

Ein eigenes Brot für das Kantonsspital Graubünden

Das Kantonsspital Graubünden in Chur realisierte zusammen mit der Merz AG sein eigenes Brot aus lokalen Rohstoffen. Das neue «Kanti-Brot» wird unter Beimischung von Churer Milch in der Merz-Backstube in Chur hergestellt. Das gesunde Gersten-Dinkel-Vollkornbrot ist im Kantonsspital und auch in allen Merz-Filialen erhältlich.

Das Kantonsspital Graubünden arbeitet wo immer möglich mit lokalen und regionalen Partnern zusammen. Seit diesem Sommer sind es in der Gastronomie und in der Küche neu die beiden Churer Betriebe Merz AG sowie die Hosang'sche Stiftung Plankis. Das Plankis liefert dabei die beliebte Churer Milch, Joghurt und weitere Milchprodukte. Die Merz Chur AG liefert dem Zentrumsspital sämtliche Brote, Backwaren, Patisserie und Apéroprodukte.

Zusammenarbeit trägt Früchte

Anlässlich dieser engen Zusammenarbeit ist das Projekt eines spitaleigenen Brotes entstanden. Das Kanti-Brot hat ein günstiges Nährwertprofil. Die ballaststoffreiche Brotgerste und das beliebte Dinkelvollkornmehl verleihen ihm den korreinen, erhöhten Ballaststoffgehalt. Das Brot enthält wertvolle Gersten-Beta-Glucane, die nachweislich mithelfen, den Cholesterinspiegel im Blut zu senken. Wertvolle Ölsaaten und feine Gewürze sorgen für aromatischen Geschmack und eine schöne Optik. Das Kanti-Brot besticht auch durch die sehr lange Frischhaltung. Die Churer Milch verleiht ihm eine feine, weiche Note.

Ein Brot für alle

Das Kanti-Brot wird täglich mit hohem Qualitätsanspruch in der

Merz-Backstube hergestellt und in der Gastronomie und den Küchen des Kantonsspitals eingesetzt. So kommen Mitarbeitende und Gäste in den Cafeterias und Personalrestaurants wie auch die Patientinnen und Patienten in den Zimmern in den Genuss des gesunden Brotes.

Wertvolle lokale Partner

Mit dem Einkauf aller Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukte bei Merz zeigt das Kantonsspital Graubünden, dass Qualität und Lokalität wichtige Bausteine der Einkaufsphilosophie sind. Damit bleiben wichtige Arbeitsplätze in der Region erhalten. Bei Merz werden alle Produkte von Hand und wo immer möglich mit lokalen und regionalen Rohstoffen hergestellt. Zugunsten von Geschmack und Gesundheit wird auf chemische Zusätze und Hilfsmittel verzichtet.



Das ballaststoff- und geschmackreiche neue «Kanti-Brot».

Auch die im Plankis produzierten Milchprodukte aus Churer Milch sind lokal produzierte Lebensmittel. Die Partnerschaft mit dem Spital unterstützt das Plankis in seinem Hauptauftrag, der Betreuung und Beschäftigung von Menschen mit einer Behinderung. Merz AG/Kantonsspital Graubünden