Robert Hubmann / Küchenleiter GZO Spital Wetzikon

gzo spital wetzikon

Engagiert. Für Mensch und Medizin.

Convenience

- Der Begriff Convenience bedeutet Bequemlichkeit.
- In Verbindung mit Food heisst die freie Übersetzung «bequeme Nahrungsmittel».
- Convenience Food darf kein Faulheitsimage erwecken.
- Hochwertige Convenience-Produkte machen heute in einer Küche Sinn

→»besser», zeitsparender, günstiger, sicherer, mühe- und problemloser

Küchen Herausforderungen

- Logistik / technisch
- Machbarkeit / Dienstplan / Mitarbeiter
- Budget / Foodcost
- mit gutem Gewissen: klimafreundlich & nachhaltig / Foodwaste
- Spital-Bedürfnis 36 Kostformen / gemixt- püriert
- Frisch / Regional (Lunch-Buffet / Kita / Schulen)
- Allergien / Intoleranzen
- Nichts ist beständiger als der Wandel

Convenience-Stufen

Stufe 0: Unbehandelte Lebensmittel roh *rohe, ungeschälte Kartoffel*

Stufe 1: Küchenfertig roh *frisches, geputztes Gemüse, zerlegtes Fleisch*

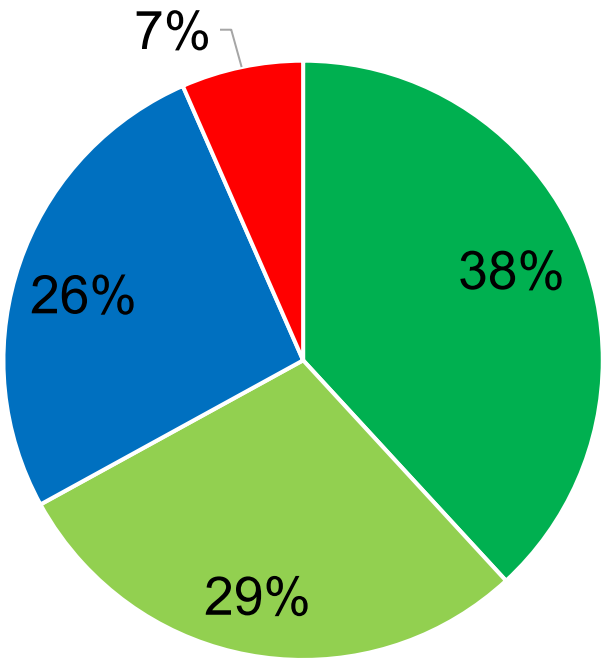
Stufe 2: Garfertig *Pasta, Tiefkühl-Pommes, Teig-Rohlinge*

Stufe 3: Mischfertig / Aufbereitungsfertig *Pudding, Stockipulver*

Stufe 4: Zubereitungsfertig / Regenerierfertig *Tiefkühlgerichte, TK Gebäck, Dessertstücke*

Stufe 5: Verzehrfertig *Brot vom Bäcker, fixfertige Salate, fixfertige Sandwiches, Chips*

Geografische Aufteilung des Einkaufs



ZH CH EU Int

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

gzo spital wetzikon