

KULINARIK & CONVENIENCE FÜR HEIME & SPITÄLER

Inklusive Trend-Interviews



Aus Freude an Genuss und Kulinarik



Sichere, ausgewogene und genussvolle Verpflegungskonzepte für Heime und Spitäler



Neben dem hohen kulinarischen Anspruch der Gäste spielen beim F&B-Angebot in Pflegeeinrichtungen und Spitälern auch Gesundheitsaspekte, Deklarationssicherheit, Nachhaltigkeit sowie HACCP- und Food-Safety eine wesentliche Rolle. Ein kalkulierbares Nährwertprofil, guter Geschmack und punktuell auch die Konsistenz: Die Ernährung in einer Institution leistet einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden der Gäste und Patient*innen. Deshalb ist die von Küchenverantwortlichen, Diätköchen und Ernährungsberatern in enger Zusammenarbeit erstellte Angebotsplanung relevant für den Erfolg und das Image der Einrichtung.

Wie die klassische Gastronomiebranche ist auch die Care-Gastronomie bei gleichzeitig steigendem Gästeanspruch und höherem Arbeitsaufkommen immer öfter vom Fachkräfte- und Kräftermangel betroffen. Die deklarationssicheren, qualitativ und geschmacklich erstklassigen Food-Konzepte von Swiss Gastro Solutions in Kombination mit der modernen und digitalen Küchentechnologie bieten bei diesen Herausforderungen ein attraktives Lösungssystem für jede Tageszeit. Neben einer ausgewogenen und genussvollen Verpflegung für Patient*innen und Bewohner*innen eignen sich unsere Lösungskonzepte auch für Gästerestaurants und die wertschätzende Mitarbeiterverpflegung.

Gerne stellen wir Ihnen einige attraktive, gelingsichere kulinarische Inspirationen, basierend auf dem Sortiment von Swiss Gastro Solutions, vor, die wir für Sie und Ihre Kundensegmente entwickelt haben. Lesen Sie zudem die interessanten Interviews mit Daniel Gehrig, Leiter der Gastronomie/Hotellerie des Kantonsspitals Luzern, und Christoph Banz, Küchenchef im Pflegeheim pflégimuri. Beide haben mit uns über ihre berufliche Leidenschaft, die sich verändernden Kundenbedürfnisse und die spannenden täglichen Herausforderungen in ihrem jeweiligen Tätigkeitsfeld gesprochen.

Ich wünsche Ihnen eine interessante und anregende Lektüre und viel Freude und Erfolg bei der Implementierung Ihres eigenen ausgewogenen, innovativen und qualitativ hochwertigen Kulinarik-Konzepts mit den Komponenten der Swiss Gastro Solutions.

Kulinarische Grüsse

Marius Gamp
Leiter Fachberatung Swiss Gastro Solutions

HIER GEHT'S
ZUM VIDEO



Interview mit Daniel Gehriger

Daniel Gehriger ist seit über neun Jahren Leiter Gastronomie/Hotellerie des Luzerner Kantonsspitals. Das Handwerk hat er an der Hotelfachschule Thun gelernt und mehrfach als Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft unter Beweis gestellt.

Was sind aus Ihrer Sicht die grössten Herausforderungen im Bereich der Hotellerie und Gastronomie der Spitäler?

Die Patient*innen sind sensitiver und informierter als früher. Ausserdem setzen wir uns mit neuen Ernährungsformen wie vegetarisch, vegan oder glutenfrei auseinander. Im vegetarischen Bereich bieten wir viel an. Vom Veganismus sind wir dagegen wenig überzeugt, da auch viele Ärzte kritisch dazu stehen. Der Anteil an Allergien wächst ebenfalls, ist allerdings immer noch klein.

Wie sieht das Verhältnis von Patientenverpflegung, Gästerestaurants und Personalverpflegung aus?

Wir haben täglich rund 2400 Patienten- und 4100 Personalesen. Das Verhältnis ist für die meisten überraschend. Die Patient*innen erwarten, im Spital gesund zu werden. Gute Verpflegung ist ein Plus und sorgt möglichst für einen Wow-Effekt. Damit können Einrichtungen sich profilieren. Ausserdem weiss man heute, dass gutes Essen zur Genesung beiträgt.

Wir betreiben auch einen Food-Truck, ein traditionelles, ein italienisches und ein asiatisches Restaurant sowie weitere Restaurants in Wolhusen, Sursee und Stans. Die Restaurants sind auch für Besucher*innen offen, werden aber zu 90% von den Mitarbeitenden genutzt. Seit der Pandemie haben viele Leute das Kochen wieder für sich entdeckt und verpflegen sich selbst. Zwischen Selbstverpflegenden und Mitarbeitenden im Homeoffice ist die Planung erschwert.

Der Fachkräftemangel macht sich überall bemerkbar.

Wie sieht es damit bei Ihnen aus?

Wir spüren den Fachkräftemangel stark. Bewerber*innen selektieren können wir schon lange nicht mehr. Glücklicherweise haben wir wenig Fluktuation, aber einige Pensionierungen konnten nicht wie gewünscht nachbesetzt werden. Die Rekrutierung von Hilfskräften verläuft bisher noch problemlos. Es gibt aber extrem wenig Lernende, die in die qualifizierten Stellen nachrücken. Attraktivere Arbeitskonditionen kosten Geld. Somit wird der Gang ins Restaurant zukünftig wohl zum Luxus werden. Dann erwarten die Gäste aber erst recht top Qualität.

Was sind Ihre Ziele in Bezug auf Food-Waste und Nachhaltigkeit?

Wir waren eines der ersten Spitäler, das Food-Waste gemessen hat. Jetzt ist es ein ständiger Verbesserungsprozess. Wir möchten gerne noch weiter gehen und sind beispielsweise bereit, Fehlproduktionen von Fabriken oder Ernten, die nicht der Norm entsprechen, abzunehmen. Allerdings sind die oft schwierig zu bekommen. Als Spital müssen wir bestimmte Auflagen erfüllen und oft scheitert es allein an der Logistik, weil wir die Ware nicht abholen können und die Produzenten die Lieferung nicht übernehmen wollen. Daher engagieren wir uns auf der Plattform «Mehr als zwei», wo solche Fehllieferungen abgerufen



werden können. Ausserdem haben wir auch zwei CO₂-neutrale Wochen im Jahr und bemühen uns generell natürlich um effiziente Prozesse und nachhaltige Produkte.

Hat sich die Erwartungshaltung der Patient*innen an Sie verändert?

Wir haben eine hohe Zufriedenheit bei unseren Patient*innen. Das Durchschnittsalter liegt aber auch bei über 70 Jahren; wenn die nächste Generation nachrückt, sehen die Erwartungen vermutlich anders aus. Ein grosser Trend, der auf uns zukommt, ist die Halal-Ernährung, zusammen mit weiteren kulturellen Herausforderungen.

Eine indirekte Erwartungshaltung kommt durch die Unterscheidung von Privatpatient*innen und Allgemeinversicherten. Die kulinarische Leistung ist ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal. Daher kommt alle drei Monate ein Sternekoch oder eine Sterneköchin zu uns und entwirft das Menü für die Privatpatient*innen.

Wie wird das Thema Deklarationssicherheit und Allergenmanagement gehandhabt?

Die Themen sind für uns sehr wichtig. Deklarationssicherheit ist für uns Standard und alle relevanten Daten sind im System hinterlegt. Die notwendige Transparenz ist mit kleineren Betrieben oft noch ein Problem. Teilweise stehen die Ansprüche an die Ernährungsform im Widerspruch mit dem Wunsch nach Regionalität und Nachhaltigkeit. Hier müssen wir das richtige Gleichgewicht finden und müssen versuchen, Doppelmoral zu vermeiden.

Welchen Vorteil sehen Sie in smarten Convenience-Produkten, wie auch Swiss Gastro Solutions sie anbietet?

Wir suchen keine fixfertigen Produkte der Convenience-Stufe 5. Die Stufen 1, 2 und 3 sind für uns interessant. Solange wir noch Fachleute haben, leisten wir es uns noch, vieles selbst zu machen. Convenience-Produkte müssen auf jeden Fall eine Erleichterung sein. Am Ende darf aber keiner merken, ob das Produkt fertig gekauft wurde oder nicht. Polyvalente Produkte sind absolut gefragt. Für uns müssten die Produkte aber möglichst ungewürzt sein. Leichte, allergenfreie Kost ist aber nach wie vor sehr schwer zu finden. Man muss aber auch sagen, dass alle Convenience nichts bringt, wenn kein Herz mehr in der Küche ist. Man muss die Komponenten immer noch anrichten können und auch das will gelernt sein.

Sehr richtig und genau deshalb legen wir viel Wert darauf, nicht nur Produkte, sondern Lösungen anzubieten. Ihnen weiterhin viel Leidenschaft und Erfolg!

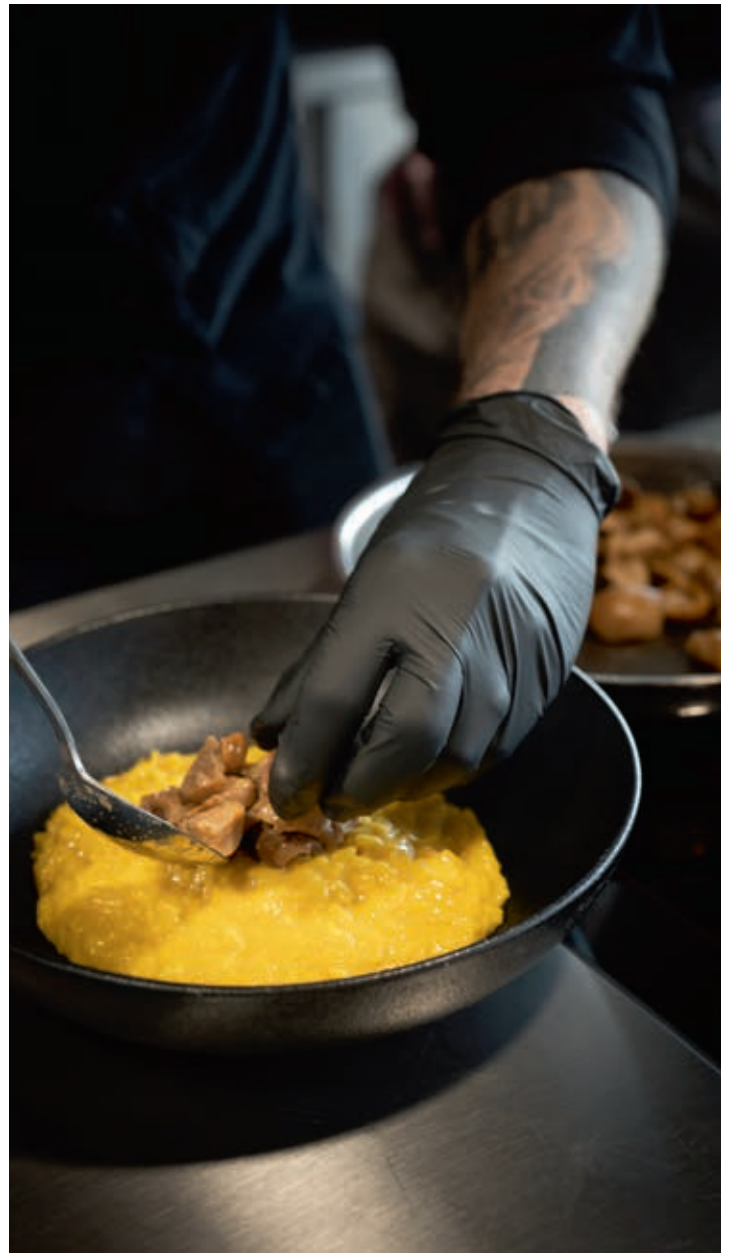
DIE GASTRONOMISCHE WELT DER SPITÄLER



Die Patientenverpflegung ist das Kerngeschäft der Hotellerie- und Gastronomie-Teams in Spitälern, gefolgt von der Verpflegung der Mitarbeitenden und der Besucher*innen. Daher gehen Spitäler schon lange über die Verpflegungsaufgabe hinaus und sehen auch ihren massgeblichen Mehrwert für das Wohlbefinden der Patient*innen. Gastronomische Dienstleistungen werden vielerorts auch zum wesentlichen Argument in der Kommunikation der Einrichtungen. Der Stellenwert der Mahlzeiten steigt also und bietet der Branche eine Entwicklungschance mit hohem Potential.

Den individuellen Bedürfnissen der Patient*innen nachzukommen ist eine sehr umfangreiche Aufgabe. Herausforderungen und Chancen der Gastrobranche halten auch im Care-Bereich Einzug: Fachkräftemangel, Kostendruck, Deklarations- und Allergenmanagement und HACCP-Sicherheit.

Mit einem gut gewählten Convenience-Grad der Produkte in Kombination mit technologischen Küchengeräten können Herausforderungen zu Chancen heranwachsen.



EIN GELUNGENER TAGESSTART IN DER PATIENTENVERPFLEGUNG





Trendthemen, neue Verköstigungsformen sowie Prozessvereinfachungen werden in der Patienten-
 verpflegung immer wichtiger.

Mit Produkten der Swiss Gastro Solutions werden Eckpunkte wie Planbarkeit, HACCP-Sicherheit, Effizienz, Deklarationssicherheit und Allergenmanagement stark erleichtert. Mit strategisch klar definierten und umgesetzten Produktions- und Fertigungsstationen können hohe und sichere Standards gewährleistet werden. Smart-Convenience-Konzepte und -Produkte von Swiss Gastro Solutions unterstützen die operativen Kulinarik-Teams ausserdem bei der Bewältigung des Fachkräftemangels.

Angebote, die sich nach den individuellen Bedürfnissen der Patient*innen richten, spiegeln Know-how und Kulinarik wieder. Glutenfreie Produkte von HUTTWILER glutenfree beispielsweise bieten dank ihrer backfesten Folie einen Schutz vor Kontamination durch andere Allergene von der Produktion bis zu den Patient*innen. So schafft man nicht nur eine sichere Alternative zum konventionellen Frühstücksangebot, sondern bietet jedem*r Patient*in Produkte zum Geniessen.

**ERFAHREN SIE MEHR ÜBER
 UNSERE HUTTWILER
 GLUTENFREE-PRODUKTE.**



EIN MITTAGESSEN MIT DEN LIEBSTEN IM BESUCHERRESTAURANT



Auch Brücken zwischen den unterschiedlichen Trends zu schlagen, gelingt mit den Kompetenzen von Swiss Gastro Solutions einfach.

Ein Burger kann klassisch mit Rindfleisch, aber auch als vegane Variante mit dem Vegi Planet Erbsenprotein Grillburger umgesetzt werden.

Mit solchen Angeboten kann jedes Kunden- und Gästebedürfnis befriedigt werden.



Ein Besuch der Nächsten und Lieben ist für viele Patient*innen ein schönes Ereignis. Ein öffentlich zugängliches Restaurant schafft den passenden Rahmen für Begegnung, Freude, Genuss und Kulinarik. Trendthemen wie New Classic, wo bewährte klassische Gerichte neu interpretiert und inszeniert werden, Spiritual Food, also gesunde, oft auch vegane/vegetarische Verpflegung, sowie Bistronomie, also gesunde hochwertige und filigran angerichtete Kulinarik, bieten hier eine enorme Vielfalt an Möglichkeiten.

Swiss Gastro Solutions bietet Konzepte und vielfältige Lösungsmöglichkeiten, welche diese Trendthemen leicht umsetzbar machen. Planbarkeit, Sicherheit und Arbeitsschrittvereinfachung sind dabei wesentliche Vorteile.

Beispiel: Ein Dhal wird mit wenigen Produkten und Handgriffen schnell vielseitig und abwechslungsreich einsetzbar. Mit Pouletgeschnetzeltem ist es ein asiatisches Gericht; mit Vegi Planet Geschnetzeltem wird daraus schnell eine vegane Alternative.

LEICHTE À-LA-CARTE-MENÜS FÜR GÄSTE MIT HOHEM KULINARISCHEN ANSPRUCH





«Mens sana in corpore sano»; «ein gesunder Geist in einem gesunden Körper». Diese alte lateinische Redewendung hat auch in unserer modernen und schnelllebigen Zeit nicht an Aktualität verloren. Angenehm wohnen und fein essen können massgebende Faktoren für das Wohlbefinden der Patient*innen sein. Viele Spitäler setzen auf ein Premium-à-la-carte-Angebot für Patient*innen und Gäste, welche besonders viel Wert auf Kulinarik legen.

Mit modular anwendbaren Komponenten der Swiss Gastro Solutions wie zum Beispiel Linsen oder Quinoa können einerseits tolle, frische, ästhetisch angerichtete und knackige Salate, andererseits auch warme Gourmetgerichte wie frisch gebratener Lachs auf warmem Linsenbeet umgesetzt werden.

Durch diese baukastenähnliche Anwendung kann das Einkaufs- und Lagermanagement konsolidiert und optimiert werden.



«LÄNGER, SPÄTER, FRÜHER»: GENUSS ZU RANDZEITEN MIT KULINARIKINSELN IN SPITÄLERN





Kleine Verkaufsflächen und Kioske gibt es in nahezu jedem Spital. Lukrativ werden diese Flächen, wenn sie als Kulinarikinseln anderer interner Gastronomieangebote genutzt werden können. Hier können Granola-Bowls oder Bircher-müesli zum Frühstück und One-Pots oder frische und knusprige Sandwiches später über den Tag hinweg angeboten werden. Der Vorteil eines solchen Konzeptes ist, dass die Artikelanzahl nicht gesteigert werden muss und trotzdem Zusatzumsatz generiert werden kann. Das Angebot kann täglich angepasst und mit der Warenwirtschaft der Produktionsküche abgeglichen werden.

Verpflegung von Arbeitnehmenden, Gästen, Besucher*innen und Patient*innen wird so auch zu Randzeiten umsetzbar. Da die Öffnungszeiten sich von den anderen gastronomischen Konzepten unterscheiden, können sich zum Beispiel Besucher*innen jederzeit mit einer guten und gesunden Mahlzeit verpflegen.

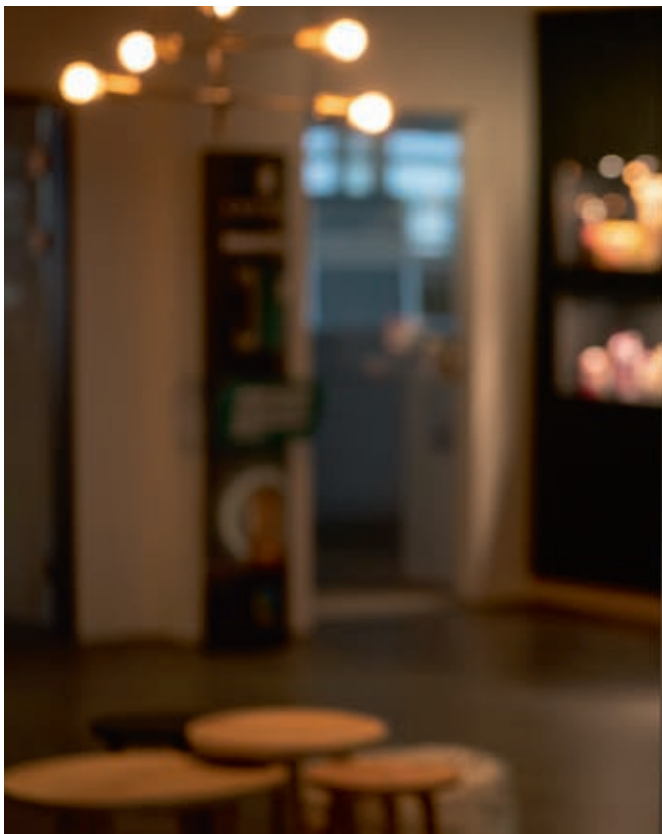


SNACKS ZU JEDER TAGESZEIT: FOODMODUL-KONZEPTE IM SPITAL





Da Kantinen und interne Konzepte oft nur zu bestimmten Zeiten geöffnet haben, sind Lösungen attraktiv, die den Mitarbeitenden, Gästen oder Angehörigen zu jeder Tages- und Nachtzeit einen Snack ermöglichen. Automatenkonzepte stellen eine ideale Lösung dar. Neben klassischen Snacks wie Schokoriegeln, Keksen und Chips können darin auch gesunde Lebensmittel wie frisches Obst und Gemüse, belegte Brötchen, Sandwiches sowie knackige Salate Platz finden. Auch Komponenten der Swiss Gastro Solutions, beispielsweise Birchermüesli, können dabei unterstützen, Automaten mit frischen, selbst hergestellten Angeboten zu bespielen.



DIE GASTRONOMISCHE WELT DER HEIME



Viele Heime und Institutionen charakterisieren sich durch eine besonders dienstleistungsorientierte Haltung und setzen sich zum Ziel, ihren Bewohner*innen durch ihre Angebote in Hotellerie und Gastronomie besonders Gutes zu tun. Den Bedürfnissen eines jeden Gasts Sorge zu tragen, ist eine sehr anspruchsvolle, aber auch erfüllende Aufgabe. Auch in diesem Teil der Care-Branche sind die Herausforderungen und Chancen der Gastrobranche sehr präsent. Themen wie Fachkräftemangel, Kostendruck, Allergenmanagement, HACCP-Sicherheit, aber auch ernährungsphysiologische Veränderungen und allgemeine Trends bestimmen den Alltag mit. Ausserdem bringen neue Gästezielgruppen vermehrt neuartige Nachfragen in Bezug auf länderspezifische Gerichte oder religionskonforme Ernährung.



Interview mit Christoph Banz

Christoph Banz ist in den Küchen dieser Welt zu Hause. Er war 16 Jahre lang in mehreren asiatischen Ländern sowie Dubai und Kanada als Küchenchef tätig, arbeitete danach 20 Jahre lange bei einem renommierten Gastronomieunternehmen in Zürich und trat vor rund einem Jahr die Stelle als Küchenchef in der Pflegeinstitution pflegimuri an. Wir sprachen mit ihm über Themen, die die Care-Gastronomie derzeit bewegen.

Was sind aktuell die grössten Veränderungen bei den Kundenbedürfnissen?

Die Bedürfnisse ändern sich definitiv. Ein Teil der Bewohner*innen möchte noch immer gerne die traditionelle Küche. Ein anderer Teil ist aber in der Vergangenheit viel gereist oder internationaler Herkunft und möchte daher auch bei uns ganz andere Dinge essen. Allgemein sagen die Bewohner*innen auch mehr, was sie wollen, und geben sich nicht mehr einfach mit allem zufrieden. Daher müssen wir zweigleisig fahren, um alle abzuholen. Hinzu kommen noch die unterschiedlichen Religionen und ihre ernährungsspezifischen Besonderheiten. Alternative Ernährungsformen haben wir bisher noch sehr wenige, aber auch das wird vermehrt auf uns zukommen. In der klassischen Gastronomie ist der Gast König und bekommt seine Wünsche erfüllt. Diese Dienstleistungshaltung braucht es auch in der Care-Gastronomie. Gleichzeitig stellen wir auch fest, dass der Bedarf an püriertem Essen steigt, da unsere Bewohner*innen immer älter sind und oft erst zu uns kommen, wenn sie bereits pflegebedürftig sind.

Wie nehmen Sie als Küchenchef diesen Wandel wahr?

Ich mache meinen Beruf mit Passion und finde die Entwicklung daher spannend. Man kann in der Küche mehr machen und ausprobieren. Die Grenzen müssen stets neu ausgelotet werden. Dafür haben wir auch unseren Stammtisch, an dem wir unsere Bewohner*innen bei Kaffee und Kuchen fragen, was gut war und was sie weniger mochten.

Wie hoch schätzen Sie den Wert eines Gästerestaurants für Besucher*innen ein?

Sehr hoch. Das Gästerestaurant ist ein Ort der Vermischung unserer Bewohner*innen mit Besucher*innen. Dort können sie Familie oder Freunde treffen und am Buffet mal etwas anderes essen als im Heimbetrieb. Dort veranstalten wir auf

Wunsch auch Geburtstagsessen oder unser Weihnachtsessen. Wir legen viel Wert darauf, dass die Atmosphäre im Gästerestaurant die eines gemütlichen Restaurants ist und nicht die einer Pflegeinstitution. Das Core-Business sind aber unsere Bewohner*innen und deren Verpflegung.

Welche Herausforderungen sehen Sie derzeit, auch in Bezug auf den viel zitierten Fachkräftemangel?

Der ist bei uns bisher weniger das Thema, was sicher an unseren geregelten Arbeitszeiten und unseren Teilzeitalternativen liegt. Wir haben auch nicht den Druck, den die klassische Gastronomie seit Corona hat. Wir haben auch einen gewissen Kostendruck, aber als eigenständige Pflegeinstitution haben wir ihn bisher unter Kontrolle.

Wie veränderte sich der Anspruch auf Deklarations-sicherheit in Ihrem Bereich?

Das Thema ist noch sekundär. Wir haben aber alles Notwendige aufgegleist und in erster Linie die 14 meistverbreiteten Allergene hinterlegt. Dadurch sparen wir natürlich Zeit, wenn es Anfragen gibt. Bei uns beschränkt sich das auf etwa eine Anfrage pro Monat. Im städtischen Raum sind es aber sicher mehr.

Wie beurteilen Sie das heutige Verhältnis zu Arbeitnehmenden und deren Werte im Vergleich zu früher?

Da liegen Welten dazwischen. Das Wichtigste ist sicher immer noch, eine*n gute*n Chef*in zu haben. Wenn die Atmosphäre stimmt, dann sind die restlichen Konditionen weniger wichtig. Trotzdem muss man heutzutage ganz anders mit Mitarbeitenden umgehen. Dazu gehört, sie zu fördern und Schulungen zu bezahlen, flexible Lösungen beim Arbeitspensum und den Arbeitszeiten zu finden und auf die familiäre Situation Rücksicht zu nehmen. Es muss ein «Give and take» sein. Wenn ich als Chef etwas für meine Leute tue, sind sie in der Regel auch bereit, volle Leistung zu bringen.

Wie können Convenience-Produkte wie beispielsweise die der Swiss Gastro Solutions Ihren Alltag erleichtern?

Die Qualität solcher Produkte ist inzwischen extrem hoch. In Zukunft wird man Convenience-Produkte sicher auch immer mehr verwenden müssen, da man mit guten Produkten an Flexibilität gewinnt. Gerade weil es nicht mehr reicht, nur ein Menü pro Tag anzubieten, wird das wichtiger. Vermutlich wird es auch Pflegeinstitutionen geben, die kein ausgebildetes Personal mehr haben. Dann werden Komponenten nur noch regeneriert und dann mit einem persönlichen Touch versehen. Bis das aber passieren kann, müssen die Produkte noch besser werden.

Smarte Convenience-Produkte wie eine vorgegarte Fleischkomponente oder eine Warmsauce sind polyvalent einsetzbar. Welche Vorteile sehen Sie darin?

Wenn beides schon zusammengemischt ist, ist das eher problematisch. Wenn aber beides getrennt angeboten wird, kann man vieles damit machen und ist flexibler. Ich denke, hier sollte die Zusammenarbeit mit den Produktionsbetrieben gefördert werden. Vielleicht sollte man sich einmal im Jahr für ein Brainstorming treffen.

Danke für diese Anregung und die spannenden Insights. Weiterhin viel Freude und Erfolg!

EIN SCHÖNER BESUCH AN EINEM SPEZIELLEN TAG: BRUNCH IN HEIMEN





Freude an Genuss und Kulinarik und ein Besuch der Liebsten und Nächsten bringt man wunderbar bei einem gemeinsamen Frühstück oder einem tollen Brunch zusammen.

Konzepte wie ein Frühstückskorb für besondere Anlässe können ideal vorbereitet und mit Leichtigkeit umgesetzt werden. Mit unseren bewährten und beliebten Produkten wie Birchermüesli oder dem Rühreimix, gepaart mit unserer Brotvielfalt sowie den Fleisch- und Fischwelten, wird ein Brunch innerhalb kurzer Zeit vorbereitet und macht einen emotionalen Tag noch schöner.



KUNDEN- & GÄSTEVERPFLEGUNG IN DER CARE-GASTRONOMIE: BEWÄHRTES NEU UMGESETZT





Für viele Heime ist es essenziell, Bewährtes zu pflegen und gleichzeitig neue Einflüsse zu integrieren. So kann ideal auf die Zielgruppe und ihre kulinarischen Bedürfnisse eingegangen werden. Diese Zielgruppe befindet sich im Wandel, da sie mehr und weiter gereist ist als in der Vergangenheit, und bringt daher andere Wünsche und Trends in die Pflegebranche. Auch klassische Gerichte lassen sich mit einem smarten Convenience-Grad zu tollen modernen Menüs zusammenstellen, die mit dem richtigen Verhältnis von Proteinquelle, Stärkebeilage und Gemüsekomponenten ideal auf die Bedürfnisse der Bewohner*innen angepasst werden können.

Ein gutes Stück Torte zum Kaffee, ein kleines Dessert mit Kuchen oder Glace zum Geburtstag: Feine Backwaren und Glaces eignen sich für viele Anlässe. Unsere Auswahl an Mini-Desserts ergänzt das Kaffeeangebot ideal. Gerade dann, wenn grössere Stücke zu viel wären.



TIPP:
HUTTWILER
glutenfree-Muffins
für den süssen
Genuss ohne
Gluten.

MITARBEITERVERPFLEGUNG ALS ZEICHEN DER WERTSCHÄTZUNG





Gerade in Zeiten erhöhter Belastung ist die Wertschätzung der Mitarbeitenden wichtig. Dies gilt natürlich auch im Care-Bereich. Trends und Nachfragen im Bereich New Work zeichnen sich mit dem Generationenwandel vermehrt ab. Neue Arbeitszeitschemas, interne Kita oder die gastronomische Leistung sind gefragt und stellt die Einrichtungen vor grosse Herausforderungen.

Die Mitarbeiterverpflegung ist hierbei ein wesentlicher Faktor. Mitarbeiter sind oft nach den Patient*innen die nächstgrössere Kundengruppe der Care-Gastronomie, teilweise sogar die grösste. Natürlich haben auch Mitarbeiter individuelle Bedürfnisse in Bezug auf ihre Ernährungsform sowie Allergien und Unverträglichkeiten, denen für eine erfolgreiche Arbeitgeberpositionierung Beachtung geschenkt werden muss.

Für das Unternehmen bieten sich hier Chancen, sich zu positionieren. Themen wie die Bekämpfung von Food-Waste können mit einem passenden Konzept erfolgreich angegangen werden, da Patient*innen, Bewohner*innen, Gäste und Mitarbeitende mit denselben Basisprodukten verpflegt werden können.

Klassische Schweizer Eintöpfe oder die grossartigen Pastagerichte von Pastanova können beispielsweise als Bowlkonzept zur Bespielung von Kulinarikinseln eingesetzt werden. Die Kombination aus warmen und kalten Bowls schafft eine genussreiche und wertschätzende Vielfalt, die jedes individuelle Bedürfnis befriedigt.

Im Sortiment der Swiss Gastro Solutions schafft die Beelong-Zertifizierung zusätzliche Transparenz. Der Beelong-Indikator ermöglicht es, den Umwelteinfluss der Produkte zu bewerten. Nahezu alle der rund 2000 Produkte des Swiss Gastro Solutions-Sortiments sind bereits zertifiziert.

Die Zertifizierung und den Eco-Score pro Artikel finden Sie auf unserer Website: [swissgastro.ch/sortiment](https://www.swissgastro.ch/sortiment)



Starke Marken für Sie vereint.



pastanova

salsanova



GOURMET STEAM



HUTTWILER
GLUTEN FREE



Delicaterra
PASSION FOR FOOD

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

Inflagranti
Café

DELIZIO



mérat
VIANDES & COMESTIBLES

