

# Mittagessen mit Weitblick bis in die Alpen

Serie «Wirtinnen und Wirte im Säuliamt»: Irene Georges-Steiner ist Leiterin Gastronomie im Spital Affoltern

REGULA ZELLWEGER

Neben den Menüs für Patientinnen und Patienten wird im Spital Affoltern auch für die Mitarbeitenden und die Öffentlichkeit gekocht. Ein reichhaltiges Mittagessen kann man mit Weitblick über Affoltern bis in die Alpen im Selbstbedienungsrestaurant Panorama genießen. Zudem bietet das Kafi 27 neben dem Haupteingang des Spitals kalte Snacks und diverse Getränke an.

In den beiden öffentlichen Restaurants nutzen insbesondere Mitarbeitende des Spitals, aber auch beispielsweise Lehrpersonen, Wandergruppen und Einzelpersonen aus der Stadt wochentags das attraktive Angebot im lichtdurchfluteten Restaurant und auf der Gartenterrasse.



Das Restaurant bietet mit der langen Fensterfront einen Blick über Affoltern bis in die Alpen. (Bilder Regula Zellweger)

## Engagierte Gastronomen

«Ich liebe meinen Job», erklärt Irene Georges, Leiterin Gastronomie im Spital Affoltern. Sie ist eben aus den Ferien zurück und freut sich auf ihre Arbeit. Es sind nicht nur die unzähligen, abwechslungsreichen Tätigkeiten, vor allem schätzt sie auch den Umgang mit ihren rund 30 Mitarbeitenden.



In dieser Serie berichtet der «Anzeiger» regelmässig über Wirte und Wirtinnen aus dem Säuliamt. (red)

Nach den Abschlüssen als Fachfrau Hauswirtschaft EFZ, Köchin EFZ und Chefköchin BP arbeitete sie viele Jahre in der Küche des Spitals Affoltern. «Ich hatte einen hervorragenden Mentor, Mario Krieger, der die Spitalküche 30 Jahre geprägt hat. Ich bin ihm sehr dankbar», erzählt sie.

Sie schätzt die regelmässigen Arbeitszeiten. «Das Restaurant Panorama

bietet den Mitarbeitenden freie Wochenenden. In einer Kantine und in einer Spitalküche hat man meist familienfreundliche Arbeitszeiten.»

Ihr zur Seite steht Senol Sahin, Leiter Events und Restaurants. Er arbeitet seit eineinhalb Jahren im Spital Affoltern. Er hat in der Türkei Betriebswirtschaft studiert und sich hier im Gastronomiebereich weitergebildet. Er ist der geborene Dienstleister, ist kommunikativ und liest den Gästen die Wünsche von den Augen ab.

Er erwähnt, dass es Spezialwochen gibt, beispielsweise Grill-, Spargel- oder Kebabwochen. Und dass externe Gäste eine Stempelkarte erhalten, wo jedes Essen abgestempelt wird, das elfte ist dann gratis. Besonders stolz ist er auf die attraktiven Angebote im Rahmen eines Apéro riche.

## Man kann das Panorama auch mieten

Das Panorama hat Stammgäste: Spitalmitarbeitende, Besucher von Langzeitpatienten und -patientinnen und externe Gäste, die sich durchmischen, oft miteinander ins Gespräch kommen. «Beispielsweise Spitaldirektor Lukas Rist isst regelmässig bei uns», erzählt Irene Georges. «Er lobt uns oft, was uns immer freut.»

Das Angebot im Restaurant Panorama bietet täglich ein Vegi-, ein Fleisch- und ein Fitness-Mittagsmenü sowie Suppen und Desserts an. Das Salatbuffet

umfasst eine grosse Auswahl an frischen Produkten, möglichst aus der Region. Alkoholische Getränke werden nicht ausgeschrieben. Wasser mit und ohne Kohlensäure ist gratis. Die Speisen sind klar deklariert: Herkunft und Informationen wie laktosefrei oder glutenfrei. Gesunde Ernährung ist in einer Spitalküche zentral.

Das Panorama kann man für private Anlässe mieten, beispielsweise für Firmen-, Vereins- oder Familienanlässe.

«Sogar Kindergeburtstage kann man bei uns feiern. Allerdings sind wir ausschliesslich für Essen und Getränke zuständig. Spiele und weitere Programmpunkte gestalten die Familien selbst.» Und mit einem wissenden Lächeln meint die erfahrende Gastronomin und Mutter zweier Kinder: «Und das Aufräumen und Putzen nach dem Anlass nehmen wir den Eltern auch ab. Zudem sind unsere Pommes frites die Besten!»

## Führung wahrnehmen

Die Arbeit in der Gastronomie in einem Spital ist herausfordernd. Vorschriften betreffend Lebensmittel und Hygiene nehmen laufend zu und als Verantwortliche muss man den Überblick behalten. Irene Georges ist eine natürliche Autorität, sie überzeugt mit ihren Fachkompetenzen. «Wir sind gemeinsam stolz, wenn die Statistik beweist, dass wir gut arbeiten und der Bekanntheitsgrad des Panoramas steigt.» In der Kü-

che werden zwei Lehrlinge ausgebildet. Stete Weiterbildung unterstützt Irene Georges gern. Sie steht nur in der Küche, wenn dort stressige Situationen entstehen. «Köchin ist eine Berufung», erklärt sie.

Sie lobt das Spital als Arbeitgeber und schätzt den Kontakt der Spitalküche mit allen Abteilungen. Insbesondere Wünsche aus der Palliativabteilung werden erfüllt. «Wir gehen dann auch mal in die Stadt und kaufen ein Entrecôte

oder kochen eine Portion Hörnli mit Hackfleisch und Apfelmus.»

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme, Gerichte verbinden sich mit Erinnerungen, wecken Gefühle. Dessen sind sich Irene Georges und ihr Team bewusst und engagieren sich von Herzen für ihre Gäste.

Informationen auf [www.spitalaffoltern.ch](http://www.spitalaffoltern.ch)  
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 11.30 bis 13.30 Uhr. Warme Küche täglich von 11.30 bis 13.15 Uhr



Irene Georges-Steiner, Leiterin Gastronomie Spital Affoltern, und Senol Sahin, Leiter Events und Restaurants, sind ein gutes Team.