

# BISTRONOMIE: RAFFINIERT UND UNKOMPLIZIERT ZUGLEICH

Inklusive Interview mit André Kneubühler



Aus Freude an Genuss und Kulinarik



## Bistronomie-Trend – Chancen für klassische Gastronomiebetriebe



Die Schweizer Gastronomiebranche ist im Wandel. Während die Kunden in vielen Fällen weniger Zeit und Geld für das Mittagessen aufwenden, entwickelt sich das wirtschaftlich interessante Abendgeschäft mit einer längeren Verweildauer der Gäste und einem somit höheren Durchschnittsbon für viele Gastronomen durchaus positiv.

Um auf diese Marktveränderung agil und erfolgsorientiert reagieren zu können, lohnt es sich für viele Gastronomieanbieter, sich mit dem Thema Bistronomie auseinanderzusetzen. Bistronomie-Formate sind in Frankreich seit den 1990er-Jahren bekannt. Grundsätzlich geht es darum, ein qualitativ hochwertiges gastronomisches Angebot in einer offenen, ungezwungenen und freundlichen Atmosphäre zu fairen Preisen anzubieten. In einer kompakten und überschaubaren Angebotsform werden den Gästen beliebte und neu interpretierte authentische Klassiker auf gastronomischem Spitzenniveau in entspanntem Ambiente angeboten. Die Signature-Gerichte des Hauses dürfen dabei nicht fehlen.

In Zeiten des Fachkräftemangels und der Branchendigitalisierung hilft das Bistronomie-Konzept mit seinem Fokus auf optimierte Frontprozesse und die Vereinfachung der Angebotsgestaltung, den Betrieb wirtschaftlich zu optimieren. Die angepassten, reduzierten Küchen- und Serviceprozesse, der skalierbare Einkauf und die geringeren Infrastrukturinvestitionen wirken sich direkt positiv auf die betriebswirtschaftlichen Kennzahlen aus.

Lassen Sie sich von Swiss Gastro Solutions für Ihr persönliches Konzept inspirieren und lesen Sie, wie Sie mit schlankeren Prozessstrukturen, einem strategisch gewählten Convenience-Grad und den F&B-Kompetenzen von Swiss Gastro Solutions Ihre eigene, attraktive und kostensparende Bistronomie-Ausrichtung entwickeln können.

Freuen Sie sich auch auf das spannende Interview mit André Kneubühler, dem Souschef aus dem 2-Sterne-Michelin-Betrieb Stucki Basel, mit dem wir über aktuelle Entwicklungen in der Gastronomie und die Förderung junger Talente gesprochen haben.

Kulinarische Grüße

Marius Gamp  
Leiter Business Development, Marketing & Fachberatung  
Swiss Gastro Solutions

# INTERVIEW MIT ANDRÉ KNEUBÜHLER

Der Gewinner des marmite youngster 2019, André Kneubühler, arbeitete bereits mit Topchefs wie Anton Mosimann, Andreas Caminada oder Daniel Humm. Nun ist er als Souschef ein wichtiger Bestandteil im Team von Tanja Grandits im Restaurant Stucki in Basel.

Kevin Mohler von der Fachberatung der Swiss Gastro Solutions hat das Branchentalent getroffen und mit ihm über den spannenden Trend der Bistronomie gesprochen.

## Was bedeutet Bistronomie für dich als Kulinarik-Talent eines Zwei-Sterne-Michelin-Restaurants?

Auf den Punkt gebracht – für mich bedeutet Bistronomie ein kulinarisch hochwertiges und ansprechendes Angebot, das dank effizienter Prozesse und Angebote für eine breite Kundengruppe erschwinglich ist. Dabei kann sich der Gastronom mit seinen individuellen kulinarischen Signaturen profilieren und mit den vereinfachten Bistro-Serviceabläufen effizient und kostenorientiert arbeiten.

## Welche Prozesse sollten für ein Bistronomie-Konzept möglichst effizient gestaltet sein?

Meiner Meinung nach müssen die Prozesse in den Bereichen Produktion und Zubereitung in der Küche, aber auch in den Themen Service, Kundenbetreuung und Restaurantgestaltung vereinfacht werden.

## Was sind die Gründe für den Erfolg eines Bistronomie-Konzepts?

Ein erschwingliches und ansprechendes Angebot kann eine gute Grundfrequenz ermöglichen. Der Fokus kann durch effizientere Abläufe noch mehr auf die Qualität der Gerichte sowie deren Authentizität gelegt werden. Und durch ein kompaktes Angebot und einen übersichtlichen Warenkorb kann die tägliche Frische auf Top-Niveau gewährleistet werden.

## Was heisst das für einen Gastrobetrieb, der mit wenig Personal ein solches Konzept erfolgreich umsetzen möchte?

Entscheidend ist dabei wie gesagt eine klare Aufteilung der Prozesse in Produktion und Fertigung mit dem letzten Handgriff und einer perfekten Frische. Hilfreich dabei ist eine strategische Definition des Einsatzes von High Convenience im Zusammenspiel mit smarterer Küchentechnologie.

## Wie sieht der Trend Bistronomie in der Zukunft aus?

Durch die Herausforderungen in der Gastronomie wie Fach- und generell Kräfmangel ist eine Aufteilung der Produktion oder der Einkauf von hochstehenden, vorgefertigten Produkten und der Fertigung der Speisen auch in Zukunft entscheidend. Die Bistronomie-Ausrichtung ermöglicht heute, aber auch in Zukunft im Kontext der Branchenherausforderungen durch ihre Einfachheit eine exzellente gastronomische Umsetzung mit weniger Ressourcenaufwand.



## Welche Bedürfnisse zeichnen sich in naher Zukunft im Bereich Gesundheit, Bewusstsein und kulinarischer Anspruch ab?

In den letzten Jahren hat eine grosse Entwicklung stattgefunden. Viele Gäste konsumieren vor allem tierische Produkte viel bewusster. Immer mehr Menschen stellen sich die Frage, ob und wie viel sie davon essen möchten.

Auch spielen dabei die Herkunft und die Regionalität der Produkte eine wichtige Rolle. Ebenso möchten sich immer mehr Menschen gesund und ausgewogen ernähren. Diesen Bedürfnissen kann man auch im Kontext von Food Safety und Lebensmittelgesetz mit einer transparenten und klaren Kommunikation zum Beispiel bei der Herkunft von Fleisch nachkommen.

## Wie sieht die Getränkebegleitung der Zukunft aus?

Getränke sind auch für die Marge der Gastronomen wichtig und ermöglichen Zusatzverkäufe. Getränkeangebote und -begleitungen dürfen auch etwas ausgefallen sein. Es gibt mehr als Wein, Bier etc. – mit Tees, Infusionen und Säften, kalt oder warm und sogar mit fermentierten Zutaten, kann man sehr kreativ sein. Alkoholfreie Getränke werden auch in diesem Kontext immer wichtiger und werden von den Gästen vermehrt nachgefragt.

## Wie können Produkte der Swiss Gastro Solutions im Bereich Bistronomie hilfreich sein?

Gerade bei begrenzten personellen oder technischen Ressourcen kann es sehr sinnvoll sein, mit guten Basisprodukten im Sinne von Bausteinen zu arbeiten. Mit einer solchen Hilfestellung können auch die Anforderungen im Bereich HACCP und Produktsicherheit einfacher sichergestellt werden. Dabei helfen ein strategisch definierter Anteil von zugekauften oder selbst gemachten Convenience-Produkten und absolute Frische für die Signatur des Betriebs.

## Zum Schluss noch eine generelle Frage: Was ist deine persönliche Koch-Philosophie?

Die Grundprodukte und die Rohstoffe sind die Basis für meine Gerichte. Darum ist es mir wichtig, dass ich mich mit den verarbeiteten Produkten vertieft auseinandersetze, das Produkt kenne und es möglichst immer ganzheitlich verarbeite. Dabei will ich aus jedem Bestandteil des Lebensmittels das Maximum an Geschmack herausholen, um die Gäste zu begeistern und damit zu überraschen.

**Vielen Dank für das aufschlussreiche Interview und deine spannenden Ausführungen, André. Weiterhin viel Erfolg und alles Gute!**



# BISTRONOMIE: EIN TREND MIT GESCHICHTE

Was genau beinhaltet der Trend Bistronomie und wie wird er zu verschiedenen Tageszeiten und in unterschiedlichen Verpflegungsformen angewendet? Gerne möchten wir diesen Trend näher erläutern und Ihnen kulinarische Inspiration liefern.

Die Bistronomie gibt es bereits seit den 1990er-Jahren. Sie wurde von einem französischen Küchenchef ins Leben gerufen. Er schätzte die gute Küche, aber nicht die Atmosphäre und die Preise der Restaurants, in denen sie serviert wurde. Um etwas zu kreieren, das mehr seinen Vorlieben entsprach, eröffnete er Lokale mit einem eigenen Konzept. Dort wurde feines Essen mit einer offenen, ungezwungenen und freundlichen Atmosphäre kombiniert. Andere Restaurants folgten diesem Beispiel und servierten hochwertige Gerichte zu niedrigeren Preisen in einer entspannten Umgebung.

Das kulinarische Angebot der Bistronomie kombiniert Bistro-Lebensmittel und -Gerichte mit gehobenen Kochmethoden. Die Gerichte bestehen aus einfachen und saisonalen Zutaten, werden jedoch durch hochstehende Kochtechniken aufgewertet.

Die Bistronomie basiert auf der französischen Küche; verbreitet hat sich die Idee jedoch wahrscheinlich auf der ganzen Welt. Diese Form der Restauration fördert lokale Zutaten und bietet qualitativ hochwertiges Essen mit einfacherem Table Top, also Gedeck und Dekoration, auf dem Tisch. Ausserdem werden die Serviceabläufe optimiert. Ein grosser Vorteil dieses Konzepts besteht also darin, dass es im Vergleich zur Haute Cuisine personaloptimiert in Küche und Service umgesetzt werden kann, wobei nicht zuletzt die modernen Küchengeräte unterstützen.





# BUSINESS LUNCH «À LA BISTRONOMIE»







Egal ob Geschäftsessen oder normale Mittagsverpflegung: Das Bistronomie-Konzept bietet ein angenehmes kulinarisches Erlebnis.

Eine lockere Atmosphäre sowie die einfacheren Prozesse im Bereich Service und Gedeck, gepaart mit kulinarischer Finesse, bieten Ihnen als Gastgeber grosse Vorteile sowie dem Kunden einen gelungenen Besuch. Durch die Wahl des geeigneten Convenience-Grads lassen sich auch in der Küche viele Schritte wie Rüsten oder Vorgaren einsparen. So kann sich das Team auf die wichtigen Prozessschritte fokussieren: Kochtechniken, Geschmackssymbiosen und die Anrichtungsweise sind Mittel und Wege, den Gerichten eine betriebseigene Note zu verleihen.

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

7613312398227	Lachsfilet Portion im Blätterteig 220–240 g
7613312084502	Pouletbrust durchgebraten (Stk. ca. 125 g)
7616800862408	Reis gekocht IQF
7616800843759	VEGI PLANET Geschnetzeltes
7616800841038	Ofengemüse IQF





**BUSINESS LUNCH**  
**«À LA BISTRONOMIE»**





## MENÜ-TIPP:

Gerstenrisotto mit Bündnerfleisch und herbstlichen Pilzen, serviert in einem kräftigen Brot



Ein wandelbares Konzept ermöglicht wunderbare Synergien. Beispielsweise kann ein klassischer Businesslunch mit kleinen Anpassungen zum Bestandteil eines Sharing-Konzepts werden. Mit einem Sharing-Konzept, also dem Teilen von Speisen, das von der Tradition der Tapas abgeleitet wurde, lassen sich wunderbar kulinarische Business Lunches oder Mittagsmenüs gestalten. Die Gäste kommen allein schon über das Konzept leicht ins Gespräch, was die Bistronomie-typische lockere und offene Atmosphäre unterstützt.

### UNSERE EMPFEHLUNGEN

7616800853710	Eierschwämme 20-35 mm
7616800842875	Mischpilze Standard assortiert
7617067019475	GRANA PADANO gerieben
7616700248531	Steinofen Twister rustico BIO
7617014182177	DELICATERRA Zedernkerne BIO

# SNACKS, APÉRO UND AFTER WORK FÜR DIE RANDZEITEN







Noch vor einigen Jahren waren Snacks meist nur eine schnelle Lösung für das Essen zwischendurch oder süsse Belohnungen. Auch heute noch verbinden wir mit dem Begriff eher ungesundes Essen. Allerdings ist diese Verkostungsform im Wandel und findet auch Einzug ins Bistronomie-Konzept. Langsam wandeln sich Snacks zu kleinen Mahlzeiten, von denen die Gäste erwarten, dass sie gesund und genussvoll zugleich sind. Diese neuen kleinen Mahlzeiten ersetzen Schritt für Schritt die traditionellen Mahlzeiten wie Frühstück und Mittagessen oder den Apéro. In dieser neuen Esskultur kann jede Speise zur Mini-Mahlzeit werden. Auch durch das Angebot von Bundles, also der Kombination mit einem Getränk, bieten sich tolle Chancen.

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

7616800857022	VEGI PLANET Erbsenprotein-Grillburger (Stk. ca. 115 g)
7616800660226	Sandwichcreme Classic (ohne Palmöl)
7617100580306	Flurina Bündnerfleisch Eckstück geschn. 300 g*
7616700168334	Party-Brötli extraklein, 4er-Mix
7617100580375	Flurina Bündner Rohschinken geschn. 300 g*

\*dieses Produkt ist bestellbar unter [shop.merattipesca.ch](http://shop.merattipesca.ch)



# SNACKS, APÉRO UND AFTER WORK FÜR DIE RANDZEITEN







Burger, Bowls und Mocktails liegen voll im Trend. Gäste suchen, verlangen und fragen aktiv nach gesunden, nachhaltigen und alkoholfreien Speisen und Getränken. Fast Good war ein erster Trend in dieser Richtung und verstärkte die Nachfrage nach gesundem Fast Food:

Burger sind auch im Bistronomie-Konzept nach wie vor sehr gefragt. Sie sollten aber möglichst gesund und abwechslungsreich sein. Pommes frites sind nicht mehr nur Pommes frites, sie werden durch Süsskartoffel-Fries oder andere Gemüse-Fries komplettiert und abgerundet. Hawaiianische Poke Bowls und ihre vegetarischen Ableitungen, bekannt als Buddha Bowls, bedienen das Bedürfnis nach einem schnellen und gesunden, aber auch hochwertigen und erstklassigen Bistronomie-Erlebnis.

#### UNSERE EMPFEHLUNGEN

7616800631158	Kichererbsen
7616800863870	Bulgur
7616800619590	CULINARIUM Kürbis-Würfel 10 mm
7616800856698	Salatsauce Balsamico 10 L
7616800853352	Süsskartoffel-Frites Grobschnitt (11 x 11 mm)
3344540133253	Grillsauce 800 ml

# «TIC TAC TOE» IM BISTRO: GÄSTE STELLEN SICH IHR ABENDMENÜ SELBST ZUSAMMEN

Eine einfach strukturierte Speisekarte, die in einzelnen Säulen aufgebaut ist, bietet dem Gast beinahe spielerisch viele Kombinationsmöglichkeiten, sein Abendessen selbst zu gestalten.

Für den Gastronomen ergibt sich hierdurch viel Potenzial bei der Einkaufsoptimierung, da die Anzahl der einzukaufenden Artikel für eine solche Speisekarte relativ gering und dadurch einfacher zu planen ist. Durch die polyvalent einsetzbaren Artikel der Swiss Gastro Solutions kann die Lagerhaltung optimiert und können die internen Prozesse vereinfacht werden.

Der optimierte Einkauf und die dadurch erreichte Prozesssicherheit erlauben in Zeiten des Fachkräftemangels zudem oft einen höheren Frischegrad, bessere HACCP-Sicherheit und eine spürbare Senkung der Warenkosten.







## UNSERE EMPFEHLUNGEN

7617100586353 Reh Entrecôte mit Silberhaut ca. 10kg AT\*

7616800812670 Jus gebunden

7616700162226 Kuchenteigrolle 3000 x 400 x 3 mm

7617400100631 1 GELATI Rahmglaçe Crème de Gruyère

7617400099058 Schokoladen-Küchlein 95 g

\* dieses Produkt ist bestellbar unter [shop.merattipesca.ch](http://shop.merattipesca.ch)

# TEILEN MACHT FREUDE: SHARING-KONZEPTE UND TAPAS

Tapas und das orientalische Gegenstück Mezze verhalfen dem Konzept Sharing Dishes zum Erfolg. Das Teilen durch Platzierung der Teller in der Tischmitte stellt Gemütlichkeit bis hin zu Urlaubsfeeling her. Es werden durch das Sharing, wie auch durch Kulinarik im Allgemeinen, Emotionen ausgelöst. Das Teilen der Gerichte ist zentraler Punkt der Gemeinsamkeit und eröffnet sofortigen Gesprächsstoff bei den Gästen. Für den Gastronomen bietet das Meal-Sharing-Konzept auch die Möglichkeit, eine Gruppe gleichzeitig zur «normalen» Speisekarte zu bedienen.







## VORTEILE DES MEAL SHARING

- ✓ Gäste können mehrere Gerichte probieren
- ✓ Es bleibt in der Regel weniger Essen übrig, wodurch Food Waste minimiert wird
- ✓ Das Servicepersonal wird entlastet
- ✓ Die Küchenprozesse sind planbarer
- ✓ Lockere, kommunikative Atmosphäre

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

7616800838649	CULINARIUM Süsskartoffel Würfel
7616800862149	Sauce Thai Panaeng Curry
7616800861852	Hummus
7612067556692	Thunfisch Saku 200-400 g FA071*
7613312349908	ASC Crevetten BlackTiger roh geschält

\*dieses Produkt ist bestellbar unter [shop.merattipesca.ch](http://shop.merattipesca.ch)

# FOOD PAIRING UND GETRÄNKE

Die spannende Welt des Food Pairing bietet schier unendliche Möglichkeiten, auch für den Getränkebereich. Alkohol ist längst kein Muss mehr. Getränke und ihr Potenzial im Bereich der Speisenbegleitung werden oft noch nicht voll ausgeschöpft. Die klassische Weinbegleitung kennt man. Trotzdem sind Begleitungen mit anderen Getränken noch eher selten.

Die Trendbewegung geht jedoch auch hier in Richtung mehr Kreativität und neuer Wege. Bei einem Bistronomie-Konzept bietet es sich durch die ohnehin lockere Stimmung an, den Abend mit einem eigens kreierten Haus-Apéro zu starten. Dabei wird immer mehr auch mit Mocktails, Essig-Shrubs oder Spritz-Variationen gearbeitet.

Randzeiten können mit tollen Drinks und Mocktails im Apéro-Bereich zusätzlich belebt werden. Dadurch bietet sich die Chance auf zusätzliche Umsatzeinnahmen.

Auch hier können Combos in einer After-Work Apéro-Situation perfekt auf dem Food-Pairing-Gedanken aufbauen.



## Erklärung:

Food Pairing vereint die naturwissenschaftlichen Erkenntnisse der Kochkunst mit neuem Wissen. Die Schlüsselaromen einzelner Lebensmittel können wissenschaftlich bestimmt werden. Unsere Sinne sind zu wenig differenziert, um die einzelnen Aromen wahrzunehmen. Lebensmittel mit denselben Schlüsselaromen können kombiniert werden, und so findet zusammen, was eventuell auf den ersten Blick nicht zusammenpasst.



## GRAPEFRUIT TONIC

Bundaberg Tonic	80 ml
Rose Lemonade	40 ml
Limettensaft	20 ml
Tonic Water	60 ml
Eiswürfel	
Dekoration	

Eiswürfel ins Glas geben, Limettensaft ins Glas pressen. Alle Zutaten eingießen, mit Früchten und Minze dekorieren.



Starke Marken für Sie vereint.



*Culinarium*



**Delicaterra**  
PASSION FOR FOOD



**mérat**  
VIANDES & COMESTIBLES

