



Das neue Design in den Migros-Restaurants: Der Aufenthaltsbereich für die Gäste ist in drei unterschiedliche «Zonen» gegliedert: «Traditional» mit bekannter Tisch- und Stuhlordnung, gemütliche Sitzgruppen im behaglichen Lounge-Bereich und Hochtische fürs Sehen und Gesehenwerden.

Das neue Restaurant-Konzept der Migros-Gastronomie mit frischer Speisezubereitung «vor Ort»:

Qualität und Frische dank Zubereitung «vor Ort»

Die Migros-Restaurants werden sukzessive nach einem neuen Restaurant-Design gestaltet, in dem sich die Gäste in verschiedenen Bereichen aufhalten können — in behaglichen Lounges, an kommunikativen Hochtischen oder im «Traditional»-Bereich mit bekannter Tisch- und Stuhlordnung. Gleichzeitig ist seit geraumer Zeit das Produktions- und Fertigungskonzept für das kulinarische Angebot verändert worden — hin zur Frische-Produktion «vor Ort». Das hat zu Anpassungen im küchentechnischen Equipment geführt, wie das Beispiel vom Migros-Restaurant im Einkaufszentrum «Ladedorf» in Langendorf zeigt.

Von Chefredaktor René Frech



Frischequalität, wohin das Auge reicht: Alle kulinarischen Angebote in den Migros-Restaurants werden in den eigenen Fertigungsküchen frisch zubereitet oder

Zur Genossenschaft Migros Aare gehören 43 Migros-Restaurants, das Catering sowie neun Migros-Take Away-Betriebe, die 1150 Mitarbeitende beschäftigen und einen Umsatz von rund 170 Millionen Franken generieren.

Zu den hauptsächlichsten Gästegruppen der Migros-Restaurants gehören die Kundinnen und Kunden der Migros-Märkte und Einkaufszentren, also Familien, Senioren und Jugendliche, aber auch – vor allem über die Mittagszeit – Gäste aus der Umgebung der Migros-Restaurants, die sich verpflegen wollen und den

Besuch eines Migros-Restaurants nicht mit einem Einkauf verbinden.

Nahe am Kunden

Seit Anfang April 2009 ist Karl Neff, Leiter Gastronomie, verantwortlich für die gesamte Gastronomie in der Genossenschaft Migros Aare. Karl Neff zu GOURMET: «Unser Ziel ist es uns, mit der Migros-Gastronomie noch näher an den Erwartungen und Bedürfnissen unserer Gäste zu sein. Unsere Gäste erwarten im Migros-Restaurant ein angenehmes Ambiente, Freundlichkeit



beim Frontcooking vor den Augen der Gäste nach ihren Wünschen zubereitet.

und Sauberkeit, aber vor allem Qualität und Frische in unserem kulinarischen Angebot.»

Die Migros-Restaurants haben sich von einfachen Imbiss-Ecken zu modernen und trendsetzenden Selfservice-Gastronomie-Betrieben entwickelt, in welchen sich die Gäste wohlfühlen sollen und in denen es verschiedene Aufenthaltsbereiche gibt.

Neues Restaurant-Design

Karl Neff, Leiter Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare, zu GOURMET: «Nach unserem erfolg-

reich verlaufenen Pilotprojekt im Berner Westside Center werden wir den Restaurants der Genossenschaft Migros Aare sukzessive ein neues modernes und doch gemütliches Design verleihen. Die Migros-Restaurants werden künftig in verschiedene 'Zonen' gegliedert sein, nämlich in einen behaglichen Lounge-Bereich mit gemütlich-bequemen Sitzgruppen, in einen Bereich mit Hochtischen, wo man sehen und gesehen werden kann, und in einen 'Traditional'-Bereich mit bekannter Tisch- und Stuhlmöblierung. Dazu gibt es künftig attraktive Kinderspielecken nach dem Motto 'Family & Kids'.» Das neue Restaurant-Design ist bereits in den Migros-Restaurants im Shopping Center «Tivoli» in Spreitenbach und im Migros-Einkaufszentrum «Ladedorf» in Langendorf bei Solothurn realisiert und mit Erfolg implementiert worden.

Dabei werden die Migros-Restaurants — je nach den bestehenden Platz- und Raumverhältnissen — in drei Kapazitätsgrössen-Typen gegliedert:

- ▶ Typengrösse I: 160 bis 200 Sitzplätze
- ▶ Typengrösse II: 200 bis 400 Sitzplätze
- ▶ Typengrösse III: ab 400 Sitzplätze

Frische-Qualität dank A la Carte-Küche

Gemäss Befragungen und Untersuchungen erwarten die Gäste von den Migros-Restaurants ein breites Angebot an gesunden, frischen und täglich neu zubereiteten Speisen und Gerichten. Diesen Erwartungen entspricht die Migros-Gastronomie seit geraumer Zeit, indem die Speiseproduktion von den ehemaligen Zentralküchen in die Produktionsküchen der jeweiligen Restaurants verlagert und damit dezentralisiert wurde. Karl Neff, Leiter Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare, zu GOURMET: «Je nach Produktgruppe ergeben sich daraus unterschiedliche Stufen der Produktions- und Fertigungstiefe. Unser Ziel ist es, die Speisen und Gerichte möglichst frisch und 'vor Ort', d.h. in den Produktions- und Fertigungsküchen der einzelnen Migros-Restaurants, zuzubereiten.»



Sie sind für die Gastronomie in der Genossenschaft Migros Aare verantwortlich: Karl Neff, Leiter Gastronomie (rechts), und Raymond Gärtner, Leiter Verkaufstechnik Gastronomie.



Das «Prunkstück» in der Fertigungsküche: Kippbratpfanne und Kippkochkessel von MKN, geliefert durch die WIBA AG Gastro Equipment. Zufrieden mit den MKN-Grosskochgeräten sind Karl Neff, Leiter Gastronomie, flankiert von Raymond Gärtner, Leiter Verkaufstechnik Gastronomie, und von WIBA-CEO Patrik Wiget. Aber auch Stefanie Kunz, Teamleiterin Küche, und Hans Bösiger, Leiter Restaurant, sind von der MKN-Qualität überzeugt.

Anpassung des Küchen-Equipments

Das hat tiefgreifende Veränderungen und Anpassungen an das küchentechnische Equipment in den Restaurationsküchen zur Folge. Raymond Gärtner, Leiter Verkaufstechnik Gastronomie bei der Genossenschaft Migros Aare, zu GOURMET: «Wir beziehen unsere Roh- und Ausgangsprodukte zumeist von den Migros-nahen Lebensmittel-Unternehmungen und achten darauf, dass «vor Ort» stets frisch und nach Bedarf produziert und zubereitet wird. Dieser Wandel in der Produktionsphilosophie hat Einfluss und Auswirkungen auf die

küchentechnische Ausstattung in unseren Restaurationsküchen, indem vermehrt auch Grosskochanlagen wie Kippkochkessel, Kippbratpfannen, Kombidämpfer, Drucksteamer, Schock- und Schnellfroster zum Einsatz gelangen. Die Küchen der Migros-Restaurants sind deshalb heute von modernen und effizienten Hotel- und A-la-Carte-Restaurationsküchen nicht zu unterscheiden. Mehr noch: Unser Frontcooking-Konzept, wonach gewisse Speisen und Menu-Komponenten vor den Augen der Gäste nach deren Wünschen zubereitet werden, unterstreicht den Frische- und Qualitätsanspruch der



Effiziente Lagertechnik der WIBA AG: Das Rollregal im Economat sowie die Lagergestelle in den Kühl- und Tiefkühlagern stammen von der WIBA AG Gastro Equipment.

Migros-Gastronomie noch zusätzlich. Das dezentralisierte Fertigungskonzept führt aber auch zu einer grösseren Flexibilität und zu einer Produktionsweise, die sich an den Gästebedürfnissen und am Nachfrageverlauf orientiert.»

Premium-Grosskochgeräte

So sind in der Fertigungsküche des neuen Migros-Restaurants im Einkaufszentrum «Ladedorf» in Langendorf bei Solothurn höchst effiziente MKN-Grosskochgeräte im Einsatz. Die Maschinenfabrik Kurt Neubauer (MKN)

stellt küchentechnische Anlagen und Geräte im Premium-Bereich her und vertreibt sie im deutschsprachigen Schweizer Markt durch die WIBA AG Gastro Equipment in Mägenwil.

Patrik Wiget, Teilhaber und CEO der WIBA AG, zu GOURMET: «Wir durften für die Ausstattung der Fertigungsküche des Migros-Restaurants im Einkaufszentrum 'Ladedorf' zwei MKN-Grosskochgeräte liefern und in Betrieb setzen. Es handelt sich um einen MKN-Kippkochkessel sowie um eine MKN-Kippbratpfanne. Beide Anlagen funktionieren von Anbeginn an ausgezeichnet und zuverlässig und erfüllen die Erwartungen der Küchenbrigade auch im fordernden Praxiseinsatz. Wir sind sehr stolz, uns zu den Lieferantenpartnern der Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare zählen zu dürfen.»

Ordnung muss sein

Die WIBA AG Gastro Equipment hat aber nicht nur thermische Grosskochgeräte der Premium-Marke MKN, sondern auch diverse WIBA-Lagergestelle für die Kühl- und Tiefkühlagerung sowie ein platz- und raumsparendes WIBA-Rollregal für das Economat geliefert. Die Qualitätsprodukte und die hohe Liefer- und Servicebereitschaft der WIBA AG Gastro Equipment sorgen für eine hohe Kundenzufriedenheit auch bei den Verantwortlichen der Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare.



INFOS:

Genossenschaft Migros Aare
Industriestrasse 20
3321 Schönbühl
Tel. 058 565 81 11
info@gmaare.migros.ch
www.migros.ch

WIBA AG Gastro Equipment
Eichlistrasse 17
5506 Mägenwil
Tel. 062 896 40 50
Fax 062 896 40 51
info@wiba-ag.ch
www.wiba-ag.ch



Erfolgreiche und vertrauensvolle Lieferantenpartnerschaft: Raymond Gärtner, Leiter Verkaufstechnik Gastronomie (links), und Patrik Wiget, Mitinhaber und CEO der WIBA AG Gastro Equipment.