VIEL BEWEGUNG FÜR DIE VERPFLEGUNG

Rettungsdienst, Berufsfeuerwehr, Einsatzleitzentrale: drei Einheiten an fünf Standorten plus Studierende, Zivilschutzangehörige, Lehrer, Kursteilnehmende und Besucherinnen an der Höheren Fachschule für Rettungsberufe (HFRB) – alle brauchen sie regelmässig und rechtzeitig zu essen. Was logisch tönt, ist eine logistische Meisterleistung.

6.30 Uhr beim Rettungsdienst und in der Einsatzleitzentrale (ELZ): Schichtbeginn. Nebst der Anmeldung zum Dienst gibt es eine weitere wichtige, frühmorgendliche Aufgabe: die Essensbestellung. Via Intranet können die Mitarbeitenden das Menü einsehen und ihren Favoriten bestellen. Um 7.30 Uhr das Gleiche bei der Berufsfeuerwehr, allerdings scharen sich die Mitarbeitenden hier um eine Papierliste, auf welcher sie ihr Wunschmenü für den Mittag und den Abend ankreuzen können. Danach beginnt in den Einheiten das Tagesgeschäft, das selbstverständlich Pausen für den Verzehr der Menüs beinhaltet.

Bereits pfannenfertig

Was viele nicht wissen: Bei der Übermittlung der Essensbestellung um 8.30 Uhr ist die Küchencrew unter der Leitung von Kurt Spring an der HFRB bereits fertig mit Kochen. Um 6.30 Uhr, wenn andere bestenfalls an einen Kaffee denken, herrscht hier schon Hochbetrieb. Die Lüftung brummt, jeder Handgriff sitzt: Sandwiches und Salate werden angerichtet, Gemüse wird gegart, Schnitzel brutzeln in der Pfanne, Saucen werden gekocht und bald schon kommen die ersten Gratins aus dem Ofen. Kurz nach 8 Uhr legt sich die Hektik unvermittelt und es wird ruhiger. «Den grössten Teil haben wir nun erledigt», sagt Christian Schaller, Chef der Küchencrew. Diese besteht aus drei gelernten Köchen, die von jeweils zwei bis vier Helfern aus Zivildienst und -schutz unterstützt werden. Er ergänzt: «Nun werden die Speisen im Schockverfahren gekühlt, so bleiben alle Vitamine erhalten und sie behalten ihre schöne Farbe.»

UM 9.30 UHR WIRD DAS ESSEN FÜR DIE AUSSENSTANDORTE BEREITS ABGEHOLT.

Die Kunst der Menüplanung

Die Menge bemessen die Köche aufgrund von Erfahrungswerten und sie wissen dabei auch, was die Leute mögen – beispielsweise Schnipo oder Gehacktes mit Hörnli. Die Menüplanung ist aber einiges komplizierter: «Wir müssen auf verschiedenste Esskulturen Rücksicht nehmen: Rettungsdienst, Feuerwehr, Polizei, Studierende – alle haben andere Bedürfnisse», fasst Christian zusammen. Deswegen versucht die Küchencrew möglichst Menüs anzubieten, die viele Leute mögen, die dazu nahrhaft sind für die Einsatzkräfte, abwechslungsreich für die Kursbesucher und leicht für das Büropersonal. «Das alles mit einem Menüplan abzudecken, ist nicht immer einfach», schmunzelt Christian, «wir sind aber auch offen für Menüvorschläge.»

Andere Situation am Flughafen

Während sich die Köche um 8.30 Uhr in die verdiente Kafipause begeben, gehen im Büro der HFRB die Bestellungen der Berufsfeuerwehr Süd und der beiden städtischen Standorte des Rettungsdienstes für Mittag- und Abendessen ein. Die Bestellungen von Berufsfeuerwehr und Rettungsdienst am Flughafen sowie der ELZ gehen direkt ins Personalrestaurant des Flughafens, das das Essen für die Flughafen-Standorte liefert. Da das Essen hier teilweise innerhalb des Flughafengeländes geliefert werden muss, aber auch aufgrund der kürzeren Wege, eines guten Preis-Leistungs-Verhältnisses sowie fehlender Kapazitäten werden die SRZ-Standorte am Flughafen nicht von der Küche an der HFRB bedient.

Spürbare Konzentration

Dort ist nach der Kaffeepause noch einmal höchste Konzentration bei grösstmöglicher Schnelligkeit gefragt: Sämtliche Bestellungen für Berufsfeuerwehr und Rettungsdienst müssen innert einer Stunde abgepackt und für den Rettungsdienst gar bereits portionenweise angerichtet werden, inklusive Salatschälchen und Zellophanfolie darüber. Ein Kleber mit dem Haltbarkeitsdatum sowie einer mit dem Symbol für die richtige Ofeneinstellung runden die Menüverpackung ab. «So wissen die Mitarbeitenden an den Aussenstandorten mit einem Blick, wie sie die Menüs aufbereiten müssen», erklärt Christian.

Essenskurier

Um 9.30 Uhr holt Renato Burkhard das in Transportboxen verpackte und mit den jeweiligen Ziel-Aussen-

Die Köche an der HFRB setzen bei der Menüplanung auf regionale und saisonale Gerichte. Sie achten zudem darauf, dass die verarbeiteten Lebensmittel von hoher Qualität sind und von Lieferanten aus der Umgebung stammen.

standorten beschriftete Essen in der Küche ab. «Die Zeit bis zum Mittagessen benötige ich, um das Essen beim Rettungsdienst am Neumühlequai und im Triemli vorbeizubringen und um in der Wache der BF Süd das Mittagessen vorzubereiten», sagt Renato auf der Fahrt in die Stadt. Tatsächlich stehen bei den beiden Rettungsdienst-Standorten auch bereits die leeren Behälter mit dem gebrauchten Geschirr zum Abtransport bereit, sodass Renato sie flugs mit den zuvor befüllten Behältnissen austauschen kann. «Die Rettungssanitäter/-innen können in der Regel nicht alle zusammen essen, deswegen erhalten sie ihr Essen portionenweise und können es individuell aufbereiten», erklärt er weiter.

Mittagessen in Sicht

In der Wache Nord und in der ELZ wurde derweil ebenfalls das Essen angeliefert. Bei der ELZ und den Rettungsdienst-Standorten im Zentrum ist es bereits in Portionen verpackt, während bei der Berufsfeuerwehr und dem Rettungsdienst am Flughafen geschöpft wird. Ebenso bei der Berufsfeuerwehr in der Wache Süd, wo sich Renato für den Mittagsansturm bereit macht. Tatsächlich kommen auch schon bald die ersten Feuerwehrleute, es folgt ein Abtausch neckischer Sprüche: «Wenn es nicht so wäre, würde etwas nicht mehr stimmen», lacht ein Feuerwehrmann und Renato pflichtet ihm bei. Dann geniessen sie das Essen, das die Küche frühmorgens für sie zubereitet hat.

Öffentliches Restaurant

Für die Köche im Restaurant der HFRB ist es mit dem morgendlichen Kochen der täglich rund 250–300 Menüs noch nicht erledigt. Sie haben das zuvor gekühlte Essen wieder aufbereitet und schöpfen nun für die hungrigen Gäste. Anschliessend heisst es für sie abwaschen – auch das Geschirr, das Renato im Laufe des Nachmittags wieder zurückbringt, aufräumen und das Essen für den nächsten Tag vorbereiten: «Ab Donnerstag kümmern wir uns zudem bereits um das Essen für das Wochenende», sagt Christian, der eben eine Maschine mit dreckigen Tellern laufen liess. «Hygiene ist in einer Küche sehr wichtig.» Und stolz ergänzt er: «Unsere hat sogar eine Auszeichnung als vorbildlicher Musterbetrieb bekommen.»

Nicht nur Tagesgeschäft

Wer nun meint, dieser Ablauf würde sich täglich und ohne Abweichungen wiederholen, irrt. Die drei Köche der HFRB stellen auch ein Notfall-Verpflegungspikett, das die Einsatzkräfte bei einem länger dauernden Ereignis innert dreier Stunden mit einer warmen Mahlzeit und einem warmen Getränk versorgt. «Das kommt drei bis fünf Mal pro Jahr vor», sagt Christian, «beispielsweise im Juni beim Formaldehyd-Unfall im Uetlibergtunnel.» Dazu kommen Grossanlässe wie die Street Parade, Caterings bei speziellen, zumeist internen Events oder auch die Verpflegung bei Übungen, wie am 7. November, als für die Gesamtübung der Milizfeuerwehr 400 Essen geliefert wurden. Christian: «Zum Glück fiel die Übung auf einen Samstag, sonst hätten wir die zusätzlichen Essen im Tagesbetrieb abdecken müssen.» Und da schien wirklich keine Sekunde zu viel vorhanden zu sein. ■

Text: Tabea Rüdin
Bilder: Andreas Eggenberger, Tabea Rüdin

Anfang 2015 wurde beim Rettungsdienst und der BF Süd eine Umfrage zur Zufriedenheit bezüglich Essen durchgeführt.
Simone Eschler, Abteilungsleiterin Betrieb & Restauration, gibt Auskunft.

Welche Erkenntnis habt ihr aus der Umfrage gewonnen?
Wir haben festgestellt, dass es viele offene Fragen zu klären gibt. Deswegen haben wir die Betroffenen zu Infoanlässen eingeladen. Zusätzlich machen wir regelmässige Besuche an den Standorten. So können wir vor Ort instruieren, Tipps geben und auf die Anliegen eingehen.

Was sind die Hauptdiskussionspunkte?
Die Herkunft von Fisch und Fleisch wurde kritisiert, hier konnten wir transparent informieren: Grundsätzlich bieten wir nur Fleisch und Fisch mit zertifizierter Herkunft an, wenn immer möglich aus der Schweiz von Lieferanten aus der Umgebung. Weiter war die Aufbereitung der Menüs ein Thema – wir haben festgestellt, dass die Menüs oft nicht korrekt aufbereitet werden.

Was konntet ihr bereits verbessern?
Wir nehmen die Reaktionen sehr ernst und haben zum Beispiel die Menge der Mahlzeiten optimiert, die Fleischplatte wird abwechslungsreicher, und für die BF beschriften wir neu die Aufbereitung der Mahlzeiten. Auf Wunsch der Einsatzkräfte stellen wir über das Wochenende zudem schlichtere Menüs zur Verfügung.