Robert Hubmann / Küchenleiter / Hotellerie
GZO Spital Wetzikon

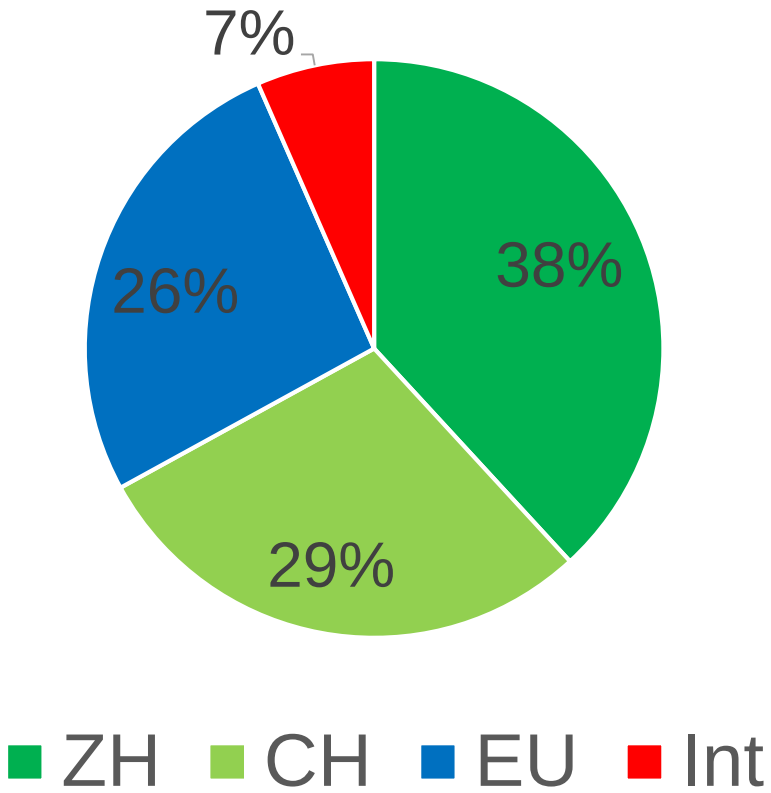
gzo spital wetzikon

Engagiert. Für Mensch und Medizin.

Trends

- Schnelles gesundes Essen «Food to Go»
- Work- Food Balance
- Vegane & pflanzenbasierte Ernährung
- Mit gutem Gewissen: klimafreundlich & nachhaltig
- Verarbeitung immer heikler (wenig Fett / leichte Ernährung)
- Allergie / Intoleranzen / Magen Darm

Geografische Aufteilung des Einkaufs



Mythen

- Kohlenhydrate machen dick
- Glückliche Kühe geben bessere Milch
- Der Körper braucht mindestens eine warme Mahlzeit am Tag
- Eier sind schädlich und enthalten viel Cholesterin
- Obst ist gesund – man kann beliebig viel davon essen
- Spitalküche kann man nicht essen «Einheitsbrei»
- Schnaps ist gut für die Verdauung

Multikulturell

- Multikulti in der Schul-Kita Verpflegung
- Gemeinsames Essen verbindet / Menschen
- Fusion Küche

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

gzo spital wetzikon