

Für die moderne Küche. Seit 1886.



GASTRONOMIQUE



*Unser Rezept für
eine genussvolle
Care-Gastronomie*





Freude am Essen im Alter

Als Koch bereichern Sie das Leben der Seniorinnen und Senioren mit kulinarischen Kreationen. Sie schenken ihnen dadurch Lebensqualität, Freude und Genuss pur. Die gemeinsamen Mahlzeiten sind für die Bewohnerinnen und Bewohner von Alters- und Pflegeheimen jeden Tag etwas Besonderes. Ihre unterschiedlichen Bedürfnisse und die angepassten Mahlzeiten spielen dabei eine zentrale Rolle.

Hero Gourmet Plus - Ihre Inspiration für die Care-Gastronomie

Mit Gourmet Plus lanciert Hero eine neue Plattform für innovatives und inspirierendes Kochen in der Care-Gastronomie. Gourmet Plus soll eine Inspirationsquelle für Sie und Ihr Team werden, wo Sie neue Ideen und Informationen zu Fachthemen finden oder auch Ihren eigenen Beitrag zu einem spannenden Thema platzieren können.

«Man baut über die Jahre eine Beziehung mit den Bewohnerinnen und Bewohnern auf. Und es macht mir einfach Freude, wenn ich rausgehe und sie strahlen sehe.»



Markus Hügel, Küchenchef im Generationenhaus Neubad, Basel





Ihre Gourmet Plus Vorteile

Von Köchen für Köche

Tipps, Tricks und spannende Insights von Köchen aus der Care-Gastronomie.

Ernährungstipps

Von pürierter Kost über Food-by-walking bis hin zum Nährwertbedarf im Alter.

Essen als Erlebnis

Kreative Ideen, die das Essen zu etwas Besonderem machen.

Rezeptideen

Saisonale Rezeptinspirationen abgestimmt auf die Bedürfnisse von älteren Menschen.

Hero - Qualität, die man schmeckt

Hero Produkte sind die optimale Basis für Ihre kulinarischen Kreationen. Die breite Produktpalette ist traditionell und modern zugleich. Sie bietet alles, was man für eine genussvolle Care-Gastronomie benötigt.

**Entdecken Sie jetzt
Gourmet Plus online:**





Für jeden das Richtige

Auch mit den veränderten Ernährungsbedürfnissen im Alter soll das Essen Spass machen und den Körper mit ausreichend Vitaminen, Mineralstoffen und Proteinen versorgen.

Mit einer Prise Leidenschaft, etwas Kreativität und den vielfältigen Tipps und Tricks von Hero Gourmet Plus erleichtern wir Ihnen den Spagat zwischen Ihrem hochstehenden kulinarischen Anspruch und den Bedürfnissen und Vorstellungen der Seniorinnen und Senioren. So kreieren Sie einfach feine, saisonale Menüs abgestimmt auf die Ernährungsanforderungen der Bewohnerinnen und Bewohner.

Tipps von Küchenchefs



« Es ist wichtig, dass man auf die Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner eingeht und probiert, die Generation zu verstehen. Das heisst auch, Klassiker von damals wieder auf den Teller zu bringen. »»

Matthias Leisinger, Leiter Verpflegung im Pflegezentrum Brunnmatt, Liestal

Tipp von Matthias

«Ich lasse die Bewohnerinnen und Bewohner mitbestimmen. Meine Menüpläne sind nur Vorschläge. Sie dürfen dann Ideen und Inputs geben. Das hat sich so die letzten zwei Jahre sehr gut bewährt.»



« Mit Sous-vide und Hotfill habe ich die Garantie, dass das, was im Beutel drin ist, der Qualität und dem Gusto entspricht, die ich gern hätte. »

Florian Kropf, Leiter Gastronomie im Alters- und Pflegeheim Moosmatt, Reigoldswil

Der passionierte Koch hat sich der Sous-vide-Garmethode verschrieben. Für ihn bedeutet das mehr Flexibilität, weniger Aufwand und immer ein Topergebnis auf dem Teller. Er spielt mit Texturen und kreiert kulinarische Höhepunkte in der für Seniorinnen und Senioren optimalen Konsistenz.

Obwohl Florian und sein Team jeden Teller an die persönlichen Bedürfnisse anpassen, macht sich während des Service keine Sekunde lang Hektik bemerkbar. Sein Geheimnis: zeitentkoppeltes Produzieren. Erfahren Sie mehr über Florians Vorgehensweisen und seine Tipps für den Care-Gastro-
nomiealltag unter www.gastro.hero.ch/gourmet_plus.

Tipp von Florian

«Man sollte sich einfach mal an Sous-vide herantasten und experimentieren. So entdeckt man ganz neue Möglichkeiten, um Care-konforme Texturen zu erreichen. Und beim Fleisch kann man sich mit Sous-vide den Kollagenumbau zu Nutzen machen, damit es ganz zart wird.»





Je besser die Zutaten, umso feiner schmeckt das Essen

Die breite Hero Produktpalette bietet alles, was man für eine genussvolle Care-Gastronomie braucht: von Basisprodukten über Klassiker bis hin zu leicht verdaulichen und weichen Lebensmitteln. Und das alles in der höchsten Qualität. Die perfekte Basis für Ihre persönlichen kulinarischen Kreationen.

Basisprodukte

Teigwaren, Reis, Getreide & Hülsenfrüchte, Tomatenprodukte, Bouillons & Saucen, Essig & Öl, Würzpasten, Mehle, Bäckereiprodukte

Klassiker

Konfitüren & Honig, Kartoffelprodukte, Eier-Ravioli, Fruchtkonserven, Salate, Gemüse, Dressing- & Dipsaucen

Weiche Konsistenz

Fruchtkonserven, Salate, Gemüse & Pilze, Kartoffelprodukte, Porridge

Leicht verdaulich

LVK Suppen, Bouillons & Saucen, Fruchtkonserven, Tomatenprodukte



Ohne Zuckerzusatz

Light & Stevita Konfitüren, Fruchtkonserven, Frühstücksflocken

Flüssigkeiten

Sirup & Punsch, Bouillons, Suppen

Spezialprodukte Vitalplus

Instant-Binder, Maltodextrin, Protein 92



Mehr Informationen:

Für weitere Auskünfte und Bestellungen rufen Sie Ihren Hero
Verkaufsberater an oder informieren Sie sich auf unserer Webseite:
Tel. 062 885 54 50 | www.gastro.hero.ch/gourmet_plus

printed in
switzerland

