



Die Betriebsgastronomie der Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli AG, Kilchberg:

Was Speisenpräsentation

Das Traditionsunternehmen Lindt & Sprüngli in Kilchberg feiert 2010 das Jubiläum seines 165jährigen Bestehens. Lindt & Sprüngli gilt als Musterbeispiel für die Pionierzeiten der Schweizer Wirtschaft und Industrie und für Premium-Qualität schlechthin. Das hat auch mit der Unternehmens- und Firmenkultur zu tun, welche bei den weltweit tätigen Maîtres Chocolatiers aus Kilchberg gelebt und gepflegt wird – und das äusserst sich auch in der Betriebsgastronomie und in der gepflegten Speisenpräsentation.

Von Chefredaktor René Frech

Die Geschichte begann vor 165 Jahren mit dem Entschluss von Konditor-Confiseur David Sprüngli-Schwarz und seinem Sohn Rudolf Sprüngli-Ammann, in ihrer kleinen Konditorei in der Zürcher Altstadt Schokolade (nach der damals aus Italien kommenden neuen Mode) in fester Form herzustellen, wie es bereits François-Louis Cailler in Vevey und Philippe Suchard in Neuchâtel taten. Der Erfolg der neuen und festen Schokolade war so gross, dass die enge Backstube in Zürich zu klein wurde: Die Sprünglis verlagerten die Schokoladen-Produktion nach Horgen – und eröffneten 1859 ihre zweite Konditorei am berühmten Zürcher Paradeplatz, wo sie heute noch floriert und gedeiht.

Doppel-Erfolg der Sprünglis

Rudolf Sprüngli-Ammann zog sich 1892 aus dem Geschäftsleben zurück und vermachte seinem jüngeren Sohn David Robert Sprüngli die beiden Confisereien und seinem älteren Sohn Johann Rudolf Sprüngli-Schifferli die Schokoladefabrik, der das Unternehmen soweit entwickelte, dass er 1899 in Kilchberg eine neue Fabrik realisieren und gleichzeitig die feine Schokolademanufaktur von Rodolphe Lindt (Bern) übernehmen konnte. Dabei entstand die «Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli». Gleichzeitig ging das von Rodolphe Lindt 1879 erfundene Verfahren zur Herstellung von zarter Schmelz-



Blick in den Gästebereich «La Tavola Calda» des Betriebsrestaurants von Lindt & Sprüngli in Kilchberg bei Zürich.

mit Firmenkultur zu tun hat

schokolade in die neue Firma über. Dieses «Conche»-Verfahren trug damals wesentlich zur weltweiten Reputation der Schweizer Schokolade bei.

Weltweit tätiges Traditionsunternehmen

In der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts wuchs die Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli AG zu einem weltweit tätigen Unternehmen, das seine erstklassigen und delikatsten Premium-Produkte unter der Marke «Lindt» in aller Welt vermarktet. Heute verfügt die Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli AG über Gesellschaften mit eigener Produktion in der Schweiz, Deutschland, Frankreich, Italien, USA und Österreich, aber auch über Vertriebsgesellschaften in England, Spanien, Schweden, Polen, Kanada, Mexiko und Australien sowie über Verkaufsbüros in Hongkong und Dubai. Darüber hinaus vertreibt Lindt & Sprüngli ihre Produkte über ein weitgespanntes Netz von regionalen und nationalen Handels- und Vertriebspartnern. Das Unternehmen beschäftigt je nach Saison zwischen 750 und 1000 Mitarbeitende und erzielt einen Jahresumsatz von über einer Milliarde Franken.

Erfolgsentscheidende Firmenkultur

Ein kompromissloses Qualitätsbewusstsein und die Respektierung der traditionellen Werte des schweizerischen Unternehmertums haben wesentlich dazu geführt, dass sich das Traditionsunternehmen Lindt & Sprüngli in einem weltweit sehr kompetitiven Umfeld von Weltkonzernen und Nahrungsmittel-Giganten mit nachhaltigem und wachsendem Erfolg behauptet.

Die Besinnung auf die traditionellen Werte der Schweizer Industrie kommt auch in der schriftlich festgehaltenen Unternehmenskultur und in der Wertschätzung gegenüber Umwelt, Kundschaft, Lieferanten und Mitarbeitenden zum Ausdruck: «Wir fördern, anerkennen und belohnen das individuelle Engagement, die persönliche Initiative und die Führungskompetenzen auf allen Stufen der Organisation. Wir legen die Basis für Vertrauen, Fairplay und Freude an der Zusammenarbeit, indem wir die persönlichen Eigenschaften jedes Einzelnen respektieren. Teamgeist in allen Disziplinen und Geschäftsbereichen sind Voraussetzungen für den Ausbau unserer Unternehmensgemeinschaft, die sich gegenseitig unterstützt und gemeinsam den Erfolg anstrebt. Wir setzen



Impressionen vom Takeout-Bereich im Bereich «La Piazza» mit den gekühlten und beheizten Buffets für Salate und Snacks, für Kuchen und Desserts sowie fürs Gemüse- und Beilagenbuffet. Die Tageshits werden vor den Augen der Gäste A la Minute zubereitet.



In der Küche werden die Menus, Gerichte und Speisen laufend frisch zubereitet. Küchenchef Hans-Jürgen Stall ist mit den beiden «Beer»-Kombiteamern sehr zufrieden.

uns ein für die Weiterbildung unserer Mitarbeiter und fördern das Verständnis zwischen den diversen Aufgabenbereichen durch kollegiale Zusammenarbeit.» Die auf Vertrauen und Respekt basierende Unternehmenskultur von Lindt & Sprüngli ist keine Selbstverständlichkeit und manifestiert sich vor allem in der Art und Weise, wie den Mitarbeitenden begegnet wird. Lindt & Sprüngli kann auf ein ausgezeichnetes Betriebs- und Arbeitsklima verweisen, das unter anderem auch in einem überdurchschnittlich hohen Anteil an kompetenten und langjährigen Mitarbeitenden zum Ausdruck kommt, die sich voll und ganz für «ihre» Firma engagieren. Im Gegenzug unternimmt auch das Unternehmen alles, um Loyalität und Engagement seiner Mitarbeitenden zu honorieren.

Betriebsgastronomie als Teil der Unternehmensgemeinschaft

Das zeigt sich auch im Betriebsrestaurant und in der Mitarbeiterverpflegung am organisch gewachsenen Haupt-



Impressionen von der gepflegten und perfekten Speisenpräsentation in der «Tavola Calda» auf der Basis von «Culinario»-Buffets der Beer Grill AG.

sitz von Lindt & Sprüngli in Kilchberg: Vor zwei Jahren ist das Selfservice-Personalrestaurant vollkommen erneuert worden. Es besteht aus den beiden Teilbereichen «La Piazza» und «La Tavola Calda», bietet im Innern 280 und auf der Terrasse 90 Sitzplätze an und ist von morgens um 06.00 Uhr bis 16.00 Uhr geöffnet.

Zur Betriebsgastronomie gehört auch das «Forum» in der oberen Etage, wo Meetings, interne Events, Konferenzen und Bankette stattfinden. Für die Betriebsgastronomie ist ein Team von zehn Personen rund um Betriebsleiterin Katharina Vigni und Küchenchef Hans-Jürgen Stall zuständig. Die beiden Verantwortlichen sind – wen wundert's – seit mehr als 20 Jahren für die Betriebsgastronomie von Lindt & Sprüngli tätig! Firmenleitung und Gastronomie-Verantwortliche achten auf eine frische, gesunde und sehr abwechslungsreiche Verpflegung der Mitarbeitenden, die sowohl aus Produktion als auch aus Verwaltung sowie aus Forschung und Entwicklung kommen und deshalb auch sehr unterschiedliche Ernährungsbedürfnisse haben.



Restaurantleiterin Katharina Vigni zu GOURMET:

«Unser Team steht jeweils hinter den Speisenbuffets. Wir kennen unsere Gäste, meist sogar mit Namen und mit ihren besonderen Wünschen, und wir schöpfen die Tagesmenüs bewusst individuell und mit der nötigen Sorgfalt. Daraus entsteht eine rege Kommunikation und ein angenehmes und freundliches Klima in unserem Restaurant, das unsere Gäste sehr zu schätzen wissen.»



Kommunikative und freundlich-familiäre Betriebsgastronomie bei Lindt & Sprüngli: Das motivierte Team der Betriebsgastronomie ist ein entscheidender Erfolgsfaktor.

Täglich werden 80 bis 100 Frühstücksgäste verzeichnet. Dazu kommen Gäste für einen Kaffee-Break, über Mittag wird das Betriebsrestaurant von 400 bis 500 Mitarbeitenden aus allen unternehmerischen Hierarchiestufen frequentiert, und auch nachmittags ist das moderne und lichtdurchflutete Betriebsrestaurant gut besucht.

Kommunikation und familiäre Freundlichkeit

Das ist nicht zuletzt auf die rege Kommunikation und die familiäre Freundlichkeit des motivierten Restaurant-Teams zurückzuführen: Man kommt gerne ins «La Piazza» und in die «Tavola Calda» und fühlt sich dabei wie zu Hause oder unter Freunden.

Auch das kulinarische Angebot, das täglich frisch zubereitet wird, ist mehr als Durchschnitt: Das Tages-Menu gibt es in einer Fleisch- und einer Vegi-Variante. Zudem gibt's einen Tageshit, der in der Frontküche vor den Augen der Gäste A la minute zubereitet wird. Das dazugehörige Selbstwahl-Gemüsebuffet umfasst täglich sechs bis sieben Sorten an Gemüse, die aus frischen Rohprodukten zubereitet werden. Das Salatbuffet besteht aus 25 bis 30 Sorten und wird täglich

frisch geschnitten — und nach Gewicht berechnet. Fürs Tagesmenu werden je nach Angebot Fr. 8.50 bis Fr. 9.- verrechnet, und der Tageshit ist für Fr. 14.- zu haben. Die Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli AG lässt sich also ihre Mitarbeiterverpflegung etwas kosten.

Wie gesagt: Bei Lindt & Sprüngli herrscht ein ausgezeichnetes Betriebs- und Arbeitsklima. Die personellen Fluktuationen sind gering, entsprechend gross ist der Anteil der «Stammgäste» im Restaurant.

Drei Mal pro Jahr sind auch die Pensionierten zu einem offerierten Mahl und zum stimmungsvollen Weihnachtsessen eingeladen. Und wenn im «Forum» ein internationaler Event des Konzerns stattfindet, so stammen die exquisiten Bankett-Menüs ebenfalls aus der Küche von Küchenchef Hans-Jürgen Stall und werden vom hochmotivierten Team gekonnt und mit viel kommunikativer Kompetenz serviert.



Sie sind für die Neugestaltung des Betriebsrestaurants verantwortlich: Patrick Grieder und Stelio Bernasconi.

Gepflegte Speisenpräsentation

Zur Firmenkultur gehört auch die appetitliche und hygienisch tadellose Präsentation der Speisen und Gerichte. Sie ist Ausdruck der Wertschätzung, welche den Mitarbeitenden von Lindt & Sprüngli entgegengebracht wird. Dabei stützt man sich im

«Speisenpräsentation in Perfektion»

«Speisenpräsentation in Perfektion», sagt Marcel Schneider, Kundenberater der Beer Grill AG, gegenüber GOURMET, «ist unsere Kernkompetenz. Sie kommt vor allem auch bei den 'Culinario'-Warmhalte-Bufferfs im Betriebsrestaurant von Lindt & Sprüngli besonders vorteilhaft zum Ausdruck: Die frisch zubereiteten warmen Speisen und Gerichte werden in den 'Culinario'-Bufferfs einerseits durch den stufenlos regulierbaren Dampf aus dem Wasserbad von unten und andererseits durch die ebenfalls stufenlos regulierbaren Wärmelampen von oben



Küchenchef Hans-Jürgen Stall und Kundenberater Marcel Schneider (von der Beer Grill AG) bei den Warmhalte-Bufferfs «Culinario» der Beer Grill AG in der «Tavola Calda» von Lindt & Sprüngli.

in einer optimalen Klima-Kombination von Wärme und Feuchtigkeit warm und frisch gehalten, so dass sie stets in der richtigen Temperatur serviert werden können.

Dabei lässt sich das Klima (mit den beiden Komponenten Temperatur und Feuchtigkeit) pro GNEinheit flexibel sowohl von unten als auch von oben ganz nach den Bedürfnissen und den Speisen und Speisekomponenten steuern. 'Culinario' ist also in der Lage, sozusagen für jede GN-Schale ein speisen-spezifisches Klima aus Wärme und Feuchtigkeit zu schaffen, das eine optimale Speisentemperatur bei gleichzeitiger Frischequalität gewährleistet.»

Die «Culinario»-Bufferfs

Die «Culinario»-Speisenbufferfs der Beer Grill AG gibt es in zwei Ausführungen: «Culinario Master» verfügt über eine digitale Steuerung der Klima-Komponenten, während «Culinario easy»

mit manuell betätigten Drehschaltern ausgerüstet ist. «Culinario»-Bufferfs gibt es in verschiedenen Konfigurationen von GN 2/1 bis GN 6/1.

Die Takeout-Konfiguration bei Lindt & Sprüngli

Im Personalrestaurant von Lindt & Sprüngli sind im Bereich «La Piazza» (der vor allem auch für den Frühstücks- und Nachmittagsbetrieb konzipiert ist) in zwei Takeout-Linien folgende «Culinario»-Bufferfs installiert:

- ▶ 1 «Culinario»-Buffet in neutraler Ausführung und mit Beleuchtung von oben nach unten.
- ▶ «Culinario Arctis» GN 5/1, welche die kulinari-

schen Angebote fürs Frühstück bei 4 bis 5 Grad frisch und gekühlt halten.

- ▶ «Culinario easy» GN 4/1 für die Präsentation und Warmhaltung des Gemüsebufferfs.
- ▶ «Culinario Arctis» GN 5/1 für die gekühlte Präsentation von Salat-Angeboten, Sandwiches, Snacks und Süßigkeiten für zwischendurch.

Im Bereich der «Tavola Calda» sind ebenfalls zwei klassische Takeout-Linien mit folgender Buffet-Konfiguration installiert:

- ▶ «Culinario easy» GN 6/1 für die Präsentation und Warmhaltung der Tagesmenüs und ihrer Komponenten.
- ▶ «Culinario Arctis» GN 4/1 für gekühlte Dessert-Angebote
- ▶ 2 «Culinario Arctis» GN 4/1 für die gekühlte Präsentation des Salatbufferfs.
- ▶ 1 «Culinario»-Buffet in neutraler Ausführung.
- ▶ 2 Beer Flexi-Steamer Silber-Dampf 10.1.

Betriebsrestaurant auf die neutralen, beheizten und gekühlten Takeoutstationen und Speisenbufferfs der spezialisierten Beer Grill AG (Villmergen). Es handelt sich um modular zusammengestellte neutrale, gekühlte und beheizte Bufferfs der Modellreihe «Culinario», die dank ihrer durchdachten Steuerung ein produktspezifisches Klima aus Temperatur und Feuchtigkeit für die Warmhaltung und Frische-Erhaltung der Speisen gewährleisten.

Fazit

Das Beispiel vom Mitarbeiterrestaurant bei den Chocolate-

fabriken Lindt & Sprüngli AG zeigt mit aller Deutlichkeit, dass sich eine gepflegte Betriebsgastronomie langfristig bezahlt macht und einen wesentlichen Beitrag zur Motivation der Mitarbeitenden und zum positiven und kommunikativen Betriebs- und Arbeitsklima beiträgt.

Wenn dabei auch das kulinarische Angebot stimmt und in Perfektion und optimaler Temperatur und Frische präsentiert werden kann, entwickelt sich das Personalrestaurant erst noch zu einem beliebten Treffpunkt, wo die so entscheidende Unternehmensgemeinschaft gelebt und gepflegt werden kann.

INFOS:

Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG
Seestrasse 204, 8802 Kilchberg
Tel. 044/716 23 99, Fax 044/716 26 55
info@lindt.com, www.lindt.com

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7, 5612 Villmergen
Tel. 056 618 78 00, Fax 056 618 78 49
info@beergrill.com, www.beergrill.ch