



## Am Puls der Zeit

- 1 Bistro, Kantine und Restaurant in einem: das Restaurant Grünerbaum in Neuhausen am Rheinflal.
- 2 Fish & Chips: Es darf auch mal etwas Frittiertes sein.

Die Gemeinschaftsgastronomie hat viele Bedürfnisse abzudecken. Einerseits ist der Kostendruck gross, andererseits sind die Ansprüche der Gäste merklich gestiegen. Die Mahlzeiten sollen frisch, gesund und preiswert sein. Beim Thema Bio besteht daher noch einiges an Potenzial.



Text: Bernadette Bissig  
Bilder: zVg

Vorbei die Zeiten, als der Besuch eines Personalrestaurants oder einer Mensa der reinen Nahrungszufuhr diente. Schon lange wird in der Gemeinschaftsgastronomie eine zeitgemässe, gesundheitsbewusste Küche serviert, immer abgestimmt auf die unterschiedlichen Standorte und die damit zusammenhängenden Bedürfnisse der Kundschaft. Gerade Player, die über die Sprachgrenzen der Schweiz hinaus aktiv sind, berichten von grossen Unterschieden bei den kulinarischen Vorlieben der Gäste. Diese gilt es bei der Menügestaltung ebenso zu berücksichtigen wie fleischlose und rein pflanzliche Gerichte. Vegetarische Gerichte stehen mittlerweile wie selbstverständlich auf der Karte. Und im Zuge der veganen Bewegung setzt sich die Gemeinschaftsgastronomie auch mit der rein pflanzlichen Ernährung auseinander. Insbesondere im städtischen Gebiet. So bauen etwa die ZFV-Unternehmungen ihr vegetarisches und veganes Angebot laufend aus. Ein Paradebeispiel ist die vegetarisch-vegane Mensa Rami59 an der Universität Zürich, welche 2015 als erste ihrer Art ein Exempel setzte. «Die etablierten Rezepte aus dem Rami59 dienen der Gemeinschaftsgastronomie als Inspirationsquelle. Zudem nutzen wir Synergien für Schulungszwecke und Know-how-Transfer», sagt Patrik Scheidegger, COO Gastronomie beim ZFV. Um am Puls der Zeit zu sein, spürt das Team Product Management neue Trends im In- und Ausland auf, testet und entwickelt neue Produkte und besucht internationale Messen.

Auch in der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich sind vegetarische Mahlzeiten ein Thema, wie Michael Fisler, Leiter Küchen, erläutert. «Samstags setzen wir jeweils ganz auf vegetarische Gerichte. Und auch an den anderen Tagen achten wir darauf, dass wir die 120-Gramm-Marke pro Mahlzeit nicht überschreiten.»

Das Fleisch stammt vorwiegend aus der Schweiz. Beim Fisch wird strikt auf das MSC-Label geachtet, und bei Zuchtprodukten auf das Label ASC. «Bio setzen wir aufgrund des Kostendruckes nur spartenspezifisch ein. Pro Tag stehen uns für die Verpflegung der Patienten 9.60 Franken pro Person zur Verfügung», so der Eidg. dipl. Küchenchef. Da bleibt nicht viel Spielraum. Im Spätsommer jedoch gibt es jeweils Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Quitten aus dem klinikeigenen Obstgarten. Dieses Obst wird nach biologischen Empfehlungen angebaut.

Wie einer durch den SVG, dem Schweizer Verband für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, 2016 durchgeführten Umfrage zu entnehmen ist, sind Gäste der Meinung, dass frische, saisonale Bio-Produkte den grössten Beitrag zur Förderung der persönlichen Gesundheit leisten. Erst auf Platz zwei folgt dann Vielfalt und Abwechslung im Speiseangebot. Oftmals haben die Caterer jedoch von den Institutionen, welche die Aufträge vergeben, klar festgelegte Preise für die Warenkosten. Da zählt jeder Rappen. Beim Rückversicherungskonzern Swiss Re sind Mehrkosten für biologische Produkte Bestandteil des Budgets von Swiss Re Gastronomy. Hier gelte es eine erfolgreiche Mischrechnung zu finden, damit es betriebswirtschaftlich interessant bleibe, so Willy Andreas Heckmann, Pressesprecher von Swiss Re.

Wie bei Swiss Re nimmt der ZFV bei seinen Gästen nicht bewusst eine steigende Nachfrage in Bezug auf Bio-Produkte wahr. Jedoch bestehe eine erhöhte Sensibilität zum Thema Nachhaltigkeit, insbesondere zu fair gehandelten Produkten, Produkten aus der Region, saisonalen Produkten, fleischlosen Alternativen und intelligenten Mehrweglösungen.

Für viele Anbieter ist es mittlerweile selbstverständlich, bei der Menügestaltung auf den Lauf der Jahreszeiten zu achten und Produkte aus der Region zu beziehen. So auch für Michael Fisler von



der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich. Einen grossen Teil des Obstes und Gemüses bezieht er der Saison entsprechend aus der Schweiz. Wenn die Spargelsaison hierzulande startet, macht er jeweils eine Spargelpromotion. Die Spargeln dazu liefert ihm die Familie Gisler vom Spargelhof Flaach. Bei den Erdbeeren weicht er zwar auf ausländische Produkte aus, setzt diese aber nicht vor April ein und achtet darauf, dass die roten Leckerbissen nur aus Spanien oder Italien bezogen werden.

### Individuelle statt zentrale Angebotsplanung

Jeder Kunde hat spezifische Bedürfnisse. Der ZFV geht ganz bewusst auf die Wünsche seiner Auftraggeber – Personalrestaurants, Cafeterias, Universitäts- und Schulmensen – und die verschiedenen Zielgruppen an den unterschiedlichen Standorten ein. So sieht der ZFV von einer zentralen Planung des Angebots ab und setzt auf Individualität. «Wir sind überzeugt, dass niemand die Bedürfnisse unserer Gäste besser kennt als das Team vor Ort. Deshalb verzichten wir auf eine zentrale Angebotsplanung und überlassen dies den jeweiligen Küchenchefs», sagt Patrik Scheidegger. Es wird in fast allen Betrieben frisch vor Ort gekocht, nur ganz wenige Betriebe werden durch andere Küchen beliefert. «Unsere Mitarbeitenden sollen die Produkte, die sie ihren Gästen anbieten, spüren. Sie sollen rüsten, braten, dünsten, kneten, backen und garnieren. So können wir ein Höchstmass an Frische garantieren.»

Frische ist auch in der Küche in der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich ein grosses Thema. Diese ist neben den herkömmlichen Küchengeräten mit einem Induktionsband ausgestattet. «Cook and serve» ist die Devise. «Wir wollen den Patienten sowie den Gästen im öffentlichen Restaurant möglichst frisch zubereitete Speisen servieren. Beim À-la-carte-Angebot für unsere Patienten setzen wir zusätzlich auf die Sous-vide-Methode. Dadurch können wir

auf einem hohen Level vorproduzieren und die Qualität ist dadurch immer gleichbleibend.»

Gerade in einer psychiatrischen Klinik spielt die Verpflegung für das Wohlbefinden der Patienten eine wichtige Rolle. Das Küchenteam wird denn auch von einem Ernährungsberatungsteam unterstützt. «Wir suchen ein gutes Mittelmass zwischen den Ernährungsempfehlungen und den Gewohnheiten der Patienten. Ab und zu darf es auch mal Schnitzel mit Pommes sein», sagt Michael Fisler. Nichtsdestotrotz wird auf eine ausgewogene Ernährung geachtet mit reduziertem Fleischkonsum, vier bis fünf Portionen Früchte und Gemüse pro Tag und einer ausgewogenen Eiweisszufuhr.

### Kein Anstehen an der Kasse mehr dank flexibler App

Genauso wichtig wie gesundes Essen und ein massgeschneidertes Angebot sind kurze Wartezeiten und detaillierte Informationen zu den Speisen. Da bietet die Digitalisierung viel Potenzial. Der ZFV hat hier als schweizweit erster Caterer gemeinsam mit MENU Technologies eine App entwickelt, welche den Besuch der Mensa oder des Personalrestaurants der Gäste flexibilisiert. Eine Funktion der App funktioniert etwa nach dem «Pick-&Pay-Prinzip». Der Gast holt sich seine Artikel, bezahlt diese mit wenigen Klicks auf der App und geht statt an der Kasse anzustehen direkt zum Tisch. Die Anwendung ist kostenlos und funktioniert mit unterschiedlichen Zahlungsmitteln. Die App ist seit Mai des letzten Jahres im Technopark Zürich verfügbar und nun auch im Lilly Jo und der Lido Gastronomie in Luzern. Gemäss Patrik Scheidegger ist die Anfangsphase gut angelaufen und die Umsetzung in weiteren Betrieben in Planung.

### Digitalisierung von der Bestellung bis zur Ausgabe

In der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich ist Digitalisierung zurzeit ebenfalls ein grosses Thema. «Wir ste-



cken aktuell noch mitten im Umstellungsprozess und rechnen damit, dass dieser im Herbst abgeschlossen sein wird», erzählt Michael Fislser. So wird zwischen der Bestellsoftware Hogashop und der Küchenlogistik LogiMen eine Schnittstelle geschaffen, um die Arbeits- und Bestellprozesse möglichst effizient zu gestalten. Dies erlaubt es auch den Patienten, ihre Bestellungen bis um zehn Uhr anzupassen und vielleicht noch von einem Fischgericht auf ein vegetarisches Gericht zu switchen. Eben ganz wonach ihnen gerade der Sinn steht. «Unser Ziel ist es, Durchlässigkeit von der Produktebestellung bis zur Ausgabe zu schaffen.» Als Fernziel visiert der Leiter Küche, Michael Fislser, an, digitale Preisschilder zur Deklaration der Produkte und allergenen Stoffe mit dem Verpflegungssystem LogiMen zu verknüpfen.

### **Damit Kinder schon früh auf den Geschmack kommen**

Ebenfalls für anspruchsvolle Gäste kocht die Menu and More AG. Als Marktführerin in der Kinder- und Jugendverpflegung beliefert das Unternehmen täglich über 460 Mittagstische mit frischen Menüs und kindergerechten Spezialprodukten. «Die Menüpläne erarbeiten wir zusammen mit einer diplomierten Ernährungsberaterin, stets saisonal und nach neusten ernährungswissenschaftlichen Standards», erläutert Judith Krepper, Leiterin Kommunikation bei der Menu and More AG. Täglich stehen vier verschiedene Menüs mit frischen Einzelkomponenten zur Auswahl, welche alle miteinander kombiniert werden können.

«Uns ist bewusst, dass es nicht immer einfach ist, den Geschmack der Kinder zu treffen, gerade bei Gemüse. Es braucht dazu eine Prise Überzeugung, viel En-

gagement und eine grosse Portion Geduld», so Krepper. Um auch Kinder mit laktose- und glutenfreien Gerichten verpflegen zu können, bietet das Unternehmen rund 50 laktose- und glutenfreie Einzelportionen an. Sämtliche Basiszutaten wie Bouillon und Bratensauce sind allergen- und glutamutfrei. Ebenso findet man in den selbst zubereiteten Menükomponenten weder E-Nummern, künstliche Konservierungsstoffe noch Glutamat. Die Menu and More AG verwendet saisonale und frische Produkte aus der Region und verzichtet auf Flugware und palmöhlhaltige Produkte. Fleisch, Geflügel, Eier und Milchprodukte bezieht das Unternehmen ausschliesslich aus der Schweiz. Beim Fisch gilt: MSC-zertifizierte Meeres- und ASC-zertifizierte Zuchtfische. Zudem hat Bio einen hohen Stellenwert. Der Anteil an Bio-Produkten beträgt aktuell 18 Prozent. Das Unternehmen ist zertifizierte Lizenznehmerin von Bio Suisse und darf auch das Bio-Knospe-Label verwenden. «Wir legen besonderen Wert darauf, dass wir bei der Umstellung von konventionellen auf Bio-Produkte die Mehrkosten nicht auf die Kunden abwälzen.»

In der Küche der Menu and More AG wird täglich frisch gebacken und gekocht. Die Mahlzeiten werden nach dem «Cook and Chill»-Verfahren zubereitet. «Unsere Köchinnen und Köche bereiten die Speisen ganz traditionell und mit viel Liebe zu und kühlen sie anschliessend mit modernster Technik auf 5 Grad Celsius ab. So bleiben die Vitalstoffe optimal erhalten», sagt Judith Krepper. Die Mahlzeiten werden kalt verpackt und von firmeneigenen Chauffeuren in die Kitas und Schulen geliefert. Dort werden die Gerichte regeneriert. Da bleibt nur «Ä Gutä mitenand!» zu wünschen. ■





## Bio – noch Luft nach oben in der Gemeinschaftsgastronomie

Bio-Produkte sind auf dem Vormarsch. Laut einer Medienmitteilung des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL geben Schweizer im europäischen Vergleich am meisten Geld für biologische Produkte aus. Insgesamt legten Bio-Produkte in der Schweiz im letzten Jahr gemäss Bio Suisse erneut deutlich zu: 6719 Bauernbetriebe in der Schweiz und Liechtenstein arbeiteten per Ende 2017 nach den Richtlinien von Bio Suisse, 296 Betriebe mehr als im Vorjahr. Zudem hat auch der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln einen Rekordwert erreicht. Er ist auf über 3 Mrd. Franken angewachsen, was einem Marktanteil von 9,9 Prozent entspricht. Dies gilt jedoch nicht für die Gemeinschaftsgastronomie, ganz im Gegensatz zum restlichen Konsum an Bio-Produkten in der Schweiz.

Einer, der den Rückgang der Nachfrage nach Bio-Produkten hautnah miterlebt hat, ist Beat Ledermann, Geschäftsfüh-

rer des Zulieferers Pico Bio für den Grossraum Zürich. Den Grund dafür ortet er jedoch nicht bei den Anbietern, sondern bei den Institutionen der Stadt Zürich, welche die Aufträge an die Caterer vergeben. Die festgelegten Preise für ein Gericht seien derart tief angesetzt, dass dies den Einsatz von Bio-Produkten erschwere, wenn nicht gar verunmögliche. Solange die Stadt nicht bereit sei, den Einsatz von Bio-Produkten quersubventionieren, werde sich daran nicht viel ändern.

Bio hat tatsächlich noch einen schweren Stand in der Gemeinschaftsgastronomie, wie Lukas Inderfurth, Leiter Kommunikation von Bio Suisse, bestätigt. «Viele führende Anbieter bauen ihr (noch bescheidenes) Biosortiment aber nach und nach aus, da Bio von immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten auch ausser Haus nachgefragt wird. Da die produzierten Mengen im Biobereich in einigen wichtigen Kategorien stetig steigen, ge-



staltet sich die Belieferung der Gemeinschaftsgastronomie auch immer besser», sagt Inderfurth. «Helfen würde in diesem Bereich sicher, wenn der politische Wille grösser wäre – sprich: Mit einem nachhaltigen Engagement der öffentlichen Hand könnte der Absatz von Bio-Produkten deutlich gesteigert werden», ist Lukas Inderfurth überzeugt.

In Österreich zeigt sich in der Gemeinschaftsverpflegung, wo circa 1,8 Millionen Essen pro Tag ausgegeben werden, schon eine ganz andere Situation. Laut einer Studie von Bio Austria (Gruber & Holler 2017) setzen die öffentlichen Einrichtungen in Österreich bereits heute mindestens 30 Prozent Bio-Produkte ein. Spitzenreiter ist die Stadt Wien mit einem Bioanteil von 40 Prozent in Schulmensen (gemessen am Gewicht) und 50 Prozent im Vorschulbereich (monetär). Laut der Studie wäre ein monetärer Bio-Lebensmittel-Anteil von 60 Prozent der Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen bis 2025 machbar. Von einem solch hohen Anteil an Bio-Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie können Bioproduzenten und -konsumenten hierzulande vorerst nur träumen.



- 3 Biologische Äpfel kann Michael Fisler, Leiter Küchen der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich, direkt aus dem klinikeigenen Obstgarten beziehen.
- 4 Essen auswählen, per App bezahlen, ein schönes «Plätzli» suchen und dann die Mittagspause geniessen.



## Flexibles Bestellen und Bezahlen

Der ZFV hat als schweizweit erster Caterer gemeinsam mit MENU Technologies eine App für die Gemeinschaftsgastronomie entwickelt, die den Bestell- und Bezahlvorgang der Gäste in Mensen und Personalrestaurants flexibilisiert. Die hochmoderne mobile Bestell- und Bezahllösung kann für sämtliche Restaurantkonzepte und -prozesse eingesetzt werden und lässt sich vollständig in eine Vielzahl von Kassensystemen integrieren. So deckt die App vier verschiedene Servicekonzepte ab: «Free Flow»: Das Anstehen an der Kasse fällt weg. «Take Out/Preorder mit Pick Up»: Dies ermöglicht die Bestellung und Bezahlung via App zu einem bestimmten Zeitpunkt.



Das «Dine-in»: Hier wird mittels App am Tisch bestellt. «Quick Service»: Die Bestellung und Bezahlung erfolgt via App am Tisch. Ist das Essen abholbereit, folgt eine Push-Benachrichtigung. MENU ist ein 2014 gegründetes Schweizer Technologieunternehmen.

[menu.app](#)



5 Trotz Digitalisierung und Technologisierung wird auch in der Gemeinschaftsgastronomie noch mit Wasser gekocht.





6 Nicht nur das Speiseangebot hat heute dem Zeitgeist zu entsprechen, sondern auch das Interior Design.



## Beste Konditionen



Beim Einkauf für die Gemeinschaftsgastronomie zählt jeder Rappen. Folgende Unternehmen unterstützen ihre Kunden beim Einkauf und allem was zu dazugehört.

### Horego AG

Die Horego ist eine unabhängige Einkaufszentrale für die Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstätten. Die Kunden profitieren von einer professionellen Beratung und besten Konditionen bei einer breiten Auswahl an Produkten. 1989 von Robert Meier gegründet, hat die Horego heute einen Sitz in Zürich und einen in der Westschweiz.

[horego.ch](http://horego.ch)

### Cadhom Einkaufspool

Mitglieder von Curaviva Schweiz profitieren im Einkaufspool Cadhom von interessanten Spezialkonditionen. Cadhom evaluiert die angebotenen Produkte und Dienstleistungen und

handelt bei über 150 Partnerfirmen möglichst günstige Preise für Pflegeheime und soziale Institutionen aus.

[cadhom.ch](http://cadhom.ch)

### Cosanum/Pistor

Von der Bestellung bis zur Abrechnung wie auch von der Lagerbewirtschaftung zur Inventarisierung unterstützen Cosanum und Pistor ihre Kunden in ihrem Bestreben, die Prozesskosten radikal zu reduzieren. Sie können auf eine vernetzte Fachkompetenz zählen. Der automatisierte Datenaustausch spielt dabei eine zentrale Rolle.

[cosanumpistor.ch](http://cosanumpistor.ch)

### Gastro Alpin

Das Unternehmen ist in der Berggastro-



Datum: 15.04.2019

**marmite**  
PROFESSIONAL+++

Marmite Professional  
8048 Zürich  
044/ 450 29 49  
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 10'400  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 24  
Fläche: 257'990 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094551  
Themen-Nr.: 571.193

Referenz: 73218919  
Ausschnitt Seite: 9/9

nomie zu Hause und hat ein vielfältiges  
Dienstleistungsangebot für dieses Be-  
triebssegment entwickelt.  
[gastroalpin.ch](http://gastroalpin.ch)