Pour la cuisine moderne. Depuis 1886.

Hero GASTRONOMIQUE

Manger, un plaisir qui ne prend pas une ride

Dans votre rôle de cuisinier, vous embellissez la vie des personnes âgées par vos créations culinaires. Vous améliorez ainsi leur qualité de vie et leur offrez de la joie et du plaisir à l'état pur. Les repas conviviaux que les résidents des maisons de retraite et de soins partagent chaque jour sont pour eux un moment particulier, et le fait que les menus soient adaptés à leurs divers besoins y est pour beaucoup.

Hero Gourmet Plus: votre source d'inspiration en matière de gastronomie care

Gourmet Plus est la nouvelle plateforme de cuisine inspirante que Hero met à la disposition des professionnels de la gastronomie care pour les aider à innover. Source d'inspiration pour votre équipe et vous, Gourmet Plus vous propose de nouvelles idées et des informations sur des sujets spécialisés. La plateforme vous permet également de publier votre propre article sur une thématique intéressante.

« Au fil des ans, on construit une relation avec les résidents. Et je suis vraiment heureux lorsque je les rejoins et que je les vois rayonnants. »

Markus Hügel, chef de cuisine à la maison intergénérationnelle Neubad, Bâle

Les avantages que vous offre Gourmet Plus

Par des cuisiniers pour des cuisiniers

Des conseils, des astuces et des portraits captivants de cuisiniers spécialisés dans la gastronomie care.

Des conseils en matière d'alimentation

Des aliments réduits en purée aux besoins nutritionnels des personnes âgées en passant par les encas mis à leur disposition en permanence.

Des repas sources de plaisir

Des idées créatives qui font de chaque repas un moment spécial.

Des idées de recettes

Des idées de recettes de saison adaptées aux besoins des personnes âgées.

Hero: le goût de la qualité

Les produits Hero vous fournissent une base optimale pour créer de bons petits plats. Le vaste éventail de produits est tout à la fois traditionnel et contemporain. Il propose tout ce dont les professionnels de la gastronomie care ont besoin pour préparer des repas savoureux.

Découvrez Gourmet Plus en ligne:

Le respect des besoins de chacun

Même si les besoins nutritionnels évoluent avec l'âge, les repas doivent rester une source de plaisir et apporter suffisamment de vitamines, de minéraux et de protéines à l'organisme.

Avec une pincée de passion, un soupçon de créativité et une bonne dose de conseils et d'astuces, Hero Gourmet Plus vous aide à concilier facilement vos ambitions culinaires élevées avec les besoins et les attentes des personnes âgées. Vous pouvez ainsi créer aisément des menus de saison adaptés aux besoins nutritionnels des résidents.

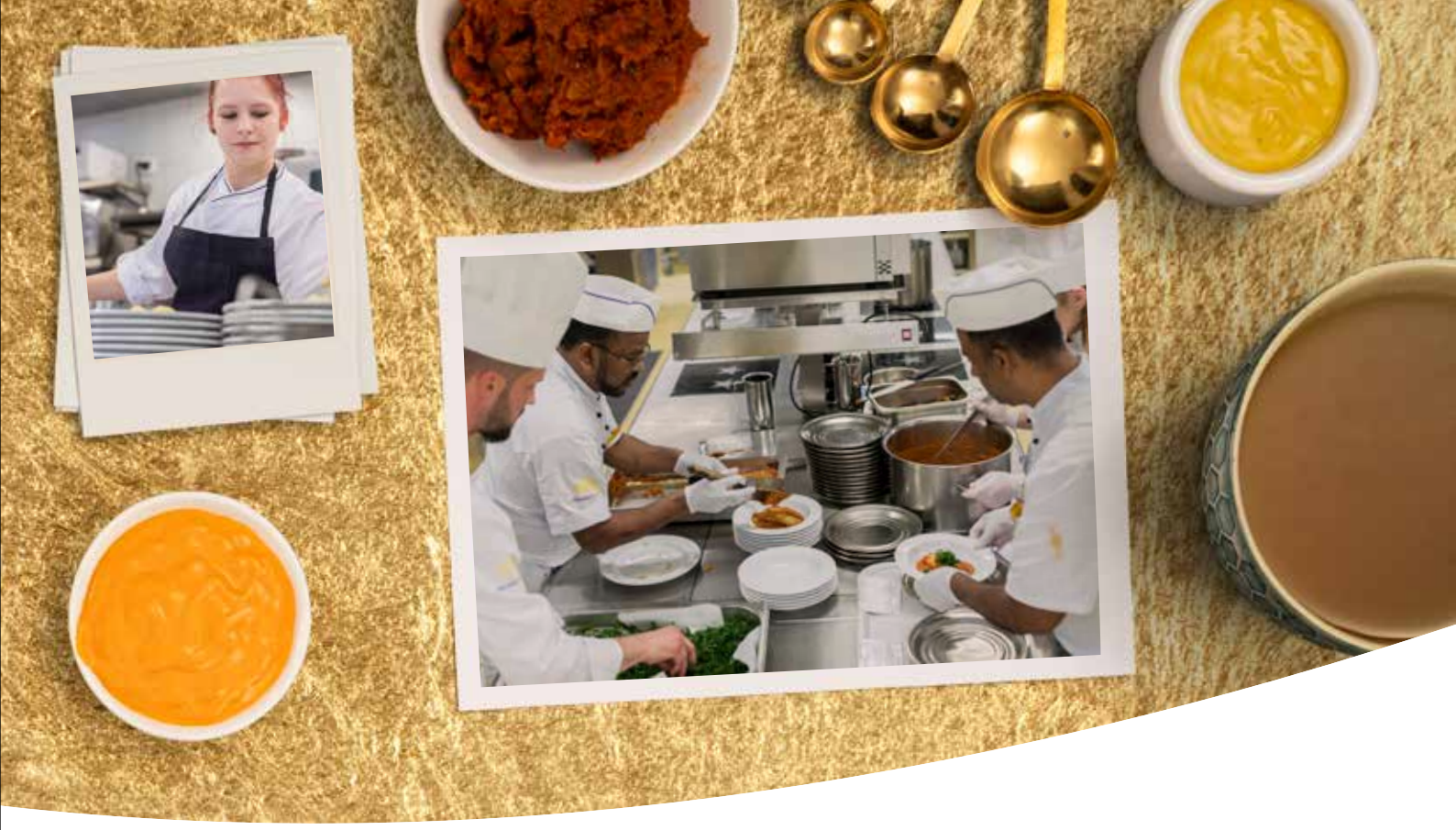
Des conseils de chefs de cuisine

« C'est important de répondre aux besoins des résidents et d'essayer de comprendre cette génération. Cela implique également qu'on leur serve à nouveau les classiques d'autrefois. »

Matthias Leisinger, responsable de la restauration au centre de soins Brunnmatt, Liestal (BL)

Le conseil de Matthias

«Je prends les décisions en collaboration avec les résidents. Mes menus ne sont que des propositions. Les résidents peuvent apporter leurs idées et donner leur avis. Je procède comme cela depuis deux ans, et cela fonctionne très bien.»



«Grâce au sous-vide et au remplissage à chaud, j'ai la garantie que ce qui se trouve dans le sachet a la qualité et le goût que je recherche.»

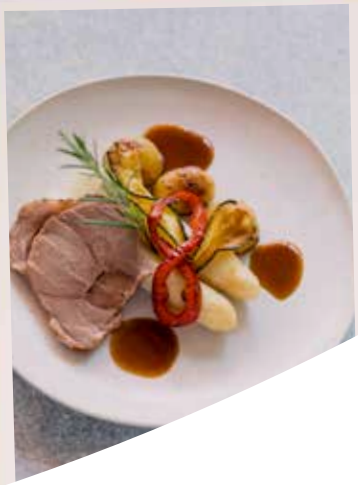
Florian Kropf, responsable de la gastronomie à la maison de retraite et de soins Moosmatt, Reigoldswil (BL)

Ce cuisinier passionné est un adepte de la méthode de cuisson sous-vide, synonyme pour lui de flexibilité, de gain de temps et de résultat hors pair. Jouant avec les textures, il crée des plats succulents ayant une consistance optimale pour les personnes âgées.

Même si Florian et son équipe adaptent chaque assiette aux besoins de la personne qui la recevra, le service se déroule dans la sérénité. Le secret? Florian profite des heures creuses pour produire. Pour découvrir sa manière de procéder et ses conseils concernant le quotidien des professionnels de la gastronomie santé, rendez-vous sur **www.gastro.hero.ch/fr/gourmet_plus**.

Le conseil de Florian

«Avec le sous-vide, il faut simplement y aller à tâtons, en expérimentant. On découvre ainsi de nouvelles possibilités d'obtenir les textures voulues. Le sous-vide permet également de rendre la viande très tendre en tirant profit de la transformation du collagène.»



Des ingrédients de qualité, gages de repas savoureux

Le vaste éventail de produits Hero propose tout ce dont les professionnels de la gastronomie care ont besoin pour préparer des repas savoureux, des produits de base aux aliments mous et digestes en passant par les classiques, le tout d'une qualité exceptionnelle. Vous disposez ainsi d'une base parfaite pour créer de bons petits plats.

Produits de base

Pâtes, riz, céréales et légumineuses, produits à base de tomates, bouillons et sauces, vinaigre et huile, condiments, farines, produits de boulangerie

Classiques

Confitures et miel, produits à base de pommes de terre, raviolis aux œufs, fruits en conserve, salades, légumes, dressings et dips

Produits de consistance molle

Fruits en conserve, salades, légumes et champignons, produits à base de pommes de terre, porridge

Produits digestes

Soupes LVK, bouillons et sauces, fruits en conserve, produits à base de tomates

Produits sans sucres ajoutés

Confitures Light et Stevita, fruits en conserve, flocons de déjeuner

Liquides

Sirops et punchs, bouillons, soupes

Produits spéciaux Vitalplus

Liant instantané, maltodextrine, protéine 92

Hero Gastronomique

Pour la cuisine moderne.
Depuis 1886.

79632.001

Informations complémentaires:
Pour tout complément d'information et pour toute commande,
contactez votre conseiller de vente Hero ou consultez notre site Internet:
Tél. 062 885 54 50 | www.gastro.hero.ch/fr/gourmet_plus

printed in
switzerland

MIXTE
Papier issu de sources responsables
FSC® C008110