrauen Sie auf massgeschneiderte Lösungen und langjährige Expertise.



Jetzt mehr erfahren!
pistor.ch/gastro

Nachhaltige Lösungen entstehen gemeinsam

Die Highlights der **Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung** zum Thema «Eigenverantwortlich handeln – Ernährungssystem stärken».

► PETER JOSSI

UAW lanciert neues Förderangebot «StreamUp»

Der Verein United Against Waste (UAW) ist ein Branchenzusammenschluss der Schweizer Lebensmittelbranche. Er engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Was «StreamUp» bietet:

- **Mentoring** durch eine Community erfahrener Expertinnen und Experten
- **Impact-Messung**, unterstützt durch wissenschaftliche Expertise, um die Wirksamkeit der Projekte zu fördern und sichtbar zu machen
- **Sichtbarkeit und Networking** mit relevanten strategischen Partnern für nachhaltigen Erfolg und wertvolle Kooperationen

Bereits zum zehnten Mal bewies sich die Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung als attraktiver Treffpunkt der Agro-Food-Branche. 340 Vertreterinnen und Vertreter entlang der gesamten Wertschöpfungskette liessen sich von den vielfältigen Fachinputs und konkreten Praxislösungen inspirieren. Kongressleiterin Barbara Kretz zieht ein positives Fazit zur Jubiläumsausgabe: «Wir sind sehr zufrieden mit der diesjährigen Konferenz. Wir konnten den Teilnehmenden ein abwechslungsreiches Programm anbieten und hochkarätige Akteure aus der Lebensmittelindustrie, dem Detailhandel und der Politik auf der Bühne begrüssen.»

Nachhaltigkeitsziele in der Praxis beweisen

Ein Wort fiel dabei besonders häufig: «gemeinsam.» Der Austausch von Entscheidungsstragenden wie den CEOs Philipp Wyss (Coop), Ricarda Demarmels (Emmi) und Jérôme Meyer (Aldi Suisse) sowie Markus Ritter, Präsident des Schweizer Bauernverbands, zeigte jedoch auch: Aus der Einigkeit über die Zielsetzungen resultieren konkrete Praxislösungen nicht als Selbstläufer. Manfred Bötsch, Präsident des Conference Board, stellte denn auch fest: «Es gibt nicht die eine Lösung, sondern es benötigt eine Vielfalt an Ansätzen. Und dafür braucht es alle, von den Landwirten über die Verarbeiterinnen bis hin zum Detailhandel.»

Eine Umfrage unter den Konferenzteilnehmenden zeigte: Für 75 Prozent ist klar, dass

Nachhaltigkeitsziele durch Eigenverantwortung und nicht durch staatliche Regulierung erreicht werden sollten. Dies bringt jedoch Herausforderungen mit sich, wie Manfred Bötsch erläutert: «Mehr Eigenverantwortung bedeutet auch, dass man permanent in der Pflicht ist, sich weiterzuentwickeln.» Ein konkretes Beispiel für Handlungsbedarf nannte Bundesrat Albert Rösti: Rund 25 Prozent der Umweltbelastung des Ernährungssystems entstehen durch Food Waste. Hier gelte es aus staatlicher Sicht, «den Hebel anzusetzen», in Unterstützung der praxisfähigen Branchenlösungen.

Food Save dank KI

Mit Blick auf die Praxis stellten die Start-up-Pitches einen erneuten Höhepunkt im Programmverlauf und den Austausch im Foyer. Darunter das Unternehmen GoNiña, das einen konkreten Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten bietet.

Matthieu Ochsner zeigt als Co-Founder den innovativen Ansatz auf: «Wir bieten eine holistische Lösung gegen die Lebensmittelverschwendung für die Gemeinschafts- und Systemgastronomie an. Mit unseren KI-Prognosen helfen wir Betrieben dabei, die Nachfrage präzise vorauszusagen und so überschüssige Mahlzeiten zu minimieren, bevor sie entstehen. Dank der Einbettung der letzten technologischen Entwicklungen im Bereich Machine Learning und KI können wir standortspezifische Prognosen anbieten, die die Präzision bestehender Lösungen deutlich überschreiten, und dies ohne mit dem üblicherweise relativ hohen Implementierungsaufwand.»

Gastronomie-Praxis etabliert

Mit Blick auf die Umsetzung erläutert Matthieu Ochsner ein Praxisbeispiel: «Kürzlich haben wir ein Pilotprojekt mit einer Sushi-Kette abgeschlossen, wo wir die Nachfrage trotz hoher Variabilität mit durchschnittlich 90 Prozent Präzision voraussagen konnten. Dies führt natürlich nicht nur zu einer signifikanten Reduktion von Food Waste, sondern kann auch heissen, dass an guten Tagen mehr Umsatz generiert wird.»

Wenn dennoch etwas übrig bleibt, bietet das GoNiña-System mit einem «Überschuss-Markt» eine einfache «Wundertüten»-Option, die mittels einer App mit Rabatt verkauft werden können. Das Angebot ist in einem breiten Netzwerk eingebunden, wie Ochsner aufzeigt: «Wir arbeiten dabei mit dem Zürcher Frauenverein (ZfV) zusammen, womit beispielsweise Restaurants der UBS, SBB und der Stadt Zürich auf unserer Plattform vertreten sind.»



Interessante Vorträge und Networking prägten die diesjährige Brennpunkt Nahrung.



Peter Jossi, Chefredakteur «Lebensmittel-Industrie», Lebensmittel-Ingenieur FH



EVENTS



Die TGL stehen jeweils unter den Blickwinkeln von Machbarkeit, Finanzierbarkeit und Ethik.

Trendtage Gesundheit 2025: Jubiläumsanlass

► Die Trendtage Gesundheit werden bereits zum 20. Mal durchgeführt. Der Jubiläumsanlass findet am 26. und 27. März 2025 wiederum im KKL Luzern statt. Das Konferenz-Thema lautet «Sei du mir Omen und Orakel» – Prädiktion oder seligmachende Vorhersage?

Worum geht es? Diagnose, Prognose, Therapie – der hippokratische Dreiklang gilt auch heute noch als Grundlage der Medizin und letztlich unserer Gesundheitsversorgung. Seit geraumer Zeit schleicht sich neben der Prognose ein weiterer Begriff der Vorher-

sage ein: die Prädiktion. Während die Prognose eine Vorausschau eines wahrscheinlichen Krankheitsverlaufs bedeutet, auch unter Berücksichtigung der Therapie, setzt die Prädiktion schon beim gesunden Menschen an. Diese Ausgangslage wirft Fragen auf, die wir an den Trendtagen Gesundheit aufnehmen wollen.

Die Trendtage Gesundheit Luzern sind eine der bedeutendsten Kongressveranstaltungen in der Gesundheitsbranche, an der sich alle namhaften Stakeholder treffen. Erwartet werden wiederum über 600 Kader, insbesondere

aus den Bereichen Leistungserbringer, Industrie, Krankenversicherungen, Patientenorganisationen, Behörden und Politik, IT und weiteren Interessenskreisen.

Umrahmt wird der Kongress von den Health- und Start-up-Expos in den beiden Foyers. Daneben soll die Speakers Lounge Gelegenheit bieten, mit den Mitwirkenden der TGL persönlich ins Gespräch zu kommen.

Geplant sind neben der Plenumsveranstaltung im Luzerner Saal auch wieder Spezialformate, insbesondere das traditionelle Networking Dinner

am Mittwochabend für die Vereinsmitglieder und geladene Gäste. Der Abendanlass ist jeweils das Highlight für informelle Gespräche und die Kontaktpflege.



Forum Gesundheit Luzern
Horwerstrasse 87
6005 Luzern
Tel. +41 41 318 37 97
info@trendtage-gesundheit.ch
www.trendtage-gesundheit.ch

FOTO: PD



Hygiene- Wäschereilösungen

Hervorragende Produktivität, maximale Flexibilität, benutzerfreundliche Ergonomie

www.electroluxprofessional.com



ZÜRICH

Empack: The future of packaging

► Am 22. und 23. Januar 2025 findet in der Messe Zürich wieder der einzigartige Treffpunkt der Schweizer Verpackungsindustrie statt. Freuen Sie sich auf die neusten Technologien, Innovationen und Trends der Branche.

Gemeinsam mit der Parallelmesse Logistics & Automation werden über 170 Aussteller aus der ganzen Schweiz ihre Angebotspalette zeigen und präsentieren. Entscheidungskritikern und Profis aus der Branche ihre neusten Lösungen.

Die Empack ist die führende Fachmesse der Schweizer Verpackungsbranche, die innovative Verpackungslösungen, Materialien und Technologien für vielfältige Industrien präsentiert. Die Veranstaltung erstreckt sich über die gesamte Wertschöpfungs-

kette der Verpackung, von der kreativen Entwicklungsphase bis hin zu technischen Prozessen wie Verpackung und Abfüllung mit modernsten Maschinen und Subunternehmern. Das Angebot der Aussteller umfasst zudem Primär-, Sekundär- und Transportschutzverpackungen sowie Folien, Etiketten und innovative Verpackungsdrucktechniken. Be-

sucher haben ausserdem die Gelegenheit, wertvolle Kontakte zu knüpfen und neue Kooperationsmöglichkeiten zu entdecken.

Alles in allem erhalten Besucher inspirierende Einblicke in neue Produkte, Forschung, Trends sowie zukünftige Entwicklungen der Schweizer Verpackungsindustrie. Dank der intensiven Zusammenarbeit

mit Branchen-Verbänden, wie z.B. SVI, VLI und Procure, bietet die Messe auch ein attraktives Vortragsprogramm mit hochrangigen Branchenexperten.

Nutzen Sie noch heute die Chance und sichern Sie sich einen kostenlosen Eintritt, im Wert von CHF 30.–, zum Verpackungsevent des Jahres. Gerne können Sie sich mit dem Code 1009 auf der Website für ein kostenloses Messticket anmelden.



Easyfairs Switzerland GmbH

Kägenstrasse 17

4153 Reinach BL

Tel. +41 61 228 10 00

www.empack-schweiz.ch



Kantonsspital St. Gallen.



Acherhof, Schwyz.

SCHWYZ/ST. GALLEN

Besichtigungen spannender Neubauprojekte

► Zwei wichtige Konferenzen finden im kommenden Jahr in St. Gallen und Schwyz statt: «Das Pflegeheim der Zukunft – Acherhof Schwyz» und «Das Spital der Zukunft – Kantonsspital St. Gallen». Die vielen Studienreisen von Blezinger Healthcare haben gezeigt, dass der persönliche Eindruck im Rahmen einer Projektbesichtigung ausserordentlich wichtig ist und eine dauerhafte Erinnerung – auch von Details – bewirkt. Die Konferenzen stehen ganz unter dem

Motto «Das Gesundheitssystem der Zukunft». Dies bedeutet vor allem, dass erfahrene Fachpersonen die Strategien diskutieren, die zu einer weiterhin guten und bezahlbaren Versorgung führen.

Dies kann auch bedeuten, dass sich Heime und Spitäler in Zukunft mit anderen Institutionen vernetzen oder das Leistungsangebot ändern.

Folgende Themen zur Zukunft von Heimen und Spitalern stehen im Mittelpunkt der Fachtagungen:

- Besichtigung der Bauprojekte
- Neu- oder Umbau, Neuorganisation – was sind die Hürden? Wie machen es die anderen?
- Digitalisierung und Nachhaltigkeit – Fortschritte und Bedeutung
- Finanzierung

Während der Konferenzen und der kostenfreien Abendanlässe ergeben sich zahlreiche Möglichkeiten zum intensiven Networking. Die Konferenzen sind darauf ausgerichtet, dass

die verschiedenen Fachpersonen (Verwaltungsräte, Geschäftsführerinnen, Betreiber, Heimleiter, Architekten und Planerinnen) ausreichend Gelegenheit haben, neue Kontakte zu knüpfen und alte Kontakte zu pflegen.

► 23.–25. Oktober 2025:

15. Fachkonferenz – Das Spital der Zukunft – Kantonsspital St. Gallen

► 26.–27. Juni 2025: 10. Fachkonferenz – Das Pflegeheim der Zukunft – Generationenprojekt Acherhof, Schwyz



BLEZINGER Healthcare/ academy

Eichenweg 5d

6353 Weggis

Tel. +44 41 514 02 00

academy@blezinger.ch

www.blezinger.ch

AARAU

Cheeseaffair 2025: Über 100 Aussteller bereits angemeldet

► Die Vorfreude auf die Cheeseaffair 2025 am 3. und 4. Februar in der Alten Reithalle in Aarau ist gross, und das starke Interesse der Branche bestätigt den Erfolgskurs der Veranstaltung. Schon jetzt, vier Monate vor der Messe, haben sich über 100 Aussteller angemeldet. Diese be-



eindruckende Zahl zeigt, dass die Cheeseaffair zu einem festen Bestandteil im Veranstaltungskalender der Schweizer Käsebranche geworden ist. Besonders bemerkenswert ist die Mischung aus neuen und bekannten Ausstellern, die die Vielfalt und Qualität der Schweizer Käsekultur repräsentieren. Für Besucher wird die Messe im Frühjahr 2025

besonders attraktiv. Die Ausstellerliste umfasst eine noch grössere Auswahl an Käseproduzenten sowie Anbietern von Betriebsmitteln, Technik und Zubehör, die ihre neuesten Produkte und Innovationen präsentieren. Besucher haben die einmalige Gelegenheit, sich umfassend über die aktuellen Trends der Branche zu informieren und direkt

mit den Herstellern und Fachleuten ins Gespräch zu kommen. Das persönliche Networking und die direkte Kommunikation stehen bei der Cheeseaffair im Vordergrund, wodurch sie sich als unverzichtbare Plattform für den Aufbau und die Pflege von Geschäftsbeziehungen etabliert hat.

Neben der Präsentation von neuen Käsesorten und Technologien bieten die Aussteller auch ihre langjährige Erfahrung und Fachkompetenz an, um Fragen zu beantworten und Fachwissen zu teilen. Ein besonderes Highlight der Veranstaltung wird der Netzwerkabend am ersten Messetag sein. Dieser Abend bietet in einem entspannten

und angenehmen Ambiente die perfekte Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen und bestehende Verbindungen zu pflegen. Damit setzt die Cheeseaffair erneut Massstäbe als führende Plattform für die Schweizer Käsebranche.

Mit einer wachsenden Zahl an Ausstellern und Besuchern mehren sich die Zeichen, dass die Veranstaltung 2025 ein voller Erfolg wird. Die Ausstellung ist im Oktober 2024 bereits beinahe ausverkauft.



Ruuf AG | swiss business experience

Buckhauserstrasse 35
8048 Zürich
Tel. +41 44 401 17 17
www.cheeseaffair.ch

KÖLN/DEUTSCHLAND

Sweet Week 2025: Mehr Fokus, mehr Synergien, mehr Business



► Vom 2. bis 5. Februar 2025 wird es süss in Köln: Im Rahmen der Sweet Week bilden die ISM, die weltweit führende Messe für Süswaren und Snacks, und die ProSweets Cologne, die internationale Zuliefermesse, die gesamte Wertschöpfungskette der Branche ab – zu einem Zeitpunkt, an einem Ort. Den süsseren Kern der Sweet Week bildet das Lab5 by ISM mit Fokus auf Neu-

heiten, Trend-Snacks, Start-ups, Scale-ups und handwerklichen Kleinbetrieben in Halle 10.1, das durch seine thematische und räumliche Nähe zu den ProSweets-Cologne-Themenwelten «World of Packaging Materials» und «World of Sweet & Snackable Ingredients» ideale Voraussetzungen für effektives Networking und Geschäftsanbahnung bietet. In Zeiten von steigen-

den Rohstoff- und Energiepreisen, Fachkräftemangel, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Kosteneffizienz ist die Sweet Week 2025 der «Place to be» für zukunftsweisende Lösungen und Trends. Die ISM und die

ProSweets Cologne positionieren sich als zentrale Content- und Eventplattformen der Branche. Sie bieten ein abwechslungsreiches Programm mit praxisnahen Vorträgen, spannenden Diskussionen sowie exklusiven Tastings auf den Bühnen Expert Stage und Sweet Week Talks & Tastings. Ein besonderes Highlight ist der Sweet Week Production Summit am 3. Februar 2025,

der Aussteller und Besuchende beider Messen zusammenbringt, um gezielt Geschäftsbeziehungen zu fördern. Zusätzlich präsentieren Aussteller der ProSweets Cologne innovative Lösungen in dreiminütigen Pitch-Sessions mit anschliessendem Matchmaking-Forum in der Networking Area. Die Sweet Week 2025 ist der Ort, an dem die Zukunft der Süswarenbranche gestaltet wird. Seien Sie dabei, wenn Innovation auf Networking trifft, und profitieren Sie von den unzähligen Chancen, die sich Ihnen bieten!



Kölnmesse GmbH

Messeplatz 1
DE-50679 Köln
Tel. +49 221 821 21 64
www.prosweets.de
www.ism-cologne.de



Illy – Hochgenuss für Kaffeeliebhaber zur Weihnachtszeit

► Zur Weihnachtszeit, einer Zeit der Besinnung und des Genusses, freuen wir uns, Ihnen unsere Leidenschaft für den perfekten Kaffee näherzubringen. Illy steht seit fast einem Jahrhundert für höchste Qualität und einzigartigen Geschmack. Wir widmen uns mit Hingabe der Kunst der Kaffeeherstellung, vom Anbau über die schonende Röstung

bis hin zur Zubereitung, und bringen Ihnen so das Beste in die Tasse. Egal, ob Sie sich für unseren charaktervollen Espresso, einen samtigen Cappuccino oder die Vielfalt unserer Single-Origin-Kaffees entscheiden: Bei Illy steht stets Exzellenz im Mittelpunkt.

Der berühmte Illy-Blend ist das Herzstück unseres Angebots. Diese Mischung be-

steht aus neun erlesenen Arabica-Sorten aus den besten Anbaugebieten der Welt und zeichnet sich durch ihr harmonisches Aroma und ihren unverkennbaren Geschmack aus. Qualität und Nachhaltigkeit stehen bei uns an erster Stelle – vom Anbau über die Ernte bis hin zur Röstung und Verpackung, alles erfolgt mit höchster Sorgfalt und nach

strengsten Standards. Gerade zur Weihnachtszeit ist es uns ein Anliegen, Ihnen besondere Geschenkideen anzubieten, die jedem Kaffeeliebhaber Freude bereiten. Von stilvollen Kaffeegeschenksets über die beliebte Illy Art Collection bis hin zu eleganten Kaffeemaschinen wie der Illy Y3.3 und X7.1 – unsere Weihnachtskollektion ist so vielfältig wie Ihre Wünsche. Bereiten Sie Freude mit einem Geschenk, das täglich Genussmomente schafft.

Wir möchten uns bei Ihnen, unseren geschätzten Kundinnen und Kunden, für Ihre Treue und Unterstützung bedanken. Lassen Sie uns das Jahr gemeinsam in Harmonie und Freude abschliessen und auf ein erfolgreiches neues Jahr blicken. Möge die Weihnachtszeit Ihnen friedliche und genussvolle Momente schenken – und vielleicht auch die eine oder andere perfekte Tasse Illy-Kaffee.

Illycafé

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

ÖKONOMIE IM GLAS.

Im Glas sprudelt's, in der Kasse klingelt's.

postmix® 
alles für den offenausschank



postmix ag | www.postmix.com

postmix® ist ein eingetragtes Warenzeichen.

Perfekte Kommunikation und Überwachung

► Bei einem Notfall zählt jede Sekunde. Sanität, Ärzte und Pflegepersonal müssen unkompliziert und schnell angeboten werden können. Als Spezialist für Sicherheits- und Kommunikationstechnik liefert Koch dafür massgeschneiderte Lösungen. Das Kommunikationssystem Neurokom basiert auf Netzwerktechnik und ist neuronal aufgebaut.

Das heisst, die Intelligenz der Anlage steckt in den direkt miteinander kommunizierenden Endgeräten. Eine Zentrale braucht es nicht, was das System extrem ausfallsicher macht. Mit Neurokom kann auch gebäude- und standortübergreifend kommuniziert werden. Nebst bidirektionalem Sprechverkehr bietet die Anlage auch die Möglichkeit, Steuerfunktionen auszuführen, beispielsweise eine Schranke oder ein Tor

aus der Ferne bedienen. Das durchdachte Sortiment an spezialisierten Sprechstellen wird den anspruchsvollsten Umgebungen gerecht, etwa mit desinfektionsmittelbeständigen Stationen in Reinräumen, OP-Sälen und Laboratorien oder mit robusten und auffälligen Notruf-Stationen in einer Parkgarage.



Auch Videoüberwachung ist im Gesundheitswesen eine grosse Unterstützung und kaum mehr wegzudenken. Die intelligente Netzwerklösung von Koch ist vielseitig einsetzbar, als unabhängiges System oder kombiniert mit Neurokom-Kommunikation. Sie steht für hohe Flexibilität, sei es, um Patienten zu beob-



achten, Besucher am Eingang zu zählen oder um verstellte Notwege/Ausgänge rasch zu erkennen. Mit einer Videomanagementsoftware werden die Videobilder analysiert und nützliche Spezialfunktionen möglich, zum Beispiel zonen-definierte Überwachung, die bestimmte Bildbereiche diskret maskiert oder aber Alarm auslöst, wenn Personen geschützte Bereiche betreten.

Die Spezialisten von Koch kennen die hohen Anforderungen in Spitälern, Kliniken, Arztpraxen und Heimen und haben bewährte Lösungen parat. Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

René Koch AG

Seestrasse 241

8804 Au ZH

Tel. +41 44 782 60 00

info@kochag.ch

www.kochag.ch



Perfekt für die Care-Gastronomie

► Zu den am häufigsten eingesetzten Convenienceprodukten für das Frühstück zählen neben Brot insbesondere Ei-Produkte wie das Eifix Schlemmer Rührei von Ei-

pro. Denn es liefert wertvolles Protein, ist leicht verdaulich und gut zu schlucken, was besonders in der Care-Gastronomie ein Vorteil sein kann. Gerne wird das Rührei auch

für Snacks, zu Salaten oder als Mittagsgerichte, beispielsweise mit regionalem Gemüse kombiniert, angeboten. Sein fein würziger, mit Sahne abgerundeter Geschmack drängt sich nicht in den Vordergrund, sondern ergänzt harmonisch die weiteren Zutaten.

Es lässt sich dank der wiederverschliessbaren Verpackung individuell portionieren und gelingt garantiert. Das Produkt wird aus kontrollierten Eiern hergestellt, pasteurisiert und garantiert Sicherheit auch ohne Konservierungsstoffe. Deshalb ist es in vielen Küchen fest etabliert. Das Eifix Schlemmer Rührei ist auch als laktosefreie Variante erhältlich.

Veganen Ei-Genuss bietet Eipro unter der Marke Nøgg mit einer flüssigen und einer tiefgekühlten pflanzenbasierten Ei-Alternative.

Nøgg flüssig auf der Proteinforschungsbasis der Ackerbohne lässt

sich nicht nur als veganes Rührei blitzschnell und absolut gelingsicher zubereiten. Auch für die Herstellung von Carbonara, Flammkuchen, Crêpes oder Muffins ist es bestens geeignet und kann in zahlreichen weiteren Rezepten als pflanzliche Alternative zum klassischen Ei eingesetzt werden. Das fertig gegarte, tiefgefrorene Nøgg-Rührei besteht aus hochwertigem Kichererbsenprotein. Es ist individuell portionierbar und in Salaten, als Wrap-Füllung, in Reis- und Nudelgerichten, pur oder auf Brot die pflanzliche Ei-Alternative.

Eipro –Vermarktung GmbH & Co. KG

Gewerbering 20

DE-49393 Lohne

Tel. +49 444 294 51

info@eipro.de

www.eipro.de

Das beste Wasser für die Gesundheitsbranche

► Ein Wasserspender in Heimen und Spitälern ist ein wertvoller Beitrag zum Wohlbefinden von Mitarbeitenden, Bewohnern und Patienten. Er überzeugt zudem in puncto Nachhaltigkeit und Abfallvermeidung.

Wasser fährt nicht, Wasser fliesst. Warum also Wasserflaschen von A nach B transportieren, wenn in der Schweiz Leitungswasser problemlos trinkbar ist? In Spitälern, Arztpraxen und Altersheimen sind Wasserspender eine nachhaltige und kostengünstige Alternative zu abgefülltem Mineralwasser in Flaschen.

BWT-Wasserspender sind direkt ans Leitungswasser angeschlossen, mit Aktivkohle werden störende Geruchs- und Geschmacksstoffe im Wasser entfernt. Einige Modelle bieten zudem UV-Technologie, die 99,999 Prozent der Bakterien und Viren eliminiert – ein zu-



Ein Wasserspender ist eine nachhaltige Lösung für Heime, Spitäler und alle weiteren Gesundheitseinrichtungen.

sätzlicher Schutz, der besonders in Gesundheitseinrichtungen von grosser Bedeutung ist.

Die Vorteile eines Wasserspenders sind nicht nur hygienischer und sicherer, sondern auch umweltfreundlicher. Wasserflaschen müssen nicht

mehr gekauft, transportiert, bereitgestellt und später entsorgt werden. Es kann bequem Wasser in einen Kartonbecher oder in die eigene Trinkflasche gefüllt werden. Ganz getreu unserem Leitspruch «Change the World – sip by sip», mit dem wir die Welt PET-freier machen wollen.

Jeder Nutzer entscheidet nach seinen Vorlieben, ob er gekühltes oder raumtemperiertes Wasser mit oder ohne Kohlensäure oder heisses Wasser für einen Tee beziehen möchte. Alle Wasserarten können je nach Modell direkt am Gerät bezogen werden.

Da alle BWT-Wasserspender direkt an die Wasserleitung angeschlossen sind, fallen Kosten für Transport und Lagerung der Wasserflaschen weg. Für Spitalkantinen bietet BWT eine separate Lösung an. Die BWT WasserBar ist ein Zapfsäulen-System, ähnlich

wie man es von Bier oder Süssgetränken kennt. Die BWT WasserBar lässt sich in jede Kantine einbauen und ist so ausgestattet, dass schnell viele Liter Wasser gezapft werden können – was besonders wichtig beim Mittagansturm ist.



► Wasserspender kostenlos testen: Finden Sie schnell und einfach heraus, ob ein

Wasserspender in Ihren Betrieb passt. Sie können einen Monat lang einen Wasserspender von BWT kostenlos testen.

BWT AQUA AG

Hauptstrasse 192
4147 Aesch BL
Tel. +41 61 755 88 99
info@bwt-aqua.ch
www.bwt.com

Studie belegt: Papierhandtücher bleiben Spitzenreiter

► In öffentlichen Waschräumen bevorzugen 59 Prozent der Befragten Papierhandtücher zum Händetrocknen, während 57 Prozent auf die Verfügbarkeit von Seife Wert legen. Fast jeder Zweite empfindet Lufttrockner als unhygienisch, was die europäische Katrin Waschraumstudie 2024 belegt.

Eine positive Erkenntnis: 86 Prozent aller Nutzer öffentlicher Toiletten waschen sich die Hände. Die europäische Katrin Waschraumstudie, durchgeführt in Deutschland, Polen, Finnland, Schweden, Grossbritannien, Norwegen und Dänemark, zeigt klar, dass die Sauberkeit und der hygienische Zustand der Waschräume für die Mehrheit der 3500 Befragten entschei-

dend sind. 84 Prozent sorgen sich um die Ansteckung mit Krankheiten und bevorzugen daher berührungslose Lösungen für Seife und Papiertücher. Des Weiteren möchten 50 Prozent zusätzlich Händedesinfektionsmittel nutzen.



Papierhandtücher sind die bevorzugte Wahl bei den Befragten der Katrin Waschraumstudie 2024.

Für 59 Prozent bleibt das Papierhandtuch die bevorzugte Wahl beim Händetrocknen, da es Keime durch mechanisches Reiben reduziert. Es minimiert das Risiko der

Keimverbreitung, im Gegensatz zu Lufttrocknern, die von vielen Befragten als unhygienisch und zu laut wahrgenommen werden.

Eine gepflegte Waschräumatmosphäre trägt entscheidend zur Gesamtzufriedenheit bei: 79 Prozent der Teilnehmer finden, dass saubere Toiletten den Besuch von Restaurants und Cafés angenehmer gestalten, 68 Prozent glauben, dass saubere Waschräume in Einkaufszentren zum Kauf animieren, und 75 Prozent sehen darin ein Zeichen der Mitarbeiterwertschätzung am Arbeitsplatz.

Metsä Tissue GmbH

Hedwigsthal 4
DE-56316 Raubach
Tel. +49 268 460 90
Fax +49 268 460 91 00
katrin.we@metsagroup.com
www.metsagroup.com/katrin



Ein Klinikinformationssystem bildet alle wesentlichen Prozesse im Spital ab.

Ein KIS für die Schweiz

► Mit einer funktionsstarken Kliniksoftware haben Spitäler die Chance, sich im Markt abzuheben und ihre Wettbewerbsfähigkeit zu erhöhen. Schweizer Spitäler bieten herausragende Gesundheitsversorgung und stehen im internationalen Ranking weit oben. Doch der Markt ist in Bewegung, geprägt von Fusionen, Klinikschliessungen und Kostendruck. Spitäler setzen auf neueste Technologien, um sich abzuheben. DigiSanté treibt die digitale Transformation zusätzlich voran.

Welches Klinikinformationssystem (KIS) ist das richtige? Meierhofer bietet seit 37 Jahren Kliniksoftware für das gesamte DACH-Gebiet und hat zahlreiche Spitäler bei Digitalisierungsprojekten begleitet. Zu den Kunden gehören Privatkliniken, Fachspitäler, Reha-Einrichtungen, Psychiatrien, Belegarztkliniken und öffentliche Gesundheitseinrichtungen.

Das Klinikinformationssystem M-KIS ist an 40 Standorten in der Schweiz im Einsatz. Der wichtigste Aspekt für ein

leistungsstarkes KIS ist die Unterstützung der Schweizer Länderspezifika. Dazu gehört die Abrechnung nach Schweizer Tarifsystem, die Erfüllung von nationalen Vorgaben sowie die Anbindung an das Elektronische Patientendossier (EPD). Ein weiterer relevanter Punkt ist die Standardisierung: Ein KIS muss die zentralen Klinikprozesse abbilden und unterstützen. Anwenderinnen und Anwender wie Ärzteschaft, Pflege und Medizincontrolling nutzen das System vor allem für die Dokumentation. Besonders bei aufwendigen Krankheitsbildern, wie sie oftmals in Reha-Einrichtungen vorkommen, ist die Behandlungsdokumentation mitunter sehr aufwendig. M-KIS von Meierhofer bietet hier ein besonderes Feature: Das Modul für Komplexbehandlungen zeigt mit Hilfe eines Ampelsystems

Dokumentationslücken auf. Auch das Modul für Medikation unterstützt zielgerichtet im Stationsalltag. Es bietet Entscheidungsunterstützung dank integrierter Medikationschecks und prüft bei Verordnungen auf mögliche Allergien und Wechselwirkungen.

Gerade wenn es zu Fusionen kommt und Spitäler sich um weitere Häuser erweitern, kommt es darauf an, dass das KIS skalierbar ist und mit der Einrichtung mitwächst. Damit M-KIS technologisch für die Zukunft gut gerüstet ist, setzt Meierhofer auf webfähige Module, die auch in der Cloud betrieben werden können.

Sie wollen mehr erfahren? Nehmen Sie Kontakt auf!

Meierhofer Schweiz AG

Waldeggstrasse 37

3097 Liebefeld

Tel. +41 31 330 20 80

info@meierhofer.com

www.meierhofer.com

Care-Gastronomie – Der Schlüssel zur modernen Küchenführung

► Sie sind Koch/Köchin oder Bereichsleiter/Bereichsleiterin, Hotellerie/Hauswirtschaft und wollen sich in der modernen Care-Gastronomie weiterbilden? Dann ist dieser praxisorientierte und interprofessionelle Lehrgang genau das Richtige für Sie. Der Lehrgang



Lehrgang Care-Gastronomie: Mit Leidenschaft für mehr Lebensqualität.

wurde überarbeitet und vermittelt Ihnen das nötige Fachwissen zu wichtigen Inhalten der Gerontologie und befähigt Sie dazu, Ihren Bereich in Heimen oder ambulanten Settings optimal und effizient nach den Kriterien der Care-Gastronomie zu organisieren. Im Abschlussmodul zum Projektmanagement entwickeln Sie ein innovatives Konzept,

welches sowohl die Bedürfnisse der betagten Menschen als auch die wirtschaftlichen Aspekte berücksichtigt. Weiter können Sie sich mit spannenden Wahlmodulen in den Bereichen «Führung und Innovation», «Interprofessionalität» und «Care-Gastronomie kompakt» die Weiterbildung nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Unsere Weiterbil-

dung kombiniert Präsenzunterricht für die Vernetzung mit Kollegen/Kolleginnen sowie Onlineunterricht und orts- und zeitunabhängiges Selbststudium, was die Vereinbarkeit von Beruf und Weiterbildung ermöglicht. Mit Ihren neuen Kenntnissen und Kompetenzen

tragen Sie wesentlich zur guten interprofessionellen Zusammenarbeit bei. Damit stiften Sie hohen Nutzen für die betagten Menschen wie auch für Ihre Organisation.

Melden Sie sich jetzt an für das Einstiegsmodul «Genuss und Trends in der Care-Gastronomie». Wählen Sie im Anschluss an das Einstiegsmodul zwei Wahlmodule:

- Care-Gastronomie kompakt
- Führung und Innovation in der Care-Gastronomie
- Interprofessionalität in der Care-Gastronomie

Das Abschlussmodul beinhaltet die Arbeit an einem Projekt in Ihrer beruflichen Praxis.

Der modulare Lehrgang richtet sich an Köchinnen und Köche, Souschefs, Heimköche und Heimköchinnen, Leitende Hotellerie, Verpflegung, Hauswirtschaft, Qualitätsbeauftragte in sozialen Institutionen, Mitarbeitende der Spitex, Institutionsleitende.



Informationen zum Lehrgang über diesen QR-Code.

Careum Weiterbildung

Mühlemattstrasse 42

5000 Aarau

Tel. +41 62 837 58 58

info@careum-weiterbildung.ch

www.careum-weiterbildung.ch

Die sechs Finalteilnehmenden von «gusto25» stehen fest

► Die zwanzigste Ausgabe der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende kann sich über so viele Teilnehmende freuen wie schon lange nicht mehr. 111 Jungtalente im zweiten oder dritten Lehrjahr melden sich bis Anfang November für die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende «gusto25» an. Damit verzeichnet die 20. Ausgabe von «gusto» fast einen Viertel mehr Anmeldungen als im Vorjahr. Besonders stark gestiegen ist der Anteil der Lernenden im zweiten Lehrjahr. Sie machen fast 80 Prozent der Teilnehmenden aus.

Für eine Teilnahme bei der von Belieferungs- und Abhol-

grosshändler Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes organisierten Nachwuchsförderung musste eine Hauptspeise unter dem Motto «Special Cuts» ausgearbeitet werden. Gefragt waren spezielle Fleischzuschnitte vom Rind, zubereitet mit zwei verschiedenen Garmethoden. Zusätzlich wurden eine Stärkebeilage mit Produkten aus Schweizer Herkunft sowie zwei saisonale Schweizer Bio-Gemüse verlangt. Die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes hat die Einsendungen – bestehend aus Kurzbeschrieben und Fotos – nun anonymisiert beurteilt und

die besten sechs auserkoren. Noch nicht im Vorfeld kreiert wurde neu die Vorspeise. Vielmehr erfahren die Finalteilnehmenden die Zutaten für die «Mystery Soup» erst 30 Minuten vor dem finalen Wettkochen. Einzig an einer Suppeneinlage, ebenfalls gemäss vorgegebenem Warenkorb, können sie schon früher mit ihren Auszubildenden und Berufsschullehrenden tüfteln. Mit dieser Anpassung soll die Spontaneität mehr in den Vordergrund rücken.

Am 13. März schliesslich gilt es beim finalen Wettkochen in der Berufsfachschule Baden ernst. Die sechs Jungtalente haben dann insgesamt drei Stun-



den Zeit, um ihre Vor- und Hauptspeise live zuzubereiten. Bewertet werden sie dabei zuerst von einer Kochjury. Eine zweite Jury degustiert die Gerichte im Anschluss und vergibt ebenfalls Punkte. Die Rangverkündigung findet einen Tag später am 14. März im Rahmen von «gusto – the show» im Kongresshaus Zürich statt.

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

Die «gusto25»-Finalteilnehmenden

Vorname	Name	Betrieb	Ort	Lehrjahr
Ben	Cesa	Culinarium Alpinum	Stans	3
Noah	Ernst	Betagtenzentrum Laupen	Laupen	2
Céline	Grossmann	Stiftung für Betagte	Münsingen	3
Nicolas	Imholz	Spannort	Erstfeld	3
Tiziano	Palazzo	The Omnia	Zermatt	2
Lorenz	Schait	The Dolder Grand	Zürich	2

BEZUGSQUELLEN

ABHOLGROSSHANDEL

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



ALARM-SERVER

New Voice AG
 Militärstrasse 90
 8004 Zürich
 Tel. +41 58 750 11 11
 mobicall@newvoice.ch
 www.newvoice.global



AKKU GARTEN-PFLEGEGERÄTE

Kärcher AG
 Industriestrasse 16
 8108 Dällikon
 Tel. +41 844 850 868
 Fax +41 844 850 865
 info@ch.kaercher.com
 www.kaercher.ch



ALARMÜBERMITTLUNG

TUS Telekommunikation und Sicherheit
 Alpenstrasse 20
 3052 Zollikofen
 Tel. +41 58 910 73 73
 info@igtus.ch
 www.igtus.ch



TUS Telekommunikation und Sicherheit

Industriestrasse 22
 8604 Volketswil
 Tel. +41 58 910 74 74
 info@igtus.ch
 www.igtus.ch



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



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



BERUFSBEKLEIDUNG

Württemberg Design AG

Gewerbstrasse 18
8132 Egg b. Zürich
Tel. +41 43 266 70 90
info@wuertenberg-design.ch
www.corporate-dress.ch



Corporate Dress

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 14 B
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



CHEMISCHE PRODUKTE

Kärcher AG

Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 844 850 868
Fax +41 844 850 865
info@ch.kaercher.com
www.kaercher.ch



Wetrok AG

Steinackerstrasse 62
8302 Kloten
Tel. +41 848 818 181
info@wetrok.ch
www.wetrok.ch



DICHTUNGEN

poesia holding ag

Grenzweg 3
5726 Unterkulm
www.poesia.ch
shop.mk-dichtungen.ch

●●● poesia-gruppe.ch

EIERPRODUKTE

Fischer Eier GmbH GustOvo

Mettlenmatte 7
6102 Malters
Tel. +41 41 497 23 30
www.gustovo.ch



FACILITY MANAGEMENT

ISS Facility Services AG

Vulkanplatz 3
8048 Zürich
Tel. +41 58 787 80 00
info@iss.ch
www.iss.ch



GEMÜSEHÄNDLER

Dreyer AG

Frenschenbergstrasse 7
2575 Gerolfingen
Tel. +41 32 396 00 00
verkauf@dreyer-ag.ch
www.dreyer-ag.ch



GESUNDE RAUMLUFT

Camfil AG

Zugerstrasse 88
6314 Unterägeri
Tel. +41 41 754 44 44
info.ch@camfil.com
www.camfil.ch



INNENARCHITEKTUR

LIGNO in-Raum AG

Milchhof 2
6032 Emmen
Tel. +41 41 267 07 67
info@ligno.ch
www.ligno.ch



INTEROPERABILITÄTS- PLATTFORM

InterSystems GmbH

Robert-Bosch-Strasse 16a
DE-64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 174 70
Fax +49 6151 174 711
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



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



KOMMUNALTECHNIK

Kärcher AG

Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 844 850 868
Fax +41 844 850 865
info@ch.kaercher.com
www.kaercher.ch



KÜCHENMASCHINEN

Rotor Lips AG

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



MEDIZINPRODUKTE

Webstar AG

c/o E. Weber & Cie AG
Industriestrasse 28
8157 Dielsdorf
Tel. +41 44 870 87 00
info@webstar.ch
www.webstar.ch



MOBILIAR

Brunner AG

Gewerbstrasse 10
3322 Schönbühl
Tel. +41 31 932 22 32
Fax +41 31 932 22 64
info.ch@brunner-group.com
www.brunner-group.com



Hüba AG

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



NORMELEMENTE

ELESA SWITZERLAND SA

Alleestrasse 25
2503 Biel/Bienne
Tel. +41 32 365 54 50
Fax +41 32 365 83 08
info@elesa.ch
www.elesa.com



**PERSÖNLICHE SCHUTZ-
AUSRÜSTUNGEN (PSA)**

Thomi + Co AG

Rütschelenstrasse 1
4932 Lotzwil
Tel. +41 62 919 83 83
Fax +41 62 919 83 60
info@thomi.com
www.thomi.com

REINIGUNGSGERÄTE

Kärcher AG

Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 844 850 868
Fax +41 844 850 865
info@ch.kaercher.com
www.kaercher.ch



Wetrok AG

Steinackerstrasse 62
8302 Kloten
Tel. +41 848 818 181
info@wetrok.ch
www.wetrok.ch



REINIGUNGSKONZEPTE

Kärcher AG

Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 844 850 868
Fax +41 844 850 865
info@ch.kaercher.com
www.kaercher.ch



Wetrok AG

Steinackerstrasse 62
8302 Kloten
Tel. +41 848 818 181
info@wetrok.ch
www.wetrok.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



SANITÄRAUSSTATTUNGEN

KWC Group AG

KWC-Gasse 1
5726 Unterkulm
Tel. +41 62 768 68 68
info@kwc.com
www.kwc.com



Professional

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

RATEX AG

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



THERAPIEBEDARF

MEDIDOR AG

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



TOFUPRODUKTE

Genossenschaft

Tofurei Engel

Allmend 3
8967 Widen
Tel. +41 44 761 23 49
engel-tofu@engel-tofu.ch
www.engel-tofu.ch



WAAGEN

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



WASSERSPENDER

Kärcher AG

Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 844 850 868
Fax +41 844 850 865
info@ch.kaercher.com
www.kaercher.ch



ZUTRIITTSKONTROLLE

SALTO Systems AG

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



HEIME & SPITÄLER

Ausgabe März

Anzeigenschluss: 21.02.2025

Themen: Frühlingssortiment,
Hygiene, Recycling und
Entsorgung

Messen: Gastia St. Gallen,
Trendtage Gesundheit

Erscheinung: 14.03.2025

Fragen? Wir beantworten
sie gerne und beraten unter
+41 55 645 37 55

B2B search Suchen - Finden - Deal

Food - Chemie/Pharma - Healthcare - Kunststoff - MEM - Verpackung

Vermeiden Sie unnötige Kosten. Mit einer Simulation im Massstab 1:1.

Optimieren Sie Räume und Prozesse
von Gesundheitsinstitutionen
auf unserer Simulationsfläche.



Jetzt beraten
lassen





BWT Wasserspender

Wasser. Unsere Aufgabe.

Beeindruckend ab dem ersten Schluck.
Bestes BWT mineralisiertes Trinkwasser direkt
aus dem Wasserspender, für Sie und Ihre Gäste.

Change the World – sip by sip



Weg von
Einwegflaschen



Hin zu
lokalem Wasser



Ja zur
Nachhaltigkeit



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