

RESTAURATION ET CONVENIENCE POUR LES HOMES ET LES HÔPITAUX

Comprend des interviews sur les tendances



SWISS
GASTRO
SOLUTIONS

La passion du goût et de l'art culinaire



Des concepts de restauration sûrs, équilibrés et savoureux pour les homes et les hôpitaux



Hormis les exigences culinaires élevées des convives, les facteurs qui jouent un rôle prépondérant dans l'offre de plats et de boissons pour les établissements de soins et les hôpitaux relèvent de la santé, de la sécurité des déclarations, de la durabilité, de la sécurité alimentaire et de HACCP. Un profil nutritif chiffrable, le goût et, ponctuellement, la consistance: dans une institution, l'alimentation est un facteur essentiel du bien-être des convives et des visiteurs. C'est pourquoi la planification de l'offre de plats et de boissons, élaborée en étroite concertation par les responsables de cuisine, les cuisiniers en diététique et les diététiciens, détermine le succès et l'image de l'établissement.

À l'instar de la restauration classique, la restauration collective pour les homes et les hôpitaux souffre d'une pénurie de personnel qualifié et de main-d'œuvre alors que les attentes de la clientèle augmentent et que le volume de travail ne cesse de grimper. Sûrs en termes d'étiquetage des denrées alimentaires, avec une qualité et un goût inégalables, les concepts de restauration de Swiss Gastro Solutions présentent un ensemble de solutions attrayantes pour chaque moment de la journée (combinés à une technologie de cuisine moderne et numérique). Parallèlement à des plats équilibrés et

savoureux pour les patient-es et les résident-es, nos concepts sont également adaptés aux restaurants accueillant du public et aux restaurants du personnel.

Nous avons le plaisir de vous présenter quelques inspirations culinaires intéressantes et réussies, qui reposent sur l'assortiment de Swiss Gastro Solutions et que nous avons mises au point pour vous et vos segments de clientèle. Lisez également les interviews instructives de Daniel Gehrig, directeur restauration et hôtellerie de l'hôpital cantonal de Lucerne et de Christoph Banz, chef de cuisine du home pflegimuri. Ils se sont confiés à nous sur leur passion pour leur métier, nous ont décrit les nouveaux besoins de la clientèle et les défis quotidiens passionnants qu'ils doivent relever dans leur domaine d'activité.

Je vous souhaite une bonne lecture, du plaisir et du succès dans la concrétisation de votre propre concept culinaire équilibré, innovant et de qualité, avec les composants mis à disposition par Swiss Gastro Solutions.

Salutations culinaires

Marius Gampp – Responsable conseil spécialisé

SCANNEZ POUR
VOIR LA VIDÉO



Entretien avec Daniel Gehrig

Daniel Gehrig dirige le secteur restauration et hôtellerie de l'hôpital cantonal de Lucerne depuis plus de neuf ans. Il a appris son métier à l'école hôtelière de Thoun et fait ses armes au sein de l'équipe nationale suisse des cuisiniers à maintes reprises.

Quels sont d'après vous les principaux enjeux que l'hôtellerie et la restauration doivent maîtriser dans les hôpitaux?

Les patient-es sont plus sensibilisé-es et plus informé-es qu'autrefois. En outre, nous sommes confrontés à de nouveaux modes de nutrition: végétarien, végane ou sans gluten. Pour ce qui est du végétarien, notre offre est convaincante. Par contre, nous sommes moins tentés par le véganisme, critiqué par ailleurs dans le monde médical. Le pourcentage des allergies est également en hausse, mais son niveau reste plutôt faible.

Quelle est la relation entre restauration des patient-es, restaurants ouverts au public et restaurants du personnel?

Nous servons quotidiennement 2400 repas aux personnes hospitalisées et 4100 repas au personnel. La plupart des gens s'en étonnent. Dans un hôpital, les patient-es veulent guérir. Et bien manger, c'est un plus qui devrait générer un effet «waouh!». C'est dans ce domaine que les institutions peuvent se démarquer. En plus, on sait aujourd'hui qu'une bonne alimentation contribue à la guérison. Nous exploitons également un food truck, un restaurant traditionnel, un restaurant italien et un restaurant asiatique de même que d'autres établissements à Wolhusen, Sursee et Stans. Ces restaurants sont également ouverts au public, mais sont généralement utilisés par 90 % du personnel. Depuis la pandémie, beaucoup de gens ont redécouvert la cuisine et se préparent eux-mêmes à manger. Notre planification est devenue complexe entre ces personnes-là et les collaboratrices et collaborateurs en télétravail.

La pénurie de main-d'œuvre qualifiée se fait sentir partout. Comment cela se passe-t-il chez vous?

C'est un problème très sérieux. Cela fait un certain temps que nous ne pouvons plus sélectionner de candidat-es. Par chance, nous faisons face à très peu de fluctuations, mais nous n'avons pas pu remplacer certains départs à la retraite comme nous le souhaitions. Le recrutement de personnel auxiliaire est fluide jusqu'à présent. Mais très peu d'apprentis postulent pour les emplois qualifiés. Proposer des conditions de travail plus attrayantes coûte cher. À l'avenir, une sortie au restaurant sera probablement un luxe et à ce prix-là, les gens exigent une qualité exceptionnelle.

Quels sont vos objectifs en matière de gaspillage alimentaire et de durabilité?

Nous avons été l'un des premiers hôpitaux à mesurer le gaspillage alimentaire. À l'heure actuelle, c'est un processus en évolution constante. Nous aimerions aller encore plus loin et sommes prêts, p. ex., à racheter les invendus à des usines ou le produit de récoltes qui ne répondent pas aux normes. Mais ils sont difficiles à obtenir. Un hôpital est tenu de respecter des exigences précises et souvent, la logistique nous pénalise, parce que nous ne pouvons pas aller chercher la marchandise et que les producteurs ne



veulent pas assurer la livraison. C'est pourquoi nous nous engageons au sein de la plateforme «Mehr als zwei», qui propose justement des livraisons de ces produits. Nous avons par ailleurs instauré 2 semaines neutres en carbone par an et nous efforçons d'une manière générale d'avoir des processus efficaces et des produits durables.

Les attentes de la patientèle envers vous ont-elles changé?

La satisfaction de nos patient-es est élevée. Mais leur âge moyen est de plus de 70 ans; lorsque la génération suivante les remplacera, ses attentes seront probablement différentes. Nous sommes également confrontés à la grande tendance du halal, concomitante avec d'autres enjeux culturels. Une des attentes indirectes résulte de la différenciation entre les personnes hospitalisées en privé et celles en division générale. La réalisation culinaire est un facteur essentiel de cette différence. C'est pourquoi un ou une chef étoilé-e vient chez nous tous les 3 mois pour élaborer les menus des patient-es en division privée.

Comment abordez-vous la sécurité des déclarations et la gestion des allergènes?

Ces sujets ont une importance cruciale. Pour nous, la sécurité des déclarations est une norme et toutes les données importantes sont enregistrées dans notre système. Mais la transparence est encore problématique pour les entreprises de plus petite taille. Les exigences diététiques sont parfois en contradiction avec le besoin de régionalisme et de durabilité. Nous devons trouver le bon équilibre et tenter d'éviter le deux poids, deux mesures.

Quel est l'avantage selon vous des produits Smart Convenience tels que les propose Swiss Gastro Solutions?

Nous ne recherchons pas de produits tout prêts du niveau 5. En revanche, les niveaux de convenience 1, 2 et 3 sont intéressants dans notre cas. Tant que nous aurons encore des professionnels, nous continuerons à cuisiner les produits nous-mêmes. Mais les produits convenience sont là pour faciliter un peu le travail. Au final, personne ne doit s'apercevoir que le produit a été acheté tout prêt. Les produits polyvalents sont très demandés, mais ils doivent être nature, c'est-à-dire non épicés. Une alimentation légère et sans allergènes est encore très difficile à trouver. Mais il faut dire aussi que les produits convenience ne servent à rien s'il n'y a plus de cœur à l'ouvrage en cuisine. Il faut encore savoir dresser des composants. Et tout ça, ça demande de suivre un apprentissage. Très juste et c'est justement pour cette raison que nous tenons beaucoup à proposer non pas uniquement des produits, mais aussi des solutions.

Je vous souhaite bonne continuation et du succès!

L'UNIVERS CULINAIRE DES HÔPITAUX



La restauration de la patientèle est le cœur de métier des équipes hôtellerie et restauration dans les hôpitaux, suivie par la restauration du personnel et celle des visiteurs. Cela explique pourquoi les établissements de santé ont franchi le pas il y a longtemps en recherchant leur valeur ajoutée décisive pour le bien-être des patient-es. Les prestations culinaires représentent très souvent un argument de poids dans la communication des hôpitaux. On voit donc que la dimension des repas augmente et présente ainsi une opportunité d'évolution à haut potentiel pour le secteur.

Or, répondre correctement aux singularités des patient-es est une tâche titanesque. Le scénario des problèmes de la restauration se répète dans le secteur des soins: pénurie de personnel qualifié, pression sur les coûts, gestion des déclarations et des allergènes et sécurité HACCP.

En choisissant un niveau adéquat de convenance des produits, combiné à des équipements de cuisine technologiques, on peut transformer ces défis en opportunités.



UN BON DÉPART DANS LA RESTAURATION DES PATIENT-ES



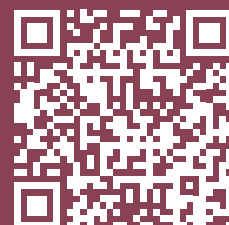


En matière de repas destinés aux patient-es, la dimension des sujets tendance, des nouvelles formes de nutrition et des simplifications opérationnelles ne cesse de croître.

Grâce aux produits de Swiss Gastro Solutions, des axes clés tels que la prévisibilité, la sécurité HACCP, l'efficacité, la sécurité des déclarations et la gestion des allergènes sont nettement facilités. Des lignes de production stratégiques clairement définies garantissent le niveau et la sécurité des normes. Qui plus est, les concepts et produits Smart Convenience de Swiss Gastro Solutions soutiennent les équipes sur le terrain afin de remédier à la pénurie de personnel qualifié.

Des offres adaptées aux besoins individuels des patient-es reflètent notre savoir-faire et notre expertise culinaire. Prenons l'exemple des produits sans gluten de HUTTWILER glutenfree: leur film résistant à la chaleur sert comme protection contre la contamination par d'autres allergènes de la production aux patient-es. On dispose ainsi non seulement d'une alternative sûre au petit-déjeuner conventionnel, mais on propose également aux patient-es des produits savoureux.

EN SAVOIR PLUS SUR
NOS PRODUITS HUTTWILER
GLUTENFREE.



DÉJEUNER AVEC SES PROCHES AU RESTAURANT POUR LES VISITEURS



Les compétences de Swiss Gastro Solutions permettent de relier simplement entre elles des tendances disparates.

Un burger peut être proposé sous une forme classique, avec de la viande de bœuf, mais aussi végane, avec le burger à griller aux protéines de pois Vegi Planet.

Avec de telles offres, on peut répondre aux attentes des convives, quels qu'ils soient.



Pour la majorité des patient-es d'un hôpital, la visite des proches est un bel événement. Un restaurant ouvert au public est un cadre idéal pour se retrouver et célébrer la joie, le plaisir et la gastronomie. Les phénomènes tendance, à savoir New Classic ou la réinterprétation et la mise en scène des classiques de la table, Spiritual Food ou une alimentation saine, souvent végane ou végétarienne, et la bistronomie, une cuisine de qualité qui s'inspire des classiques du bistro, offrent une gigantesque panoplie de déclinaisons.

Swiss Gastro Solutions propose des concepts et des solutions diverses qui permettent de concrétiser aisément ces tendances culinaires. La prévisibilité, la sécurité et la simplification des processus opérationnels en sont les principaux marqueurs.

Un exemple: quelques produits ajoutés rapidement et simplement à un dal, un plat de lentilles indien, en font une option déclinable à l'envi. Avec un émincé de poulet, il devient asiatique; avec de l'émincé Vegi Planet, il se transforme en variante végane.

MENUS LÉGERS POUR GASTRONOMES EXIGEANTS





«Mens sana in corpore sano» ou «un esprit sain dans un corps sain». Cette maxime latine n'a rien perdu de son actualité dans notre époque moderne et éprise de vitesse. Être bien installé-e dans sa chambre et bien manger sont essentiels pour le bien-être des patient-es. Plusieurs hôpitaux proposent à leur patientèle et à leurs visiteurs des menus raffinés à la carte où l'accent est mis sur l'art culinaire.

Avec des composants modulables de Swiss Gastro Solutions, notamment des lentilles ou du quinoa, on peut dresser de magnifiques salades fraîches et croquantes ou bien des plats gastronomiques comme un saumon rôti sur un lit de lentilles chaudes.

Cette application modulaire permet de consolider et d'optimiser la gestion des achats et des stocks.



LES ÎLOTS DE RESTAURATION DANS LES HÔPITAUX





On trouve des kiosques et des petits points de vente dans presque tous les hôpitaux. Or, ces surfaces peuvent devenir lucratives si on les utilise pour vendre des offres de restauration internes. On peut, par exemple, y trouver des bols de granola ou des birchers pour le petit-déjeuner, des ragoûts ou des sandwiches frais et croustillants tout au long de la journée. L'avantage d'un tel concept évite d'augmenter le nombre d'articles tout en générant un chiffre d'affaires additionnel. L'offre peut être adaptée chaque jour et compensée par la gestion des marchandises de l'atelier de production.

La restauration du personnel, des convives, des visiteurs et des patient-es peut ainsi être proposée à tout moment. Comme les heures d'ouverture des autres concepts de restauration différents, les visiteurs peuvent, par exemple, manger un repas goûteux et sain à n'importe quelle heure.



EN-CAS PERMANENTS: CONCEPTS MODULAIRES À L'HÔPITAL





Étant donné que les cantines et les concepts internes ont des horaires fixes, les solutions qui proposent des en-cas jour et nuit pour le personnel, les personnes hospitalisées ou leurs familles sont intéressantes. Les distributeurs sont la vitrine idéale pour de tels concepts. Hormis les classiques, barres de chocolat, biscuits et chips, on peut les remplir de fruits et de légumes frais, de petits pains garnis, de sandwiches ou de salades croquantes pour que l'offre soit complète. Le birchermuesli, un des composants de Swiss Gastro Solutions, peut également équiper les distributeurs de produits frais, de production maison.



LA RESTAURATION DANS LES HOMES



Plusieurs homes et institutions présentent un profil particulièrement orienté vers les prestations. Leur objectif consiste à faire du bien à leurs résident-es en leur proposant des offres d'hébergement et de restauration attrayantes. Or, répondre aux singularités est une tâche très exigeante, mais aussi gratifiante. Les défis et les opportunités de la restauration sont très marqués dans ce secteur des soins. Pénurie de personnel qualifié, pression sur les coûts, gestion des allergènes, sécurité HACCP, mais aussi les changements nutritionnels et les tendances générales dictent le quotidien. Qui plus est, de nouveaux groupes cibles de clientèle veulent en savoir plus sur des plats étrangers ou souhaitent avoir une alimentation conforme à leur religion.



Entretien avec Christoph Banz

Les cuisines de la planète n'ont plus de secrets pour Christoph Banz. En effet, il a travaillé comme chef pendant 16 ans dans plusieurs pays d'Asie, à Dubaï et au Canada, puis pendant 20 ans pour une célèbre société de restauration à Zurich avant de venir diriger les cuisines du home pflegemuri il y a un an. Nous avons parlé de la restauration dans les hôpitaux et les homes.

Quels sont les principaux changements constatés dans les besoins de la clientèle?

Ils changent du tout au tout. Une partie des résident-es aimerait encore avoir une cuisine traditionnelle. Une autre partie a fait de nombreux voyages ou est d'origine étrangère et aimerait donc voir autre chose dans son assiette. Dans l'ensemble, les résident-es s'expriment davantage sur leurs souhaits et ne se satisfont pas de tout sans rien dire. Nous devons donc être flexibles afin de contenter tout le monde. Il faut ajouter encore les différentes religions et leurs spécificités alimentaires. Pour l'instant, nous avons très peu de régimes alimentaires différents, mais cela va changer tôt ou tard. Dans la restauration classique, le client est roi et tous ses désirs sont exaucés. Cette philosophie de la prestation doit aussi être appliquée dans la restauration des établissements de soins. On constate parallèlement que le besoin d'aliments mixés augmente étant donné que l'âge de nos résident-es progresse et qu'ils arrivent chez nous lorsqu'ils sont très dépendants.

En tant que chef, comment abordez-vous ce changement?

J'exerce mon métier avec passion et je suis intrigué par cette évolution. On peut devenir plus inventif en cuisine, essayer des choses. Les limites doivent toujours être explorées. C'est pourquoi on se retrouve tous avec nos résident-es autour d'un café et de gâteaux pour les sonder et voir ce qu'ils ont aimé et ce qui leur plaît moins.

Quelle dimension a pour vous un restaurant ouvert aux visiteurs?

Elle est très importante. Le restaurant ouvert au public est un lieu de mixité, où se retrouvent résident-es et visiteurs. Ils peuvent y rencontrer leur famille ou leurs amis et varier leur repas habituel en mangeant au buffet. Nous organisons également des repas d'anniversaire ou notre repas de Noël dans ce restaurant. Nous tenons beaucoup

à ce que l'ambiance soit agréable et la plus éloignée possible de celle d'un établissement de soins. Mais notre métier, c'est de prendre soin de nos résident-es et de les nourrir.

Quels sont pour vous les défis actuels, également en termes de pénurie de personnel qualifié?

Chez nous, la question n'est pas vraiment d'actualité puisque nous avons des temps de travail réglementés et du temps partiel. Nous ne subissons pas non plus la pression qu'ont les restaurants classiques depuis la pandémie. Certes, on a une certaine pression sur les coûts, mais en tant qu'institution indépendante, nous arrivons à les maîtriser.

En quoi l'exigence de sécurité des déclarations a-t-elle changé dans votre domaine?

La question est encore secondaire. Mais nous avons déjà mis sur pied les mesures nécessaires et commencé à enregistrer les 14 allergènes les plus répandus. Cela nous offre un gain de temps en cas de demandes. On relève à peu près une demande par mois. Je suis sûr qu'en ville, ça doit être bien plus fréquent.

Comment voyez-vous le rapport actuel avec les employés et leur valeur, comparé à autrefois?

Le décalage est immense. Mais l'essentiel, je crois, c'est d'avoir toujours un bon cuisinier ou une bonne cuisinière. Si l'atmosphère est bonne, alors tout le reste passe au second plan. Mais on doit quand même traiter le personnel de façon complètement différente aujourd'hui. Il faut notamment l'encourager et lui financer des formations, trouver des solutions flexibles pour le temps de travail et les horaires et tenir compte de la situation familiale. Il faut savoir donner et recevoir. Si je fais quelque chose pour mes équipes en tant que responsable, alors elles sont généralement disposées à donner leur maximum.

Comment des produits convenance comme ceux de Swiss Gastro Solutions peuvent-ils faciliter votre quotidien?

La qualité de ces produits a beaucoup augmenté. Je pense qu'on utilisera de plus en plus ces produits à l'avenir parce qu'ils représentent un gain de flexibilité. Et c'est d'autant plus important qu'aujourd'hui, proposer un menu par jour ne suffit plus. Peut-être y aura-t-il des homes qui n'auront plus de personnel qualifié; si c'est le cas, les composants seront juste réchauffés et agrémentés d'une touche personnelle. Mais avant d'en arriver là, il faut que ces produits montent en gamme.

Les produits Smart Convenience tels que des composants à base de viande précuite ou une sauce chaude sont polyvalents. Quels avantages leur voyez-vous?

S'ils sont déjà mélangés, c'est plutôt problématique. Mais si la sauce et la viande sont proposées à part, alors on peut les travailler et être plus souple. Je pense qu'il faudrait encourager la coopération avec les centres de production. Peut-être faudrait-il organiser une réunion annuelle pour un brainstorming.

Merci pour cette suggestion et vos réponses passionnantes. Bonne chance à vous!

BIENVENUE AU BRUNCH DANS UN HOME





Un petit-déjeuner ou un magnifique brunch tous ensemble est l'occasion de célébrer les plaisirs de la table et la joie de se retrouver avec ses proches en visite.

Un panier garni pour le petit-déjeuner se prépare aisément et agrmente ainsi un événement particulier. Avec nos produits plébiscités et éprouvés tels que le bircher ou le mélange pour œufs brouillés, combinés avec notre variété de pain et nos viandes et poissons, on prépare un brunch en un tour de main et la journée débordante d'émotions est encore plus belle.



RESTAURATION COLLECTIVE DANS LES HOMES ET HÔPITAUX: LES VALEURS SÛRES





De nombreux homes sont attentifs au maintien des habitudes tout en veillant à intégrer de nouvelles influences. Vous pourrez ainsi répondre de manière optimale aux besoins culinaires de votre groupe cible. Un tel groupe cible est représentatif dans la mesure où il a beaucoup voyagé et s'est rendu dans des pays lointains et qu'il revendique de nouvelles attentes et tendances envers le secteur des soins. Les classiques de la cuisine peuvent devenir de superbes menus modernes grâce à un certain niveau de convenance qui combine avec soin un rapport équilibré de protéines, de féculents et de légumes et peut être adapté à la perfection aux besoins des résident-es.

Une belle part de tourte avec le café, un petit gâteau en dessert ou une crème glacée d'anniversaire: les occasions sont légion pour déguster de la pâtisserie fine et des glaces. Notre offre en format mini permet d'avoir un beau concept pour compléter l'offre de café, surtout lorsque les grandes parts sont inadaptées.



ASTUCE:

Les muffins de
HUTTWILER
glutenfree pour un
petit plaisir sans
gluten.

RESTAURATION DU PERSONNEL EN REMERCIEMENT





La reconnaissance du travail fourni par le personnel est essentielle, surtout en période de fortes sollicitations. Il en est de même dans le domaine des soins. Avec le changement de génération, les tendances et les demandes en matière de modèles de travail et d'organisation se multiplient. Il s'agit notamment de nouvelles répartitions du temps de travail, d'une crèche interne ou de la prestation culinaire, autant de défis manifestes que les institutions doivent relever dans leur positionnement d'employeur.

La restauration du personnel est un facteur clé à ce titre. Juste après les patient-es, les collaboratrices et collaborateurs sont le deuxième groupe de clientèle, voire même le plus important, de la restauration en établissement de soins. Il est évident que le personnel a des besoins individuels en matière d'alimentation, des allergies et des intolérances dont il faut tenir compte pour être bien positionné en tant qu'employeur.

L'entreprise dispose ici de possibilités pour se positionner correctement. Des problématiques telles que la lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent être traitées avec un concept adapté dès l'instant où patient-es, résident-es, visiteurs et employé-es ont accès aux mêmes produits de base.

Les potées classiques suisses ou les délicieux plats de pâtes de Pastanova peuvent notamment être présentés dans des bols, en vente dans les îlots culinaires des institutions. La combinaison de bols chauds et froids illustre une diversité de saveurs valorisante, qui répond aux besoins individuels.

La certification Beelong fournit une transparence additionnelle à l'assortiment de Swiss Gastro Solutions. Le calculateur Beelong permet d'évaluer l'impact environnemental des produits. La quasi-totalité des 2000 produits de l'assortiment Swiss Gastro Solutions est déjà certifiée. Vous trouverez de plus amples informations sur le certificat et l'Eco score par article sur notre site Internet: swissgastro.solutions.ch/fr/assortiment/

Des marques fortes réunies pour vous.



Culinarium



pastanova

salsanova



GOURMET  STEAM



HUTTWILER
+ GLUTEN FREE



Delicaterra
PASSION FOR FOOD

CAFÉ
ROYAL
SWITZERLAND

Inflagranti
Café

DELIZIO



mérat
VIANDES & COMESTIBLES



info@swissgastrosolutions.ch | swissgastrosolutions.ch