



Das Coop Flaggschiff-Restaurant St. Annahof, Zürich:

Wie man heute erfolgreich warme Speisen präsentiert – und verkauft!

An der berühmtesten und exklusivsten Einkaufsstrasse der Schweiz – der Zürcher Bahnhofstrasse – befindet sich eines der Flaggschiffe der Coop Gastronomie: Im vierten Stock des St. Annahof Warenhauses geniesst der Gast kulinarische Kreationen, welche kompromisslos nach den Bestimmungen der neuen Lebensmittelverordnung zubereitet werden. Coop hat denn auch ihr Gastronomiekonzept schweizweit vereinheitlicht. Die daraus entstehenden Synergien machen sich bezahlt – so auch mit der Speisepräsentations- und -ausgabevitrine Culinario Easy der Beer Grill AG.

Text: Katia Corino, Fotos: Sheryl Fischer und zVg.

Im denkmalgeschützten Gebäude an der Bahnhofstrasse in Zürich ist das Warenhaus Coop St. Annahof domiziliert. Realisiert wurde es vom Lebensmittelverein Zürich, der 1878 gegründet wurde und woraus sich die heutige Coop Genossenschaft entwickelt hat. Auf der vierten Etage befindet sich eines der Flaggschiffe der

Coop Gastronomie. Es wurde vor zwei Jahren nach den neusten Erkenntnissen der Gästeführung neu gestaltet. Das moderne Design mit hellen Farben und Holz verleiht dem Restaurant eine frische Wohlfühlnote. Das neue Restaurantkonzept wird nun sukzessive in allen 205 Restaurants von Coop umgesetzt.

Food-Inszenierung



Impressionen vom Coop Flaggschiff-Restaurant im traditionsreichen Warenhaus St. Annahof an der Zürcher Bahnhofstrasse

Unter der Leitung von Guido Müller, Gerant des Coop Restaurants an der Zürcher Bahnhofstrasse, bereiten rund 35 Mitarbeitende täglich bis zu 600 Mahlzeiten und Gerichte zu. Die 360 Sitzplätze im Innern sind in drei Zonen eingeteilt – von der schnellen Verpflegung an den Hochtischen über die komfortableren Tischkombinationen bis hin zur gemütlichen Erholungszone mit bequemen Sitzgelegenheiten. Auf der umgebenden Terrasse finden weitere 80 Gäste Platz.

Gelebte Nachhaltigkeit

Ihre Verantwortung für nachhaltiges Unternehmertum nimmt die Coop Genossenschaft in diversen Bereichen wahr: Für die Tische der neuen Coop Restaurants wird ausschliesslich auf FSC-zertifiziertes Eichenholz gesetzt, im Buffetbereich wurde auf die Verwendung von nachhaltigem Holz geachtet, und das Beleuchtungskonzept wurde mittels energiesparenden LED-Leuchten umgesetzt. Als ENAK-Mitglied (Verein zur Förderung der energetischen Qualität von gewerblichen Gastronomie-Apparaten) engagiert sich Coop für umweltschonende Technologien in der Gastronomie, womit 20 bis 30 Prozent an Energiekosten eingespart werden können.

In der Rohstoffbeschaffung trägt Coop der Nachhaltig-

keit Rechnung, indem sie beispielsweise praktisch ausschliesslich Schweizer Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, Fisch aus nachhaltigen Quellen gemäss WWF sowie Kaffee, Zucker und Fruchtsäfte mit Fairtrade-Label verwendet.

Mit neuem Gastronomiekonzept auf Erfolgskurs

Seit Anfang 2015 wirkt Kaspar Wittwer als Leiter der Coop Gastronomie. Der ausgebildete Koch ist Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. Bei seinem Eintritt in die Coop Gastronomie fand Kaspar Wittwer ein sich im Aufbau befindendes, neues Gastronomiekonzept vor, das sich noch nicht restlos etablieren konnte. Unter anderem waren die Präsentationsformen der warmen Speisen noch nicht ansprechend genug – und die Speisenqualität überzeugte auch nicht voll und ganz. «Die optimale Warmhaltung der Speisen und auch die präsentierten Mengen sind das A und O für den Erfolg der 'Warmen Küche', betont Coop Gastronomieleiter Kaspar Wittwer gegenüber GOURMET. Das bestehende Konzept wurde optimiert, die Mitarbeitenden entsprechend geschult – und damit eine Steigerung der Gästefrequenzen um durchschnittlich 20 Prozent erzielt.



mit seinen verschiedenen Aufenthaltszonen und dem obligaten Kids-Corner.

Die neue Lebensmittelverordnung als Chance

Die am 1. Mai 2018 in Kraft getretene neue Eidgenössische Lebensmittelverordnung schreibt die mündliche Auskunftspflicht betreffend Allergene sowie das Vorliegen eines detaillierten Rezepts für jedes Gericht vor. Das setzt voraus, dass exakt nach Rezept produziert und zubereitet wird. Die Coop Gastronomie nutzte die neuen Bestimmungen der Lebensmittelverordnung, um ihr kulinarisches Angebot grundsätzlich zu hinterfragen und zu straffen. Die Planung und die Produktion des kulinarischen Sortiments werden heute auf Grund von rund 2000 Rezepturen realisiert, welche zusammen mit Betty Bossi erarbeitet wurden.

Klare Leitplanken mit Spielraum

Die neue Angebotsgestaltung basiert auf fünf Pfeilern und legt die Leitplanken und den Spielraum fest:

- ▶ klares Konzept
- ▶ weniger ist mehr
- ▶ täglich anders
- ▶ spürbare Saison
- ▶ höhere Effizienz

Im täglichen Betrieb bedeutet dies mehr Abwechslung, Saisonalität und Qualität des kulinarischen Angebots:

Jeden Tag zwei Menus – ein internationales und ein Schweizer Gericht, wovon eines der beiden jeweils vegetarisch ist – und je eine Tagespizza bzw. -pasta sowie ein Wok-Menu. Das Sparmenu bleibt jeweils eine Woche im Angebot und der Dauerbrenner Pizza Margherita sowieso. Coop Regioleiter René Knup zur neuen Angebotszusammensetzung: «Mit dem neuen Angebot berücksichtigen wir sowohl die gewohnheitsliebenden Gäste, die freitags gerne ihr Schnitzel essen, bieten zugleich aber auch mehr Abwechslung, so dass selbst ein Stammgast ausreichende Vielfalt vorfindet.»

Effizienzsteigerung und Sicherheit

Die in Zusammenarbeit mit Betty Bossi konzipierten Rezepte vermitteln klare Vorgaben über Zutaten und Mengen, was sich in einer zuverlässigen Kostenkalkulation niederschlägt. Zudem ist dank der klaren und offenen Gästeführung im Free-Flow-Bereich jeder Gast in der Lage, sich rasch einen Überblick über das Angebot zu verschaffen.

Gemeinsam für Qualität

In Bezug auf die Speisepäsentation und -ausgabe stützt sich die Coop Gastronomie auf die Takeout-Spezialistin



Grosszügiger Takeout-Bereich mit durchdachter Gästeführung: Die Takeout-Stationen mit den warmen Speisen sind mit Präsentations- und Verkaufsvitrinen Culinario Easy der Beer Grill AG ausgestattet. Key Account Projekt Manager Willy Iten von der Beer Grill AG (links) im Gespräch mit René Knup, Regioleiter der Coop Gastronomie Zürich, und mit Guido Müller, Gerant im Coop Restaurant St. Annahof (Bild unten rechts).





Beer Grill AG mit ihren bewährten Präsentations- und Verkaufsvitrinen Culinario Easy. Mit Unterstützung von Willy Iten, Key Account Projekt Manager bei der Beer Grill AG, erreichten Kaspar Wittwer und seine Teams, dass die Warmspeisen-Präsentation heute in einer erfolgreichen, ansprechenden Art und Menge vorgenommen wird. Keine tiefen 1/1 GN-Behälter mehr, die an die Militärkantine erinnern und der Speisequalität keinen Dienst erweisen. Die Präsentation und Bereitstellung von kleineren Mengen erfordert zwar mehr Bewirtschaftung, dient jedoch der Qualität der warmen Speisen. Kaspar Wittwer und Regioleiter René Knup sind überzeugt: «Wenn Bewirtschaftung und Infrastruktur für die 'Warme Küche' Hand in Hand zu-

sammenspielen, lässt sich mit den warmen Kreationen eine interessante Warenrendite erzielen.»

Die Beer Grill AG ist denn auch spezialisiert auf Verkaufskonzepte, Zubereitung, Präsentation und Ausgabe von warmen und kalten Speisen. Neben den Restaurationsbetrieben verlässt sich auch der Retail-Bereich von Coop auf die Produkte der Beer Grill AG. In Villmergen (AG) produziert das Unternehmen seine elektrothermischen Geräte selbst und nach Mass. Als es 2015 um die Optimierung der Präsentation und Qualitätserhaltung der «Warmen Küche» in der Coop Gastronomie ging, zog Kaspar Wittwer den Spezialisten Willy Iten von der Beer Grill AG zu Rate: «Es lohnt sich, den Profi zu fragen und die komplette Lösung von ihm

Die Präsentations- und Verkaufsvitrinen Culinario Easy der Beer Grill AG sind mit individuell einstellbaren Klimazonen pro GN-Einheit ausgestattet und lassen sich bequem mit den Drehschaltern steuern.



Food-Inszenierung



Die Culinario Easy Vitrinen sind mit rückwärtigen Spiegeln und mit zurückversetzten Stützen ausgerüstet, was dem Gast die Uebersicht über das kulinarische Angebot und den Mitarbeitenden das Handling erleichtert.

Culinario Easy – wirklich easy

Die Speiseausgabe-Vitrine Culinario Easy verfügt über die individuell einstellbaren Klimata pro GN-Einheit – warm-bedampft, warm-trocken, neutral oder kontaktkalt mit Crush-Ice. Die Drehschalter der manuellen Steuerung sind ergonomisch am Lichtkanal angebracht und erleichtern die Handhabung. Kaspar Wittwer schätzt die manuelle Steuerung gegenüber einem Touch-Display. Mittels der Drehschalter kann bei wechselnden Gerichten die Temperaturregulierung schnell und selbsterklärend vorgenommen werden.

Weitere Vorteile:

- ▶ Oberhitze mittels Drehschalter, über 5 Stufen dimmbar;
- ▶ Neutrales Licht pro GN-Einheit, ergänzend zu Warmlicht automatisch zuschaltbar;
- ▶ Verschiedene Designs und eine Vielzahl an Ausführungsvarianten – ganz nach Bedarf;
- ▶ Optionale Wasser-Auffüllerinnerung;
- ▶ Ein integrierbarer Spiegel sorgt für eine optische Vergrößerung des Angebots.

Die Beer Grill AG wurde im Jahre 1922 gegründet und hat sich im Laufe der Zeit zu einer Spezialistin von Speisenpräsentations- und -ausgabelösungen entwickelt, welche ganz auf die Bedürfnisse der Kunden und auf eine moderne Esskultur ausgerichtet sind. Philosophie und Zielsetzung der Beer Grill AG ist es, Speisen so perfekt und gewinnbringend wie möglich in Szene zu setzen – ein Anspruch, dem das Schweizer Traditionsunternehmen jederzeit Priorität einräumt.

Dabei setzt die Beer Grill AG seit ihrer Gründung auf Swissness und Swiss Made, indem sie ihre massgeschneiderten Lösungen am Firmenstandort in Villmergen selbst entwickelt und produziert. Als führende Systemanbieterin bietet die Beer Grill AG eine auf Standort, Raum und Rahmenbedingungen perfekt abgestimmte Produktpalette an. Auch ausgefallene Wünsche werden im Rahmen von Sonderanfertigungen erfolgreich umgesetzt. Alle Geräte bieten innovativste Technik, intelligentes Design und einen überzeugenden Mehrnutzen. Durch die grosse Variabilität gewährleisten die Speisenpräsentations- und -ausgabelösungen von Beer Grill AG eine hohe Wirtschaftlichkeit – sie sind veritable und lohnende Investitionen in die Zukunft!

zu beziehen, dies selbst dann, wenn man schon lange im Geschäft ist.»

Im Coop Restaurant an der Zürcher Bahnhofstrasse sind zwei Präsentations- und Verkaufsvitrinen Culinario Easy mit je sieben 1/1 GN-Einheiten im Einsatz. Im Bereich des warmen Selbstbedienungsbuffets konnte die Standardausführung implementiert werden. Am warmen Ausgabebuffet mit den Pasta- und Wok-Gerichten wurden hingegen die Stützen für das Oberglas zurückversetzt und schmaler gehalten – dies erleichtert den Mitarbeitenden die Bewirtschaftung der Vitrine.

Mehr zum Thema

St. Annahof, Bahnhofstrasse 57, 8001 Zürich
Tel. 044 226 91 00, www.coop-restaurant.ch

Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, 5612 Villmergen
Tel. 056 618 78 00, info@beergrill.com, www.beergrill.com



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Willy Iten, Key Account Projekt Manager der Beer Grill AG, René Knup, Regioleiter der Coop Gastronomie Zürich, Géraldine Schön, Marketingverantwortliche der Beer Grill AG, Kaspar Wittwer, Leiter der Coop Gastronomie, und Guido Müller, Gerant im Coop Restaurant St. Annahof.