

CHANCEN UND LÖSUNGEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

Inklusive Interview mit Fachberater Felix Weder



Aus Freude an Genuss und Kulinarik



Neue Marktchancen erkennen und **konsequent nutzen**



Die Wiederbelebung der Schweizer Gastronomie nach der Pandemie ist gelungen. Die Innen- und Aussenbereiche der Betriebe sind wieder gut frequentiert und die Gäste freuen sich an ihren Lieblings Speisen im Stammlokal oder am frischen Wind auf den Speisekarten.

Diese Zeit des Neustarts bietet für die Branche grosse Chancen. Speziell die neuen Kundenbedürfnisse für das schnelle Mittagsgeschäft bieten für Betriebe der Ausserhausverpflegung interessante Umsatzchancen. Die neuen Verpflegungsgewohnheiten im Homeoffice oder am Büroarbeitsplatz sind für neue Konzeptangebote prädestiniert. Beispielsweise lassen sich mit einem modernen «Meal Prep»-Angebot, also einer Box für die Zwischenverpflegung, bereits vormittags wichtige Zusatzumsätze realisieren. Restaurants und Betriebe aus der Gemeinschaftsgastronomie die ein Teilangebot auf die Bedürfnisse nach Gesundheit, Sicherheit und Nachhaltigkeit ausrichten, können bei einer affinen Zielgruppe zusätzlich punkten. Im entschleunigten Abendgeschäft, in dem teilweise höhere Durchschnittsbons umgesetzt werden können als 2019, spielen Swisness, Regionalität und Saisonalität eine immer grössere Rolle. Auch nachvollziehbare Wertesysteme und Nachhaltigkeitsprogramme werden von den Gästen sehr geschätzt.

Der derzeit stark bemerkbare Fachkräftemangel stellt einige Betriebe vor Herausforderungen. Eine gute und intelligent geplante Mischung aus Hausgemachtem und zugekauften High Convenice-Komponenten kann in Kombination mit immer mehr digitalen Küchengeräten eine grosse Hilfestellung darstellen. Ganz im Sinne der Effizienz und der Geling- und Lebensmittelsicherheit.

Swiss Gastro Solutions bietet diesbezüglich ein attraktives Angebot an kulinarisch hochstehenden, modular anwendbaren Komponenten, die sich im Handumdrehen mit dem eigenen Fachwissen in spannende und individuelle F&B-Konzepte integrieren lassen.

Lesen Sie das interessante Interview mit unserem Fachberater Felix Weder, in dem er seine Erfahrungen aus relevanten Kundenprojekten teilt, und lassen Sie sich ganz im Sinn unseres Mottos «aus Freude an Genuss und Kulinarik» von uns inspirieren und Lösungen für einen modernen Gastrobetrieb aufzeigen.

Herzliche Grüsse

Marius Gamp
Leiter Fachberatung

Interview mit Felix Weder

Felix Weder ist Fachberater bei der Swiss Gastro Solutions. Er ist ausgebildeter Koch und eidgenössisch diplomierter Lebensmitteltechnologe und unterstützt Kunden mit seinem Fachwissen und praktischem Geschick in diversen kundenspezifischen und nationalen Projekten.

Lieber Felix, du betreust schweizweit gastronomische Beratungsprojekte. Welche Fragestellung triffst du seit der Wiedereröffnung vermehrt an?

Viele Kunden möchten hohe kulinarische Qualität bieten, ihre Prozesse aber schlank und einfach halten. Oft liegt der Fokus auf Sicherheit im Bereich Deklaration, Hygiene und Gelingsicherheit. Faktoren wie der Fachkräftemangel sollen abgefedert werden, um sicherzustellen, dass sich dies nicht auf die Qualität des gastronomischen Angebots auswirkt.

Stichwort Fachkräftemangel: Welche Lösungssysteme bietet Swiss Gastro Solutions für die Branche?

Swiss Gastro Solutions bietet Lösungen durch ein breites Sortiment und ein kompetentes Kundenberatungs- und Fachberatungsteam. Im Fokus stehen dabei die Gelingsicherheit sowie die Kombinierbarkeit der Artikel. Auch das Zusammenspiel mit Anbietern technischer Küchengeräte ist ein wichtiger Faktor. Auf swissgastro.com kann das Sortiment nach Zubereitungsmöglichkeiten und damit nach bestehender Infrastruktur und Know-How gefiltert werden. Auch auf neue Kundenbedürfnisse haben wir passende Antworten und können die Gastronomen unterstützen, diese zu erfüllen.

Wie sehen diese neuen Kundenbedürfnisse aus und welche Rollen spielen dabei High Convenience-Komponenten?

Ich habe in diversen Projekten eine prominente Nachfrage von Gästen nach alternativen Ernährungsformen, aber auch nach detaillierten Angaben wie Herkunft, Tierwohl und Nachhaltigkeit erfahren. All diese Informationen sind für unsere Kunden tagesaktuell auf der Swiss Gastro Solutions-Website zu finden. Mit dem Eco-Score von Beelong bieten wir zusätzlich detaillierte und transparente Informationen, betreffend Herkunft, Verarbeitung, Transport sowie CO₂-Abdruck und Tierhaltung der einzelnen Artikel. Diese Aspekte sind auch in der schnellen Mittagsverpflegung stetig wichtiger geworden.

«Eine konsequent konzeptionelle Herangehensweise unterstützt eine erfolgreiche Umsetzung.»

In der Fachliteratur liest man vermehrt von neuen Gastroformaten und Kleinflächenkonzepten, vor allem für die immer schneller werdende Ausserhaus-Mittagsverpflegung. Was hat es damit auf sich?

Vor allem in urbanen Gegenden hat eine feine, gesunde, aber auch schnelle Verpflegung, also «Fast Good», für viele Gäste grosse Bedeutung. Studien zeigen, dass diese Zielgruppe vielfach nur noch 30–40 Minuten Zeit für die Mittagspause einsetzen möchte. Optimal umgesetzt bieten kleine Flächen an hochfrequenzierter Lage mit hoher Kundennähe und einem tageszeitspezifischen Angebot einen Win-Win-Situation. Für den Gastronom ergibt sich eine kosteneffiziente Nutzung und für seine Kunden ein kompaktes und kulinarisch wertiges Angebot. Teilweise verschmelzen durch dieses Zeitoptimierungsbedürfnis auch die Angebote von Gastronomie und Retail oder Delivery.



Felix Weder, Fachberater Swiss Gastro Solutions

Welche Möglichkeiten für Zusatzumsatz siehst du für den Bereich Take Away und Kleinstflächen?

Ich sehe Chancen im Bereich von Meal Prep-Angeboten, welche angepasst auf die Tageszeit den ganzen Tag über angeboten werden können. Das spricht beispielsweise Kunden an, die am Arbeitsplatz essen möchten oder auch im Homeoffice sind. Nebst dieser Möglichkeit für Zusatzumsatz kann durch Upselling und Bundle-Angebote der durchschnittliche Kundenbon erhöht werden. Dies alles setzt aber natürlich ein konsequentes Kostenmanagement voraus. Eine konsequent konzeptionelle Herangehensweise unterstützt eine erfolgreiche Umsetzung.


Was empfehlst du Gastronomen zur Reduktion der Kosten und Optimierung ihrer Prozesse?

Betreffend den Warenkosten lohnt es sich, das Angebot auf kostenintensive Bestandteilen zu prüfen und das Verhältnis von günstigeren und teureren Zutaten im Auge zu behalten. Auch können mit teils vorgegarten Zutaten im Fleisch- und Fischbereich die Garverluste minimiert bzw. ausgeschlossen werden. Im Bereich der Personalkosten sind gut geplante und dem Angebot und den Prozessen entsprechende Schichtenraster hilfreich. Ebenfalls gilt es, die Prozesse klar in Produktions- und Fertigungsprozesse zu unterteilen und diese möglichst effizient umzusetzen. Bei der Infrastruktur und den baulichen Investments geht der Trend klar Richtung schlanker und einfacher Infrastruktur.

Auch Nachwuchsförderung ist ein wichtiges Thema. Was hat es damit auf sich und was hast du damit zu tun?

Nachwuchsförderung ist ein immens wichtiges Thema für die Sicherung von Talenten und den Generationenwechsel in der Branche. Swiss Gastro Solutions engagiert sich über die Zusammenarbeit mit Hotelfachschulen und im Rahmen des Zukunftsträger-Preises und neu auch der SwissSkills-Stiftung stark. Für mich ist es ein sehr spannendes Thema und sehr motivierend, mit engagierten und motivierten Menschen der Generationen Y & Z aktiv zeitgemässe und trendige Konzepte umzusetzen und somit in die Zukunft der Branche zu investieren.

TAKE AWAY-ANGEBOTE FÜR DEN MARGENINTERESSANTEN ZUSATZUMSATZ



Ob für Studierende, Büro-mitarbeitende oder andere Kunden die unterwegs sind: Gesunde «Fast Good»-Menüs liegen im Trend. Mit einer nachhaltigen Mehrwegverpackung ist die Chance auf eine tolle Kundenbindung inklusive.

Ein Angebot für den kleinen Hunger oder zum Teilen ist spannend für den höheren Durchschnittsbetrag pro Gast.



High Convenience: Fertige Gerichte wie Rigatoni mit Steinpilzen, feine Risotti, Chäschnöpfli & Co., die mit viel Frische umgesetzt werden, sind bei Gästen und Gastronomen gleichermaßen beliebt und ermöglichen eine attraktive Marge.



Durch die konsequente Trennung der unterschiedlichen Prozessschritte erreicht der Gastronomiebetrieb höchste Effizienz und kann bereits in der Randzeit vormittags wichtigen Zusatzumsatz erzielen.

Attraktive Zweikomponenten-Menüs für die schnelle und gesunde Mittagsverpflegung zum Mitnehmen sind mit wenigen, einfachen Handgriffen und den Convenience-Komponenten von Swiss Gastro Solutions mit überschaubaren Personalkosten umsetzbar.



CHANCEN FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE



Moderne Betriebe für
Gemeinschaftsgastronomie,
trendige Kantinen und auch
angesagte Restaurants mit all
ihren Facetten gelten für die Gäste
neben ihrem Zuhause und dem
Arbeitsplatz als sogenannter
«Dritter Ort» und sind somit
ein wichtiger Bestandteil
des Alltags.

Attraktive High Convenience-Komponenten wie die perfekt gegarte Pouletbrust, Grillgemüse oder vorgekochter Reis ermöglichen eine schnelle Zubereitung, Food Safety und eine optimale HACCP-Grundlage.

Um den Gästen eine tolle Wohlfühloase zu bieten, hat neben dem attraktiven Raumambiente das stimmige und schön inszenierte Angebot höchste Relevanz.



Der Wert der Herkunft: Speziell bei den Hauptkomponenten wird das Thema für die Gäste immer wichtiger. Mit einer attraktiven und transparenten Kommunikation zu Swissness und Regionalität bei z.B. Fleisch und Fisch sind immer mehr Gäste bereit, den entsprechenden Mehrwert zu bezahlen.



Gemüse und Stärkebeilagen schön inszeniert: Vegetarische Gerichte werden immer beliebter. Mit den entsprechenden Komponenten leisten sie einen grossen Beitrag zur Gästezufriedenheit und helfen gleichzeitig, die Warenkosten gering zu halten.

OPTIMIERTER EINKAUF FÜR EIN KOMPAKTES À LA CARTE-ANGEBOT



Der optimal geplante Einkauf und ein smart eingesetzter Conveniencegrad sind wichtige Faktoren für den erfolgreichen Gastronomiebetrieb. Für die meisten Betriebe eignet sich ein abwechslungsreiches, attraktives, aber gleichzeitig kompaktes Speisenangebot.

Eine einfache, in Säulen strukturierte Speisekarte bietet dem Gast fast spielerisch viele Kombinationsmöglichkeiten und dadurch eine hohe Varietät. Für den Gastronom ergibt sich dadurch viel Potenzial, da die Anzahl der einzukaufenden Artikel für eine solche Speisekarte relativ gering ist. Ausserdem vereinfacht der bausteinartige, modulare Einsatz der einzelnen Komponenten die Lagerhaltung.

Ein optimierter Einkauf und die dadurch erreichte Komplexitätsreduktion erlauben andererseits oft einen höheren Frischegrad, bessere HACCP-Safety, ein gutes Food Safety-Management und alles in allem eine spürbare Senkung der Warenkosten.



An dieser beispielhaften Abendkarte sieht man, wie der Einkauf optimiert und die betriebliche Komplexität zugunsten eines guten Warenkostenmanagements gesenkt werden können. Durch die angebotenen Kombinationsmöglichkeiten von Plant-Based-, Fisch, und Fleischkomponenten bleiben keine Wünsche offen. Auch saisonale oder regionale Trends können einfach und effizient berücksichtigt werden.

ABENDKARTE

VORSPEISE

Lachsforelle Ceviche
mit Fenchel, mit
erfrischenden Variationen
von Ananas und Zitrone

VORSPEISE

Vegane
Erbsen-Pistazien-
Fusion

VORSPEISE

Rindfleisch Tatar
«Classic» mit Toast
und Saisonsalaten

HAUPTSPEISE

Trio vom Swiss Grand
Cru-Kalb «nose to tail»,
Périgord-Sauce,
Rösti Surprise und
Wurzelgemüse

HAUPTSPEISE

Veganes Gemüse-Trio
«Leaf to root»
Auberginen-Jus,
Kräuterrisotto & Gemüse-
variation Excellence

HAUPTSPEISE

BBQ-Schweinskotelett,
Rotwein-Schalotten-
Thymian-Butter,
Safranspätzli und
Grillgemüse

DESSERT

Auswahl Käsevariationen
«maître sélection»

DESSERT

Süßes Sushi mit
Mango-Variationen und
veganem Kokos-Glace

DESSERT

Brönnti Crème
mit Nidle
und Anke-Bretzeli

FOOD SAFETY & DEKLARATIONSSICHERHEIT «SCHRITT FÜR SCHRITT»

Immer mehr Gäste haben spezielle Bedürfnisse durch Allergien, Unverträglichkeiten oder spezifische Ernährungsformen. Hier punkten die Gastronomen, die genau Auskunft geben können. Swiss Gastro Solutions ermöglicht dies in wenigen Klicks.

SCHRITT 1

www.swissgastro.com öffnen und in der Menüleiste auf «Sortiment» klicken.



SCHRITT 2

Über die Kategorien oder über die Suchfunktion den gewünschten Artikel suchen.


The screenshot shows the website interface with a search bar containing 'Älpler' and a list of categories on the left. The search results show 4 articles related to 'Älpler' products.

Artikel	Preis
GourmetSteam Älpler-Hörnli	CHF 83.40 / TU
Älpler Rösti (Stk. ca. 250 g)	CHF 83.40 / TU
Älplerbrot IPS	CHF 37.50 / TU

SCHRITT 3

Auf der Produktdetailseite die gesuchten Informationen konsultieren und durch Klick auf «Produktdatenblatt» als pdf herunterladen.





Äplermaccheroni IQF

Teigwarengericht mit Kartoffeln und Käse

Art-Nr. 1716.749.000.00

1 TU = 2 x 2.5 kg Beutel
1 Palette = 10 TU

UVF* CHF 37.20 / TU
UVF* CHF 7.44 / kg



Ursprungsland / Produktionsland Schweiz

Allergene Inhaltsstoffe
Gluten, Milch

Kann enthalten

Zutaten
Nährwerte pro 100 g
Lagerung

EAN-Code






Lagerung
tiefgekühlt -18°C

Haltbarkeit
ab Produktion 12 Monate bei Auslieferung mind. 8 Monate

Zubereitung
10 min / 170°C / 10 min / 60%

Zertifikate






Beitrag
ECO-SCORE =

Mehr Informationen

Downloads

[PDF Produktdatenblatt](#)





1716.749.000.00 Äplermaccheroni IQF

Teigwarengericht mit Kartoffeln und Käse, 2 x 2.5 kg Beutel



Zutaten Teigwaren 38% (Wasser, **Hartweizengriess**), Wasser, Kartoffeln frittiert 18% (mit Sonnenblumenöl), Zwiebeln, **Käse** 5%, Rapsöl, **Rahm**, **Magermilchpulver**, Streuwürze, modifizierte Wachsaismstärke, Kochsalz, **Milch**protein (enthält **Lactose**), Knoblauch, Gewürzextrakte.

Nährwerte pro 100 g	Energie	675 kJ 161 kcal
	Fett	6.9 g
	... davon gesättigte Fettsäuren	2 g
	Kohlenhydrate	19 g
	... davon Zucker	1.5 g
	Ballaststoffe	1.2 g
	Eiweiss	5.1 g
	Salz	1 g

Allergene Inhaltsstoffe Gluten, Milch

Kann enthalten keine

Auslobung IQF (Individually Quick Frozen)
Vegetarisch


Ursprungsland Schweiz


Zubereitung 10 min
170°C / 10 min / 60%

Lagerung tiefgekühlt -18°C
Nur im Tiefkühlteil bei mind. -18 °C lagerfähig, Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort konsumieren.

Haltbarkeit ab Produktion 12 Monate
bei Auslieferung mind. 8 Monate

ECO-SCORE ✳





EAN Consumer Unit
7616800894324

EAN Trading Unit
7616800566191

Rezeptänderungen vorbehalten, Mit.-Nr.: 162598600000, 07.04.2022 08:04
Swiss Gastro Solutions, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich, Tel. 058 570 92 92, Fax 058 570 93 94, info@swissgastro.com, swissgastro.com

→ Alle Informationen zu unseren Produkten finden Sie auch auf trustbox (www.trustbox.swiss).

Starke Marken für Sie vereint.



pastanova
salsanova



Inflagranti
Café

DELIZIO

