



AUTOMOBIL / Markt-übersicht der aktuellen Shuttle-Fahrzeuge der wichtigsten Automobil-Hersteller. SEITEN 14/15



OLIVENÖL ODER BUTTER / Viele Köche haben den mediterranen Olivenöl-Boom der letzten Jahre nie mitgemacht. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

ZULIEFERINDUSTRIE

Keine Spitex-Kost mehr von Scana

Die Abteilung SHC Catering der Scana ist ein Hauptlieferant im Schweizer Mahlzeitendienst. Nun gehen die Markenrechte an die ProConFood AG in Bern.

■ **GUDRUN SCHLENCZEK**

Die Scana Lebensmittel AG, Regensdorf, konzentriert sich auf ihre Kernkompetenz: die Belieferung von Restaurants, Hotels und institutionellen Betrieben (Heime, Spitäler etc.). Mit gut 227 Mio. Franken Jahresumsatz gehört Scana zu den bedeutenden Zustellgrosshändlern im schweizerischen Gastgewerbe. Nun werden es aber demnächst 6 bis 7 Mio. Franken weniger in der Umsatzbilanz sein: Die Abteilung SHC Catering wird im zweiten Quartal 2004 schrittweise an verschiedene andere Player abgestossen. Die Produktionsstätte von SHC Catering in Regensdorf an sich bleibt in den Händen der Migros-Tochter, wird aber künftig als Lageraum genützt.

SHC Catering wurde von Scana im Jahre 1975 ins Leben gerufen und steht für pasteurisierte Frischmahlzeiten und Nischenprodukte. Wichtiges Standbein im Bereich Frischmahlzeiten war die Belieferung im Rahmen von Spitex- und Pro-Senectute-Diensten.

MAHLZEITENDIENST: DER MARKT STAGNIERT

Doch der Spitex-Mahlzeitendienst stagniert national – der zunehmender Überalterung der Gesellschaft zum Trotz – seit Jahren bei um die 2 Mio. Mahlzeiten pro Jahr. Zusammen mit Pro Senectute fuhr man im Jahre 2002 3,4 Mio. Mahlzeiten aus. Ein Wachstumsmarkt ist hier kaum auszumachen.

Das Segment der Seniorenmahlzeiten für die Pro-Senectute- und Spitex-Organisationen inklusive dem im Mahlzeitendienst gut eingeführten Label «SHC-Catering» übernimmt für die ganze Schweiz die Firma ProConFood AG in Bern, die bereits seit mehreren Jahren in diesem Bereich tätig ist. Und zwar mit Erfolg: So übernahm man beispielsweise bereits vor rund vier Jahren die SHC-Catering-Aktivitäten für Pro Senectute in der Stadt Bern. ProConFood selber produziert frische und pasteurisierte Mahlzeiten.

Die Traitafina AG, Lenzburg, wird das Segment Saucenspezialitäten und Tiefkühl-Fischspezialitäten der SHC Catering übernehmen. Die restlichen Aktivitäten der SHC-Catering werden zur Bischofszell Nahrungsmittel AG in Bischofszell verlegt.

KURZ UND BÜNDIG

McDonald's steigerte 2003 den Umsatz

McDonald's international kann sich über ein erfolgreiches 2003 freuen: Der Gesamtumsatz stieg auf 17,1 Mia. Dollar (plus 11%). Eigene und Franchisebetriebe legten genauso zu. Die eigenen Restaurants bestreiten rund drei Viertel des Umsatzes. GSG

SCHWELLENMÄTTELI IN BERN

Mittelmeer-Küche statt Fondue

Hotelier Jean-Jacques Gauer hat sich vom Stadtberner Gastro-Projekt Schwellenmätteli getrennt. Neu im Boot ist Thomas Käser. Der ehemalige Bindella-Mann bringt frischen Wind in das umfangreiche Vorhaben: Statt Fondue steht jetzt Mediterranes auf der Karte.

■ **GUDRUN SCHLENCZEK**

Das Berner «Schwellenmätteli» unterhalb der Kirchenfeldbrücke am Aareufer soll im Sommer dieses Jahres wieder eröffnet werden. Nun kam es mitten in den Bauarbeiten zu einem Händewechsel. Die bisherige Betriebsgesellschaft, die Berner Gastro Markt Unternehmung GMU AG rund um den Hotelier Jean-Jacques Gauer, zog sich nach über vier Jahren zurück. An deren Stelle trat die Riviera Restaurant SA.

In der bisherigen wie auch in der neuen Pächtergesellschaft dabei ist der Architekt des Schwellenmätteli, Anton Matti. Die gastronomische Leitung obliegt neu Thomas Käser, der in Bern bereits das Restaurant Verdi, das «Kornhauscafé» und den «Kornhauskeller» konzipierte. Käser kam als Consultant zum Projekt Schwellenmätteli. Die Vorvertragspartnerin holte ihn als Betriebsplaner vor allem für die gastronomischen Abläufe ins Boot. Bei der Planung allein ist es nun nicht geblieben.

BINDELLA-MANN BRINGT NEUEN WIND INS PROJEKT

Mit Käser weht nun ein frischer Wind im Projekt Schwellenmätteli, dessen Eigentümerin die Stadt Bern selbst ist. Thomas Käser, der 14 Jahre bei der Bindella SA, Zürich, wirkte und für das Gastrounternehmen den Westschweizer Markt aufbaute, denkt und handelt professionell. Verabschiedet hat man sich unter seiner Ägide von dem geplanten Fondue-Raclette-Restaurant im ehemaligen «Burehus». Dieses sollte vor allem den Touristen die Schweiz ein Stück näher bringen.

Doch Käser sieht die Funktion des Schwellenmätteli woanders. «Die Gäste für das Schwellenmätteli sind vor allem die Berner selbst», ortet der neue Betriebsleiter die Zielgruppe des Schwellenmättelis. Schliesslich hätte das Berner Stimmvolk selbst die 7 Millionen Franken für das gastronomi-

Fotos: Gudrun Schlenzcek



MEDITERRANES RESTAURANT STATT-FONDUE-STUBE

Verabschiedet hat man sich bei der neuen Pächterschaft des Berner Schwellenmätteli von dem geplanten Fondue-Restaurant im ehemaligen «Burehus». Statt Touristen will man nämlich hier am Aareufer die Berner selbst ansprechen.

sche Projekt der Stadt gesprochen. Deshalb setzt Käser weder auf Fondue noch Schweizer Rösti im «Burehus», sondern auf gängige mediterrane Küche. Auch das wohl nicht zuletzt ein geistiges Erbe aus der Bindella-Zeit Käasers. Führt die Zürcher Gastro-Gruppe in erster Linie doch mediterran angehauchte Systeme im Portefeuille. «Mit Fondue und Raclette kann man nicht das ganze Jahr Gastronomie betreiben», ist Käser zudem überzeugt. Und das genau will er mit der Location Schwellenmätteli.

SCHWELLENMÄTTELI: DREI PROFIT-CENTER

Im Gegensatz zu seinen Vorgängern, die sich vor allem auf das neue Restaurant mit «schwebender» Terrasse konzentrierten, sieht der erfahrene Berner Gastronom das Schwellenmätteli nämlich als Ganzes. Sowohl das mediterrane Restaurant als auch das Café-Restaurant und der Bankett- und Event-Saal (ehemaliges Clubhaus) sollen als eigenständige Profit-Center rentieren und das ganze Jahr geöffnet sein. Deshalb hat Käser im letzten Jahr vor Beginn der Bauarbeiten – die Bauwilligung wurde im August erteilt –

noch das Ruder herumgerissen und auch das nun mediterrane Restaurant mit einer eigenständigen Produktionsküche ausstatten lassen. Damit an beiden Orten gleichermaßen produziert werden kann.

Der Plan für das Café-Restaurant mit der 160-plätzig Terrasse und 85 Innenplätzen bleibt aber wie gehabt: Es soll ein Fischspezialitäten-Restaurant werden, passend zum Standort an der Aare, ergänzt durch leichte Bistro-Küche. Schnelle leichte Küche mit Bedienung, lautet sowieso das kulinarische Programm von Käser fürs Gesamtobjekt.

DAS UMSATZZIEL LIEGT BEI 4 MILLIONEN FRANKEN

Käser hat das Konzept um manche Träumerei bereinigt: Nicht mehr die Rede ist von einer ständigen Präsentationsvitrine für Fisch auf Eis auf der Terrasse oder von einer Vintothek im polyvalenten Saal. Dafür soll diese «Kulturounge» noch ein Office mit Buffet, Bain-Marie und Co. sowie moderne Seminartechnik erhalten. So können etwaige Bankette, zubereitet in den beiden Restaurant-Küchen, auch gecartert werden.

Nicht aus der Luft gegriffen sind ebenfalls die Umsatzerwartungen von Käser: Die 4 Millionen Franken Jahresumsatz klingen für die insgesamt 170 Innen- und heute geplanten 200 Aussenplätze sowie die Bankettaktivitäten realistisch. Zwischen 20 und 50 Teil- und Vollzeitstellen soll der Mitarbeiterstamm umfassen. Investiert hat die Riviera Restaurant SA für Mobiliar und Geschirr rund 1 Mio. Franken.

AB 2005 WILL SICH KÄSER WIEDER ZURÜCKZIEHEN

Im Sinne der Führung eigenständiger Profit-Center sucht Thomas Käser nun sowohl für das mediterrane als auch das Café-Restaurant einen eigenen Restaurantleiter.

Käser selbst will Betriebsleiter für das gesamte Schwellenmätteli bleiben, zumindest bis 2005. Dann plant er, sich gegebenenfalls wieder aus dem operativen Geschäft zurückzuziehen, um sich auf neue Mandate seiner Consulting-Tätigkeit zu konzentrieren. Die Pacht der Riviera Restaurant SA werde dies allerdings nicht betreffen. Und, so Käser weiter: «Als Supervisor bleibe ich dem Schwellenmätteli erhalten.»



THOMAS KÄSER

Der ehemalige Bindella-Mann vor dem Café-Terrassenbau über der Aare. Seine Riviera Restaurants SA hat die Pacht des Schwellenmätteli seit diesem Jahr inne.

Eröffnung in zwei Schritten

Die Eröffnung des Gastro-Projektes Schwellenmätteli am Berner Aareufer erfolgt in zwei Phasen: Das Café-Restaurant soll bereits Ende Juni Gäste empfangen. Die Eröffnung des zweiten Restaurants ist dann im Herbst geplant. Das passt: Während das eher Beverage-lastige Café-Restaurant als Ganztagesbetrieb konzipiert ist und vor allem vom Sommergeschäft leben wird, so will man das italienische Restaurant (85 Innenplätze), das sich aufs Mittags- und Abendgeschäft konzentriert, verstärkt für die Winterperiode positionieren. Denn Betriebsleiter Thomas Käser will «im Winter und Sommer eine relativ konstante Betriebsgrösse fahren». Zum einen um die Ab-

hängigkeit von einem «guten Sommer» zu verringern, zum anderen, um mit einem konstanten Mitarbeiterstamm wirtschaften zu können.

Ein Problem ist die Erreichbarkeit für Ausflügler per Auto: Die nur rund 20 Parkplätze plus eine schmale blaue Zone reichen kaum aus. Ein Ausbau liegt aus Platzgründen nicht drin. «Das ist ein Problem.» Käser spekuliert deshalb auf Fussgänger aus Bern und von der nahe gelegenen Tramstation. Doch auch zu Fuss ist die Erreichbarkeit nicht die beste. «Der Zugang zu Fuss muss unbedingt verbessert werden», fordert Käser und hat ein entsprechendes Anliegen bei der Stadt bereits eingereicht. GSG