



Impressionen vom neu konzipierten und modern gestalteten Müller Reformhaus Vital Shop an der Stockerstrasse mitten in der Zürcher City. Als Pilotprojekt

Müller Reformhaus Vital Shop AG, Zürich:

Gesunde Ausserhaus-Verpflegung

Im Müller Reformhaus Vital Shop in Zürich ist ein Pilotprojekt mit einem Selbstwahl-Take Away realisiert worden. Das innovative Unternehmen will sein Angebot für gesundheitsbewusste Kunden über Mittag mit vegetarischen, veganen und bald auch ayurvedischen Gerichten ergänzen. Das Projekt hatte einen ehrgeizigen Zeitplan, und mit der Beer Grill AG in Villmergen fand man die geeignete Partnerin für eine effektvolle Food-Präsentation auf der Basis der «Culinario»-Verkaufsvitrinen.

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser

Die Kunden mit ihrem Angebot zu begeistern und einen wesentlichen Beitrag an deren Gesundheit zu leisten, bildet die klare Vision der Müller Reformhaus Vital Shop AG. Beratung und Produkte für einen gesunden Lebensstil gibt es inzwischen an 33 Standorten

in der deutsch- und italienischsprachigen Schweiz. Begonnen hat alles 1929, als Rudolf Müller sein erstes Reformhaus in Zürich eröffnete. Es ist auch heute noch das grösste Reformhaus der Schweiz. Die Vision von Rudolf Müller entstand aus seiner eigenen gesundheitlichen Geschichte, welche durch jahrelange



wurde eine Take Away-Speisenausgabe auf der Basis von zwei «Culinario»-Präsentations- und Verkaufsvitrinen der Beer Grill AG ins Ladenkonzept integriert.

Krankheit gezeichnet war und der er erst durch die damals neuzeitliche Ernährungsform, dem Vegetarismus, Herr wurde. Diese Erfahrung wurde zur treibenden Kraft, und es entstanden Marken wie Biona oder Biocosma.

Heute gehört das Unternehmen Dr. Christoph Tschan, welcher das Gedankengut weiterträgt und den Ausbau des Geschäftes auf über 30 Filialen vorantreibt. Mit der Namenanpassung im Jahre 2002 auf Müller Reformhaus Vital Shop AG signalisiert das Unternehmen seinen neuen frischen Auftritt und läutete dadurch die Umbauphasen in allen Filialen ein.

Geballte Fachkompetenz

In den 33 Reformhäusern beraten und informieren Reformfachleute, Drogisten, Ernährungs- und Vitalstoff-Experten die Kunden über Gesundheit und mehr Lebensqualität. Naturbelassene Produkte aus Bio- oder biologisch-dynamischen Anbau, Spezialprodukte bei Unverträglichkeiten oder Allergien und Diäten sowie Naturheilmittel in neun Vital Drogerien – die 300 Mitarbeitenden wissen bestens Bescheid und werden konsequent weitergebildet, wofür auch der Grossteil des Marketingbudgets eingesetzt wird. Ins Sortiment der Müller Reformhäuser schaffen es nur Produkte, welche den klaren Einkaufskriterien entsprechen:

- ▶ Gesunde, natürliche und qualitativ hochwertige Produkte, die einen positiven Beitrag an die Gesundheit und die Lebensqualität leisten.
- ▶ Alle Komponenten der Produkte stammen aus nachhaltiger, umweltschonender und regionaler Produktion.
- ▶ Produktion ausschliesslich in umweltbewussten Ländern, welche die Menschenrechte achten.
- ▶ Möglichst naturbelassene Produkte.
- ▶ Produkte ohne künstliche oder problematische Zusatzstoffe.
- ▶ Keine Fleischerzeugnisse.
- ▶ uvm.

Entscheidungsfreudige Verantwortliche

Im Zusammenhang mit der Namenanpassung und dem neuen Auftritt werden die Filialen der Müller Reformhaus Vital Shop AG Schritt für Schritt diversen Umbauten und Erneuerungen unterzogen. Das Ladenlokal an der Stockerstrasse in Zürich kam vor zwei Jahren zur Müller Reformhaus Vital Shop AG. Der Renovationsbedarf und vor allem die Anpassungen an den Firmenauftritt waren entsprechend gross. Angedacht als eine sanfte Renovation, eröffneten sich dem Projektteam während der Planung immer mehr erneuerungsbedürftige Aspekte. Mit dem Beschluss, dass der gesamte Bodenbelag ausgetauscht werden sollte, fiel schnell der Entscheid zu einer umfang-



Unmittelbar beim Eingang zum Müller Reformhaus Vital Shop befinden sich die zwei Take Away-Präsentations- und Verkaufsvitrinen mit den warmen und kalten vegetarischen, veganen (und später auch ayurvedischen) Speisen. Die mobilen «Culinario»-Theken stammen aus der eigenen Schweizer Produktion der Beer Grill AG.

reichen Renovation. Eine Gelegenheit, welche zugleich die Einplanung der angedachten Angebotserweiterung durch ein Selbstwahl-Take Away ermöglichte.

Die richtige Partnerin

Die Planung und Realisierung des Ladenkonzepts führte die Varioshop Gestaltung & Realisation AG aus Spreitenbach durch. Für die Beschaffung der Selbstbedienungsvitrinen blieben gerade mal vier Wochen Zeit, bis das Pilotprojekt starten sollte. Eine flexible und

effiziente Partnerin war gefragt. Auf Empfehlung von Varioshop nahm das Projektteam von Müller Reformhaus mit der Beer Grill AG in Villmergen Kontakt auf und vereinbarte gleichentags einen Besuch im dortigen Showroom. Hier können praktisch alle Anlagen und Produkte betastet und getestet werden. Wer will, kann in der Testküche im Massstab 1:1 ausprobieren, wie sich die eigenen Produkte in der Zu- und Aufbereitung mit den Anlagen der Beer Grill AG verhalten.

Professionelle Beratung

Zusammen mit Daniel Kyburz, Projektleiter Schweiz bei der Beer Grill AG, besprach man die Idee, profitierte von seinem langjährigen gastronomischen Erfahrungsschatz, liess sich bezüglich Vorgaben und Vorschriften in der Ausserhaus-Verpflegung aufklären und lernte so einen Teil der Gastronomie kennen. «Für uns war schnell klar, dass wir hier die richtige Partnerin gefunden haben», erklärt Beat Strittmatter, Filialleiter des Müller Reformhaus an der Stockerstrasse, gegenüber GOURMET. Aufgrund der Anzahl und Art der angebotenen Speisen definierte man die bedarfsgerechte Konfigurationen und Grössen der «Culinario»-Vitrinen: zweimal 3/1 GN, d.h. je eine Kühlvitrine und eine Warm-Verkaufsvitrine.

Für die Müller Reformhaus Vital Shop AG war die Zusammenarbeit mit der Spezialistin Beer Grill ein Gewinn: «Unsere Kunden kommen ja auch zu uns, weil sie den Rat eines Spezialisten wünschen. Weshalb sollten wir für unsere Belange nicht auch auf die Fachspezialisten von Food-Inszenierungen zählen?», sagt Filialleiter Beat Strittmatter. Dass die Vitrinen der Beer Grill AG das «Swiss Made»-Prädikat tragen, ist eine zusätzliche, positiv gewichtete Tatsache, welche der Unternehmensphilosophie der Müller Reformhaus Vital Shop AG entspricht.

Blick auf die gekühlte Take Away-Präsentations- und Verkaufsvitrine der Marke «Culinario Arctis» der Beer Grill AG, wo sich die Kunden über Mittag mit vegetarischen und veganen Speisen aus dem attraktiven Buffet bedienen können.



Optimale Foodpräsentation

Die beiden Vitrinen «Culinario Easy» und «Culinario Arctis» der Beer Grill AG stehen gleich im Eingangsbereich des Shops. Die Vitrinen sind mit Rollen ausgestattet, sodass sie sich problemlos verschieben oder ganz wegstellen lassen. Das Mittagsangebot besteht aus vegetarischen oder veganen Gerichten, und in der Pilotprojektphase gibt es als Ausnahme auch ein Fleischgericht:

► Die Salatvariationen, vier an der Zahl, werden in der umluftgekühlten Vitrine «Culinario Arctis» präsentiert. Für die Startphase entschied sich Filialleiter Beat Strittmatter dazu, die Kapazität noch nicht vollumfänglich auszuschöpfen und abzuwarten, wie die Kunden auf das neue Angebot reagieren.

In der Vitrine «Culinario Arctis» werden die Speisen mittels schonender Umluftkühlung frisch und in zuverlässig konstantem Kälteklima gehalten. Mittels den integrierten Lampen und rückwärtig angebrachten Spiegeln präsentieren sich die Speisen in ansprechendem Licht und mit direkter Einsicht.

► Die Vitrine «Culinario Easy» wird mit vier warmen Gerichten sowie einem Hot-Snack-Angebot in ihrer gesamten Kapazität genutzt.

Die «Culinario Easy»-Verkaufsvitrine mit ihren vier Klimaarten ist für jedes Tageskonzept geeignet: neutral, warm-bedampft, warm-trocken oder kalt mit Crushed-Ice ist sie flexibel einsetzbar. Die Wärme lässt sich mittels Drehschalter pro GN-Einheit von oben (5 Stufen) und von unten (12 Stufen) regulieren. Für optimale Lichtverhältnisse sorgen die Warm- und/oder Neutrallicht-Einstellungen. Der Unterbau auf Rollen ist auf der Rückseite mit Türen versehen, wodurch ein praktischer Stauraum entsteht.

Das Quartier von Zürich, in welchem sich die Stockerstrasse befindet, ist im Wandel: Viele Unternehmen, die



Die beiden Take Away-Vitrinen «Culinario Arctis» und «Culinario Easy» der Beer Grill AG kommen jeweils über Mittag zum Einsatz und lassen sich dank den leicht steuerbaren Rollen mit wenigen Handgriffen beiseite schieben.

dort ihre Büroräumlichkeiten hatten, sind inzwischen umgezogen, und es halten kleinere, finanzstarke Unternehmen Einzug. Die Verpflegungsmöglichkeiten im Quartier sind vielfältig – es stehen Restaurants, Bars, Bäckereien, Bistros usw. zur Verfügung. Das Angebot der Müller Reformhauses Vital Shop AG soll eine Lücke schliessen und eine gesunde, auf Wunsch vegetarische oder vegane Ausserhaus-Verpflegung ermöglichen. Zudem sollen bei Vorbestellung die Gerichte direkt in die umliegenden Büros geliefert

Die attraktive und effektvolle Warmspeisen-Präsentation in der mobilen «Culinario Easy»-Take Away-Theke bildet ein wirksames Instrument zur Verkaufsförderung.



Food-Inszenierung



Erfolgreiche Berater- und Lieferantenpartnerschaft: Filialleiter Beat Strittmatter von der Reformhaus Müller Vital Shop AG (rechts) zusammen mit Daniel Kyburz, Projektleiter Schweiz bei der Beer Grill AG.



Die individuelle Klima- und Lichtregulierung von oben und unten vergrössert die Einsatzmöglichkeiten der «Culinario Easy»-Verkaufsvitrine der Beer Grill AG.

werden. Ebenso ist die Erweiterung mit einem ayurvedischen Menu geplant.

Detailliebe auch bei engem Terminplan

Daniel Kyburz, ursprünglich gelernter Bäcker-Konditor mit Weiterbildung an der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich und mit zahlreichen Erfahrungsjahren im Gastronomiebereich im In- und Ausland, wirkt seit über fünf Jahren bei der Beer Grill AG. Nach einigen Aussendienst-Jahren hat er Anfang 2016 die Funktion als Projektleiter Schweiz übernommen. Die Kunden profitieren von seinem grossen Erfahrungsschatz rund um die Gastronomie und ihr Angebot. Er koordiniert

alle in einem Projekt involvierten Partner sowie auch die eigene Produktion.

«Die Kurzfristigkeit war eine Herausforderung in diesem Projekt. Die Müller Reformhaus Vital Shop AG ist allerdings schnell im Entscheiden, und wir konnten sofort mit der Produktion der Vitrinen beginnen», betont Daniel Kyburz gegenüber GOURMET. Trotz der Kurzfristigkeit des Projektes konnten Sonderanfertigungen möglich gemacht werden: die Abdeckung des Unterschranks der beiden «Culinario»-Verkaufsvitrinen wurde mit den Ladenbauern auf das gesamte Ladendesign abgestimmt und bildet damit eine Sonderanfertigung.



Im Schauraum und in der Testküche in Villmergen lassen sich die Anlagen und Einrichtungen der Beer Grill AG im Massstab 1 zu 1 testen.