

**Zeitschrift:** Spitex Magazin : die Fachzeitschrift des Spitex Verbandes Schweiz  
**Herausgeber:** Spitex Verband Schweiz  
**Band:** - (2016)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Die Vorkosterinnen von Genf  
**Autor:** Rambaldi, Nadia  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-822941>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.06.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Die Vorkosterinnen von Genf

Gut ist, was gut schmeckt und gesund ist: Die Ernährungsberaterinnen der Imad degustieren jede Woche die Menüs des Mahlzeiten-dienstes. Dabei spielen nicht nur Geschmack und Aussehen der Mahlzeit eine Rolle.



Jede Woche treffen sich die Ernährungsberaterinnen der Imad mit den Köchen des HUG zur gemeinsamen Degustation.

Man könnte meinen, die Damen treffen sich zu einem Mittagessen unter Freundinnen. Nur das Plastikgeschirr, die nüchterne Atmosphäre und das Personal in den weissen Kitteln weisen darauf hin, dass man hier nicht zum Vergnügen zusammenkommt. Doch Spass haben sie trotzdem: Malika Galloppini, Sandra Gorgerat, Isabelle Bard-Petelat und Tamara Del Tatto sind diplomierte Ernährungsberaterinnen der Imad (-institution genevoise de maintien à domicile) und degustieren mit ihrer Chefin Nelly Charvoz jeden Donnerstag die aktuellen Menüs des Mahlzeitendienstes. Dafür fahren sie jeweils in das Universitätsspital Genf (HUG) und probieren die Menüs, welche die Spitalköche des HUG für die Patienten im Spital und für den Mahlzeitendienst der Imad kredenzen. Sieben Menüs mit je drei Komponenten aus Fisch oder Fleisch, Gemüse und Kohlenhydraten stehen zur Degustation bereit, jede Wo-

che werden 21 Speisen probiert. Ob es auch diese Woche schmeckt? Das erste Menü wird serviert, der Spitalkoch stellt den Plastikteller des Mahlzeitendienstes in die Mitte des Tisches: eine Lachstranche mit Teigwaren und Spinat. Zuerst schauen sich die Vorkosterinnen das Aussehen der Mahlzeit an. Passen die Komponenten farblich zusammen? Macht der Teller einen appetitanregenden Eindruck? Die fünf sind sich einig: Der rosa Lachs, der grüne Spinat und die hellen Teigwaren passen farblich gut zusammen. Doch schmeckt es auch? Eine nach der anderen steckt ihre Gabel in Fisch, Gemüse und Pasta und probiert. Einen Moment lang bleibt es still, nur das Kauen der Vorkosterinnen ist zu hören. Dann folgt zustimmendes Nicken: «Der Lachs ist zart und nicht zu trocken und der Spinat hat eine gute Konsistenz», lautet das Urteil von Nelly Charvoz, Verantwortliche für den Mahlzeitendienst der Imad.

Stéphane Galeazzi, der Küchenchef des HUG, notiert sich das Urteil der SpiteX-Mitarbeiterin. Er sitzt mit am Tisch, um die Menüs der Woche zu degustieren und um die Rückmeldungen der Ernährungsberaterinnen entgegenzunehmen. Schon kommt der nächste Teller auf den Tisch, und die Frauen rümpfen bereits die Nase: farblich gibt das Menü nichts her und auch geschmacklich sind sich die Vorkosterinnen einig: Die Wähe ist versalzen und das Gemüse ist verkocht. Und warum wird das überhaupt zusammen serviert? Doch die Kritik ist von kurzer Dauer, die restlichen fünf Menüs der Woche bekommen alle gute Noten. Fehlen noch die Desserts. Sieben Süßspeisen werden rumgereicht, Fruchtsalat, Vanillecrème, Birnenkompott, Pâtisserie, Flan caramel und Traubenkompott. Alles schmeckt, nur die Vanillecrème ist den Damen nicht süß genug. Stéphane Galeazzi notiert sich die Anmerkung und bedankt sich bei den Ernährungsberaterinnen für den Besuch. Bereits nächste Woche werden die Ernährungsfachleute wieder gemeinsam am Tisch sitzen und die Menüs der Patienten und Klienten testen.

### Mehr Abwechslung als im Spital

Seit knapp fünf Jahren schon findet diese gemeinsame Degustation in der Spitalküche des HUG statt, zuerst nur sporadisch bei neuen Kreationen aus der Küche, später wöchentlich. Nicht nur die Menüs der aktuellen Woche werden getestet, jede Neuerung, jede Verbesserung, jede Menüänderung wird den SpiteX-Ernährungsberaterinnen zur Degustation vorgelegt. Der Austausch zwischen Spitalküche und Imad ist sehr eng. Die Verbesserungsvorschläge und Menüvorschläge werden durch die Spitalköche gerne umgesetzt. Auch wenns manchmal etwas dauert, bis die Idee auch wirklich auf dem Teller landet: «Es braucht Zeit, bis sich Dinge ändern. Aber unsere Rückmeldungen werden stets beherzigt», erzählt Nelly Charvoz.

Jeder Teller wird nach Quantität, Qualität, Präsentation, Konsistenz und Geschmack beurteilt. Auch bei der Planung der Menüs dürfen die Ernährungsberaterinnen mitreden: «Die Spitalküche unterbreitet uns Menüvorschläge für die nächsten vier Monate und wir stellen aus ihren Vorschlägen das Essen für unseren Mahlzeitendienst selber zusammen», erklärt Nelly Charvoz. Das sei nötig, um ausreichend Abwechslung zu schaffen: «Die Patienten im Spital bleiben dort nur eine beschränkte Zeit. Aber unsere Klienten und Klientinnen bekommen die Menüs täglich vorgesetzt, da braucht es mehr Abwechslung», erklärt Charvoz. Die Leiterin Mahlzeitendienst achtet auch darauf, an Festtagen besondere Speisen zu servieren: «Unsere Klienten schätzen es, an Feiertagen etwas Besonderes zu essen, das gehört einfach dazu.» Und was essen die Genferinnen und Genfer am liebsten? Gratin, Spaghetti bolognese, Lasagne, Kartoffelstock, die Geschmäcker sind vielseitig, ist sich das Team einig. Aber Fisch werde immer beliebter, und auch

vegetarische Speisen: «Es wird heute viel öfter Fisch gegessen. Aber das hat damit zu tun, dass es mehr Auswahl gibt.» Vegetarische Speisen sind bei den Klientinnen und Klienten beliebt, weil Fleisch im Alter schwierig zu kauen sei. Und der Klassiker «Café complet» sei auch in der Romandie ein Hit. Die wöchentliche Degustation wird für die Vorkosterinnen manchmal auch zur persönlichen Herausforderung, etwa dann, wenn Speisen wie Kutteln oder Schnecken degustiert werden müssen. «Als ich Zunge probieren musste, war das für mich schon etwas schwierig», gesteht Malika Galloppini.

### Täglich 1500 Mahlzeiten

Der Mahlzeitendienst der Imad liefert täglich 1500 Menüs aus. Die Speisen werden an drei Standorte in Genf geliefert, von einer Ernährungsberaterin kontrolliert und zur Weiterverteilung freigegeben. In dieser letzten Kontrolle liegt das Augenmerk auf Aussehen und Menge der Speisen. Falls etwas nicht stimmen sollte, kann so die Notbremse gezogen werden. Das komme aber praktisch kaum vor. Einmal habe ein Käse etwas komisch ausgesehen und die zuständige Ernährungsberaterin habe Alarm geschlagen. «Es stellte sich heraus, dass auf dem Käserand noch Reste des Herstellerstempels zu sehen waren. Der Käse war völlig in Ordnung», schmunzelt Nelly Charvoz. Doch Kontrolle ist wichtig, denn: Das wichtigste Ziel sei es, den Klienten und Klientinnen eine gesunde, schmackhafte Mahlzeit zu servieren, damit sie mit Freude essen.

Nadia Rambaldi



Stéphane Galeazzi, Küchenchef des HUG, nimmt Nelly Charvoz' Rückmeldungen zu den Desserts auf. Bilder: RA