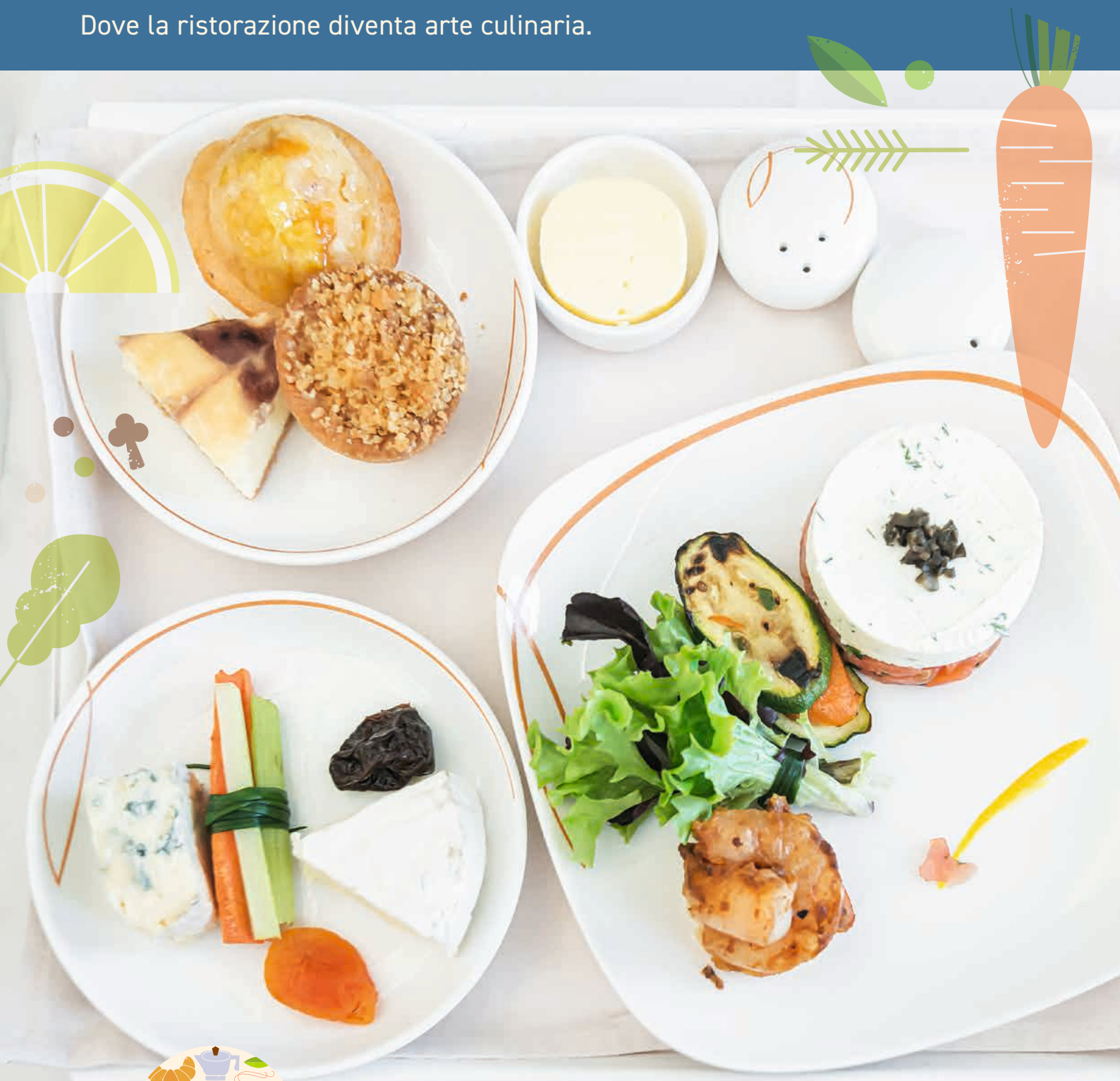


SOLUZIONI DI PRODOTTI PER ISTITUTI E OSPEDALI

Dove la ristorazione diventa arte culinaria.



Marchi prestigiosi, insieme per voi. swissgastrosolutions.ch



Il percorso impegnativo della ristorazione assistenziale verso una gastronomia più ricercata



Le aspettative per la ristorazione assistenziale sono elevate e destinate ad aumentare. Anche se un po' in ritardo rispetto al mercato gastronomico generale, la richiesta di più qualità, gastronomia più ricercata, maggiore sostenibilità e tracciabilità e nuovi tipi di alimentazione come plant-based interessa anche gli istituti di cura e gli ospedali. Residenti e pazienti sono sempre più informati e hanno esigenze sempre più elevate e differenziate. Allo stesso tempo molte strutture devono affrontare pressioni sui costi e carenze di personale.

Per questo è particolarmente importante che il partner per la ristorazione non sia un semplice fornitore, ma un partner che consideri la sicurezza alimentare un fattore di igiene, in grado di offrire una vasta gamma di prodotti per le più svariate esigenze, forme di nutrizione e di ristorazione: senza glutine, a base vegetale, bio, per menù o per la ristorazione collettiva. Un partner che si impegni per la sostenibilità e la trasparenza, come ci si aspetta che faccia, ma anche un partner in grado di elaborare soluzioni per voi e di attuarle insieme a voi, in modo che possiate concentrarvi sul compito fondamentale: offrire a residenti e pazienti con le vostre creazioni culinarie una migliore qualità di vita e più benessere.

Non va inoltre sottovalutato il ruolo della mensa come importante punto d'incontro centrale e fonte di fatturato: è la vetrina ideale per far risaltare la qualità gastronomica della vostra struttura e generare ulteriore fatturato.

Siate più ristoratori e meno semplici approvvigionatori. Swiss Gastro Solutions vi supporta con tutta la sua competenza in materia di prodotti e professionalità. Siamo lieti di offrirvi una piccola panoramica in merito a una possibile collaborazione. Non c'è miglior testimonianza di quella di un nostro cliente: il signor Vorhofer della Fondazione Zollinger a Forch.

Desideriamo anche illustrarvi alcune allettanti soluzioni di prodotti. Ne troverete sicuramente alcune di vostro gradimento. Saremo felici di poter discuterne insieme.

Cordiali saluti.

Christina Müller
Marketing Manager

Nuovi requisiti per la ristorazione assistenziale e ospedaliera

Le aspettative per la ristorazione assistenziale sono elevate e destinate ad aumentare notevolmente nei prossimi anni. Anche se in ritardo rispetto al mercato gastronomico generale, la richiesta di più qualità, gastronomia più ricercata, maggiore sostenibilità e tracciabilità e nuovi tipi di alimentazione come plant-based interessa anche gli istituti di cura e gli ospedali. Swiss Gastro Solutions ne ha parlato con Heinz Vorhofer, quadro e chef di cucina della Fondazione Zollinger a Forch.



Swiss Gastro Solutions: quali sono per voi le sfide specifiche da affrontare in ambito gastronomico?

Heinz Vorhofer (H.V.): Per il nostro settore, la ristorazione assistenziale, la sfida più grande è mantenere un equilibrio tra la pianificazione e la flessibilità necessaria a beneficio dei residenti. Di regola abbiamo due menù per ogni pasto. Tuttavia ci sono allergie, intolleranze, o semplicemente particolari esigenze che ci sforziamo il più possibile di soddisfare. Di conseguenza l'offerta

di menù continua ad ampliarsi. A questo si aggiunge la questione legata alla progressiva digitalizzazione dei nostri processi, che agevola senz'altro la programmazione giornaliera. D'altro canto dobbiamo e vogliamo conservare una certa spontaneità e flessibilità per andare incontro alle richieste dei nostri residenti. A mio parere in futuro le aspettative saranno ancora maggiori, poiché sempre più persone soffrono di allergie e intolleranze e aumentano quindi le richieste dei residenti per quanto riguarda il cibo. Un punto fondamentale è anche la soddisfazione dei collaboratori.

Lavoro in un ramo in cui la carenza di personale qualificato, soprattutto nel settore assistenziale, è evidente. Pertanto facciamo di tutto per «tenere su il morale» dei nostri collaboratori. In questo caso parliamo addirittura di una terza fonte di reddito, visto che i collaboratori con una buona formazione e motivazione sono estremamente importanti.

La Fondazione Zollinger comprende una casa di cura, una residenza per anziani, uno Spitex e gestisce anche una grande mensa.

Come si conciliano questi servizi dal punto di vista gastronomico?

H.V.: Da 2 anni e mezzo mi occupo di gastronomia in tutti gli ambiti. Inoltre riforniamo cinque scuole della zona, il che fa altri 120-150 pasti. Certo, non è sempre facile, ma è anche l'aspetto che rende interessante la mia funzione. La digitalizzazione mi aiuta nell'implementazione. Dal 2022 riceveremo un nuovo sistema di ordinazione per rendere ancora più efficienti i nostri processi. Al momento nella gastronomia abbiamo solo due categorie distinte: il menù per gli anziani e quello per le scuole in quanto naturalmente le esigenze sono molto diverse. A causa della pandemia, la nostra offerta della mensa è ancora limitata. Ad oggi le proposte sono due: un menù e una hit della settimana. In futuro vorremmo ampliare la scelta.

Che ruolo svolgono i nutrizionisti?

H.V.: Lavoriamo con nutrizionisti esterni, specialmente per i residenti che vengono da noi subito dopo la degenza ospedaliera. Le raccomandazioni e le direttive si scontrano in parte con il menù in programma e ci creano un onere aggiuntivo. Per molti prodotti abbiamo una matrice che elenca i sostituti di determinati alimenti, ad esempio se un residente ha un'intolleranza al glutine.

Negli ultimi anni, com'è cambiata la gastronomia negli istituti di cura e negli ospedali?

H.V.: Nella ristorazione assistenziale il vitto non è molto cambiato. I residenti preferiscono continuare a mangiare come facevano a casa. Naturalmente ci piace essere creativi e presentare menù accattivanti, ma cuciniamo ancora in modo piuttosto tradizionale e i piatti classici devono restare. I nostri residenti non sono ancora pronti per una cucina troppo moderna e internazionale, o non ne sentono ancora la necessità. Per quanto riguarda la sicurezza alimentare, i requisiti sono sempre stati molto severi. Abbiamo le nostre norme di igiene e le dobbiamo applicare. Siamo controllati da una società privata, come richiede il cantone. Il nostro compito è soprattutto quello di garantire che il rispetto delle regole venga documentato.

Cosa si aspetta da un partner per la ristorazione come Swiss Gastro Solutions al fine di semplificare il suo lavoro quotidiano?

H.V.: Anziché avere molti partner, è sempre più importante averne pochi ma validi e affidabili, in grado di svolgere più compiti. Con questo non mi riferisco solo alla varietà dell'assortimento, ma anche al fatto di avere un interlocutore con il quale discutere di tutto. Per quanto riguarda i prodotti convenience, l'errore principale è che non vengono impiegati nel modo giusto o non vengono preparati in base alle istruzioni. La nostra proficua e stretta collaborazione con Swiss Gastro Solutions ci permette di garantire la consulenza e la formazione di cui abbiamo bisogno. Alle riunioni del nostro team può partecipare anche il venditore di Swiss Gastro Solutions: in questo modo tutti insieme possono ricevere informazioni importanti su un nuovo prodotto o trovare possibili soluzioni a un problema.

Quale valore attribuisce alla sostenibilità in relazione alla vostra offerta gastronomica? A cosa prestate attenzione in questo contesto?

H.V.: Se possibile acquistiamo nella regione. A parte questo, un argomento sempre importante è quello dello spreco alimentare. Pertanto ci adoperiamo sempre di più per stabilire dove usare i prodotti convenience, proposti anche da Swiss Gastro Solutions, e quali prodotti possiamo invece preparare noi. I prodotti convenience aiutano a ridurre al minimo lo spreco alimentare. Al giorno d'oggi è un'illusione poter fare tutto da soli. Esistono molti prodotti convenience non meno buoni di quelli che prepareremmo noi.

«I prodotti convenience aiutano a ridurre al minimo lo spreco alimentare.»



IN CONFEZIONI SINGOLE IGIENICHE



Le monoporzioni sono garanzia di freschezza nonché di manipolazione facile e igienica dei prodotti. Che si tratti dei nostri yogurt **COOH** da 90 g quale porzione ideale anche per il gruppo target più anziano, delle confezioni di burro **COOH**, delle confezioni di confettura o gelatina (30 g) o delle nostre confezioni di formaggio da 20 g (Gruyère AOP, Emmentaler AOP, Tilsiter), con i nostri prodotti andate sul sicuro. Non in monoporzioni ma sempre in formato piccolo per più varietà o come spessafame offriamo diversi prodotti da forno e dessert.

PROTEINE VEGETALI PER FARE IL PIENO DI ENERGIA

Assumere proteine a sufficienza è importante per gli anziani. Il consumo di proteine vegetali apporta all'organismo più sostanze vegetali e fibre preziose, vitamine e sali minerali rispetto al consumo di proteine animali, a favore inoltre di livelli di colesterolo nella norma. Inoltre è in continuo aumento la percentuale di vegetariani, vegani e flexitari che scelgono queste

diete per varie ragioni. In particolare i nostri prodotti della marca **Vegi Planet** possono soddisfare con gusto la crescente richiesta di fonti proteiche a base vegetale. La gamma di prodotti spazia da diversi burger, salsicce da arrostire, gyros, sminuzzato, polpette e cotolette fino alle lasagne pronte al consumo e al classico tofu al naturale. Ce n'è per tutti i gusti!





PRODOTTI SENZA GLUTINE E SENZA ALLERGENI

Il numero di persone che vogliono o devono rinunciare al glutine nella loro alimentazione è in continuo aumento. Offrire a queste persone alternative appetitose non è sempre facile. La gamma diversificata di pane e prodotti da forno **Huttwiler** di alta qualità svizzera soddisfa gusti ed esigenze. Questi prodotti sono sicuri al 100% nonché privi di glutine, lattosio e frumento. Oltre a deliziose varietà di pane come mini baguette, panini della domenica, panini di Sils, panini croccanti o panini fitness, la gamma

vanta anche prodotti da forno dolci come treccine e diverse varianti di muffin. Il riso è un eccellente contorno o primo piatto senza glutine. Grazie alla nostra marca **Torricella** avete l'imbarazzo della scelta: riso parboiled a chicco lungo, diverse varietà di riso per risotti, miscele di riso selvatico o riso asiatico come Jasmin e Basmati. La nostra farina di riso si presta inoltre a essere utilizzata come legante privo di glutine e dal gusto neutro per la preparazione di salse o dessert.

SALUTARI SNACK SPEZZAFAME

Un apporto calorico sufficiente e sano non è sempre facile da raggiungere. Soprattutto in età avanzata sono di solito ben tollerate soltanto porzioni piccole. Ecco perché è ancora più importante integrare i pasti principali con spuntini salutari, ricchi di fibre e sali minerali e contenenti, oltre alle calorie necessarie, anche grassi sani e vitamine.

La nostra gamma **Delicaterra** offre la scelta tra un'ampia varietà di frutta a guscio e frutta disidratata, per impreziosire i piatti o preparare insalate sfiziose.

Da servire con un succo di frutta **MORE** ad alto contenuto di frutta e bassa acidità per coprire anche il fabbisogno di liquidi. I brick da 25 cl sono anche facili da trasportare.



AL VAPORE PER PIÙ GUSTO

I piatti pronti convenience facilitano la pianificazione del menù, vantaggio che però non deve andare a discapito della qualità! Con **GourmetSteam** offriamo una soluzione semplice e di sicura riuscita che convince inoltre per la preparazione delicata e il sapore pieno. Basta un'attrezzatura minima (microonde da 2100 Watt per 1 ciotola o 3200 Watt per 2 ciotole) per risparmiare tempo e risorse.

- 1 Cuocere delicatamente al vapore nel proprio succo nel microonde (circa 4-6 minuti)
- 2 Lasciar riposare per circa 2 minuti, far girare ancora un po' la ciotola
- 2 Servire o tenere in caldo



MENSA: PERFETTA PER LA PAUSA

Una mensa ben studiata aumenta il benessere dei residenti/pazienti, dei visitatori e del personale oltre a generare un importante fatturato aggiuntivo. Essendo un punto d'incontro centrale e vetrina verso l'esterno, vale la pena sceglierne con cura l'assortimento. I nostri prodotti da forno **JOWA** in formato classico o mini, così come i tanti e diversi dessert, unitamente al nostro caffè **Inflagranti** o **Café Royal** in chicchi sono quel che ci vuole per rendere la pausa perfetta.



Come spezzafame tra un pasto e l'altro, le nostre creme e ripieni per panini o le insalate pronte al consumo **Bischofszell Culinarium** arricchiscono l'offerta. E che dire delle offerte combinate o dei pacchetti To Go che consistono ad esempio in un caffè e una scatola di snack o un bircher muesli con un succo?



BEELONG: L'ECO-SCORE

Obiettivo di Beelong è fornire a ristoratori e acquirenti informazioni sull'impatto ambientale dei prodotti certificati per sostenerli nel loro processo decisionale e nell'impegno a favore della sostenibilità. Tramite una scala da A a E, l'indicatore Beelong permette di valutare l'impatto ambientale dei generi alimentari certificati. La gamma Swiss Gastro Solutions è già certificata al 90% da Beelong e nel corso del 2022 puntiamo a far certificare tutta la nostra gamma di oltre 3000 prodotti. A vantaggio vostro e dell'ambiente.

Puoi trovare la certificazione e il Eco-Score per articolo sul nostro sito web:

swissgastro solutions.ch/assortiment



Marchi prestigiosi, insieme per voi.



Culinarium



Inflagranti
Caffè

