Hero Origine dans la restauration de l'hôpital cantonal des Grisons à Coire:

«BON PETIT DÉJEUNER À TOUTES ET TOUS!»

«Alors? On mange bien?» Lorsque l'un de nos proches doit passer quelques jours à l'hôpital, c'est là le plus souvent la deuxième question que nous lui posons après l'inévitable «Comment vas-tu?». Il n'en va pas différemment des patients et de leurs proches auprès de l'hôpital cantonal des Grisons à Coire dont l'équipe de 90 collaborateurs de la restauration hospitalière assure les prestations de restauration et de cuisine diététique. Les aliments servis sur assiettes sont toujours frais et proviennent, si possible, de la région. On voue ici une grande importance aux principes du développement durable, raison pour laquelle les portions de confiture de «Hero Origine» trouvent une place optimale dans ce concept. En effet, les fruits transformés pour la fabrication de ces confitures proviennent de paysans suisses qui défendent leurs produits avec leur visage et leur nom.

Texte: Belinda Juhasz | Photos: Rolf Canal et m.à d.

Aujourd'hui, l'hôpital cantonal des Grisons et le plus important employeur privé du canton des Grisons. Depuis 2006, la clinique pour femmes Fontana, le Kreuzspital et l'hôpital cantonal et régional rhétique ont uni leurs forces. Tout d'abord avec une direction commune. Puis, en 2020, ces différents hôpitaux ont fusionné et réuni leurs trois cliniques en un seul et même emplacement situé à Coire. La région couverte par l'hôpital cantonal des Grisons en sa qualité de centre hospitalier central du sud-est de la Suisse est relativement grande et comprend les cantons des Grisons et de Glaris mais aussi certaines parties des cantons de St. Gall et du Tessin et de la Principauté du Liechtenstein. Avec ses 33 disciplines, l'hôpital cantonal des Grisons offre un très large assortiment de prestations médicales et chirurgicales. En 2021, l'établissement a procédé

à environ 18 000 traitements stationnaires et à 80 000 traitements ambulants. L'hôpital prévoit par ailleurs de continuer à croître: jusqu'en 2026, il aura investi environ 400 millions de francs dans de nouvelles infrastructures.

En mars 2020, une première partie du nouveau bâtiment principal a été mis en exploitation, en particulier les nouveaux secteurs gastronomiques. Juste à l'entrée, une Coffee-Box souhaite la bienvenue aux visiteurs. Ces derniers peuvent y déguster un café aromatique et de délicieux snacks – qu'il est d'ailleurs également possible d'emporter avec soi. Au premier étage se trouve le restaurant public baptisé Restaurant H – avec environ 400 places assises et une attrayante zone Freeflow comportant des buffets chauds et froids ainsi que des stations de cuisine ouvertes. Une grande cuisine de production se trouve juste derrière, dotée d'un équipement hautement rationnel. En effet, l'inauguration du nouveau bâtiment s'est faite en parallèle avec le lancement du nouveau concept de restauration. «Avant, nous exploitions trois cuisines autonomes alors que désormais, nous planifions, nous commandons, nous produisons à l'avance et nous livrons depuis un seul emplacement centralisé» explique Marcel Coray, responsable du secteur Hôtellerie & Service, à POT-AU-FEU. Actuellement, la cuisine de production prépare 2000 repas principaux dont 1000 repas de midi. Cette production s'adresse non seulement aux patients et aux visiteurs de l'hôpital mais également à des clients externes. Marcel Coray précise: «Nous avons reconnu le potentiel de notre nouvelle cuisine et entendons tirer un profit optimal de ses capacités.» Travailler de manière plus rationnelle au lieu de licencier du personnel – c'était là finalement aussi les attentes et les exigences posées au secteur restauration lors de la fusion des trois emplacements. C'est ainsi que l'équipe de 75 collaborateurs, dont dix sont en formation, fournit les prestations de restauration quotidiennes qui représentent non seulement les repas destinés aux patients, aux collaborateurs et aux visiteurs de l'établissement mais également les repas de midi destinés au restaurant Energia, à l'EMS Loëgarten, à une crèche et, à partir de l'été 2022, à l'école municipale de Coire.

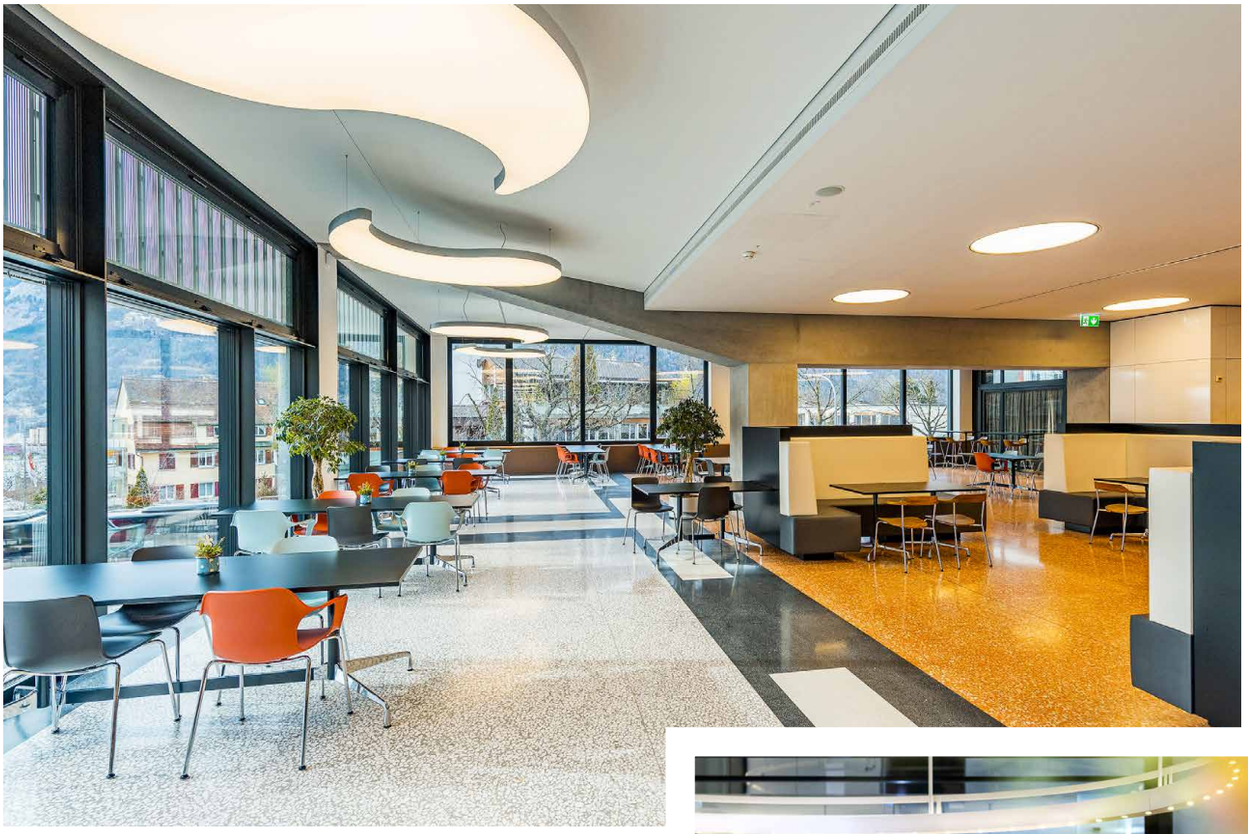
L'hôpital cantonal des Grisons est situé en un emplacement central à Coire. Il s'agit du plus important employeur privé du canton et il jouit d'une excellente réputation.

«NOUS AVONS RECONNU LE POTENTIEL DE NOTRE NOUVELLE CUISINE ET ENTENDONS TIRER UN PROFIT OPTIMAL DE SES CAPACITES.»

Marcel Coray, responsable du secteur Hôtellerie & Service.

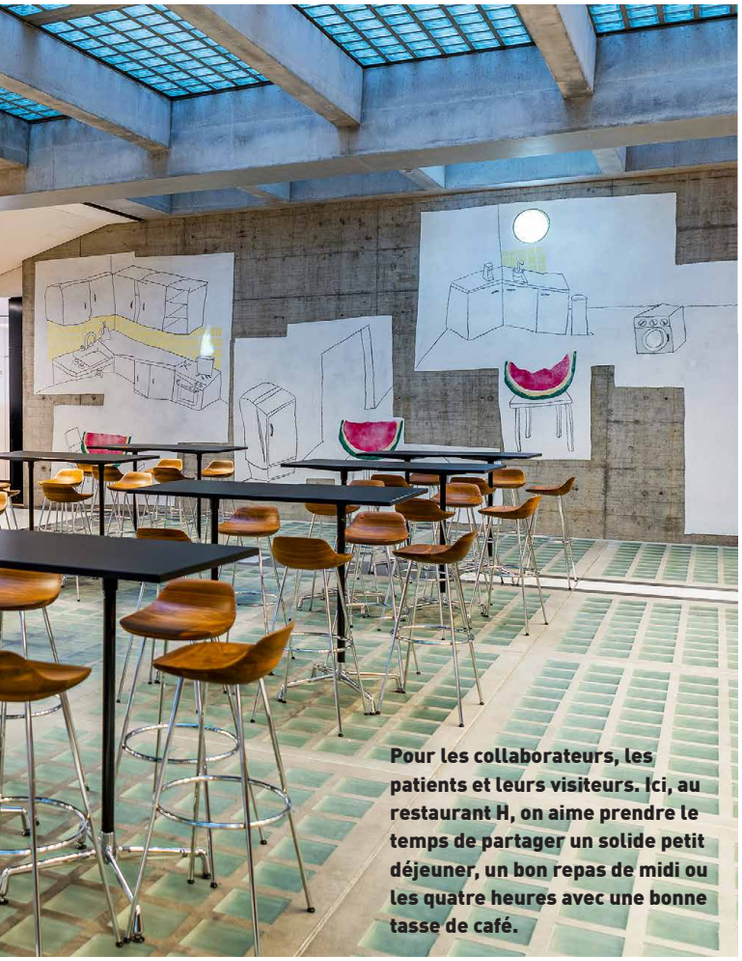
Local, régional et durable

Avec le nouveau concept de restauration, l'établissement a choisi de miser encore davantage sur les



Il y a bientôt deux ans que le restaurant H a été inauguré dans le nouveau bâtiment principal de l'hôpital. Avec son espace aux généreuses dimensions, aménagé de manière très moderne, le restaurant attire également un grand nombre de visiteurs externes.

La Kaffi Box se trouve juste à l'entrée.



Pour les collaborateurs, les patients et leurs visiteurs. Ici, au restaurant H, on aime prendre le temps de partager un solide petit déjeuner, un bon repas de midi ou les quatre heures avec une bonne tasse de café.

Le restaurant H peut accueillir jusqu'à 400 personnes simultanément. Pour que tout se passe aussi rapidement que possible, les clients se servent eux-mêmes dans le secteur Free-flow très accueillant.

Beau et pratique: le support présentant les confitures Hero Origine invite les clients à se servir. Quel plaisir de commencer la journée avec une bonne tartine et une délicieuse confiture ou de la terminer exactement de la même façon!

principes du développement durable. «Le secteur de restauration représente environ un quart de toutes les émissions de l'hôpital. C'est ici que se trouve dès lors le plus important effet de levier» résume Marcel Coray. Pour cela, les responsables de la restauration ont mis en place, en collaboration avec la Haute Ecole Zurichoise en Sciences Appliquées (ZHAW), un projet de durabilité qui analyse toute la chaîne de valeur ajoutée afin de déterminer à quel endroit il serait possible d'agir de manière plus conforme à la préservation de l'environnement. L'une des nombreuses mesures que la restauration hospitalière a choisi de prendre est de miser sur des produits alimentaires aussi locaux et régionaux que possible ainsi que sur des produits suisses, par exemple des yoghourts et du lait en provenance de Coire, du pain livré par les boulangeries voisines ou encore les confitures et la purée de pommes de Hero Origine.

Voilà ce qu'est Hero Origine

Difficile d'imaginer la cuisine suisse sans la marque Hero. Il y a fort à parier qu'une portion de röstis Hero, qu'une conserve de raviolis ou qu'un tube de purée de tomates Parmadoro se trouve quelque part dans votre logement. «Je prétends que chaque deuxième frigo de ce pays contient une confiture de Hero» sourit Marc Wetzold, responsable régional des ventes de Hero. La maison Hero a été

En plus des confitures, la restauration de l'hôpital cantonal des Grisons se fournit également en purée de pommes auprès de la marque Hero Origine. Sur l'image, le spécialiste en cuisine diététique Roman Ludwig en train de préparer des portions de purée de pommes.

«JE PRETENDS QUE CHAQUE DEUXIEME FRIGO DE SUISSE CONTIENT UNE CONFITURE HERO.»

Marc Wetzold, responsable régional des ventes de Hero Gastronomique.

populaire de toute la Suisse. Si l'on regarde de très près le couvercle de la portion de confiture Hero Origine, on peut voir le sourire éclatant de Karin Troxler tenant une barquette de framboises dans la main. Elle soigne et entretient des milliers de framboisiers. Avec son époux Paul Troxler, elle gère un domaine situé à Goldach SG, sur une petite colline qui surplombe légèrement le lac de Constance. Parmi plus d'un millier d'espèces de framboisiers qui existent dans le monde entier, Karin Troxler a choisi une variante d'été et une variante d'automne pour les confitures Hero Origine. «Le goût, le goût et encore le goût étaient les critères de sélection. Je trouve merveilleux que les consommateurs des confitures Hero Origine puissent savoir précisément d'où proviennent les fruits qu'ils dégustent. Cela nous motive d'autant plus à leur garantir une qualité de pointe» souligne Karin Troxler.

Marcel Coray trouve, lui aussi, qu'il est important que les patients de l'hôpital cantonal puissent savoir d'où vient la confiture qu'ils mangent pour le petit déjeuner ou pour le «café complet» du soir. «Nous sommes bien conscients du fait que nos patients ne sont pas venus à l'hôpital en raison de la nourriture que nous leur y servons. Au contraire, ils ont bien souvent moins d'appétit que normalement et nécessitent parfois un régime alimentaire particulier. Cependant, c'est précisément pour cette raison que nous misons sur des produits de toute première qualité, issus de la région et de Suisse, auxquels nous faisons confiance.» En effet, lorsque les jours sont douloureux, l'alimentation représente un rayon de soleil qui fait énormément de bien, tant au corps qu'à l'esprit. Or, les délicieuses confitures fruitées de Hero Origine peuvent être un sacré élément motivateur. Notez que sept patients sur dix ne se privent pas d'utiliser les portions de confiture mises à leur disposition lors du petit déjeuner!

Stefan Nay prépare le petit déjeuner pour les stations aux étages. Sept patients sur dix se réjouissent quotidiennement des portions de confiture de Hero Origine.

Bon petit déjeuner! Une journée commence toujours bien avec de la confiture de Hero Origine et une délicieuse purée de pommes Hero Origine. Rien d'étonnant à ce que les patients recouvrent très rapidement leurs forces.

Un patient vient de commander une portion supplémentaire de confiture: Marco Böni du Room Service vient volontiers en renfort.

Ces paysannes et paysans vous offrent leur plus beau sourire: Paul Troxler et ses fraises, Moreno Kohler et ses cerises, Olivier Comby sur la confiture d'abricots et Karin Troxler avec ses framboises.

«AVANT D'OPTER POUR LES CONFITURES DE LA MARQUE HERO ORIGINE, NOUS AVONS PROCEDE A UNE DÉGUSTATION EN AVEUGLE AVEC PLUSIEURS CONFITURES DIFFERENTES.»

Marcel Coray, responsable du secteur Hôtellerie & Service.

Un partenariat éprouvé depuis de nombreuses années

«Avant d'opter pour les confitures de la marque Hero Origine, nous avons procédé à une dégustation en aveugle avec plusieurs confitures différentes» explique Marcel Coray. «La teneur élevée en fruits, le goût très intense et la merveilleuse couleur des confitures Hero Origine nous ont convaincus.» Voici déjà 15 ans que la restauration de l'hôpital travaille avec Hero. «Outre les confitures, nous nous fournissons également en purée de pommes chez Hero Origine. Nous achetons également de nombreux autres produits tels que des pâtes, des produits à base de tomates et des fruits à compotes que nous utilisons quotidiennement en cuisine» précise Marcel Coray pour Pot-au-Feu. Il rencontre Adrian Demont, le collaborateur du service externe de Hero, quatre fois par an. «Nous soignons un partenariat étroit et amical. Il m'arrive aussi régulièrement de conseiller l'équipe de cuisine» explique Adrian Demont, boulanger-confiseur de formation et depuis onze ans au service de Hero. Ce partenariat de longue date représente une situation dans laquelle tous les participants sont gagnants. La restauration hospitalière de l'hôpital cantonal des Grisons conclut des contrats à moyen et long terme avec Hero, ce qui offre aux paysans travaillant pour Hero Origine une sécurité de planification qui est tout à fait déterminante. Quant aux patients, ils bénéficient de la plus délicieuse des confitures préparées à base de fruits suisses.

Une équipe bien rodée (de g.à dr.): Marcel Coray, responsable du secteur Hôtellerie & Service, Adrian Demont, collaborateur du service externe Hero et Marc Wetzold, responsable régional des ventes Hero.

Pour en savoir davantage

Kantonsspital Graubünden
Hauptstandort
Loëstrasse 170
7000 Chur
Tél. 081 256 61 11
info@ksgr.ch
www.ksgr.ch

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

Pour en savoir davantage