

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 91 (2020)
Heft: 12: Corona : wie die Institutionen mit der Pandemie umgehen

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

CURAVIVA weiterbildung

Praxisnah und persönlich.

Refresher für erfahrene Führungspersonen in der Hauswirtschaft

Relevante Führungsthemen in
kompakter Form

4./5. Mai 2021, Glattbrugg ZH

www.weiterbildung.curaviva.ch/hauswirtschaft

**Am Ende der Welt
fehlt es an allem.**



Ausser an uns. FAIR MED

Gesundheit für die Ärmsten: fairmed.ch

PUBLIREPORTAGE

Smoothfood-Brot neu entwickelt

Menschen, die an Kau- und Schluckbeschwerden leiden, sind auf Lebensmittel in püriger oder sogar passierter Form angewiesen.

Dass diese Mahlzeiten alle wichtigen Nährstoffe enthalten, gut schmecken und eine angenehme Konsistenz haben, stellt die Care-Gastronomie vor Herausforderungen.

Nicht Gerichte wie Riz Casimir oder Bratwurst mit Rösti stellen Küchenteams in Alters- und Pflegeheimen die auf die Probe, sondern die Basis: das tägliche Brot. Ein Produkt, das sich in vielfältiger Weise in unserem Speiseplan verankert hat. Um zu dieses Problem zu lösen, hat Gübis Gaumenfreuden GmbH ein Spezial-Brot entwickelt.

Das neue Smoothfood-Brot ist gebrauchsferdig, in Scheiben tiefgeföhlt. Es hat eine weiche Konsistenz und kann von Dysphagie-Patienten am Gaumen leicht zerdrückt werden. Dimen-

sioniert als eine Toastbrotscheibe, wird es aus hochwertigen Zutaten mit Liebe in der Schweiz hergestellt und ist vielseitig einsetzbar. Zum Frühstück, als Beilage zu Suppe oder Salat, als Vorspeise, in Aufläufen oder als Toast. Das Spezial-Brot ist tiefgeföhlt bestreichbar und muss nur noch auf Zimmertemperatur gebracht werden. Es kann aufgedämpft, pochiert und regeneriert werden.

Smoothfood-Brot von Gübis Gaumenfreuden ist erhältlich im Karton à 48 x 70 g und wurde neu ins Sortiment von Transgourmet/Prodega

aufgenommen. Der Schweizer Abhol- und Belieferungsgroßhändler führt neben 25'000 Artikeln für Gastronomie und Detailhandel auch ein umfangreiches Smoothfood-Angebot und weitere Spezial-Sortimente für die Care-Gastronomie. Beispielsweise Fleisch in extra kleinen Schnittarten, Fisch ohne Gräten und Zusatzstoffe, Früchte und Gemüse küchenfertig aufbereitet sowie eine umfassende Auswahl an Convenience-Komponenten, von Suppen über Vorspeisen bis zu Hauptgerichten und Desserts.



Transgourmet Schweiz AG
Kundencenter Telefon 0484 000 501
transgourmet.ch/care
transgourmet.ch/care-shop

 **TRANSGOURMET**