

Landesspital mit neuem Verpflegungskonzept Neueröffnung Panorama-Restaurant

Das Liechtensteinische Landesspital (LLS) hat das Verpflegungskonzept komplett überarbeitet. Es beinhaltet eine individuelle gesunde Ernährung sowie logistische Verbesserungen für Patienten und Gäste. Ab 1. April wird dieses Konzept nun eingeführt und gleichzeitig das neue Panorama-Restaurant im LLS eröffnet.

Die medizinischen Leistungen sowie die Betreuung im Landesspital werden von den Patienten grundsätzlich als positiv eingeschätzt, hingegen entsprach die Verpflegung nicht mehr einer zeitgemässen Patientenverpflegung und sorgte daher hier und da auch für Kritik. Grund genug für das Landesspital, sich auch diesem Thema anzunehmen und die Einführung eines neuen modernen Verpflegungskonzeptes voranzutreiben.

Wünsche der Patienten berücksichtigt

Das Verpflegungskonzept beinhaltet eine ausgeklügelte individuelle und gesunde Ernährung, eine grössere Auswahl an Speisen und Getränken sowie logistische Verbesserungen. Das Konzept sieht vor, dass die Mahlzeiten als Komponenten durch die Liechtensteinische Alters- und Krankenhilfe (LAK) geliefert und vor Ort just-in-time erhitzt, veredelt und dekoriert werden. Das Spital hat zudem neu einen eigenen Koch im Haus. Dieser werde einzelne Speisen selbst fertigen, so unter anderem auch Kuchen und Patisserie. Die neuen Service-Einheiten auf den einzelnen Stationen erlauben darüber hinaus, auf die individuellen Wünsche der Patienten besser eingehen zu können. So kann jeden Mittag aus drei Menüs, am Abend aus zwei Menüs ausgewählt werden, eines davon vegetarisch. Zusätzlich steht ein kleines à-la-carte-Angebot bereit. Auch der Filterkaffee im Thermokrug hat nun ein Ende: Neue Gastronomiegeräte sorgen für den richtigen Kaffee- und Teegenuss.

Gastronomie-Service im Spital

Ebenfalls neu ist das Service-Konzept. Waren bisher qualifizierte Pflegefachkräfte und Pflegehilfskräfte auch für den Service zuständig, wird dies künftig ein Team mit Fachkräften aus Hotellerie und Gastronomie übernehmen. Mit dem neuen Verpflegungs- und Servicekonzept ist der Patient nicht nur Patient, sondern auch Gast im Haus. Dank dieser Umstellung ist es darüber hinaus nun für das qualifizierte Pflegepersonal möglich, sich voll auf die medizinischen Pflegeleistungen zu konzentrieren. „Die Ressourcen gerade im Pflegebereich auf dem Markt sind sehr begrenzt. Es ist uns daher ein wichtiges Anliegen, unsere eigenen Ressourcen so effizient wie möglich zu nutzen“, so Spitaldirektor Daniel Derungs.

Neues Panorama-Restaurant

Die bisherige Cafeteria im Dachgeschoss des Landesspitals wurde komplett umgebaut. Das neu entstandene Panorama-Restaurant lädt zum Verweilen ein. Es bietet kulinarischen Genuss vom Frühstück, über kleine Snacks bis hin zu warmen Tagesgerichten und frischen Salaten. Ein freundlicher Service nicht nur für Gäste und Patienten, sondern auch für die Mitarbeitenden des Landesspitals rundet das neue Konzept ab. Der Panoramablick auf die Bergwelt in der Umgebung dürfte für zusätzlichen Genuss sorgen. „Wir erhoffen uns, damit auch zu einer schnelleren Genesung unserer Patienten beizutragen und ihnen zu helfen, sich auch in einer gesundheitlich schwierigen Situation bei uns wohl zu fühlen“, so Derungs.

Weitere Informationen

Barbara Caprez, Leitung Hotellerie, Liechtensteinisches Landesspital
Barbara.caprez@landesspital.li, 00423 235 43 98