



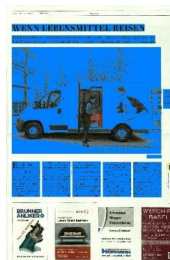
## WENN LEBENSMITTEL REISEN

Zulieferer beliefern ihre Kunden, Gastronomen richten Caterings aus, Verpflegungsanbieter wie Food Trucks versorgen ihre Kundschaft. Dafür braucht es Fahrzeuge, die es nicht ab Stange gibt.



Chauffeur Marcio  
Dos Santos von  
Menu and More  
beim Beladen  
von «Melanie»,  
einem der vier  
neuen Fahrzeuge  
mit integrierten  
Solarzellen.

BILDER CLAUDIA LINK



**E**in eisiger Wind weht von der Sihl hinüber zur Laderampe der Menu and More AG in Zürich. Marcio Dos Santos macht das nichts aus. Unverdrossen und mit scheinbarer Leichtigkeit packt er Kiste um Kiste in den Fiat-Lieferwagen. Dos Santos arbeitet seit drei Jahren als Chauffeur für Menu and More. Seine Aufgabe ist es, jeden Tag quer durch die ganze Limmatstadt Mahlzeiten für Kinder Mittagstische auszuliefern. Seit ein paar Monaten stehen ihm und seinen Kollegen mit den Fiat-Lieferwagen vier neue Fahrzeuge zur Verfügung. Für deren Beschaffung zeichnet Jürg Artho, Leiter Transport, verantwortlich. Er begann vor gut einem Jahr damit, sich mit der teilweisen Erneuerung der zehn Lieferwagen umfassenden Fahrzeugflotte auseinanderzusetzen: «Zu Beginn hatte ich nur eine vage Vorstellung, wie ich zu neuen Fahrzeugen kommen sollte», erinnert er sich. Doch seine bisherige Berufserfahrung, die er unter anderem auch bei der Hauptpost in Zürich sammelte, sowie seine beruflichen Kontakte brachten ihn bald zu Coolingvans.

### Spezialisiert auf Kühlfahrzeuge

Die Firma mit Sitz in Schlieren hat es sich zur Aufgabe gemacht, Nutzfahrzeuge für Kühltransporte umzurüsten. 1999 unter dem Namen JH Trade GmbH gegründet, gilt das Unternehmen als führender Anbieter für Kühlfahrzeuge aller Art. Bei Coolingvans hat Jürg Artho wertvolle Tipps erhalten. «Ich habe einige Dinge dort abgeschaut wie beispielsweise die LED-Leuchtleiste, die den ganzen Laderaum optimal ausleuchtet.»

Dort ist er nicht nur auf das

Fiat-Modell gestossen, sondern auch auf die soeben auf den Markt gekommenen Solarpanels. «Mit dieser Technik können wir die durchgehende Kühlung noch besser gewährleisten.» Die Solarpanels bringen gleich mehrere Vorteile: «Bisher mussten wir vor allem in den Sommermonaten die Fahrzeuge morgens zur Vorkühlung an den Stromkreis anschliessen», so Artho. Das entfällt, denn die Solarmodule laden die Lithium-Batterie, welche die Kühlung in Gang setzt, klimaneutral auf. Auf diese Weise wird die Kühlkette auch dann eingehalten, wenn Marcio Dos Santos im dichten Strassenverkehr Zürichs unterwegs ist und an Ampeln und Kreuzungen anhalten muss und der Motor bei Stillstand durch das ökologische Start-Stopp-System ausgeschaltet wird. Pro Tag → können bei Dos Santos bis zu 50 Auslieferungen anstehen. Bei jedem Kunden deponiert er die Menüs direkt im Kühlschrank, wo sie von den Mittagstischverantwortlichen herausgenommen und regeneriert werden. «Bei den neuen Fahrzeugen ist das Chassis tiefer als bei den bisherigen», so Artho. Die Chauffeure müssen so die Kisten nicht mehr so hoch anheben.

### Kühlfahrzeuge nach Mass

Vom Know-how der Coolingvans hat auch Transgourmet profitiert, die ein Vollsortiment von über 25 000 Artikeln anbietet und sämtliche Ware innert 24 Stunden nach Bestelleingang ausliefert. «Dank unserer sieben Regionallager, die in der ganzen Schweiz verteilt sind, sind die Lieferwege kurz», sagt Mediensprecherin Christine Strahm.

Es liegt auf der Hand, dass es

die dafür nötigen Fahrzeuge ebenfalls nicht ab Stange gibt. «Unsere Fahrzeuge sind alle Spezialanfertigungen», so Strahm. Nötige Umrüstarbeiten wie spezielle Mehrzonen-Kühleinbauten, eine Hebebühne sowie Kühlgeräte für den Betrieb mit Diesel- und Elektroaggregaten gehören dazu. Im Innern der Transportfahrzeuge ist die konstante Temperatur wichtig, die je nach Ware zwischen plus 8 und minus 20 Grad Celsius liegt. Eines steht auch für dieses Unternehmen im Vordergrund: «Das Wichtigste ist das Einhalten der Kühlkette», betont Christine Strahm.

Einerseits baut Coolingvans Kastenwagen zu Kühlfahrzeugen um, andererseits werden Kühlkoffer auf Fahrgestelle montiert. «Besonders zentral ist für uns, dass nicht nur sämtliche Vorschriften und Bestimmungen für den Transport von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln eingehalten werden, sondern auch, dass die umgebauten Fahrzeuge an die bestehenden Prozesse der Kunden angepasst sind», sagt Heiko Tirok, Leiter Marketing und Verkauf bei der Coolingvans AG. Bei den Umbauarbeiten geht es unter anderem um Punkte wie rutschfeste Bodenbeläge, eine optimale Innenausleuchtung oder Sicherheitsverschlüsse am Heckportal, versenkt eingebaut als erhöhter Diebstahlschutz.

### Der fahrende Koch

Mit einem geeigneten Fahrzeug hat sich Markus Schüpbach beschäftigt, als er den Schritt in die Selbständigkeit wagte. Der langjährige Küchenchef, der seit sei-

# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6002 Luzern  
041/ 418 24 44  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 23'635  
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 13  
Fläche: 189'798 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094551  
Themen-Nr.: 571.193

Referenz: 68580993  
Ausschnitt Seite: 3/5

nem ersten Lehrjahr Mitglied des sky ist, hat im Alter von 40plus nochmals so richtig durchstarten wollen. «Der Gedanke an ein eigenes Restaurant ging mir durch den Kopf», erzählt Schüpbach.

«Schmutz- und Hygienezone sind trotz der engen Platzverhältnisse voneinander getrennt.»

MARKUS SCHÜPBACH, KOCH UND  
FOOD-TRUCK-BESITZER

Doch dann bekam er den Hype um die Food Trucks mit und investierte statt in einen eigenen Gastronomiebetrieb in eine rollende Küche. Als Gastroprofi war ihm die professionelle Ausrüstung besonders wichtig. «Vor allem an den Food Festivals sehe ich immer wieder, dass sich viele Gäste von umgebauten Citroëns und ähnlich lustigen Fahrzeugen anziehen lassen», so Schüpbach. «Doch für mich war ein selbst umgebauter Truck keine Option.» Vielmehr setzte er auf die fachliche Beratung der Wenk AG.

In den letzten Jahren hat sich die Wenk AG auf mobile Food Trucks mit individueller Einrichtung spezialisiert. Das von der Firma ausgerüstete Automobil von Schüpbach hat eine Grösse von 6,5 mal 3 Metern. «Eigentlich hätte ich gerne ein noch grösseres

Fahrzeug gehabt, doch dafür hätte ich die Lastwagenprüfung absolvieren müssen», so Schüpbach.

Bei der Inneneinrichtung ist die berufliche Herkunft von Markus Schüpbach spürbar. «Trotz der engen Platzverhältnisse sind Schmutz- und Hygienebereich klar voneinander getrennt, das ist mir wichtig», sagt er. Damit er beim Zubereiten der Lebensmittel nicht mit der Schmutzzone konfrontiert wird, begleitet ihn eine Teilzeitangestellte, die für das Kassenesen zuständig ist.

An seinem Food Truck bietet Markus Schüpbach verschiedene Burger an sowie jeweils einen Eintopf, den er am Abend zuvor zu Hause mit frischen Zutaten herstellt. Von montags bis donnerstags steht Schüpbach mit seinem Food Truck über Mittag an fixen Standplätzen in der Nordwestschweiz. Gleich nach Ankunft schliesst er den Truck ans Stromnetz an, um die Kühlung zu gewährleisten. Die Gerichte bereitet er auf Gas-Kochplatten zu. «Das ist ein Tipp der Wenk AG. Damit bin ich autonom», so Schüpbach. «Sollte mal der Strom ausfallen, kann ich trotzdem kochen und Essen herausgeben.» RUTH MARENDING

## Mehr zu den Betrieben im Artikel

### Menu and More AG

hat ihre Wurzeln in der Zürcher Stadtküche, eine Einrichtung für die Armenverpflegung. 2004 wurde sie in die Menu and More AG umgewandelt, um ausserhalb der Stadtgrenze tätig zu werden. Zeitgleich beteiligte sich die Eldora AG am Unternehmen, die ihren Sitz in Rolle/VD hat.

### Transgourmet Schweiz AG

Prodega/Growa, führend im Abholgrosshandel, und Transgourmet, führend im Belieferungsgrosshandel, sind seit 2013 unter einem Dach vereint. Der Hauptsitz befindet sich in Moosseedorf in der Nähe von Bern.

### Joules of Joys

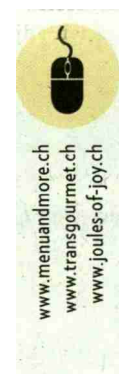
Für seine Burger verwendet Markus Schüpbach handgemachte Buns vom Dörfbäcker Vögeli in Hägendorf/SO. Die Rindfleischpattys bezieht er von der Metzgerei Bleicher in Härkingen/SO.

### Coolingvans

Die Firma mit Sitz in Schlieren/ZH hat sich zum führenden Anbieter für Kühlfahrzeuge aller Art entwickelt.

### Wenk AG

Seit 70 Jahren baut, repariert und verkauft die Wenk AG mit Sitz in St. Gallen Anhänger sowie Food Trucks.



# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6002 Luzern  
041/ 418 24 44  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 23'635  
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 13  
Fläche: 189'798 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094551  
Themen-Nr.: 571.193

Referenz: 68580993  
Ausschnitt Seite: 4/5



Markus Schüpbach hat viele Jahre unter anderem in der Heimgastronomie gearbeitet. Mit dem eigenen Food Truck hat er sich ein kleines eigenes Unternehmen geschaffen, mit dem er nun wochentags an festen Standorten Mittagessen verkauft und am Wochenende an Food-Anlässen und ähnlichen Veranstaltungen teilnimmt.

# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6002 Luzern  
041/ 418 24 44  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 23'635  
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 13  
Fläche: 189'798 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094551  
Themen-Nr.: 571.193

Referenz: 68580993  
Ausschnitt Seite: 5/5

## Zahlen und Fakten

# 450

Mittagstische beliefert die Menu and More AG. Sie gilt als Marktführerin in der Kinder- und Jugendverpflegung.

Zum 88. Mal findet vom 8. bis 18. März der Automobilsalon in Genf statt. Die Messe hat sich seit ein paar Jahren auf Personautos spezialisiert.

# 5000

Tonnen transportiert die Transgourmet pro Monat auf den Schweizer Strassen.

# 16

Millionen Franken erwirtschaftet die Menu and More AG jedes Jahr.

Für Nutzfahrzeuge gibt es alle zwei Jahre eine spezielle Messe in

Bern. Das nächste Mal Ende 2019.

# 5500

Kunden aus Hotellerie, Gastronomie, Heimen, Spitälern, Schulen, Kantinen und Kettenbetrieben werden von Transgourmet beliefert.

# 78

Lastwagen inklusive einem Elektro-Lastwagen, 14 Anhänger und 48 Transporter gehören zur Transgourmet Schweiz AG.