



Blick zur Betriebs- und Verteilzentrale der Genossenschaft Migros Luzern in Dierikon.

«Culinario»-Buffets der Beer Grill AG im Restaurant «timeout» der Genossenschaft Migros Luzern:

«Die Präsentation unterstützt die Wertigkeit der Speisen»

In der Betriebs- und Verteilzentrale in Dierikon betreibt die Genossenschaft Migros Luzern das neu gestaltete Betriebs- und Mitarbeiterrestaurant «timeout». Täglich wird das Restaurant von 800 Gästen besucht, und es werden bis zu 400 Menus gekocht. Im Mittelpunkt des Takeouts stehen die Warmhalte-Buffets «Culinario» der Beer Grill AG aus Villmergen/AG. Fritz Zbinden, Restaurationsleiter, äussert sich dazu wie folgt: «Die Buffets gestatten eine optimale Präsentation, welche die Wertigkeit unserer Speisen voll zur Geltung bringt!»

Von Chefredaktor René Frech

Die Genossenschaft Migros Luzern betreibt in Dierikon eine Betriebs-, Logistik- und Verteilzentrale. Ein eigentliches Nervenzentrum, aus dem die zahlreichen Migros-Verkaufspunkte in der Zentralschweiz beliefert werden. In der Metzgerei werden die grossen Fleischstücke zerlegt, konfektioniert und abgepackt. Die Gemüse und

Früchteproduzenten aus der Gegend liefern für das Programm «Aus der Region für die Region». Die Migros Logistik kommissioniert und verteilt die Lebensmittel an die verschiedenen Verkaufsläden. Auch Verwaltung und Marketing der Genossenschaft Migros Luzern sind am Standort Dierikon konzentriert. Insgesamt

arbeiten rund 800 Mitarbeitende sozusagen rund um die Uhr in der Betriebs- und Verteilzentrale Dierikon.

Unterschiedliche Verpflegungsbedürfnisse

Im Betriebs- und Mitarbeiterrestaurant «timeout» treffen unterschiedliche Ver-



Impressionen von den verschiedenen Betriebsteilen des Restaurants «timeout» mit Cafeteria, Hauptrestaurant mit Galerie und Hochtisch-Bereich.



pflegungsbedürfnisse und -gewohnheiten aufeinander. Da sind einmal die Metzger, Logistiker und die Chauffeure, die morgens in aller Frühe im Einsatz stehen und schon am frühen Morgen nach getaner Arbeit einen Heiss hunger haben, den sie mit einem währschaften Essen stillen. Auf der andern Seite sind die Mitarbeitenden von Verwaltung und Marketing, deren Arbeits- und Verpflegungsrhythmus sich vom Bedürfnis und von den Essenszeiten der Mitarbeitenden in der Betriebs- und Verteilzentrale unterscheidet.

Das Restaurant «timeout»

Die Selfservice-Cafeteria mit 80 Sitzplätzen ist bereits ab 06.30 Uhr geöffnet, ebenso der Bereich mit den Hochtischen für 40 Gäste. Das eigentliche Selfservice-Mitarbeiterrestaurant mit Galerie bietet bis 350 Personen Platz. Das lichtdurchflutete, moderne, helle Restaurant mit lindengrünen Deko-Elementen wird vom Terrassenrestaurant mit nochmals 100 Sitzplätzen ergänzt. Ebenfalls gehört das intern bediente Gästerestaurant «au marron» für 20 Gäste dazu. Das «timeout» ist bis 14.00 Uhr geöffnet.

Während den Oeffnungszeiten gleicht das «timeout» einem Bienenhaus: Morgens früh kommen die Mitarbeitenden nach getaner Nachtschicht und verpflegen sich mit einem währschaften Frühstück, mit heissen Backwaren wie Schinkengipfeli, Wähen, Würstli im Teig, Strudel, Fleischkrapfen, usw.. Im Laufe des Morgens wird die Cafeteria stark von Gästen frequentiert, die ihre kurze Pause bei Kaffee und Gipfeli, Sandwiches, würzigen und/oder süssen Backwaren geniessen.



Menu-Vielfalt während des Mittags

Der Mittags-Service mit den warmen Speisen dauert von 10.00 Uhr bis 13.30 Uhr. Es umfasst ein Menu I mit Fleisch oder Fisch sowie zwei Beilagen, das von den Mitarbeitenden des «timeout» vor den Augen der Gäste geschöpft wird. Als Menu II gilt entweder ein Themenbuffet (Asia, usw.), an welchem sich die Gäste selbst bedienen können, oder ein vegetarisches oder alternatives Menu mit acht verschiedenen Speisen und Beilagen. Dazu



Der Getränke- und Speisen-Takeout-Bereich ist sehr grosszügig gestaltet.

kommt eine Grill-Station, wo Würste, Kurzgebratenes, Cordon bleu, Grosses Pièces, usw. angeboten und vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Diese Gerichte werden ergänzt von einem «Delifit-Menu» mit max. 600 Kalorien sowie vom Salat-, Antipasti- und Dessertbuffet, an dem sich die Gäste ebenfalls selbst bedienen und das nach Gewicht verrechnet wird.

Ein Hochfrequenzbetrieb

Restaurantleiter Fritz Zbinden, der mit einem Team von 13 Mitarbeitenden das «timeout» führt, zu GOURMET: «Wir bereiten täglich rund 400 Mahlzeiten zu. Das Restaurant wird jeden Tag von rund 800 Personen frequentiert. Im 'timeout' verpflegen sich aber nicht nur die Mitarbeitenden der Betriebszentrale der Genossenschaft Migros Luzern, sondern

auch Mitarbeitende aus den umliegenden Unternehmungen. Wir führen deshalb verschiedene Preis-Ebenen, wobei die Migros-Mitarbeitenden generell privilegiert sind. In der Regel weisen sich die Gäste mit ihrem Badge oder mit ihrer Migros-Karte aus und bezahlen ihre Konsumationen bargeldlos. Die Badges und Karten lassen sich an jeder Kassenstation im 'timeout' aufladen. Der Zahlungsvorgang erfolgt so sehr



So appetitlich und verkaufsfördernd können die Speisen in den «Culinario»-Buffets präsentiert und warmgehalten werden. Restaurantleiter und Küchenchef Fritz Zbinden und Reto Müller, Verkaufsberater der Beer Grill AG, freuen sich.



Im Mittelpunkt der Speisenausgabe stehen die «Culinario»-Buffets der Beer Grill AG.

speditiv, so dass selten Warteschlangen entstehen.»

Grosszügiger Takeout-Bereich

Das A und O eines jeden Selfservice-Restaurants sind Gestaltung und Abläufe im Bereich des Getränke- und Speisen-Takeouts und deren Präsentation. Im «timeout» der Genossenschaft Migros Luzern wurde der Takeout-Bereich ausserordentlich grosszügig konzipiert. Er besteht aus verschiedenen produkt- und themenbezogenen Ausgabestationen und Food-Inseln.



Die «Culinario»-Buffets

Im Mittelpunkt stehen dabei die mobilen, aber in fixe Umkleidungen gestellten «Culinario»-Buffets der Beer Grill AG. Sie ist die führende Anbieterin von gekühlten und beheizbaren Speisenausgabe-Buffets. Im «timeout» in Dierikon stehen insgesamt vier «Culinario»-Buffets für die Ausgabe der Menus, für die Speisen bzw. Beilagen an der Grill-Station sowie für das Migusto-Buffet, das beim Frühstücks- und Znüni-Service auch als Warmhalte-Buffet für die heissen Backwaren wie Wähen, Strudel, usw. dient.

Reto Müller, Verkaufsberater der Beer Grill AG, zu GOURMET: «Es ist gerade diese Flexibilität bei den Einsatzmöglichkeiten, welche das 'Culinario'-Konzept so einzigartig macht. Die 'Culinario'-Buffets gibt es im übrigen in zwei Ausführungen — in der Version 'Easy' mit manueller (am Drehregler erfolgender) Steuerung der Temperaturen der einzelnen GN-Felder sowie als «Master» mit programmierbarer produktbezogener Steuerung der einzelnen

GN-Felder, wobei bis zu 40 Programm-Varianten möglich sind.»

Mit den «Culinario»-Buffets von Beer Grill lassen sich nicht nur die einzelnen GN-Felder einzeln ansteuern, sondern ebenso und separat die Oberhitze. Wenn die Speisen über längere Zeit knusprig bleiben sollen, wird der Akzent auf die Oberhitze bzw. die Halogen-Lampen gelegt (z.B. Pommes frites, Fischknusperli, usw.). Bei der Warmhaltung von Gemüse- oder Stärkebeilagen wird auf die Unterhitze fokussiert. Die Temperaturen lassen sich in Stufen regulieren — wobei Temperatur und Feuchtigkeit im «Culinario»-Buffet dafür sorgen, dass die warmgehaltenen Speisen in ihrem produktspezifischen optimalen Klima präsentiert werden können.

Fazit

«timeout»-Restaurantleiter Fritz Zbinden zu GOURMET: «Der gesamte Takeout-Bereich in unserem Betriebsrestaurant ist durchdacht strukturiert und bewährt sich auch in den Frequenz-Spitzenzeiten. Die





Warmhaltebuffets von Beer Grill AG verleihen unserem kulinarischen Angebot eine optimale Wertigkeit, erlauben eine appetitliche und verkaufsfördernde Präsentation der Speisen und sind auch sehr vielseitig und flexibel einsetzbar. Sie lassen sich überall dort verwenden — beispielsweise bei Banketten in unserem grossen Restaurant oder bei Catering-Aufträgen ausserhalb unseres Betriebs in den benachbarten Firmen oder überhaupt auswärts. Wir sind deshalb sehr zufrieden mit den 'Culinario'-Buffets von Beer Grill.»

Es werden auch interne und externe Anlässe ausserhalb der normalen Oeffnungszeiten durchgeführt. Auf Anfrage beim Leiter timeout sind Firmenanlässe bis zu 200 Personen möglich. Die gute Erreichbarkeit durch den öffentlichen Verkehr oder mit dem privaten Wagen sind ein wichtiger Punkt, nebst den erwähnten Lokalitäten und Angeboten.

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Restaurant timeout
Genossenschaft Migros Luzern
Geschäftssitz Dierikon
Postfach 6031 Ebikon
Tel. 041 455 73 60, Fax 041 455 71 98
info@migrosluzern.ch
www.migrosluzern.ch

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



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Kadermitglied Beat Thalmann, verantwortlich für die Gastronomie, Verkaufsberater Reto Müller und Marketingverantwortliche Sonja Mühlemann von der Beer Grill AG, Restaurantleiter und Küchenchef Fritz Zbinden.