

Mit Weitblick und Unternehmertum zum einzigartigen Tankstellen Shop in Stans:

Innovatives Angebot – innovative Präsentation



Fast könnte man meinen, die Tankstelle und der zugehörige Guetli-Shop in Stans seien der Nabel der Schweiz: Hier herrscht ein reges Kommen und Gehen von Kunden – zum Tanken, Shoppen und Verpflegen. Betritt man den Guetli-Shop, wird schnell klar, weshalb: Der Shop bietet nämlich viel mehr als ein gewöhnlicher Tankstellen Shop. Von der erlesenen Weinauswahl über regionale Spezialitäten bis hin zu zahlreichen hausgemachten Köstlichkeiten bleibt kein Wunsch offen. Die vielfältigen Snacks, Sandwiches und frisch zubereiteten Gerichte sind in den Verkaufs- und Präsentationsvitrinen der Beer Grill AG aus Villmergen optimal inszeniert und machen gluschtig.

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser

Im Herzen der Schweiz liegt das Städtchen Stans. Beobachtet man die vielen Fahrzeuge, die bei der Avia-Tankstelle an der Autobahnzu- und -ausfahrt ein- und ausgehen, könnte man sich fast am Nabel der Schweiz wähnen. Vor 22 Jahren realisierte Vater Josef Gut in weiser Voraussicht der zu erwartenden Entwicklung eine Tankstelle mit Shop als zweites Standbein. Die Familiengeschichte der Guts begann mit dem Urgrossvater, der mit Holz handelte. Grossvater Gut führte den Handel mit Kohle weiter und Vater Gut mit Heizöl. Heute betreiben die Gebrüder Patrick und Christoph Gut die Josef Gut AG in vierter Generation. Das Gelände, wo heute die Tankstelle und der Guetli-Shop stehen, lag zu Zeiten von Vater Gut noch ausserhalb von Stans. Heute stehen Häuser dicht an dicht um die Tankstelle herum. Industrie und Büros wurden zu





Der grosszügige Shop bietet in verschiedenen Inseln aufgegliedert ein umfassendes Sortiment an regionalen Lebensmitteln, Hygiene- und Tierartikel, erlesene Weine, Geschenke, Accessoires. Dem Gastro-Bereich wird seit März 2018 eine grössere Fläche zugeteilt.

direkten Nachbarn. Die Autobahnzu- und -ausfahrt bringt zusätzliche Klientel.

Patrick Gut war als Primarlehrer tätig, als sein Vater den visionären Entscheid traf und im Sommer 1996 die Tankstelle mit einem kleinen Shop eröffnete. Als die Eltern 1998 personelle Unterstützung für den Shop suchten, anerbote sich Patrick Gut, ins Geschäft einzusteigen. Schnell fand er sich zurecht und entwickelte eine grosse Freude am Kundenkontakt. Bald lagen der Shop-Betrieb und die Weiterentwicklung des Angebotes in seinen Händen. 2003 übernahm sein Bruder Christoph den Heizölhandel von seinem Vater. Heute zählt das Team der Josef Gut AG rund 55 Mitarbeitende, wobei 35 im Shop tätig sind, 15 im Heizölhandel und fünf für technische Arbeiten/Hauswartung zuständig sind. Ehefrau Michèle Gut unterstützt ihren Mann tatkräftig im Shop. Neben dem Guetli-Shop hat das innovative Ehepaar das Sammelalbum «Der Schwingerkönig» ins Leben gerufen: Analog zu den Panini-Fussballbildern gibt es die Bilder der 180 Kranzanwärter zum Sammeln und Einkleben (ab Ostern 2019 wieder erhältlich).

Gespür für Partner und Neuheiten

Vor rund zehn Jahren war der Guetli-Shop in der Region das einzige Geschäft, das am Sonntag geöffnet hatte. Will er gegen den Detailhandel und andere Anbieter bestehen, braucht es ein innovatives und flexibles Angebot – weg von den «Notnagelartikeln» hin zu einem grossen und qualitativ hochwertigen Angebot im Verpflegungsbereich. Bereits Vater Gut hielt die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten für strategisch wichtig. Heute stellt der Guetli-Shop für rund 47 lokale und regionale Lieferanten eine wichtige Absatzquelle dar. Ziegenwurst, Eierkirschlikör, Löwenzahnwein und Stanserfladä gibt es hier. Die zahlreichen Sandwiches – ein wichtiger Absatztreiber – stammen vom Stanser Christen Beck.

Alles was man braucht – und immer etwas Neues und Feines

Unterwegs auf Wochenmärkten entdeckt Patrick Gut neue Produkte oder wird von innovativen Jungunternehmern kontaktiert. So wächst und verändert sich das Sortiment laufend. Wöchentlich bietet der Shop seinen Kunden Neuheiten an. Die Kaufkraft in der Region ist gut, und das Sortiment findet bei den Einheimischen grossen Anklang. 2000 Stammkunden verfügen über die Guetli Premiumcard und profitieren dadurch von Vergünstigungen, Rabatten oder Aktionen – sei es im Shop, beim Tanken oder bei der Autowäsche.

Der Standort an der Nord-Südautobahn A2 bringt einen breiten Kundenmix: Handwerker, Bankangestellte, Single, Paare, Familien, LKW-Fahrer und Passanten tanken, shoppen, waschen ihr Auto und verpflegen sich

Immer neue Ideen bringen der Kundschaft Abwechslung. Die Pizzarolle und darf nicht fehlen im Angebot. Gekocht wird ausschliesslich mit vier





Patrick Gut fasste die Speisevitrinen von Beer Grill AG schon lange ins Auge. Mit dem Shopumbau Anfang 2018 kam es zur erfolgreichen Zusammenarbeit. Ein massgefertigtes Beer Hot Rack GN 4/1 und ein Culinario Duplex GN 4/1 sind im passenden Farbton gestrichen und mit Lichtmittel von Kelvin 3000 Farbtemperatur ausgestattet.

bei den «Guetlis». Ob ein erlesener Wein, eine Geschenk-Inspiration, das Nötigste an Hygiene- und Tierartikeln, Accessoires wie Mützen, Schals und Stirnbänder mit urigem Stierkopf oder ein ausgiebiger Wochenendeinkauf – im Guetli-Shop findet man alles und mehr – von 6 bis 22 Uhr und an 365 Tagen.

Hausgemachtes fördert die Profilierung

Als 2007 immer mehr Mitbewerber die Öffnungszeiten und ihr Snackangebot erweiterten, galt es für Patrick Gut und sein Team, sich zu differenzieren. Mit der Anschaffung des ersten Kombisteamer startete eine Reihe von Versuchen. Inzwischen stellen drei Köchinnen im Guetli-Team zahlreiche hausgemachte Köstlichkeiten selber her – so zum Beispiel hausgemachte Hamburger, Fondue-Schnitten, diverse Salat-Variationen, warme

Mittagsmenüs und Desserts. Das Team und Bruder Christoph bringen immer wieder neue Ideen ein, was Neues angeboten werden könnte. So entstand auch die Idee zur Pizza-Rolle, die heute fester Sortimentsbestandteil ist. Immer im Mittelpunkt steht dabei die Qualität der Speisen. Es wird getüftelt bis es stimmt – oder die Idee verworfen. Gekocht wird ausschliesslich mit vier Kombisteamer.

Das Mittagsangebot wird abgepackt verkauft. Anders lässt sich die hohe Frequenz von bis zu 180 Kunden innerhalb einer Stunde zurzeit nicht bewältigen.

Effektvolle und qualitätserhaltende Warenpräsentation

Das Guetli-Team versteht es, die kulinarischen Angebote ansprechend in Szene zu setzen. Anfang 2018 wurde der Shop umgebaut und modernisiert. Viele Holzelemente verleihen jetzt dem Shop Wärme und Authentizität.

Das Verpflegungsangebot hat sich über die vergangenen Jahre bewährt und sollte mehr Platz für eine ansprechende Präsentation erhalten. Innovative Regallösungen, offene Kühlvitrinen mit Kühlschleier und rückwärtig anschliessender Kühlzelle sowie neue Warmhalte-Vitrinen wurden angeschafft. Seit jeher fasste Patrick Gut die Verkaufs- und Präsentationskonzepte für eine optimale Warenpräsentation der Beer Grill AG ins Auge. Mit dem Umbau wurde die Anschaffung der hochwertigen Anlagen wieder aktuell.

Durch seine diversen Besuche an nationalen und internationalen Fachmessen entstand der Kontakt zu Jean-Rodolphe Hofstetter, Gebietsleiter Mitte der Beer Grill AG: «Wir trafen uns frühmorgens an der Tankstelle für unsere Besprechungen. Patrick Gut hatte klare Vorstellungen, und wir waren dank der Produktion in unserer eigenen Werkstatt in Villmergen in der Lage, auf seine individuellen Wünsche einzugehen.»

hat sich seit ihrer Erfindung durch das Guetli-Team etabliert Kombisteamer.





Das Beer Hot Rack wurde mit rückwärtiger Spiegel-Schiebetürwand konzipiert, sodass es direkt aus der Küche bestückt werden kann. Die 4/1 GN-Grösse bringt den gewünschten Warendruck, die höhenverstellbaren und neigbaren Tablars sind in Bezug auf die Temperatur einzeln regulierbar und bieten höchste Flexibilität für die Auslage.

Die Anforderungen des Shop-Betreibers waren klar:

- ▶ unkomplizierte Bedienung,
- ▶ rückwärtige Befüllungsmöglichkeit,
- ▶ individuelle Regulierbarkeit der Wärme oben und unten als auch pro Einheit,
- ▶ bessere Speisenpräsentation sowie mehr Warendruck
- ▶ und der obligate Spuckschutz.

Eine Besonderheit bildete der Gerüstanstrich in abgestimmtem Farbton sowie die Lichtfarbtemperatur von 3000 Kelvin für die optimale Speisenpräsentation.

Bereits vor dem Kontakt zu Beer Grill stand ein GN 2/1 Beer Hot Rack zu Testzwecken im Guetli-Shop. Das Rack erwies sich von der Technik her als optimal, jedoch

war es zu klein, um den gewünschten Warendruck zu generieren. In Zusammenarbeit mit Gebietsleiter Mitte Jean-Rodolphe Hofstetter definierte Patrick Gut ein GN 4/1 Beer Hot Rack sowie ein Beer Culinario Duplex als optimale Grössen und als Blickfang. «Das Beer Grill-Team arbeitet hochprofessionell und ist vollumfänglich auf unsere Wünsche eingegangen. Unsere Gerichte bleiben qualitativ bis zu zwei Stunden hochwertig und frisch. Dank der individuellen Regulierbarkeit der Wärme pro Einheit sind wir sogar in der Lage, Lammfilets und Entrecôtes über zwei Stunden lang rosa und zart zu erhalten», zeigt sich Patrick Gut begeistert von der Anschaffung.

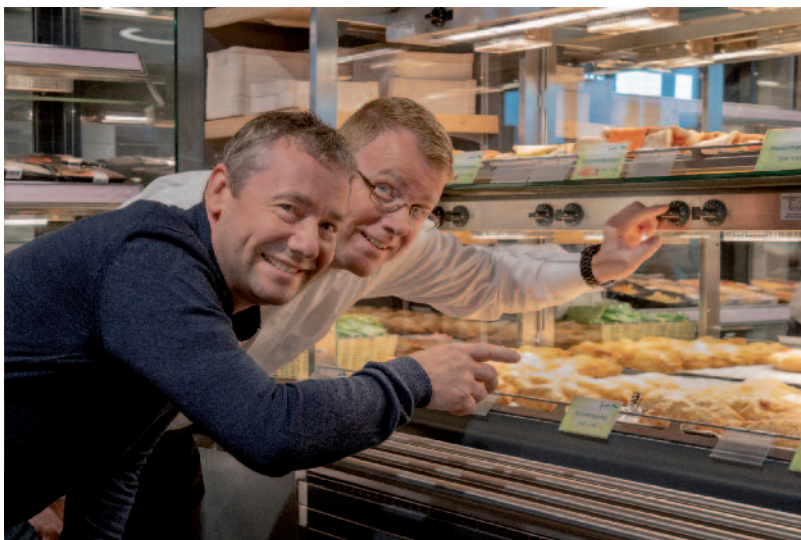
Hot Rack und Culinario Duplex

Die Einzelteile der Beer Grill Vitrinen werden in der hauseigenen Werkstatt vorgefertigt und sind konsequentes Swiss Made. Die Konfigurationen und die Montage erfolgen individuell nach Kundenwunsch, wobei vorgängig die Machbarkeit durch das Beer Grill-Team geprüft wird. Dank der direkten Einflussnahme in die Produktion kann auf die meisten Kundenwünsche – wie beim Guetli-Shop – eingegangen werden.

Das Beer Hot Rack ist edel in der Ausführung und mit höhenverstellbaren sowie neigbaren Tablaren ausgestattet. Jede Ebene ist ausgeleuchtet und hält die definierte Kerntemperatur über längere Zeit. Für den Guetli-Shop wurde die Spiegelrückwand als Schiebetür konzipiert, so dass das Hot Rack direkt aus der Produktionsküche befüllt werden kann. Ebenfalls individuell ist die Lichtfarbtemperatur von 3000 Kelvin berücksichtigt und der Gerüstanstrich im passenden Farbton vorgenommen worden.

Das Culinario Duplex mit GN 4/1 Einheiten mit Ceran-Strahlheizung bietet einen Heiss-Bereich mit vier einstellbaren Klima-Varianten: heiss-bedampft, heiss-trocken, neutral oder bei Bedarf als Kalt-Auslage. Der im Unterbau befindliche Wärmeschrank lässt sich auf 90 Grad Celsius beheizen und dient der Warmhaltung

Patrick Gut (im Vordergrund) und Jean-Rodolphe Hofstetter, Gebietsleiter Mitte der Beer Grill AG, diskutieren die Regulierbarkeit der einzelnen Bereiche des Beer Culinario Duplex.





Die heissen und kalten Gerichte werden speziell verpackt und in den Vitrinen der Beer Grill AG ansprechend in Szene gesetzt.

der Nachschubschalen. Rückwandspiegel dienen einer besseren Präsentation.

Das Potenzial des Culinario Duplex ist im Guetli-Shop noch nicht ausgeschöpft: «Mit dem Culinario Duplex können wir Qualität, Farbe und Frische der Produkte auch in der Selbstbedienung gewährleisten. Wir könnten die Kapazität erhöhen und gleichzeitig den Verpackungsaufwand minimieren», sagt Patrick Gut gegenüber GOURMET. «Die individuelle Menu-Zusammensetzung entspricht dem Kundenbedürfnis, bedingt aber auch einen höheren Reinigungseinsatz bei offener und warmer Selbstbedienung aus den GN-Schalen», betont Gebietsleiter Jean-Rodolphe Hofstetter gegenüber seinen Kunden.

Die Messlatte liegt hoch – auch für die Zukunft

Der gesamte Umbau dauerte drei Monate und fand bei laufendem Betrieb statt. Dafür wurde das gesamte Mobiliar auf Rollen gesetzt, sodass es für die Nacharbeiten beiseite geschoben werden konnte. Der Zeitdruck war für alle Involvierten spürbar – und den erfolgreichen Projektabschluss verdankte das Guetli-Team mit einem Grillfest auf der Dachterrasse.

Stillstand gab es seit dem Umbau allerdings auch nicht für Patrick Gut und sein Team. Kontinuierlich wird im Shop optimiert und das klare Ziel verfolgt, die Qualität des Angebots zu erhöhen. «Zero Waste» ist ebenfalls Programm: Unverkaufte Gemüse und Früchte werden weiterverarbeitet, Sandwiches und Menus vom Vortag zu reduzierten Preisen angeboten.

Für Jean-Rodolphe Hofstetter, selbst Profi, wenn es um Warenpräsentation geht, legt der Guetli-Shop die Messlatte in diesem Bereich sehr hoch: «Ich schaue des Öftern im Guetli-Shop vorbei. Er hat für mich Vorzeige-Charakter in Bezug auf innovative Angebotsentwicklung und auf Warenpräsentation.»

Im Guetli-Shop sind übrigens alle Geräte über Gebäudeautomation digital kontrollier- und regelbar. Für die einfachere Regalfüllung sollen in Zukunft der Füll-

bestand über Videokameras im Lager abrufbar werden. Der Guetli-Shop wird weiterhin innovativ und am Puls der Trends bleiben. Kundenseitig bestehen bereits Anfragen, die hausgemachten Produkte «zur Fertigstellung Zuhause» kaufen zu können, und auch erste Catering-anfragen stehen im Haus.

Mehr zum Thema

Josef Gut AG, Rieden 1, 6370 Stans, Tel. 041 619 10 52
gut@gutstans.ch, www.gutstans.ch

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

Begeisterndes Shop- und Gastrokonzept mit den Vitrinen der Beer Grill AG (v.l.n.r.): Patrick und Michèle Gut, Gebietsleiter Mitte Jean-Rodolphe Hofstetter von der Beer Grill AG und Projektleiter Ulyssé Delea vom Guetli-Shop.

