

Jahresbericht 2023

# Ernährung im Fokus

Als universitäre Institution setzen wir wissenschaftliche Forschungserkenntnisse konsequent im Alltag um und lassen diese direkt in Betreuung und Therapie unserer Patientinnen und Patienten einfließen. Richtige und gute Ernährung nimmt dabei eine Schlüsselrolle ein.



# Die UAFP im Jahr 2023

## VR-Präsident Dr. rer. pol. Thomas Giudici

Die UAFP baut ihre führende Position in der Altersmedizin weiter aus.

Wir konnten im 2023 unsere führende Position in der regionalen Gesundheitsversorgung betagter Patientinnen und Patienten in den Bereichen Akutgeriatrie, Rehabilitation und Alterspsychiatrie sowie in der universitären Altersmedizin in der Schweiz weiter ausbauen. Die Finanzierung der dazu notwendigen Entwicklungen und Innovationen in Diagnostik, Behandlung und Betreuung betagter Patientinnen und Patienten wird jedoch immer schwieriger. Dies, weil die Tarife nicht ausreichen, um die infolge der Inflation und des Fachkräftemangels stetig steigenden Kosten v. a. im Personalbereich zu decken.



Die sich weiter öffnende Schere zwischen den erzielbaren Einnahmen und den notwendigen Kosten zeigt sich in den Finanzzahlen deutlich. Das Unternehmensergebnis 2023 ist tiefer als im Vorjahr. Unsere EBIDTAR-Marge, die den Gewinn vor Steuern und Abschreibungen im Verhältnis zum Umsatz darstellt, beträgt 4.2 %. Sie ist damit zum Vorjahr mit 8 % deutlich gesunken, aber dennoch höher, als der Durchschnitt in vergleichbaren Schweizer Spitälern und Reha-Kliniken. Wie erwartet, müssen wir – trotz den im Vorjahr vorgenommenen Wertberichtigungen auf die Immobilien – einen Jahresverlust von 4 Mio. CHF ausweisen.

Ganz im Gegensatz zu den Finanzzahlen sind die Versorgungszahlen äusserst positiv. Mit einer Auslastung von 90.2 % waren wir fast durchgehend komplett belegt. Im 2023 konnten wir mit 5'772 rund 2.5 % mehr stationäre Austritte bewältigen, was auch zu einem nochmals

leicht höheren Umsatz führte. Auch die Zufriedenheit der Patientinnen und Patienten und deren Angehörigen war weiterhin auf hohem Niveau.

Diese hohen und guten Versorgungszahlen sind ein messbarer Verdienst unserer Mitarbeitenden. Sie bedeuten aber auch eine hohe Belastung. Das erleben wir in einer weiterhin angespannten Personalsituation, vor allem in der Berufsgruppe der Pflege. Entsprechend haben wir auch im 2023 viel in Förderung des Personals investiert und Ende 2023 eine Erhöhung der Lohnsumme für das Jahr 2024 um 2 % beschlossen.

Zugleich realisierten wir auch im 2023 viele Massnahmen, um die Profitabilität zu optimieren. Ertragsseitig haben wir z. B. die Flächennutzung maximal verdichtet, so dass wir im Erdgeschoss weitere Flächen an das Universitätsspital vermieten konnten. Kostenseitig sind wir sehr diszipliniert. In der Küche, beim Haushaltsaufwand und im medizinischen Bedarf konnten wir sogar trotz Teuerung spürbare Einsparungen durch gute Verhandlungen und Produktumstellungen erzielen. Der ökonomische Druck bleibt aufgrund der genannten Schere zwischen Erträgen und Kosten weiterhin hoch.

Im 2023 fanden durch den Regierungsrat Basel-Stadt auch Gesamterneuerungswahlen des Verwaltungsrates für die neue Amtsperiode von 2024 bis 2027 statt. Drei neue Mitglieder wurden in den Verwaltungsrat gewählt und vier Bisherige wiedergewählt.

Unsere bisherigen strategischen Massnahmen zur Stärkung unserer Versorgungsleistung und Steigerung der Wirtschaftlichkeit werden wir auch im 2024 konsequent weitertreiben. Trotz des hohen finanziellen Drucks werden wir weiterhin in die Personalentwicklung, die Digitalisierung und innovative Projekte investieren, um in der altersmedizinischen Versorgung führend zu bleiben.

# CEO Dr. phil. nat. Jürg Nyfeler

## Die UAFP überzeugt mit einer guten Auslastung und zufriedenen Mitarbeitenden

Im Jahr 2023 haben unsere knapp 1'000 Mitarbeitende rund 100'000 Pflage tage geleistet und damit 5'770 Patientinnen und Patienten in unseren 300 Betten betreut. Dies zeigt, dass unser Spital sehr gut ausgelastet war. Im Durchschnitt betrug die Bettenauslastung über das gesamte Jahr hinweg 90.2 %. Das ist minim höher als letztes Jahr und zeigt, dass die UAFP praktisch durchgehend voll belegt war.



Weiterhin kommen konstant mehr als zwei Drittel der Patientinnen und Patienten aus Basel-Stadt, was die wichtige Rolle der UAFP im Basler Gesundheitswesen zeigt. Während im 2022 noch alles im Zeichen der Pandemie stand, ist es im 2023 bezüglich Corona ruhiger geworden. Es wurden weiterhin Patientinnen und Patienten mit Corona behandelt, die Erkrankung wurde jedoch mehr und mehr Teil des normalen Spitalalltags.

Auch qualitativ überzeugt die UAFP; nebst der ISO-Zertifizierung und Swiss Reha konnte sich die UAFP auch als ärztliche Weiterbildungsstätte FMH für klinische Ernährung zertifizieren. Qualität zeigt sich auch in unserer Zusatzversicherungsquote, die rund 30 % in der Rehabilitation und rund 27 % in der Alterspsychiatrie und Akuter Altersmedizin beträgt. Nebst der Qualität haben wir uns im letzten Jahr auch mit Nachhaltigkeit beschäftigt. Wir haben deshalb im 2023 unseren Food Waste um knapp 14 Prozent reduziert, was rund 12.5 Tonnen entspricht.

Der Fachkräftemangel ist weiterhin zu spüren und wird uns auch zukünftig weiter begleiten. Die UAFP ist und bleibt aber weiterhin eine attraktive Arbeitgeberin. Wir haben im 2023

Lohnmassnahmen sowie strukturelle Massnahmen beschlossen und somit einer Erhöhung für Samstagszulagen und Pikettdienstentschädigungen zugestimmt. Trotz wirtschaftlich herausfordernden Zeiten setzte die UAFP damit ein bewusstes Zeichen und zeigte damit ihre ausserordentliche Wertschätzung gegenüber allen Mitarbeitenden. Zudem fand im 2023 eine breit angelegte Personalumfrage statt, die zeigte, dass die Verbundenheit der Mitarbeitenden mit unserem Spital enorm hoch ist und sie die UAFP als Arbeitgeberin weiterempfehlen würden. Mit diesen Voraussetzungen werden wir in Zukunft weiterhin unseren Patientinnen und Patienten als führende universitäre Altersmedizin die bestmögliche Behandlung und Betreuung bieten.

# CMO Prof. Dr. med. Reto W. Kressig

## Richtige und gesunde Ernährung an der UAFP

In der UAFP legen wir beim Genesungsprozess unserer älteren Patientinnen und Patienten auch grossen Wert auf eine richtige und gesunde Ernährung. Dabei stehen neben dem hochstehenden kulinarischen Genusslebnis auch die konkrete Umsetzung der seit wenigen Jahren von der eidgenössischen Ernährungskommission publizierten Ernährungsempfehlungen für Ältere im Mittelpunkt.



Ältere Menschen haben besondere Ernährungsbedürfnisse. Der tägliche Bedarf an Kalorien ist im Alter geringer, an Mineralstoffen bleibt er gleich, an Proteinen steigt er gar um die Hälfte an. Das bedeutet, dass die Ernährung generell nährstoffdichter sein muss. In der UAFP wird der Ernährungszustand jeder Patientin und jedes Patienten routinemässig als wichtiger medizinischer Risikofaktor erfasst. Bezüglich Patienten-Essverhalten hilft uns zudem der mit Nutrai entwickelte Foodscanner. Dieser erfasst die prozentual vom Patienten gegessene Mahlzeitmenge und unterstützt damit unsere Ernährungstherapeutinnen und -therapeuten in ihren täglichen Bemühungen, den Ernährungszustand von schlecht ernährten Patienten zu verbessern.

Damit, aber auch dank unserer langjährigen Forschungserfahrung in der Ernährung, gehören wir seit 2023 zu den FMH-zertifizierten ärztlichen Weiterbildungsstätten für den neuen medizinischen Fachschwerpunkt Klinische Ernährungsmedizin. Unsere an der Schnittstelle zwischen Forschung und Klinik dazu geschaffene «NutriCare Clinic» stellt sicher, dass neuste wissenschaftliche Erkenntnisse aus der Ernährungsmedizin direkt den Patientinnen und Patienten zugutekommen.

Doch das war uns nicht genug, wir wollten unser Wissen rund um die Ernährung im Alter auch der breiten älteren Bevölkerung zugänglich machen. Denn gesunde und altersadaptierte Ernährung ist nicht nur im Spital wichtig, sondern auch zu Hause. Wichtig ist hier übrigens zu wissen, dass die Muskelalterung bereits mit 50 Jahren beginnt. Deshalb haben wir im Rahmen unserer Felix Platter Stiftung für Forschung und Innovation, gemeinsam mit Betty Bossi, das kostenlose und für alle zugängliche Magazin «gesund und stark» mit 20 proteinreichen Rezeptideen zum Erhalt der Muskelgesundheit im Alter herausgegeben. Damit können unsere Empfehlungen für mehr Proteine in konkreten und genussvollen Mahlzeiten einfach umgesetzt werden.

Fürs 2024 planen wir ein zweites Magazin mit dem Titel «gesund und smart», das sich der positiven Wechselwirkung von Ernährung und geistiger Fitness widmen wird. Auch hier möchten wir neuste wissenschaftliche Forschungserkenntnisse konsequent im Alltag umsetzen und direkt in Betreuung und Therapie unserer Patientinnen und Patienten einfließen lassen. Auf's Alter abgestimmte Ernährung ist enorm wichtig für einen nachhaltigen Genesungsprozess, aber auch für die Gesundheit im Alter generell. Es ist und bleibt uns deshalb ein grosses Anliegen, unser altersmedizinisches Spezialistenwissen nicht nur im Spital, sondern auch generell und präventiv für ein gesundes Älterwerden an alle Interessierte weiterzugeben.

# AdvantAGE – Betreute Rückkehr vom Spital nach Hause

Im Rahmen des Projektes AdvantAGE erprobt die UAFP gemeinsam mit dem Gesundheitsdepartment Basel-Stadt ein neues, in der Schweiz einzigartiges Versorgungsangebot. Patientinnen und Patienten erhalten die Gelegenheit, im Anschluss an ihren Spitalaufenthalt von einer intensiven Nachbetreuung durch ein interprofessionelles Team im häuslichen Umfeld zu profitieren.



## Selbständigkeit und Lebensqualität erhöhen und Wiedereinweisungen verhindern

Die Übergangsphase vom Spitalaustritt nach Hause birgt für viele Patientinnen und Patienten das Risiko einer lückenhaften Anschlussversorgung, die zu einer erneuten Spitaleinweisung führen kann. Mögliche Faktoren, die dazu führen können, sind Herausforderungen im Medikamentenmanagement, unerkannte Verschlechterungen des Allgemeinzustands oder eine lückenhafte Kommunikation zwischen stationärer und ambulanter Versorgung. «Aus Erfahrung wissen wir, dass eine gezielte Unterstützung die Grundlage für den selbständigen Alltag und eine verbesserte Lebensqualität darstellt», erklärt Dr. Thekla Brunkert, Assistenzprofessorin für Interprofessional Primary Care an der Universität Luzern. Sie leitet gemeinsam mit Dr. Oliver Mauthner, Chief Nursing Officer der Universitären Altersmedizin FELIX PLATTER, das Projekt AdvantAGE.

## Versorgungslücke soll geschlossen werden

Im Kanton Basel-Stadt besteht eine Versorgungslücke im Bereich der Übergangspflege für ältere Personen mit Multimorbiditäten der Schnittstelle von Spital- und Grundversorgung.



«In der Übergangsphase vom stationären Aufenthalt zurück in den häuslichen Alltag sind Patienten mit komplexen Herausforderungen konfrontiert», erklärt Mauthner. AdvantAGE schliesst hier die bestehende Versorgungslücke, indem es Patientinnen und Patienten in den ersten Wochen nach einem Spitalaufenthalt individuelle Unterstützung in der Form von Hausbesuchen anbietet. Darüber hinaus besteht eine enge Zusammenarbeit mit den zuständigen Hausärztinnen- und -ärzten sowie falls vorhanden den Spitexmitarbeitenden.

## **Interprofessionelle Zusammenarbeit**

AdvantAGE ist ein pflegegeleitetes interprofessionelles Versorgungsmodell, das durch diplomierte Pflegeexpertinnen und -experten mit Masterabschluss, sogenannte Advanced Practice Nurses (APN), koordiniert wird. Sie besuchen die teilnehmenden Patienten und Patientinnen zu Hause und führen in diesem Rahmen klinische Untersuchungen, Medikamentenabgleiche und Schulungen zum Selbstmanagement durch und unterstützen die Patientinnen und Patienten auch bei der gesundheitlichen Vorausplanung. Die vier APNs werden durch zwei Ärztinnen, einen Sozialberater sowie einer Ernährungstherapeutin und einer Ergotherapeutin unterstützt. Diese haben vorwiegend beratende Funktionen und lassen ihre Expertise in die Betreuung mit einfließen.

*"Wir führen regelmässig interprofessionelle  
Besprechungen zu Patientinnen und  
Patienten durch, um eine optimale  
Versorgung zu gewährleisten".*

*Dr. Oliver Mauthner, Chief Nursing Officer, Universitären Altersmedizin  
FELIX PLATTER*

## **Erfolgreiche Pilotphase**

Im 2023 wurden im Rahmen einer Pilotstudie, 70 Patientinnen und Patienten von zwei akut-geriatrischen Abteilungen der Universitären Altersmedizin FELIX PLATTER im AdvantAGE Versorgungsmodell betreut. «Die positiven Rückmeldungen der bisher betreuten Personen zeigen, wie sehr dieses Angebot geschätzt wird», betont Brunkert.

Im Rahmen einer wissenschaftlichen Studie wird das Versorgungsmodell AdvantAGE von Anfang 2024 bis Ende 2025 ausgewertet. Nebst der Wirksamkeit zur Vermeidung von wiederholten Spitaleintritten werden auch die Akzeptanz und Kostenwirksamkeit des Versorgungsmodells untersucht. Dies mit dem Ziel das neue Angebot in die Routineversorgung integrieren zu können.

# Mit Bits und Bytes zum leckeren Bissen – unser Foodscanner

Die Universitäre Altersmedizin FELIX PLATTER setzt mit ihrem einzigartigen Foodscanner-Projekt erneut einen Meilenstein. Die UAFP und das Start-up Nutrai haben einen Foodscanner entwickelt, der prozentuale Angaben zur gegessenen Essensmenge bei Mahlzeiten ermöglicht und somit einen Mehrwert für die Ernährungstherapie bietet. Als einziges Spital der Schweiz nutzt die UAFP den Einsatz von KI in der Spitalküche und der Ernährungsmedizin.



In der Altersmedizin ist eine gesunde und altersgerechte Ernährung ein unverzichtbarer Faktor für die Genesung. Ob und wieviel ein Patient während einer Hospitalisation isst, wurde bis anhin händisch in ausgewählten Patientensituationen durch die Pflege mit gezeichneten Tellerprotokollen dokumentiert. Der Einsatz des neu entwickelten Foodscanners schafft hier einen Mehrwert für alle Patientinnen und Patienten, indem er den prozentualen Wert der gegessenen Nahrung angibt. «Die im Foodscanner zum Einsatz kommende KI trägt somit massgeblich zu einer innovativen und sehr zielgerichteten klinischen Ernährungsmedizin in der UAFP bei», erklärt Prof. Dr. med. Reto W. Kressig, Chief Medical Officer der UAFP. Dank KI ist somit die tägliche konkrete Umsetzung neuester altersmedizinischer Ernährungserkenntnisse deutlich einfacher geworden: Ob Patientinnen und Patienten den täglich für die Genesung notwendigen Kalorien- und Proteinbedarf zu sich nehmen, kann damit grösstenteils beantwortet werden.

**Tägliche Auswertung von rund 900 Bildern**

Und so funktioniert: In der Spitalküche schiesst die 3D-Kamera von jeder Patienten-Mahlzeit ein Bild. Dieser Teller geht danach ins Patientenzimmer und sobald das Tableau nach der Rückgabe wieder zurück in die Abwaschstrasse geführt wird, erfasst die Kamera denselben Teller nochmals. Die Differenz zwischen Ausgabe und Rücknahme wird dann vom System ausgewertet und in Prozenten angegeben.

*"Die Ernährung wird somit getrackt, um genau zu sehen, wieviel die Patienten tatsächlich gegessen haben".*

*Nadine Engler, COO und Leiterin Betrieb, Universitären Altersmedizin  
FELIX PLATTER*

Somit nutzt die UAFP den Einsatz von KI, um die quantitative Menge des Nahrungsverzehrs als Vitalwert aufzunehmen. Der intelligente Foodscanner wertet somit genau aus, wieviel die Patienten tatsächlich gegessen haben. «Die Foodscannertechnologie bringt somit den Nahrungsverzehr als neuen Routine-Vitalwert bei allen unseren Patienten in die medizinische Behandlung», meint der an der Entwicklung massgeblich beteiligte Altersmediziner Dr. med. Tobias Meyer und Initiator des Projekts. Von durchschnittlich 300 täglichen Patientenessen wird jeweils das Frühstück, Mittag- und Abendessen erfasst. Somit wertet das System täglich rund 900 Bilder aus.

### **Vorreiterrolle in der Ernährungswissenschaft**

Der Foodscanner fungiert als automatisiertes Tellerprotokoll und liefert dadurch analysierbare Kennzahlen zu Mangelernährung, tatsächlich verzehrter Nahrungsmenge der Patientinnen und Patienten, sowie Angaben zu Food Waste. Der Foodscanner erleichtert und verbessert somit die Arbeit der Ernährungstherapie. Das Projekt ist seit Lancierung im Jahr 2023 erfolgreich unterwegs und vereint mit diesem Einsatz von KI im Spitalalltag Bereiche aus Pflege, Hotellerie, Küche und Medizin und zeichnet somit für eine interprofessionelle erfolgreiche Zusammenarbeit. Die UAFP baut damit ihre Vorreiterrolle im Bereich der klinischen Ernährungswissenschaften weiter aus.

Das gemeinsame Projekt der UAFP und des Unternehmens Nutrai unterstreicht zudem die Bedeutung von Partnerschaften zwischen medizinischen Einrichtungen und Technologie-Start-Ups für Innovation und Fortschritt im Gesundheitswesen.

Der Foodscanner wird derzeit weiterentwickelt. Zukünftig soll dieser den Gehalt einzelner Nährstoffe der angebotenen Mahlzeiten genau analysieren. Damit könnte etwa berechnet

werden, wie viel Protein ein Patient mit der Mahlzeit zu sich genommen hat.

Zudem wurde Prof. Dr. med. Reto W. Kressig für seine Forschungstätigkeit für den Viktor Award des Schweizer Gesundheitswesens in der Kategorie «Medizinische Meisterleistung 2023» nominiert, u. a. auch für das Projekt «Foodscanner».

# Die UAFP reduzierte ihren Food Waste innerhalb eines Jahres um 14 Prozent

Um den Food Waste im eigenen Haus zu evaluieren und zu reduzieren, hat die UAFP im 2023 am Projekt Gastronomie Zukunft Basel von United Against Waste teilgenommen. Nebst bisher zwei Food Waste-Messungen wurde dabei auch das Einkaufsverhalten evaluiert, um den ökologischen Fussabdruck mittels Eco-Score zu bestimmen. Zusätzlich werden die Menüpläne und Menüs von externen Ernährungsfachpersonen überprüft.



## Anpassung der Portionengrösse und des Bestellprozesses

Für die beiden Food Waste-Messungen wurden während vier Wochen sämtliche vermeidbare Lebensmittelabfälle aus der UAFP gesammelt, kategorisiert und gewogen. Fielen bei der ersten Messung im 2022 noch rund 7.5 Tonnen Food Waste an, waren es im Juli 2023 nur noch 6.5 Tonnen. Der grösste Teil der Abfälle ging auf nicht verzehrte Mahlzeiten von Patientinnen und Patienten zurück, weniger Abfälle fielen bei Mitarbeitenden und in der Küche an. Die erzielte Reduktion von einer Tonne Foodwaste, wurde dank verschiedenen Massnahmen erreicht. Eine Gruppe von Mitarbeitenden aus Küche, Hotellerie, Ernährungstherapie, Klinische Ernährung, Pflege und Arztdienst hat auch nach der zweiten Messung bereits weitere Potenziale identifiziert, die teilweise noch im 2023 angegangen worden sind. Anpassungen sind in der Bestellung der Portionengrösse vorgenommen werden. So kann nun präzise bestellt werden, wie viel Brot, Gemüse, Salat, Suppe etc. vom Patienten bzw. der Patientin gewünscht wird. Auch zum Kaffee wird Milch nur noch auf Bestellung serviert.

Ein beliebtes Angebot bei Mitarbeitenden: nicht verkaufte Mittagsmenüs im reCIRCLE-Geschirr am Nachmittag für nur 4 CHF kaufen zu können. Im 2023 wurden 1'690 Mahlzeiten verzehrt statt entsorgt.

Mit der bisher erreichten Reduktion von Food Waste spart die UAFP jährlich Warenkosten von fast 50'000 CHF und konnte seinen CO<sub>2</sub>-Fussabdruck um 29 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente pro Jahr reduzieren. Aufgrund dieser ersten Erfolge aus dem Pilotprojekt hat sich die UAFP dem Verein United Against Waste angeschlossen und mit diesem bereits das nächste Projekt für weitere Messungen und Reduktionen gestartet.

# «Unsere Patientinnen und Patienten erhalten einen individuellen Service mit hohem Augenmerk auf die geeignete Ernährung.»

Interview mit Dr. Nadine Engler, COO, Brigitte Kraut, Fachabteilungsleiterin Service & Patientenhotellerie und Yvonne Dörr, Teamleiterin Patientenhotellerie



**Beim Bezug des Neubaus im Jahr 2019 wurde die Patientenhotellerie in der UAFP eingeführt, zunächst nur auf der Privatstation und dann nach und nach auf allen Stationen. Was waren die ausschlaggebenden Gründe?**

*Nadine Engler:* Ein guter und fachgerechter Hotellerieservice erhöht die Aufenthaltsqualität der Patientinnen und Patienten und begünstigt ihre Genesung. Zuerst haben wir die Patientenhotellerie auf der Station Privé eingeführt, um den anspruchsvolleren Wünschen und Bedürfnissen von Privatpatientinnen und -patienten nachzukommen. Nebst einer höheren Servicequalität für Patientinnen und Patienten zeigten sich auch eine Entlastung der Pflege und weitere positive Effekte. Beim Aufbau der Station Comfort für Halbprivatversicherte im Jahr 2021 und danach auf den übrigen Stationen, entschieden wir uns für einen weiteren Ausbau der Hotellerie. So kann sich die Pflege nun auf allen Stationen auf ihre Kerntätigkeiten konzentrieren und unsere Patientinnen und Patienten erhalten einen individuellen Service mit Fokus auf eine geeignete Ernährung.

*Brigitte Kraut:* Die Fachkompetenzen im Gastronomiebereich, die wir bereits im Haus hatten, nutzen wir damit noch gezielter für die Patientinnen und Patienten, mit Erfolg.

## **Wie zeigt sich der Erfolg?**

*Brigitte Kraut:* Wir haben die Zuverlässigkeit bei Bestellung und Auslieferung der Mahlzeiten deutlich gesteigert. Dies gelingt, weil die Mitarbeitenden in der Hotellerie durch die enge Zusammenarbeit mit der Küche das Angebot genau kennen und individuell auf die Patientenfragen und Bedürfnisse eingehen können. Damit ist die Zufriedenheit der Patienten gestiegen und zugleich werden Risiken von Mangelernährung oder allergischen Reaktionen deutlich gesenkt.

*«Unsere Patientinnen und Patienten erhalten einen individuellen Service mit hohem Augenmerk auf die geeignete Ernährung.»*

*Dr. Nadine Engler, COO und Leiterin Betrieb der UAFP*

## **Welche Aufgaben nehmen die Mitarbeitenden der Patientenhotellerie wahr?**

*Yvonne Dörr:* Die Aufgaben sind vielfältig und mit den Jahren gewachsen. Nebst dem Bestellen und Servieren der Mahlzeiten betreuen wir auch die Stationsküchen (Office), bestücken die Zimmer mit neuen Materialien wie Broschüren, Gläser und Wasserflaschen, führen die Eintrittsgespräche mit Patienten in Bezug auf die Hotellerie, pflegen die Blumen und kümmern uns den ganzen Tag um Essens- und Getränkewünsche. Von jedem Patienten kennen und notieren wir neben Allergien und Diätvorgaben auch spezielle Vorlieben wie Lieblingsjoghurt oder Tee nach dem Abendessen.

## **Was schätzen die Mitarbeitenden besonders an ihrer Arbeit?**

*Yvonne Dörr:* Die Mitarbeitenden mögen besonders den engen Austausch mit den Patientinnen und Patienten. Das macht die Arbeit sehr abwechslungsreich, da jeder Mensch anders ist. Sie beraten sie gerne und tragen damit zum Wohlbefinden bei. Der tolle Teamgeist untereinander ist auch sehr spürbar.

*Nadine Engler:* Das gilt auch für die Zusammenarbeit mit Küche, Pflege, Logopädie und Ernährungstherapie, die sehr geschätzt wird.

*«Unser Teamgeist ist spürbar.»*



**Welche Herausforderungen haben die Mitarbeitenden in ihrer Arbeit am häufigsten zu meistern?**

*Yvonne Dörr:* Der Fachkräftemangel macht auch vor der Patientenhotellerie nicht halt. Die Anforderungen an unsere Mitarbeitenden sind nicht zu unterschätzen. Nebst den wechselnden Menüs müssen wir uns auch mit verschiedenen Kostformen und Allergien auskennen und darauf achten, dass Patientinnen und Patienten nur geeignete Lebensmittel erhalten. Und viele unserer Patientinnen und Patienten hören eingeschränkt oder können teilweise nicht adäquat Auskunft geben.

**Welches waren die grössten Meilensteine in den letzten Jahren?**

*Nadine Engler:* Nebst dem bereits beschriebenen rasanten Ausbau des Teams und der Tätigkeiten war ein wichtiger Meilenstein, dass die Mitarbeitenden der Hotellerie seit 2023 mit dem Klinikinformationssystem Phoenix arbeiten.

*Brigitte Kraut:* Durch diese Daten konnten wir den Service nochmals deutlich verbessern und die Patientensicherheit erhöhen, da Schnittstellen wegfallen. Die Mitarbeitenden sehen, welche Allergien oder Krankheiten, wie z. B. Diabetes, die Patienten haben, welche Essensvorlieben, ob sie eine spezielle Kostform erhalten etc. So kann die Beratung bei der Essensbestellung optimiert und angepasst werden. Das war ein grosser Schritt, auf den wir sehr stolz sind und der unsere Patientenhotellerie auch besonders macht. Das hat längst nicht jedes Spital.

**«Die Anbindung an das Phoenix macht unseren Service besonders gut».**

*Brigitte Kraut, Fachabteilungsleiterin Service und Patientenhotellerie*

**Gibt es in Zukunft weitere Pläne für die Patientenhotellerie?**

*Nadine Engler:* Unsere Ziele sind die Patientenhotellerie weiter zu festigen und den Service auszubauen. Die Zusammenarbeit mit der Pflege und weiteren Schnittstellen möchten wir weiter optimieren und stärken.

*Brigitte Kraut:* Wir planen zudem, die Abläufe auf allen Stationen zu standardisieren und dadurch noch effizienter zu gestalten. Auch die kontinuierliche Schulung zu

Ernährungsthemen, Patientenbedürfnissen und Betriebssystemen ist wichtig, damit alle stets auf dem neusten Stand sind.



Dr. Nadine Engler, COO



Brigitte Kraut,  
Fachabteilungsleiterin  
Service &  
Patientenhotellerie



Yvonne Dörr,  
Teamleiterin  
Patientenhotellerie

# Mit 20 proteinreichen Rezepten «gesund und stark» durch den Alltag

Das Jahr 2023 stand ganz im Fokus der Ernährung und der Muskelgesundheit. Die UAFP ist seit 2022 als ärztliche Weiterbildungsstätte FMH für klinische Ernährung zertifiziert. Somit ist die UAFP eine der ersten Kliniken der Schweiz, die den Weiterbildungsschwerpunkt für klinische Ernährungsmedizin hat.



Proteine oder Eiweisse sind ganz wichtige Bausteine für Muskulatur und Knochen. Sie sorgen zudem dafür, dass unser Immunsystem richtig funktioniert. Heute wissen wir, dass ab einem Alter von ungefähr 50 Jahren der tägliche Bedarf an Proteinen zunimmt, um die Muskelkraft und -masse zu erhalten. Denn die Muskelmasse nimmt mit zunehmendem Alter um rund einen Drittel ab. Dieser Abbau hat einen wesentlichen Einfluss auf die Mobilität und Unabhängigkeit von älteren Menschen. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen, dass neben körperlicher Aktivität auch die Ernährung diesen Alterungsprozess aktiv beeinflussen kann.

*"Eine genügend grosse Menge an Proteinen verhindert nicht nur den Muskelabbau, sie kann in der richtigen Zusammensetzung sogar die Muskelneubildung ankurbeln".*

Prof. Dr. med. Reto W. Kressig, CMO, Universitären Altersmedizin FELIX

## **Proteinreiche Ernährung für gesundes Altern**

Gemeinsam mit Betty Bossi hat deshalb die Felix Platter-Stiftung für Forschung und Innovation das Rezept-Heft «gesund & stark» zusammengestellt. Es enthält konkrete Rezeptideen für Frühstück, Hauptmahlzeiten, Snacks oder Desserts, mit denen sich eine Extraportion Protein ganz einfach und schmackhaft in den Alltag integrieren lässt. In der 52 Seiten starken Publikation werden Protein-Mythen aufgeklärt, warum eine proteinreiche Ernährung in der zweiten Lebenshälfte wichtig ist sowie Tipps und Tricks beim Nachkochen der Rezepte aufgeführt. Die kostenfrei zugängliche Rezeptzeitschrift wurde von SWICA, Pro Senectute Schweiz, Coop Vitality Apotheken und Update Fitness vertrieben. Zudem steht das Heft als PDF-Download in deutscher und französischer Sprache kostenlos zur Verfügung.

Wer mindestens 25 Gramm Proteine pro Mahlzeit zu sich nimmt, macht alles richtig. Diese Erkenntnisse werden selbstverständlich auch in der UAFP umgesetzt.

*"In unserer von der Spitalküche sorgfältig zubereiteten Menülinie garantieren wir, dass die Patientinnen und Patienten mindestens 25 Gramm Protein pro Mahlzeiten erhalten".*

*Prof. Dr. med. Reto W. Kressig, CMO, Universitären Altersmedizin FELIX PLATTER*

## Die UAFP setzt bewusst auf Schweizer Lebensmittel

Die Ernährung macht in der Schweiz knapp 30 % der durch Konsum verursachten Umweltbelastungen aus. Auch im UAFP gehört die Verpflegung von Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeitenden mit rund 17 % zu den höchsten Verursachern von Treibhausgasemissionen. Deshalb hat die UAFP die eigenen Lebensmitteleinkäufe durch die Firma Beelong analysieren lassen.



### 60 % der Lebensmitteleinkäufe sind Schweizer Produkte

«Die UAFP achtet seit Jahren in verschiedenen Bereichen auf eine nachhaltige Entwicklung, weshalb wir auch über die Umweltauswirkungen unserer Lebensmitteleinkäufe besser Bescheid wissen wollten», erklärt Michael von Passavant, Projektmanager Betrieb und Nachhaltigkeitsverantwortlicher der UAFP.

Die Ergebnisse zeigen, dass die UAFP in den meisten Bereichen die Empfehlungen für einen ökologischen Einkauf von Lebensmitteln des Bundesamts für Umwelt und Beelong übertrifft oder zumindest erfüllt. Knapp 60 % aller Lebensmitteleinkäufe stammen aus der Schweiz, die meisten anderen aus Europa. 80 % sind saisonale Produkte, die ohne energieintensive Gewächshäuser ausgekommen sind. «Zudem haben wir 0 % Luftfrachtware», erklärt von Passavant. Ausschliesslich aus der Schweiz kommen diverse Gemüsesorten, verschiedene Fleischsorten (Kalb, Schwein) sowie Milch, Rahm, Joghurt und Butter.

*"Diese Auswertung zeigt uns, wo wir gut unterwegs sind, und gibt uns konkrete Empfehlungen für weitere Verbesserungen bei kritischen Produkten wie Palmöl oder bedrohten Fischarten".*

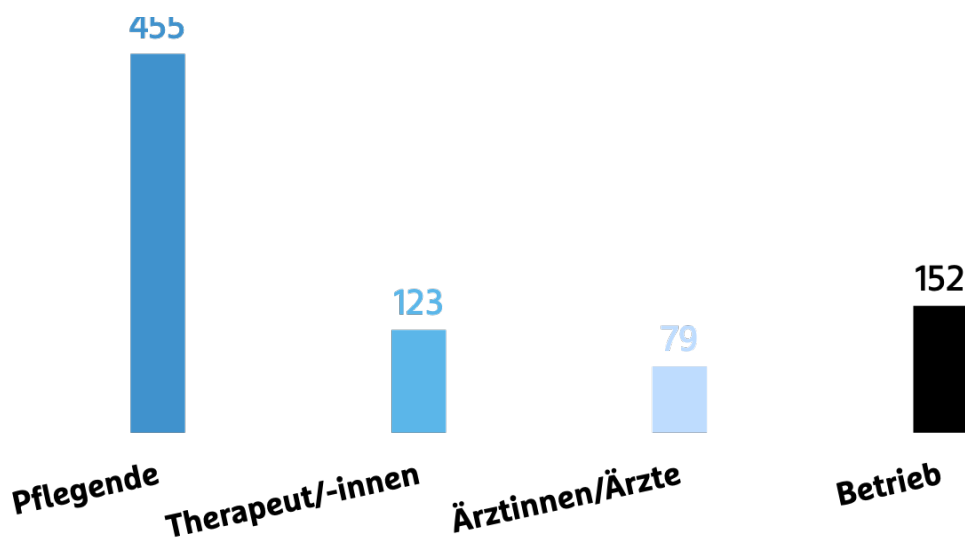
*Michael von Passavant, Projektmanager Betrieb und Nachhaltigkeitsverantwortlicher*

Für die Analyse hat Beelong während eines Winter- und eines Sommermonats die gesamten Lebensmitteleinkäufe der UAFP analysiert. Die insgesamt 1'042 Produkte von 23 Lieferanten wurden mit einer Lebenszyklusanalyse überprüft. Diese berücksichtigt u.a. einzelne Inhaltsstoffe, zurückgelegte Entfernung und Transportarten, Konservierungsmethoden, Beheizung von Gewächshäusern oder Verpackungsmaterial. Darüber hinaus fließen auch die Aufwertung der Biodiversität und des Tierwohls in die Bewertung ein.

## Das Jahr 2023 in Zahlen

**1008** Mitarbeitende  
davon **117** Auszubildende  
aus **48** Nationen

### Berufsgruppen



Dies entspricht insgesamt **779** Vollzeitstellen (FTE)

**4.2** % EBITDAR-Marge

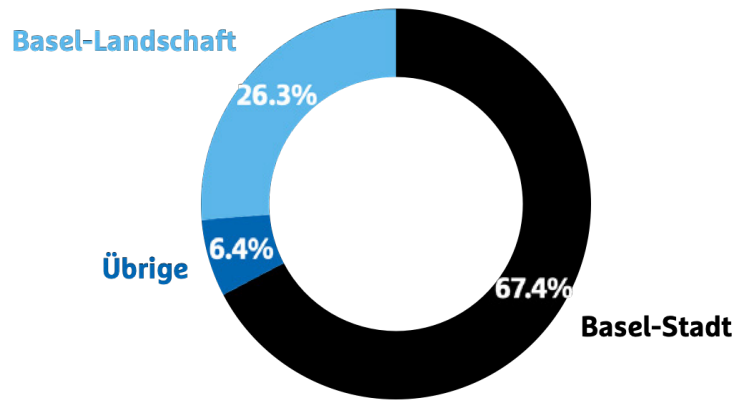
**27.8** % Anteil Zusatzversicherte

## **Die grosse Mehrheit der stationären Patientinnen und Patienten kehrt in ihr gewohntes Umfeld zurück**

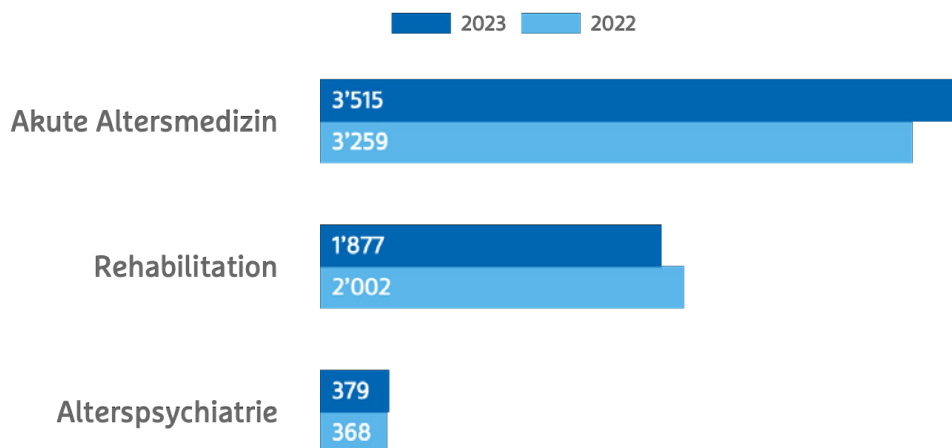




## Herkunft der Patientinnen und Patienten

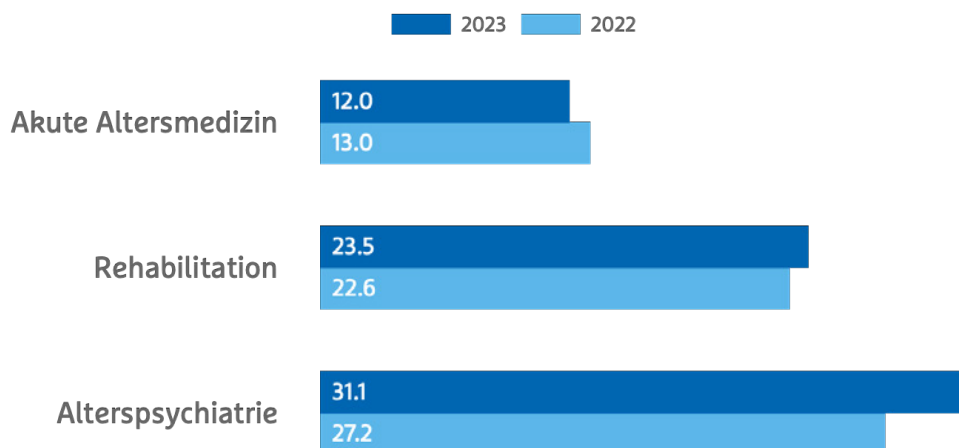


## Stationäre Austritte

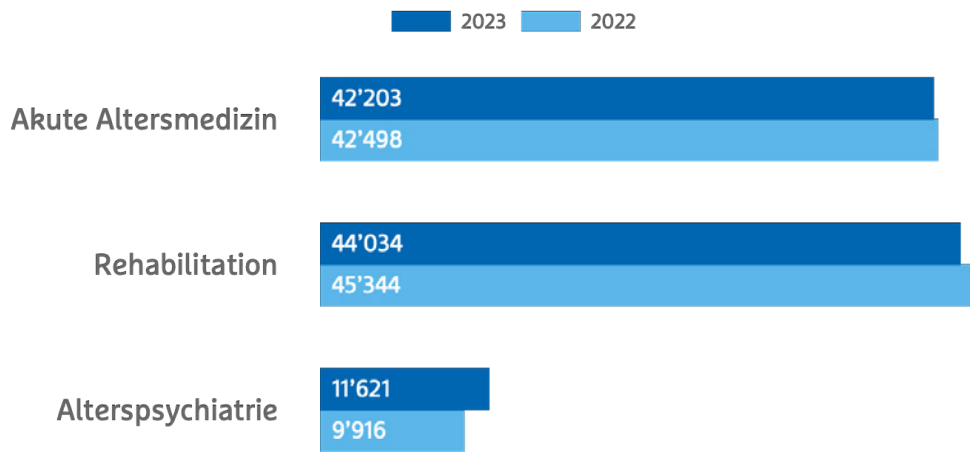


Total stationäre Austritte 2023: 5'772 / 2022: 5'630; + 1.1% (inkl. Langzeitpflege [LZP])

## Durchschnittliche Aufenthaltsdauer (in Tagen)



## Anzahl Pflgetage in allen Schwerpunktgebieten



Total Pflegetage nach DRG-Zählweise 2023: 97'867 / 2022: 97'763; + 8.5% (inkl. LZP)

# Jahresrechnung der Universitären Altersmedizin FELIX PLATTER

## Bilanz

	31.12.2023	Beträge in CHF 31.12.2022
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	24'010'455	23'698'064
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	19'733'057	21'527'925
Übrige kurzfristige Forderungen	5'314'255	518'133
Vorräte	941'338	1'018'282
Aktive Rechnungsabgrenzung	7'093'128	9'899'584
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>57'092'234</b>	<b>56'661'987</b>
Finanzanlagen	103'976'126	109'189'126
Sachanlagen	8'922'301	9'400'764
Immaterielle Anlagen	905'156	789'454
<b>Anlagevermögen</b>	<b>113'803'583</b>	<b>119'379'344</b>
<b>TOTAL AKTIVEN</b>	<b>170'895'816</b>	<b>176'041'330</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	5'999'642	6'995'955
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	248'868	163'584
Passive Rechnungsabgrenzung	5'597'896	5'598'028
Kurzfristige Rückstellungen	25'545	67'957
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>11'871'951</b>	<b>12'825'524</b>
Zweckgebundene Fonds	1'992'274	2'162'355
Langfristige Finanzverbindlichkeiten	170'000'000	170'000'000
Langfristige Rückstellungen	416'373	406'951
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>172'408'647</b>	<b>172'569'306</b>
<b>Fremdkapital</b>	<b>184'280'598</b>	<b>185'394'830</b>
Dotationskapital	108'000'000	108'000'000
Freie Fonds	1'306'442	1'399'897
Gewinnreserve / Verlustvortrag	-118'753'396	-16'792'292
Jahresergebnis	-3'937'828	-101'961'104
<b>Eigenkapital</b>	<b>-13'384'782</b>	<b>-9'353'499</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>170'895'816</b>	<b>176'041'330</b>

# Erfolgsrechnung

	Beträge in CHF	
	<b>2023</b>	<b>2022</b>
Bruttoerlös Akute Altersmedizin	54'016'706	53'422'934
Bruttoerlös Rehabilitation	38'719'061	40'043'165
Bruttoerlös Alterspsychiatrie	11'278'777	9'412'191
Bruttoerlös Langzeitpflege	5'308	26'185
Bruttoerlös Ambulant / Tagesklinik	4'912'181	4'038'852
Übriger Patientenertrag	99'627	85'312
Erlösminderungen	196'903	-37'706
<b>Nettoerlöse aus Lieferungen und Leistungen</b>	<b>109'228'564</b>	<b>106'990'934</b>
Erträge aus Leistungen an Personal und Dritte	4'002'229	3'572'636
Beiträge und Subventionen	5'031'098	8'439'366
Andere betriebliche Erträge	1'218'403	787'153
<b>Betrieblicher Ertrag</b>	<b>119'480'294</b>	<b>119'790'088</b>
Personalaufwand	-91'520'341	-86'656'438
Medizinischer Bedarf	-4'519'831	-5'416'137
Lebensmittelaufwand	-2'179'176	-2'224'370
Haushaltsaufwand	-2'851'132	-3'078'793
Andere betriebliche Aufwendungen	-13'444'983	-12'831'882
<b>EBITDAR - Betriebsergebnis vor Abschreibungen, Zinsen und Mieten</b>	<b>4'964'831</b>	<b>9'582'468</b>
Mietaufwand	-6'612'236	-10'544'927
Abschreibungen auf Sachanlagen	-2'210'673	-3'454'311
Abschreibungen auf immateriellen Anlagen	-478'461	-1'850'323
Abschreibungen / Wertbeeinträchtigung auf Finanzanlagen	-	-96'100'000
<b>EBIT - Betriebsergebnis vor Zinsen</b>	<b>-4'336'538</b>	<b>-102'367'093</b>
Finanzertrag	859'829	868'543
Finanzaufwand	-736'248	-788'595
<b>Finanzergebnis</b>	<b>123'582</b>	<b>79'948</b>
Zuweisung an zweckgebundene Fonds	-1'199'689	-1'613'412
Verwendung von zweckgebundenen Fonds	1'463'224	1'937'002
<b>Fondsergebnis zweckgebundene Fonds</b>	<b>263'536</b>	<b>323'591</b>
<b>Ordentliches Ergebnis</b>	<b>-3'949'421</b>	<b>-101'963'554</b>
<b>Ergebnis aus betriebsfremden Tätigkeiten</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Ausserordentlicher Ertrag	11'593	2'450
<b>Ausserordentliches Ergebnis</b>	<b>11'593</b>	<b>2'450</b>
<b>EBT - Betriebsergebnis vor Steuern</b>	<b>-3'937'828</b>	<b>-101'961'104</b>
<b>JAHRESERGEBNIS</b>	<b>-3'937'828</b>	<b>-101'961'104</b>

**Universitäre Altersmedizin FELIX PLATTER**

**Felix Platter-Spital**

Burgfelderstrasse 101

Postfach, 4002 Basel

T +41 61 326 41 41