

Stefan Sulzer:
«Wir simulieren
den Spitalalltag,
um Abläufe zu
optimieren.»



Stefan Sulzer:
«La halle
industrielle
de l'ancienne
Mikron à Nidau
a été un coup
de chance.»

PHOTO: JOEL SCHWEIZER

WIRTSCHAFT

Begehbare Baupläne

Das Swiss Center for Design and Health mit Sitz in Nidau entwickelt die Gestaltung des Spitals von morgen.

VON MICHÈLE MUTTI

So begann alles: Stefan Sulzer und Arne Scheuermann erhielten von der Hochschule der Künste Bern vom Kanton Bern die Aufgabe, ein Kompetenzzentrum für Designforschung zu konzipieren. Das war 2018. Damit dieses vom Kanton und vom Bund unterstützt und gefördert werden konnte, musste es ein «nationales Technologiekompetenzzentrum» sein. Es folgten drei Jahre politische Aufbauarbeit, gleichzeitig wurde nach einem geeigneten Standort gesucht.

Westschweiz. «Dem Kanton schwebte ein solcher Ort nahe der Bundeshauptstadt vor wie Ostermundigen oder Wabern. Doch es musste jeweils zu viel in die Infrastruktur eingesteckt werden oder die Miete war schlicht zu teuer», erinnert sich der 46-jährige Sulzer. «Die Industriehalle der früheren Mikron in Nidau war ein Glücksfall.» Der gebürtige Aargauer lebt seit drei Jahren in Biel und schätzt den «einzigartigen Charakter» Biels, den Jura und – auch in Hinblick auf das Swiss Center for Design and Health (SCDH) – die Nähe zur Westschweiz. «In unserem internationalen Team sind auch Mitarbeitende aus der Westschweiz beschäftigt», sagt der CEO. Derzeit nimmt er Privatunterricht in Französisch, um dieses zu optimieren. Sulzer studierte unter anderem in London, Glasgow und New York Kunst – passen würde er aber am besten nach Biel.

Spitalneubau Brügg. Das Swiss Center for Health and Design beschäftigt rund 26 Festangestellte. Doch was genau macht das Zentrum, das 2022 in Nidau eingezogen ist? «In unserem Living Lab können Grundrisse, Räume, Einrichtungen und Technologien im Massstab 1:1 simuliert und getestet werden und das

von allen in einem ‚echten Spital‘ involvierten Akteuren wie Pflegefachleuten, Ärzten oder Zulieferern.» Die hauseigenen Werkstätten garantieren, dass innerhalb von Minuten Änderungen an den Simulationen vorgenommen werden können. Für den Spitalneubau in Brügg wurde im Rahmen eines qualitätssichernden Verfahrens ein Studienwettbewerb durchgeführt. Geplant ist ein Akutspital, das mit rund 200 Betten kompakt dimensioniert ist und die vermehrte ambulante Behandlung berücksichtigt. Der Neubau soll sich aus Prozessoptimierungsgründen daher vom ambulanten Angebot abheben und auf stationäre und technische Leistungen ausgerichtet sein.

Simulation. «Im Rahmen von Workshops wurden die Grundrisse des geplanten Spitalneubaus auf die Extended-Reality-Simulationsfläche projiziert, mit Leichtbauwänden und Attrappen. Dann wurden diese mit den Nutzenden überprüft und optimiert», sagt Sulzer. Der Fokus liegt auf der Sicherheit der Patienten, dem Wohlbefinden des Personals und optimalen Arbeitsabläufen. Es werden Patientenzimmer, Gänge, Operationssäle mit Ein- und Ausleitung, die Notfall- und Intensivstation sowie die Radiologie und das Ambulatorium simuliert. Die Erkenntnisse der Workshops werden in die weitere Konkretisierung der Planung des Neubaus einfließen.

Sulzer und sein interdisziplinäres Team aus Architekten, Schreibern, Designern, Material- und Farbspezialisten sind überzeugt, dass es gilt, die Expertise von Personen zu nutzen, die beispielsweise seit 20 Jahren in Operationssälen arbeiten. So seien die Ergebnisse nutzungsgerechter. Es sei günstiger in Karton zu bauen, statt in Beton. ■

ÉCONOMIE

Un caractère unique

Le Swiss Center for Design and Health, basé à Nidau, développe la conception de l'hôpital de demain.

PAR
MICHÈLE
MUTTI

Tout a commencé ainsi: Stefan Sulzer et Arne Scheuermann ont reçu du Canton de Berne la mission de concevoir un centre de compétences pour la recherche en design. C'était en 2018, et pour que celui-ci puisse être soutenu et encouragé par le Canton et la Confédération, il devait être un «Centre de compétence technologique national». Trois années de travail politique ont suivi, en même temps que la recherche d'un site approprié.

Suisse romande. «Le canton avait en tête un lieu proche de la capitale fédérale, comme Ostermundigen ou Wabern. Mais il fallait à chaque fois investir trop dans l'infrastructure ou le loyer était tout simplement trop cher», se souvient Stefan Sulzer, 46 ans. «La halle industrielle de l'ancienne Mikron à Nidau a été un coup de chance.» Originaire d'Argovie, il vit à Bienne depuis trois ans et apprécie le «caractère unique» de Bienne, du Jura et – notamment dans la perspective du Swiss Center for Design and Health (SCDH) – la proximité de la Suisse romande. «Notre équipe internationale compte également des collaborateurs de Suisse romande», explique le CEO. Actuellement, il suit des cours privés de français afin de l'optimiser. Il a étudié entre autres l'art à Londres, Glasgow et New York. Mais c'est à Bienne qu'il se sent le mieux.

Nouveau bâtiment de l'hôpital de Brügg. Le Swiss Center for Health and Design emploie environ 26 salariés permanents. Mais pourquoi s'est-il installé à Nidau en 2022? «Dans notre Living Lab, les plans, les pièces, les équipements et les technologies peuvent être simulés et testés à l'échelle 1:1 par tous les acteurs impliqués dans un véritable hôpital», comme les infirmiers, les médecins ou les fournisseurs.» Les ateliers internes garantissent que des

modifications peuvent être apportées aux simulations en quelques minutes. Pour la construction du nouvel hôpital à Brügg, un concours d'études a été organisé dans le cadre d'une procédure d'assurance qualité. Il est prévu de construire un hôpital de soins aigus aux dimensions compactes (environ 200 lits) qui tiendra compte de l'augmentation des traitements ambulatoires. Pour des raisons d'optimisation des processus, le nouveau bâtiment doit donc se démarquer de l'offre ambulatoire et être axé sur les prestations stationnaires et techniques.

Simulation. «Dans le cadre d'ateliers, les plans du nouvel hôpital prévu ont été projetés sur la surface de simulation en réalité étendue, avec des cloisons légères en carton, complétées par du mobilier spécifique au contexte et des objets factices. Ils ont ensuite été vérifiés et optimisés avec les utilisateurs», poursuit Stefan Sulzer. L'accent a été mis sur la sécurité des patients, le bien-être du personnel et des processus de travail optimaux. Les chambres des patients, les couloirs, les salles d'opération avec entrée et sortie, les services d'urgence et de soins intensifs ainsi que la radiologie et le service ambulatoire sont simulés. Les conclusions des ateliers seront intégrées dans la poursuite de la concrétisation de la planification du nouveau bâtiment.

Stefan Sulzer et son équipe interdisciplinaire d'architectes, de menuisiers, de designers, de spécialistes des matériaux et des couleurs sont convaincus qu'il faut utiliser l'expertise de personnes qui travaillent par exemple depuis 20 ans dans des salles d'opération. Ainsi, les résultats seraient plus adaptés à l'utilisation. Il serait plus avantageux de construire en carton plutôt qu'en béton. ■



von Tobias Jaberg, dipl. Chefkoch und Diätkoch, Stv. Küchenchef Hirslanden Klinik Linde Biel, Silbermedaillengewinner Kocholympiade Stuttgart 2020.

Sauerkraut ist ein altbekanntes Superfood. Der fermentierte Weiss- oder Spitzkohl stärkt das Immunsystem, fördert die Darmgesundheit und damit das allgemeine Wohlbefinden. Sauerkraut ist ein klassisches Wintergericht, das von deftig bis vegetarisch vielfältig zubereitet werden kann. Mit Speck und Wurst, mit Fisch und Meerestfrüchten oder wie hier mit Pouletbrüstchen:

SAUERKRAUTSUPPE MIT POULETWÜRFELN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Sauerkraut, gekocht
- 1 Schalotte
- 100 g mehlig kochende Kartoffel
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Butter
- 1 dl Weisswein
- 1 l Hühnerbouillon
- 1 dl Rahm
- wenig Gin
- 100 g Crème fraîche
- Salz

- 4 Pouletbrüstchen
- Bratbutter
- Salz und Pfeffer
- 15 g frischer Estragon
- 15 g Schnittlauch

Schalotte hacken, Kartoffel schälen und würfeln. Die Pouletbrüstchen in je 8 Würfel teilen. Estragon und Schnittlauch grob schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen und die Schalotten andünsten. Sauerkraut und Kartoffelwürfel dazugeben, mit Weisswein ablöschen, dann Hühnerbouillon dazugießen. Zugedeckt ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe aufmixen, mit Rahm verfeinern und nach Belieben mit etwas Gin aromatisieren. Die Pouletwürfel in Bratbutter heiss ansautieren und würzen. Die Suppe in Tellern anrichten, die Pouletwürfel dazugeben, mit Crème fraîche toppen und die Kräuter darüberstreuen.

TIPPS:

■ Rohes Sauerkraut in Beuteln können Sie im Kühlschrank einige Wochen aufbewahren. Gekocht und pasteurisiert bleibt es sogar noch länger frisch.

par Tobias Jaberg, chef et cuisinier diététique, chef de cuisine adjoint de la Hirslanden Clinique des Tilleuls de Bienne, médaillé d'argent des Olympiades des Cuisiniers de Stuttgart 2020.

La choucroute est un super aliment bien connu. Le chou blanc ou pointu fermenté renforce le système immunitaire, favorise la santé intestinale et donc le bien-être général. La choucroute est un plat d'hiver classique qui peut être préparé de diverses manières, des plus consistantes aux plus végétariennes. Avec du lard et de la saucisse, avec du poisson et des fruits de mer, ou comme ici avec des poitrines de poulet:

SOUPE À LA CHOUCROUTE AVEC DES DÉS DE POULET POUR 4 PERSONNES

- 400 g de choucroute, cuite
- 1 échalote
- 100 g de pomme de terre à chair farineuse
- 1 feuille de laurier
- 50 g de beurre
- 1 dl de vin blanc
- 1 l de bouillon de poulet
- 1 dl de crème
- un peu de gin
- 100 g de crème fraîche
- sel

- 4 poitrines de poulet
- Beurre à rôtir
- sel et poivre
- 15 g d'estragon frais
- 15 g de ciboulette

Hacher l'échalote, éplucher la pomme de terre et la couper en dés. Diviser les poitrines de poulet en 8 cubes chacune. Ciseler grossièrement l'estragon et la ciboulette. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les échalotes. Ajouter la choucroute et les dés de pommes de terre, déglacer au vin blanc, puis verser le bouillon de poulet. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes. Mixer la soupe, affiner avec de la crème et aromatiser avec un peu de gin selon les goûts. Faire revenir les cubes de poulet dans du beurre à rôtir et les assaisonner. Dresser la soupe dans des assiettes, ajouter les cubes de poulet, garnir de crème fraîche et parsemer d'herbes.

TUYAUX:

■ La choucroute crue en sachets peut être conservée quelques semaines au réfrigérateur. Cuite et pasteurisée, elle reste fraîche encore plus longtemps.

TOP-ANGEBOTE DER WOCHE BIENNE2GO OFFRES DE LA SEMAINE

coop	40% Ripasso d. Valpolicella DOC 2022, 6 x 75 cl	35.70	statt	59.70
	44% Fanta Orange oder Mango, 6 x 1,5 Liter	7.85	statt	14.10
	46% Volvic Grüntee-Minze, 6 x 1,5 Liter	6.95	statt	12.95
	40% Coop Backofen-Frites, Schweiz, tiefgekühlt, 2 kg	6.60	statt	11.00
	32% Jacobs Médaille d'Or, Bohnen/gemahlen, 3 x 500 g, Trio	19.95	statt	29.40



Sessantanni Primitivo di Manduria DOC, 2019, 75 cl	20.95	au lieu de	28.95
Hugo Boss Ma Vie, Femme, EdP, 50 ml	39.90	au lieu de	119.00
Coca-Cola classic, zero ou vanilla, 24 x 33 cl	12.95	au lieu de	24.00
Plenty papier ménage, 16 rouleaux	13.95	au lieu de	27.80
Lindor boules, 200 gl	5.95	au lieu de	10.95



Ananas extra sweet, origine voir étiquette, 1 pièce	2.95	au lieu de	3.95
Brocoli, Italie/Espagne, 1 kg	3.95	au lieu de	5.60
Noix de jambon quick Suttero, 100 g	2.50	au lieu de	3.85
Jus de fruits Granini, orange, 6 x 1 l	16.20	au lieu de	27.00
Tempo, classic, 42 x 10 pièces	8.70	au lieu de	14.60
Persil, gel color, 0,9 l, 20 lessives	10.95	au lieu de	14.90

MIGROS	40% Extra Clementinen mit Blatt, Spanien, Korb, 2 kg	4.70	statt	7.90
	ab 2 Stück 30% Monini Olivenöl, z. B. Classico, 1 l	12.95	statt	18.50
	45% M-Classic Schweinsfilet, Schweiz, per 100 g	2.75	statt	5.00
	40% Raccard Block/Scheiben, z. B. Extra Block, per 100 g	1.35	statt	2.25
	35% M-Classic Lammierstück, in SB, per 100 g	3.25	statt	5.00

BIEL BIENNE-Leserinnen bevorzugen für ihre Einkäufe unsere treuen Inserenten und ihre wöchentlichen Aktionen.

Les lectrices de BIEL BIENNE privilégient pour leurs achats nos fidèles annonceurs et leurs actions hebdomadaires.