

**Hero Origine in der Gastronomie
des Kantonsspitals Graubünden, Chur:**

«GUETE ZMORGE MITENAND!»



«Und? Ist das Essen gut?» Wenn ein uns nahestehender Mensch ein paar Tage im Spital verbringen muss, ist das meist unsere zweite Frage nach «wie geht es dir?». Das ist auch bei den Patientinnen und Patienten und ihren Angehörigen im Kantonsspital Graubünden in Chur nicht anders. Für die Verpflegung und Diätküche im Kantonsspital Graubünden ist das 90-köpfige Team der Spitalgastronomie verantwortlich. Was auf die Teller kommt, ist frisch und wenn immer möglich aus der Region. Auf Nachhaltigkeit legt man hier besonders grossen Wert. Aus diesem Grund passen die Konfitüren-Portionen von «Hero Origine» optimal ins Konzept. Weil die Früchte von Schweizer Bauern stammen, welche mit Gesicht und Namen hinter ihren Produkten stehen.

Text: Belinda Juhasz | Bilder: Rolf Canal & zVg.

D as Kantonsspital Graubünden ist heute der grösste private Arbeitgeber im Kanton Graubünden. Die Kräfte gebündelt haben seit 2006 die Frauenklinik Fontana, das Kreuzspital und das Rhätische Kantons- und Regionalspital. Vorerst unter einer gemeinsamen Führung. 2020 haben die Spitäler fusioniert und die drei Standorte in Chur zusammengeführt. Das Einzugsgebiet des Kantonsspitals Graubünden als Zentrumsspital der Südostschweiz ist gross und umfasst die Kantone Graubünden und Glarus, aber auch Teile der Kantone St. Gallen und Tessin sowie des Fürstentums Liechtenstein. Mit 33 Disziplinen bietet das Kantonsspital Graubünden ein vielseitiges medizinisches

Das Kantonsspital Graubünden ist zentral in Chur gelegen. Es ist der grösste private Arbeitgeber im Kanton und pflegt einen hervorragenden Ruf.



«WIR HABEN DAS POTENZIAL DER NEUEN KÜCHE ERKANNT UND WOLLEN DIESES AUCH OPTIMAL AUSSCHÖPFEN.»

Marcel Coray, Bereichsleiter Hotellerie & Service

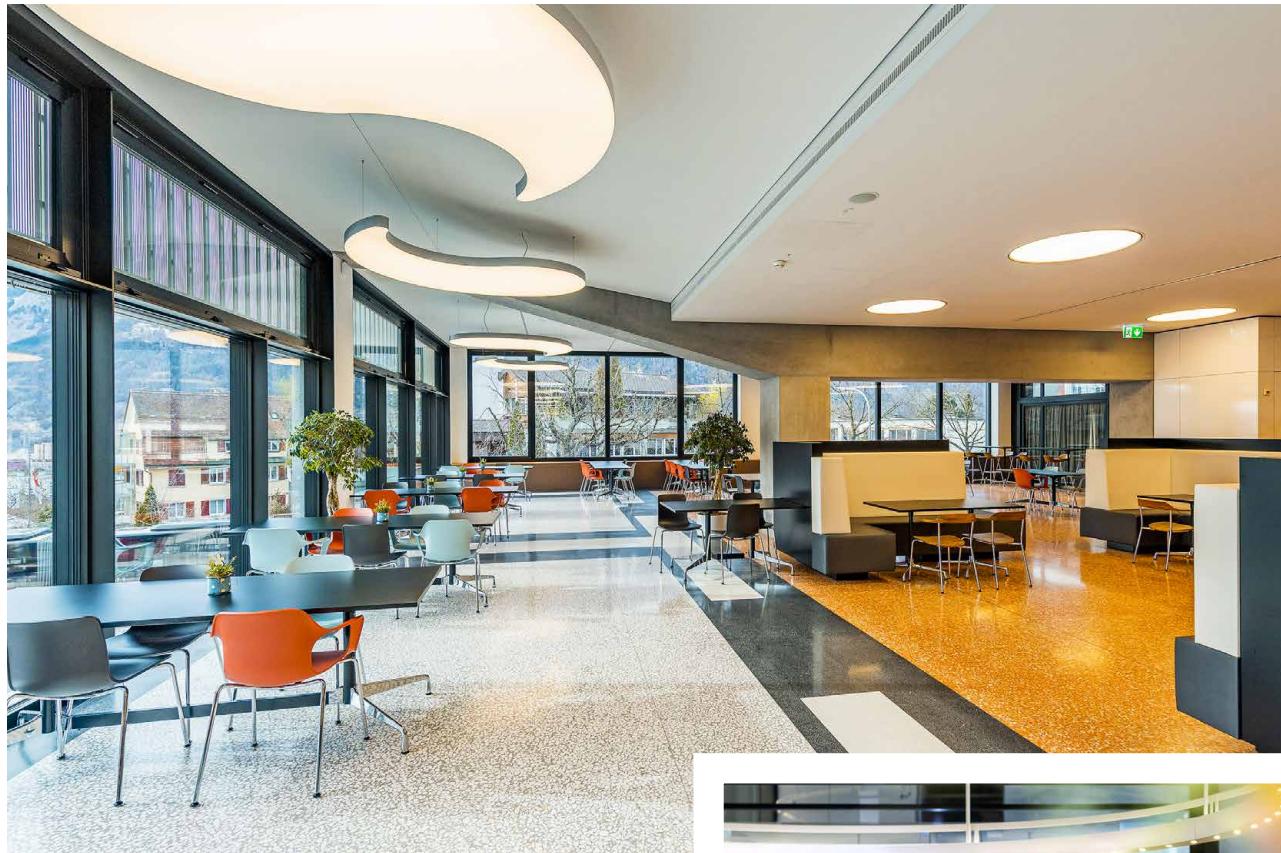
grosse und top-effizient ausgestattete Produktionsküche. Denn mit dem Neubau wurde auch ein neues Verpflegungskonzept umgesetzt. «Vorher hatten wir drei autonome Küchen in Betrieb, jetzt wird von einem Standort aus geplant, bestellt, vorproduziert und ausgeliefert», erklärt Marcel Coray, Bereichsleiter Hotellerie & Service, gegenüber GOURMET. Aktuell werden in der Produktionsküche 2000 Hauptmahlzeiten zubereitet, davon 1000 Mittagessen. Aber nicht nur für Patientinnen und Gäste des Spitals, sondern auch für externe Betriebe.

Dazu Marcel Coray: «Wir haben das Potenzial der neuen Küche erkannt und wollen dieses auch optimal ausschöpfen.» Effizienter werden statt Personal abbauen – das war letztlich auch die Erwartung und Anforderung der Spitalleitung an die Gastronomie beim Zusammenschluss der drei Standorte. So bewältigt das Team von 75 Mitarbeitenden, davon zehn in Ausbildung, die täglichen Verpflegungsleistungen. Diese sorgen dafür, dass nebst der Verpflegung der Patienten, Mitarbeitenden und Gäste auch die Mittagsmahlzeiten für das Restaurant Energia, für das Alters- und Pflegeheim Loegarten, für eine Kinderkrippe und neu ab Sommer 2022 auch für die Stadtschule Chur sichergestellt sind.

Lokal, regional und nachhaltig

Mit dem neuen Verpflegungskonzept hat man den Fokus noch mehr auf Nachhaltigkeit gesetzt. «Der Gastrobereich macht rund ein Viertel aller Spital-Emissionen aus. Hier haben wir also eine grosse Hebelwirkung», bringt es Marcel Coray auf den

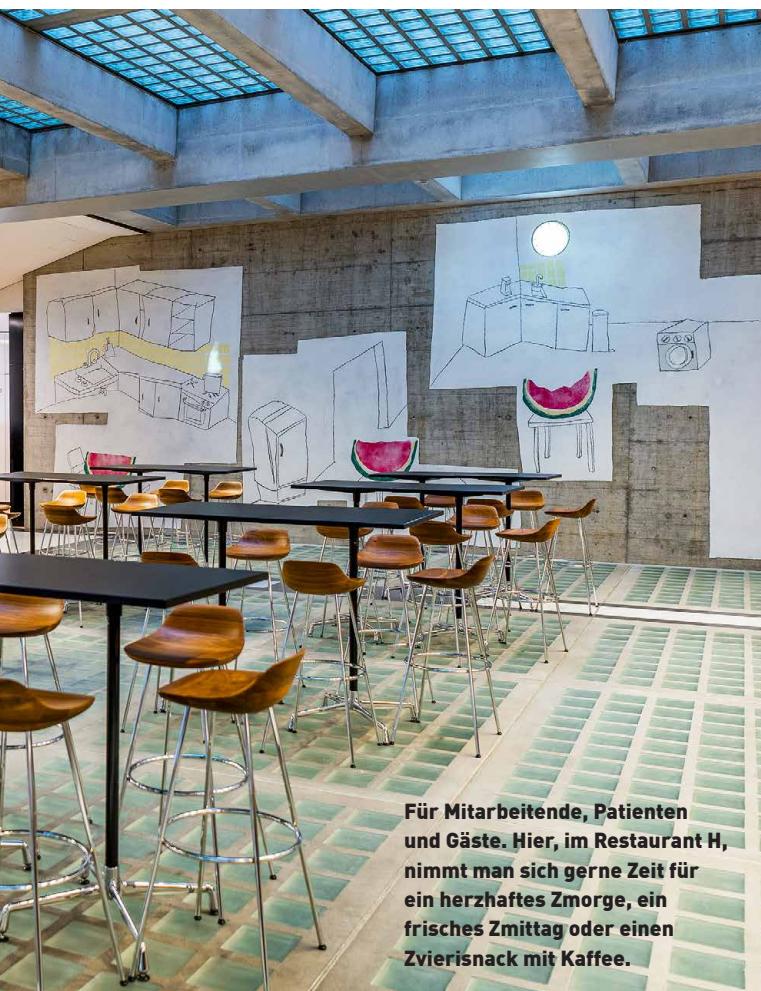




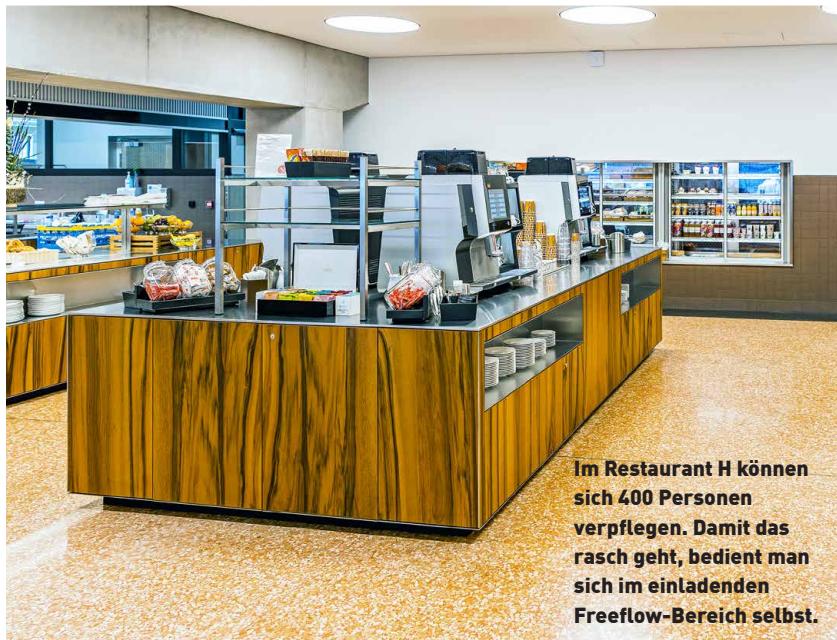
Vor knapp zwei Jahren wurde im neuen Hauptgebäude das Restaurant H eröffnet. Geräumig und modern gestaltet, lockt das Restaurant auch viele externe Gäste an.



Gleich beim Eingang befindet sich die Kaffi Box.



Für Mitarbeitende, Patienten und Gäste. Hier, im Restaurant H, nimmt man sich gerne Zeit für ein herhaftes Zmorge, ein frisches Zmittag oder einen Zvierisnack mit Kaffee.



Im Restaurant H können sich 400 Personen verpflegen. Damit das rasch geht, bedient man sich im einladenden Freeflow-Bereich selbst.



Schön und praktisch:
Der Blister mit den Hero Origine-Konfitüren lädt ein zum Reingreifen. Mit einem Brötli und der feinen Konfi startet man gerne in den Tag. Und lässt ihn so manchmal auch gerne ausklingen.

Nebst der Konfitüre bedient sich die Spitalgastronomie auch beim Apfelmus bei der Marke Hero Origine. Im Bild Diätkoch Roman Ludwig beim Portionieren von Apfelmus.

Punkt. Dazu hat die Gastronomieleitung mit der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) ein Nachhaltigkeitsprojekt implementiert, wobei die gesamte Wertschöpfungskette aufgeschlüsselt und geprüft wird, wo umweltschonender gehandelt werden kann. Die Spitalgastronomie setzt als eine der vielen Massnahmen auf möglichst lokale und regionale Lebensmittel sowie auf Schweizer Produkte. Zum Beispiel auf Churer Joghurt und Milch, auf Brot von den umliegenden Bäckereien und auf die Konfitüre und das Apfelmus von Hero Origine.

Das ist Hero Origine

Hero ist aus der Schweizer Küche kaum wegzudenken. Irgendwo lagert sicher eine Portion Hero Rösti, eine Dose Ravioli oder eine Tube Parmadoro Tomatenpurée im Haus. «Ich behaupte, dass in jedem zweiten Kühlschrank eine Konfi von Hero lagert», schmunzelt Marc Wetzold, Regionaler Verkaufsleiter von Hero. Vor über 130 Jahren wurde Hero gegründet und ist heute als internationaler Konzern noch immer in Familienbesitz. Seit 1886 hat sich Hero auf die Fahne geschrieben, Frisches schmackhaft haltbar zu machen. So ist es denn auch ihre Mission und ihr Engagement, diese Erfolgsgeschichte weiterzuführen und höchste Produktqualität aus natürlichen Zutaten herzustellen. «Hero legt viel Wert auf Nachhaltigkeit», betont



«ICH BEHAUPE, DASS IN JEDEM ZWEITEN KÜHLSCHRANK EINE KONFI VON HERO LAGERT.»

**Marc Wetzold, Regionaler Verkaufsleiter von
Hero Gastronomique**

Marc Wetzold. Darum lancierte das Unternehmen vor ein paar Jahren die Marke Hero Origine. Der Name steht für Produkte aus hochwertigen, einheimischen Früchten und Gemüse. Alle Rohstoffe, die für Hero Origine verwendet werden, stammen von Schweizer Bauern. Zum Beispiel von Olivier Comby aus Saxon VS, der die reifen Aprikosen für die Konfitüre liefert, und von Franz Tschopp aus Heldwil TG, welcher die Äpfel für das feine Apfelmus pflegt und erntet. Oder von Karin Troxler. Sie pflückt mit grosser Sorgfalt die empfindlichen Himbeeren, eine der beliebtesten Konfi-Sorte des Landes. Schaut man genau hin, auf das Deckeli der Hero Origine Konfi-Portion, strahlt einem Karin Troxler mit einem Kistchen Himbeeren in der Hand entgegen. Sie hegt und pflegt tausende Himbeersträucher. Gemeinsam mit Ehepartner Paul Troxler bewirtschaftet sie einen Betrieb in Goldach SG, auf einer sanften Anhöhe über dem Bodensee. Von den weltweit über tausend bekannten Himbeersorten hat Karin Troxler je eine Sommer- und eine Herbstsorte für die Hero Origine Konfitüre ausgesucht. «Die Auswahlkriterien waren Geschmack, Geschmack und Geschmack. Schön finde ich, dass die Konsumenten der Hero Origine Konfitüren genau wissen dürfen, woher die Beeren stammen. Das spornt uns an, für höchste Qualität zu sorgen», betont Karin Troxler.

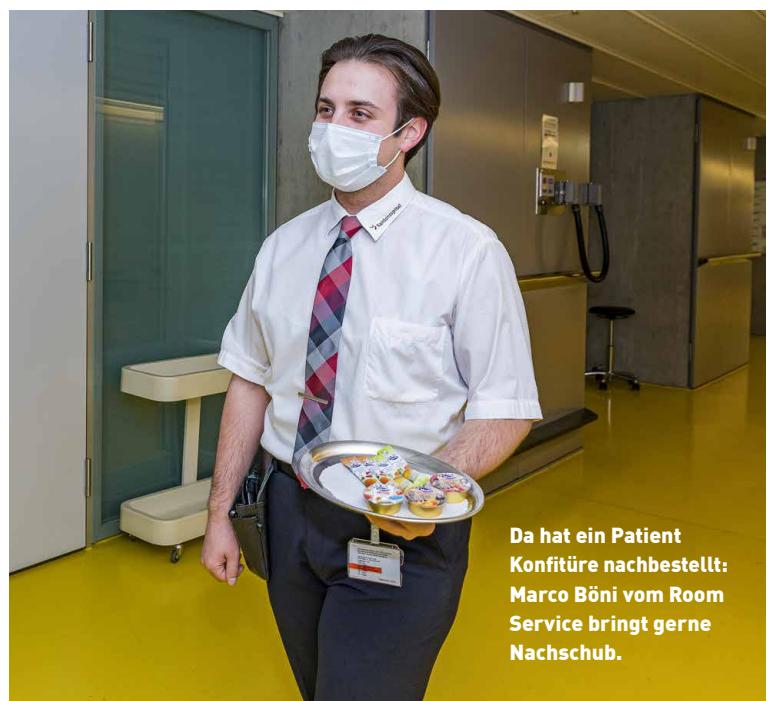
Dass die Patientinnen und Patienten des Kantons-Spitals wissen sollen, woher ihre Konfitüre zum Zmorge oder Café complet am Abend stammt, ist auch Marcel Coray wichtig. «Uns ist zwar bewusst, dass unsere Patienten nicht unbedingt des Essens wegen im Spital sind. Dass viele eher weniger Appetit haben oder eine Spezialernährung benötigen. Aber auch gerade deswegen setzen wir auf Produkte mit Qualität, Produkte aus der Region und der Schweiz, denen wir vertrauen.» Denn schliesslich ist das Essen an schmerzlichen Tagen doch ein Lichtblick und tut Körper und Seele gut. Und die süsse, fruchtbunte Konfitüre von Hero Origine kann ein richtiger



Stefan Nay bereitet das Frühstück zu und stellt es für die Bettenstationen bereit. Sieben von zehn Patienten freuen sich jeden Tag über die Konfitüre von Hero Origine.



Guete Zmorge! Der Tag startet gut, mit der Hero Origine Konfitüre und einem feinen Hero Origine Apfelmus. So kommen die Patienten schnell wieder zu Kräften.



**Da hat ein Patient Konfitüre nachbestellt:
Marco Böni vom Room Service bringt gerne Nachschub.**



Hier strahlen einem die Bäuerinnen und Bauern entgegen: Paul Troxler mit seinen Erdbeeren, Moreno Kohler und seine Kirschen, Olivier Comby auf der Aprikosenkonfi und Karin Troxler mit ihren Himbeeren.

«BEVOR WIR UNS FÜR DIE HERO ORIGINE KONFITÜRE ENTSCHEIDEN HABEN, FÜHRten WIR EINEN BLINDTEST MIT VERSCHIEDENEN SORTEN DURCH.»

Marcel Coray, Bereichsleiter Hotellerie & Service

Aufsteller sein. Immerhin greifen sieben von zehn Patienten zur Konfi beim Frühstück.

Partnerschaftlich seit vielen Jahren

«Bevor wir uns für die Hero Origine Konfitüre entschieden haben, führten wir einen Blindtest mit verschiedenen Sorten durch», sagt Marcel Coray. «Uns überzeugte der hohe Fruchtanteil, der intensive Geschmack und die satte Farbe bei den Hero Origine Konfi-Sorten.» Der Gastronomiebetrieb des Spitals arbeitet seit 15 Jahren mit Hero

zusammen. «Nebst den Konfitüren haben wir noch das Apfelmus von Hero Origine. Und natürlich noch viele andere Produkte wie Teigwaren, Tomatenprodukte und Kompottfrüchte, die wir bei uns in der Küche täglich verwenden», betont Marcel Coray gegenüber GOURMET. Mit Hero Aussendienstmitarbeiter Adrian Demont trifft er sich viermal pro Jahr. «Wir pflegen eine enge und freundschaftliche Partnerschaft. Dem Küchenteam stehe ich auch immer wieder beratend zur Seite», erklärt Adrian Demont, ausgebildeter Bäcker und Konditor und seit elf Jahren für die Hero im Einsatz. Diese langjährige Partnerschaft ist für alle Beteiligten eine Win-Win-Situation. Die Spitalgastronomie des Kantonsspital Graubünden schliesst mit Hero mittel- bis langfristige Vereinbarungen ab. Das gibt den Hero Origine-Bauern eine wichtige Planungssicherheit. Und den Patientinnen und Patienten die Garantie für feinste Konfitüre aus Schweizer Früchten.



Mehr zum Thema

Kantonsspital Graubünden

Hauptstandort
Loëstrasse 170
7000 Chur
Tel. 081 256 61 11
info@ksgr.ch
www.ksgr.ch

Hero AG

Karl Roth-Strasse 8
5600 Lenzburg
Tel. 062 885 54 50
gastro@hero.ch
www.gastro.hero.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema

