



Coop Bahnhofbrücke Zürich befindet sich an bester City-Lage im ehemaligen Globus-Provisorium und wurde mit einem innovativen «Convenience Corner» ausgestattet.

Der «Convenience Corner» im Coop Bahnhofbrücke Zürich:

# «Eating to go» — tagsüber das Mass aller Dinge!

Bei allem Wirbel um die fiskalische Ungleichbehandlung von Gastronomie und Detailhandel bleibt die Tatsache unbestritten, dass primär die sozio-ökonomische Rahmenbedingungen das Ess- und Verpflegungsverhalten der Bevölkerung beeinflussen: Verpflegung «On the go» ist zu einer Herausforderung für die gesamte Gastro-Branche geworden. Warum das so ist, zeigt das Beispiel des Pilotprojekts «Convenience Corner» im Coop Bahnhofbrücke von Zürich.

Von Chefredaktor René Frech

Der traditionellen Gastronomie bricht das Mittagsgeschäft weg. Dies trifft vor allem auf die Restaurationsbetriebe in den urbanen Zentren zu. Weniger davon betroffen sind die Restaurants und Bistros an Orten in ländlichen Regionen.

## Sozio-ökonomische Rahmenbedingungen

Warum das so ist, hat in erster Linie und vor allem mit der Aenderung der ge-

sellschaftlichen und sozio-ökonomischen Rahmenbedingungen in der Arbeits- und Freizeitwelt sowie mit deren Beeinflussung der Ess- und Verpflegungsgewohnheiten der Konsumentinnen und Konsumenten und der Gäste zu tun. Sie wollen sich morgens, zum Znüni, mittags und oft auch abends nicht mehr zum Essen zu Tische setzen, und sie bevorzugen eine Verpflegungsform, die im Zeitalter des «Multitasking» noch andere Beschäftigungen



«Convenience Corner» beim Eingang mit Suppenstation im Vordergrund sowie je vier «Culinario»-Buffets für Warm- und Kalt Speisen, die von der Beer Grill AG konzipiert und installiert wurden.



Täglich werden am Suppenbuffet drei verschiedene Suppen-Varietäten zur Selbstwahl und Selbstbedienung angeboten.

und Erlebnisse zulässt — beispielsweise zum Arbeitsplatz fahren, über Mittag die Sonne, Wärme und frische Luft geniessen statt in einem Lokal auf das Mittagsmenu warten —, und sie wollen dafür nicht mehr eine oder sogar anderthalb Stunden, sondern möglichst weniger als eine halbe Stunde ihres Lebens einsetzen müssen, damit sie möglichst bald an ihrem Arbeitsplatz wieder «einchecken» können, um dafür früher in den (längeren) Feierabend zu gehen. All die Formen der flexiblen und gleitenden Arbeitszeit machen's möglich!

### Das andere Essverhalten

Bei all dem politischen Lärm, den der Schweizer Wirtverband Gastrosuisse gegenwärtig rund um die Lancierung seiner Volksinitiative für eine mehrwertsteuerliche Gleichbehandlung von Gastronomie- und Takeaway-Leistungen veranstaltet, gilt es, sich der tatsächlichen Ursachen des schrumpfenden Mittagsgeschäfts in der konventionellen Gastronomie bewusst zu sein: Es sind insbesondere die Veränderungen in der Arbeitswelt und die damit zusammenhängenden Veränderungen der Ess- und Verpflegungsgewohnheiten und nicht die fiskalische Ungleichbehandlung von Gastro- und Takeaway-Leistungen, welche zu einem Boom der «to go»-Verpflegung geführt haben.

Das soll aber nicht heissen, dass nicht auch die dreifache fiskalische Mehrbelastung

von Gastro- und Takeaway-Leistungen ihren Teil dazu beiträgt, dass diese «fliegende Verpflegung» aktuell so stark zunimmt.

Tatsache ist: Vielmehr sind es die Schnelligkeit und die Unkompliziertheit sowie die Möglichkeit einer Verpflegung nach Mass in Bezug auf Vielfalt, Auswahl und Menge, welche das Wachstum der «On the go»-Verpflegung erst so richtig fördert!

### Die Grossverteiler als «Big Player»

Neben den eigentlichen und teilweise auch spezialisierten Imbiss- und Takeaway-Betrieben ist es vor allem der Detailhandel, der am «to go»-Business partizipiert — Fachgeschäfte wie Metzgereien und Bäckereien, aber natürlich auch Tankstellen-Shops und vor allem die Grossverteiler, die hierzulande in diesem Geschäft seit jeher mit grossem Erfolg mitmischen.

### Der «Coop Convenience Corner»

So auch die Coop-Verkaufsstelle auf der Bahnhofbrücke in Zürich, die sich — wer erinnert sich noch? — im ehemaligen «Globus-Provisorium» befindet, an welchem sich seinerzeit die Zürcher 68er-Bewegung («Globus-Kravalde») entzündete. Das Provisorium auf der Bahnhofbrücke ist zwar geblieben — in der Zwischenzeit hat sich Coop hier jedoch derart etabliert, dass er aus dem Zürcher Stadt- und Shopping-Bild nicht mehr wegzudenken wäre.

Seit Herbst 2009 ist in dieser Coop-Verkaufs-



Blick auf die von der Beer Grill AG gelieferten Buffets «Culinario Arctis» für gekühlte Speisen wie Salat- und Früchtebuffets und auf die «Culinario»-Buffets für warme Speisen wie Snacks, frittierte Produkte oder Menukomponenten.





So geht's: Kalte und warme Speisen in Selbstbedienung, PLU-Nummer eingeben

«Hot & Tasty» — so heissen die abgepackten Angebote von warmen Speisen wie Guggeli, Pouletprodukte, Fleischkäse, heisser Schinken, usw., die in der von oben und unten beheizbaren Sichtvitrine der Beer Grill AG den ganzen Tag angeboten werden.



stelle ein «Convenience Corner» integriert worden. Martin Fürst, Mitglied des Fachmanagements Restaurant von Coop Zentralschweiz-Zürich, zu GOURMET: «In jeder Zentrumslage gibt es Tausende von Konsumentinnen und Konsumenten, die in Betrieben und Firmen arbeiten, in denen keine Betriebs- und Personalrestaurants geführt werden. Rund um den Coop Bahnhofbrücke sind es vor allem Passanten, Studierende, Schülerinnen und Schüler, aber auch Mitarbeitende aus der Verwaltung, der Polizei, aus den unzähligen Dienstleistungsbetrieben, die sich bisher bei uns vor allem mit Sandwiches oder Salaten in Schalen gepflegt haben. Mit dem 'Convenience-Corner' wollen wir unseren Kundinnen und Kunden die Möglichkeit bieten, sich vielfältiger, abwechslungsreicher und vor allem auch mit warmen Mahlzeiten und Snacks zu verpflegen.»

### Das morgendliche Angebot

Coop Bahnhofbrücke Zürich ist von morgens 07.00 Uhr bis abends 22.00 Uhr geöffnet. Der «Convenience Corner» befindet sich nahe des Haupteingangsbereichs. Morgens werden in den hell erleuchteten Warmhaltebuffets «Culinario» der Beer Grill AG u.a. Schinkengipfeli, Wurstweggen, Curry-, Tomaten-, Spinatstrudel, Käsekuchen, Croque Monsieur, Mini Calzone und Pizza Focaccia angeboten. Dazu kommen die gekühlten Auslagen mit

reichhaltigen Müesli-, Salat-, Antipasti- und Früchtebuffets. Ergänzt wird der «Convenience-Corner» von einem Selfservice-Kaffeeauschankmodul, so dass sich die Kundin und der Kunde auch mit Warmgetränken «to go» selbst bedienen kann.

### Das Mittagsangebot

Ab 11.00 Uhr wechselt das Angebot im «Convenience-Corner»: Dann dominieren frittierte Produkte wie Chicken Nuggets, Frühlingsrollen, Fischknusperli, frittierte Zwiebelringe und Pommes Frites, ergänzt von vielfältigen und abwechslungsreichen Eintöpfen wie Gratins, Nasi Goreng, Bami Goreng, Aelplermakronen, von einer Suppenstation mit drei täglich wechselnden Suppen-Sorten sowie von einem bedienten Kebab-Stand. Auch die salzigen Gebäcke sowie selbstverständlich auch die Müesli-, Salat-, Antipasti- und Fruchtbuffets bleiben im Angebot. Dazu kommt eine beheizbare Stufen-Sichtvitrine, wo abgepackte warme Produkte (wie ganze oder halbe Guggeli, Pouletprodukte, Fleischkäse, heisser Schinken, usw.) den ganzen Tag über feilgeboten werden.

### Pricing nach Stück oder Gewicht

Die Kundinnen und Kunden bedienen sich an den Buffets selbst. Dabei stehen speziell konfigurierte Säcklein oder Becher zur Verfügung. Die Konsumationen werden nach Stück oder nach Gewicht verrechnet. Der Kunde muss bloss — wie im übrigen



und an der Schnell-Kasse per Stück oder nach Gewicht bezahlen.

Coop — die PLU-Nummer der Artikel in die Waagen/Kasse eingeben und den Quittungsbon auf das Säcklein oder den Becher aufkleben, zu den sechs Schnellkassen-Stationen beim Ausgang gehen und den Betrag begleichen. Wer will, kann so sein vielseitiges Znüni-, Lunch- oder Mittagmenu innert wenigen Minuten zusammenstellen und begleichen.

### Beste Erfolgsaussichten

Willy Iten, Key Account Manager der Beer Grill AG, zu GOURMET: «Das 'Warm-Convenience-Konzept', wie es im Coop Bahnhofbrücke in Zürich jetzt als Pilotprojekt betrieben wird, kennt man im Ausland unter dem Begriff 'Deli-Konzept'. Es verzeichnet vor allem in urbanen Zentren grosse Erfolge und entspricht den heutigen Trends nach einer schnellen, unkomplizierten und doch vielseitigen und qualitativ ausgezeichneten Verpflegung.»

Und Martin Fürst, Fachberater Restaurants von Coop Zentralschweiz-Zürich, ergänzt gegenüber GOURMET: «Vielfach ergeben sich mit der Integration der Takeaway-Verpflegung in einem Coop sehr willkommene Synergien für die Kundin und den Kunden: Er kann sich beim Vorbeigehen auch noch schnell mit Lebensmitteln, Frischprodukten und anderen Artikeln des täglichen Bedarfs eindecken, ohne damit viel Zeit zu verlieren oder extra ein Ladengeschäft aufsuchen zu müssen. Verpflegung und Einkauf gehen so Hand in Hand, und der Zeitaufwand für

Verpflegung und Alltagseinkauf reduziert sich spürbar, so dass letztlich die Coop-Kundin und der Coop-Kunde über mehr Freizeit verfügen. Das Pilotprojekt entspricht deshalb einem grundlegenden Kundenbedürfnis und ist derart vielversprechend, dass das Konzept bei einem nachhaltigen Erfolg an guten Zentrums-lagen in der ganzen Schweiz multipliziert werden soll.»

### Freundlichkeit an der Kunden-Front

Aber auch bei einem solch nachfrageorientierten und trendigen Verpflegungskonzept steht und fällt der Erfolg mit den Menschen, die dahinter (oder eben an der Front) stehen: Mit Abteilungsleiter Mehmet Payam steht dem «Convenience Corner» im Coop Bahnhofbrücke Zürich ein ausgebildeter Koch einem sechsköpfigen Team vor, der sozusagen omnipräsent ist und der es mit seiner liebenswürdigen Art versteht, mit den Kunden (und den vielen Stammkunden) eine persönliche und herzliche Beziehung zu pflegen.

### Frische als Qualitätskriterium

Besondere Sorgfalt wendet das Team bei der Produktion und Regeneration der kalten und warmen Gerichte im «Coop Convenience Corner» auf: In der kleinen Kompaktküche stehen vier Kombisteamer Golddampf der Beer Grill AG im Einsatz. Dazu kommen drei Warmhalte-Thermo-



In der Kompaktküche stehen vier Kombisteamer Golddampf und drei beheizbare Speisetransportwagen der Beer Grill AG im Einsatz. Hier werden die Convenience-Angebote jederzeit frisch regeneriert und zubereitet, so dass auf Abruf stets genügend «Nachschub» vorhanden ist.



### Die Gastro-Infrastruktur im «Coop Convenience Corner»

In enger Zusammenarbeit und partnerschaftlichem Erfahrungsaustausch ist zwischen der Coop-Gastronomie Zentralschweiz-Zürich und der Beer Grill AG (Villmergen) für das Pilotprojekt im Coop Bahnhofbrücke Zürich eine bedarfsgerechte und massgeschneiderte Produktions- und Präsentations-Infrastruktur konzipiert worden, die sich seit Inbetriebnahme im Herbst 2009 im hektischen Praxisalltag ausserordentlich gut bewährt hat.

Willy Iten, Key Account Manager der Beer Grill AG, der das Projekt persönlich von Anfang an begleitet hat, zu GOURMET: «Es gehört zur Geschäftsphilosophie der Beer Grill AG, zusammen mit unseren Kunden zukunftsweisende Konzepte zu entwickeln und zur Realisierung und Praxistauglichkeit auch massgeschneiderte Anlagen, Apparate und Installationen zu realisieren.»

Die von der Beer Grill AG konzipierte und installierte Produktions-, Regenerations- und Präsentations-Infrastruktur im «Convenience Corner» von Coop Bahnhofbrücke Zürich ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ zwei Kombiteamer Golddampf 6 x 1/1 GN der Beer Grill AG
- ▶ zwei Kombiteamer Golddampf 10 x 1/1 GN der Beer Grill AG
- ▶ drei Thermotransportwagen 10 x 1/1 GN
- ▶ 4 x 4/1 «Culinario»-Warmhaltebuffets der Beer Grill AG
- ▶ 4 x 4/1 «Culinario»-Kühlbuffets «Arctis» mit Kühlluftschleier-System über den gekühlten Produkten
- ▶ eine «Culinario»-Suppenstation 3/1 GN mit drei massgeschneiderten Suppentöpfen. Die Suppenstation kann jederzeit für andere Warmhalte-Präsentationen konfiguriert werden
- ▶ ein fahrbares Ausgabebuffet «Fire&Ice» der Beer Grill AG für die Ausgabe von Kebab mit 1 x 1/1 GN Warmeinheit und 1 x 2/1 GN Kalteinheit sowie mit einer Nische für ein Mikrowellengerät im Unterbau.
- ▶ beheizbare Stufen-Sichtvitrine mit schrägen Präsentationsplatten, von oben und unten beheizt (für abgepackte Guggeli, Pouletprodukte, Fleischkäse, heisser Schinken, usw.).

**Beer Grill AG**  
Allmendstrasse 7, 5612 Villmergen  
Tel. 056 618 78 00, Fax 056 618 78 49  
info@beergrill.com, www.beergrill.ch



Ueber Mittag steht auch ein vielfrequenter Kebab-Stand bereit. Abteilungsleiter Mehmet Payam nimmt sich die Zeit, Kunden und Stammgäste persönlich zu bedienen.

transportwagen. An der Front ist stets ein Teammitglied für Sauberkeit, Hygiene, Ordnung, Appetitlichkeit und Präsentation verantwortlich. Per Handy wird dem Küchenteam der «Nachschubbedarf» gemeldet, so dass die Auslagen stets voll bestückt sind. So kommt es, dass jeweils je ein Thermotransportwagen in der Küche beladen oder an der Front entladen wird und dass der dritte Wagen dazwischen unterwegs ist.

#### INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Coop Bahnhofbrücke  
Bahnhofbrücke 1, 8001 Zürich  
Martin Fürst  
Fachberatung (Restaurant)  
Zentralschweiz-Zürich  
Reservatstrasse 1, Postfach, 8953 Dietikon  
Tel. 044 275 42 85, Fax 044 275 44 85  
martin.fuerst@coop.ch, www.coop.ch

#### Fazit

Wer nun meint, der «Convenience Corner» im Coop Bahnhofbrücke Zürich sei nicht mehr als ein Nischen-Geschäft, wird eines Besseren belehrt, wenn er allein nur die verkauften Mengen pro Oeffnungstag Revue passieren lässt:

- ▶ Guggeli und Pouletprodukte: 80 Kilo
- ▶ Selbstwahl-/frittierte Produkte: 100 Kilo
- ▶ Pommes Frites: 40 Kilo
- ▶ Chicken Nuggets: 20 Kilo
- ▶ Salat-Buffer: 30 Kilo
- ▶ Antipasti-Buffer: 10 Kilo
- ▶ Früchte-Buffer: 20 Kilo
- ▶ Suppen: 20 Kilo
- ▶ Kebab (nur mittags): 60 Portionen
- ▶ Sandwiches: 200 Stück
- ▶ Salzige Gebäcke: 160 Stück

Kluge Gastro-Unternehmer und Küchenchefs können rechnen — und werden sich ob der Tagesumsätze die Augen reiben...!



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: «Convenience Corner»-Leiter Mehmet Payam, flankiert von Martin Fürst, Fachberater Restaurants von Coop Zentralschweiz-Zürich, und Willy Iten, Key Account Manager der Beer Grill AG (rechts).