

Verpflegung im Centro

Schnell, preiswert und gut

Gesund, nachhaltig und trotzdem günstig soll die Verpflegung am Arbeitsplatz sein. Wie wird das Centro diesen Ansprüchen gerecht?

Text: **Andrea Zimmermann**

Foto: **Sabrina Kohler**

Vom Frühstück bis zum Nachtessen: Die Gastronomie im Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) produziert täglich rund 1000 Mahlzeiten, 500 bis 600 davon gehen über den Mittag im Selbstbedienungsjahresrestaurant Centro über den Tresen. Reto Garbely und sein Team geben dabei ihr Bestes, den hohen Ansprüchen an die Verpflegung gerecht zu werden. Im Interview verrät der 52-jährige Leiter Gastronomie (SPZ), worauf sie achten, damit sich Mitarbeitende, Patientinnen und Patienten wie auch Besuchende gesund ernähren können.



«Als Grossbetrieb tragen wir auch Verantwortung für Mensch und Umwelt.»

Reto Garbely

Reto, was macht für dich ein gutes Personalrestaurant aus?

Wichtig sind ein vielfältiges und abwechslungsreiches Angebot mit möglichst vielen Frischprodukten, eine nährstoffschonende Zubereitung der Lebensmittel und eine Atmosphäre, in der man kurz abschalten und geniessen kann. Die Gäste sollen qualitativ hochwertige Mahlzeiten zu einem vernünftigen Preis erhalten, ohne dafür ihre ganze Pause beim Anstehen zu verbringen. Kurzum: Die Küche soll gut, preiswert und schnell sein.

Unser Essen soll gesund, nachhaltig und trotzdem günstig sein. Wie wird das Centro diesen Ansprüchen gerecht?

Das ist in der Tat eine grosse Herausforderung. Gesund und nachhaltig zu kochen, bedeutet unter anderem, auf die Saisonalität zu achten. Das steht allerdings in einem gewissen Widerspruch

zur gewünschten Vielfalt und Abwechslung des Menüs. Weiter sollen Lebensmittel, wenn immer möglich, aus der Region kommen, was zum Teil mit höheren Einkaufspreisen verbunden ist. Wir haben uns entschieden, dass es uns das wert ist. Wenn wir zufriedene Gäste wollen, die jeden Tag wiederkommen, müssen wir ihnen das bieten können. Nicht zuletzt tragen wir als Grossbetrieb auch Verantwortung für Mensch und Umwelt – und die Ernährung ist ein zentraler Faktor dabei.

Das Bewusstsein um Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten ist heutzutage gross. Wie geht man in einer Grossküche damit um?

Wir versuchen, bei unseren Menüs so gut wie möglich über Allergene zu informieren. Diese Deklarationen sind sehr zeitaufwendig und geben Gästen

mit geläufigen Allergien und Unverträglichkeiten Orientierung bei der Essenswahl. Wir haben jedoch auch regelmässig Gäste mit spezielleren Allergien. Ihnen bieten wir die Möglichkeit, Spezialmenüs vorzubestellen. Das ist eine der Extrameilen, die wir gerne gehen. Die betroffenen Gäste sollen sich bei uns melden, nur so können wir ihnen helfen.

Veganuary: veganes Essen am Mittag

Im Aktionsmonat «Veganuary» (zusammengesetzt aus vegan und january) animieren Organisationen und Unternehmen Menschen dazu, sich im Januar vegan zu ernähren. Deshalb wirst du im Centro einen Monat lang jeden Mittag ein veganes oder zumindest vegetarisches Menü im Angebot finden. «Wir nutzen diese Gelegenheit, um zu testen, wie dieses Angebot bei den Mitarbeitenden ankommt», erklärt Reto Garbely. Im Anschluss an die Aktion wird er eine Umfrage lancieren, die je nachdem Anpassungen des Verpflegungsangebots nach sich ziehen wird. «Doch keine Angst», betont Reto, «auch Fleischliebhaber und -liebhaberinnen werden im Centro weiterhin auf ihre Kosten kommen.»