



Wissen, worauf es in einem dynamischen Umfeld ankommt: René Huber, Leiter Logistik & Services, und Executive Chef Sebastian Diegmann von der Merian Iselin Klinik, flankiert von Andreas Jenni (links), Area Manager, sowie Michael Wehrli (rechts), CEO der Egro Suisse AG

---

# Klinisch getestet

---

Die Merian Iselin Klinik in Basel punktet bei ihren Patienten mit einer hochwertigen Hotellerie. Beim Kaffee setzt sie darum auf die flexiblen und innovativen Lösungen der Egro Suisse AG.

**Publireportage** Basel ist ein hartes Pflaster für Spitäler. Wer im Wettbewerb um Patienten mithalten will, darf nicht stehen bleiben. Die permanente Weiterentwicklung ist denn auch das Credo der Merian Iselin Klinik. Davon zeugen zum Beispiel die neu eröffnete orthopädische Notfallstation sowie die aus- und umgebaute Station «Premium Gold» für Privatpatienten. Mit der Infrastruktur und der Technik auf dem neusten Stand ist es aber längst nicht getan. Um die Patienten für sich zu ge-

winnen, adressiert die Klinik das Herz und den Bauch, indem sie einen Service und eine Küche bietet, die einem Nobelhotel in nichts nachstehen: «Mit einer exzellenten Hotellerie können wir uns von der Konkurrenz abheben», sagt René Huber, Leiter Logistik & Services.

Dafür braucht es eine hervorragende Qualität auf dem Teller – und in der Tasse. Denn ist der Kaffee nicht gut, bleibt auch vom besten Menü und der feinsten Patis-

serie ein schaler Nachgeschmack. Aus diesem Grund setzt die Merian Iselin Klinik seit acht Jahren auf die Vollautomaten der Egro Suisse AG: «Sie bieten ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis, und auch die Feedbacks der Patienten und Mitarbeiter sind super», lobt Huber. Die Spezialisierung auf Orthopädie – Sportverletzungen, Hüftoperationen et cetera – kommt der Klinikküche zugute: «Wir haben sehr wenige Patienten, die sich beim Essen und Trinken einschränken müssen», so Huber.



Seit Anfang Mai stehen neben den neun bestehenden Kaffeemaschinen «Egro ONE» drei Modelle des neuen Typs «Egro NEXT» im Dienst der Merian Iselin Klinik.



Köstlich zum Kaffee: Kokosnussmacaron, Zitronentarte, Vanille-Mango-Pannacotta, Financiers à l'orange

Entsprechend viele Freiheiten genießt die Brigade von Executive Chef Sebastian Diegmann, der zuletzt in derselben Funktion im Zürcher Fünf-Sterne-Hotel Eden au Lac wirkte: «Wir kochen frisch, mit mehrheitlich regionalen Produkten, und machen möglichst viel selbst», erklärt Diegmann sein Konzept, das er in allen drei Klinikküchen fährt. Im neusten Restaurant im «Premium Gold»-Bereich können Privatpatienten zusätzlich aus elf À-la-carte-Optionen und – mit ärztlicher Erlaubnis – aus einer gut sortierten Weinliste wählen.

Anfang Mai ergänzte die Merian Iselin Klinik die neun bestehenden Kaffeemaschinen des Typs «Egro ONE» um drei Modelle der neusten Vollautomatengeneration: «Egro NEXT». Die Maschinen kommen im ganzen Betrieb zum Einsatz: Am grosszügigen Empfang, der mit seinen Tischen und Zeitungen zum Verweilen einlädt, auf den Etagen und natürlich in den Restaurants. Privatpatienten können auf Knopfdruck einen Kaffee bestellen, der ihnen von Hotelfachangestellten im Zimmer serviert wird. Gleich zwei der neuen «Egro NEXT»-Maschinen ste-

hen im öffentlichen Restaurant 8 im achten Stock, dessen Panoramaterrasse eine eindruckliche Aussicht über die Dächer von Basel bietet. Befüllt mit dreierlei Bohnen – Lungo, Espresso und koffeinfrei – der Kaffeerösterei Casablanca und ausgestattet mit je zwei Mühlen sowie einem Touchscreen lassen die beiden Maschinen keine Wünsche offen. Sie beherrschen die ganze Bandbreite vom Espresso bis zum Latte macchiato. Sofern die Multi-Drink-Funktion freigeschaltet ist, kann der Nutzer zusätzlich die Kaffeemischung, die Dosierung und die Milchmenge wählen.

Auf einem Tablet demonstriert Andreas Jenni, Area Manager der Egro Suisse AG, wie man die Maschine mit wenigen Klicks von einem Modus in den anderen stellen kann. Je nach Einsatz der Maschine sind andere Bedienmodi verfügbar: «Man kann zum Beispiel sagen, dass es ausserhalb der bedienten Zeiten nur Kaffee und Espresso, aber keine Milchlischgetränke gibt.» Wie viel Technologie in der «Egro NEXT» steckt, sieht man ihr aufgrund des eleganten und anwenderfreundlichen Designs nicht an. Jedenfalls verfügt die Maschine über mehr Funktionen als die Klinik der-

zeit braucht. Was nicht ist, kann aber schneller werden als gedacht: Schliesslich sind sowohl die Merian Iselin Klinik als auch die Egro Suisse AG in einem dynamischen und hochkompetitiven Umfeld tätig – und müssen darum schon heute an morgen denken. ■

Die **Egro Suisse AG** ist eine Tochtergesellschaft der italienischen Rancilio Group, der viertgrössten Herstellerin von professionellen Kaffeemaschinen weltweit. Als einzige Marktvertreterin in der Schweiz vereint die Egro Suisse AG das Know-how in der Herstellung von traditionellen und vollautomatischen Kaffeemaschinen. Die Egro-Vollautomaten werden im Egro Lab in Dottikon entwickelt.

#### **Egro Suisse AG**

Bahnhofstrasse 66, 5605 Dottikon  
056 616 95 95

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