



Das Mitarbeiterrestaurant der Eldora AG in Zürich-Oerlikon und Alto-Shaam Switzerland, Zürich:

## **Grosse Vielfalt im Food-Angebot – dank den Food-Inseln ganz ohne Warteschlangen!**

Rund 1500 Gäste wählen hier täglich an fünf Food-Inseln – Raclette, Thai-Curry oder veganen Hackbraten. Schnitzel trifft auf Quorn, und dieses Angebot widerspiegelt die Vielfalt der Gäste – international, altersdurchmischte, vom Allesesser bis zur Veganerin. Der Betrieb: Das Mitarbeiterrestaurant einer Grossbank in Zürich-Leutschenbach, geführt von einem 42köpfigen Team der Gastronomie-Spezialistin Eldora AG, welches die dort in Betrieb stehenden Multifunktionsgeräte von Alto-Shaam richtig einzusetzen und zu schätzen weiss.

Text: Sabine Born und GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: Rolf Neeser und zVg.



Impressionen von den verschiedenen Räumlichkeiten des Mitarbeiterrestaurants einer Schweizer Grossbank in Zürich-Oerlikon, welches von der Eldora AG mit viel Umsicht und Kompetenz geführt wird.

10.50 Uhr: Menubesprechung mit dem ganzen Team, Küchenchef David Fritschy resümiert das Tages-Angebot, fragt hier und da Details ab. Die Ruhe vor dem Sturm. Um 11 Uhr kommen die ersten Gäste, um 14 Uhr schliesst das Mitarbeiterrestaurant mit seinen 560 Sitzplätzen bereits wieder. Rund 1500 Gäste bedienen sich in diesen drei Stunden an fünf Food-Inseln, die jeweils eine eigene kulinarische Einheit bilden. Da ist Effizienz gefragt, Teamarbeit, eingespielte Abläufe – und eine technische Infrastruktur, die passt.

Die Food-Inseln heissen «Special», «Favorite», «Vitality», «Variety» und «Pizza & Pasta». Unter diesen Begriffen präsentiert Küchenchef David Fritschy eine vielfältige Speisen-Auswahl, vieles wird vor den Augen der Gäste frisch zubereitet.

Front-Cooking also: Das ist gute Unterhaltung und vermittelt Frische, Qualität – und mit Hintergrundinformationen zu Herkunft und Anbaumethoden der Ausgangs- und Rohprodukte ausserdem Transparenz. Jede Food-Insel bietet komplette Menu-Einheiten an, bestehend aus Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert und Getränke, auch bezahlt wird unmittelbar dort. Es gibt keine langen Schlangen an einer zentralen Kasse, keine

Umwege, bis der Gast alles hat, was er sich wünscht. Ein Gastronomiekonzept aus der Feder der Eldora AG, dem fünftgrössten Gastronomie-Unternehmen schweizweit und dem zweitgrössten Akteur in der Gemeinschaftsgastronomie!

Das Angebot richtet sich an Mitarbeitende mit durchgetakteten Arbeitszeiten, an internationale Gäste, heterogen bezüglich Alter und Geschmack: Die Lernenden essen vegan, der IT-Spezialist liebt es traditionell, die langjährige Mitarbeiterin achtet auf eine gesunde Ernährung. «Wir bedienen sie alle, individuell, mit einem vielfältigen, abwechslungsreichen Angebot», erklärt Daniel Baumgartner, Geschäftsführer des Mitarbeiterrestaurants, gegenüber GOURMET.

Das Mitarbeiterrestaurant in einem Hochhaus mit zwei markanten Türmen in Zürich-Leutschenbach, die mit glänzender Glas-Stein-Fassade und 26 Stockwerken hoch in den Himmel ragen, ist eines von 132 Betrieben, welche die Eldora AG schweizweit führt. Hinzu kommen 61 Mensen und 64 Restaurationsbetriebe in Alters- und Pflegeheimen. Insgesamt produzieren 2200 Eldora-Mitarbeitende täglich rund 60 000 Mahlzeiten für bis zu 30 000 Gäste.



Grosszügiger Takeout-Bereich mit fünf verschiedenen Food-Inseln: Vielfältiges kulinarisches Angebot – ganz ohne Warteschlangen!

## Speisen mit Heimvorteil und Exoten

Nach und nach beleben die immer zahlreicheren Gäste die Food-Inseln, ohne sie zu überlaufen. An der «Special»-Food-Insel schöpft, wer es traditionell mag, ein Zürcher Geschnnetztes, Schweins-Saltimbocca oder Riz Casimir. «Die moderne Alpenküche kommt sehr gut an», bestätigt Caroline Petrich, Bereichsleiterin von neun Eldora-Filialen in der Deutsch- und Westschweiz – nicht nur bei den Schweizer Gästen, auch beim internationalen Publikum.

Die Variety-Insel bedient Fleischliebhaber mit Rinds-huftbraten, Lammgigot oder anderen «Grosses Pièces»-Köstlichkeiten, die in den Alto-Shaam-Niedertemperatur-Öfen gegart und dann auf der Alto-Shaam-Tranchierstation präsentiert und aufgeschnitten werden. Der Nachschub liegt praktischerweise griffbereit in der darunter liegenden Warmhalte-Schublade, ebenfalls von Alto-Shaam. Alternativ zu den «Grosses Pièces» werden auch andere Speisen angeboten, wie zum Beispiel Gemüse- und Fleischwähen oder Kurzbratfleischstücke. Kombiniert wird das Angebot mit einer grossen Auswahl verschiedenster Salate. «Smart-Eating» lautet das Konzept dieser Food-Insel, basierend auf den Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE): Gerichte mit maximal 600 Kalorien, salz- und

fettarm, schonend zubereitet, mit hohem Proteinanteil, gesund, genussvoll, sexy.

Metabolic-Balance-Gerichte werden an der «Vitality»-Insel serviert, ein Ernährungsprogramm zur Gesundheitsförderung und Gewichtsregulierung. Buntbarschfilet mit Mango-Basilikumvinaigrette, Glasnudeln und Tagesgemüse zum Beispiel. Kombiniert wird das Angebot mit vegetarisch-veganen Gerichten: Quorn-geschnetztes, Gnocchi oder Röstitaschen mit Frischkäse. «Vegane Gerichte gehören heute zwingend auf den Speiseplan von Eldora», betont Caroline Petrich gegenüber GOURMET und erklärt, wie die Eldora-Mitarbeitenden von veganen Kochexperten für die vegane Küche fit gemacht werden. Von den Besten der Besten.

Ergänzt wird das umfassende Speise-Angebot mit einer Pasta- und Pizza-Insel. Wobei auch hier die kulinarischen Grenzen bewusst ausgelotet werden, die Pasta auch mal aus dem Asia-Wok geschöpft, ein Flammkuchen oder eine Wähe statt einer Pizza gereicht wird.

## Kein Platz für Pauschallösungen

Alles in allem ein überzeugendes Food-Insel-Konzept, das auch optisch punktet. Glänzender Chromstahl trifft auf dunkle Counter-Verkleidungen, je nach Food-Insel mit unterschiedlicher Farbbeleuchtung. Rundherum gruppierte Essbereiche – clean, hell, attraktiv, mit Pflanzen als zusätzliche Raumteiler – schaffen eine angenehme Atmosphäre, die auch akustisch nicht überreizt. Insgesamt stehen den Mitarbeitenden der Grossbank drei Gastronomie-Welten auf rund 2250 Quadratmetern zur Verfügung:

- ▶ Das Mitarbeiterrestaurant mit 560 Sitzplätzen.
- ▶ Eine Panini-Bar mit 100 Sitzplätzen in der 20. Etage.
- ▶ Eine Sushi- und Coffee-Bar mit 120 Sitz- und Stehplätzen.
- ▶ Hinzu kommt eine Terrasse am gut frequentierten Quadroplatz mit zusätzlich 300 Sitzplätzen.

Ein umfassendes Angebot, fein ausgeklügelt, 2010 eröffnet, 2012 mit dem «Best of Swiss Gastro Award» in der Kategorie «Business & Care» ausgezeichnet. «Ein



Effiziente Küchentechnik dank Polyvalenz und Multifunktionalität:  
Der Cook-, Hold- & Smoke-Ofen von Alto-Shaam steht im  
täglich fordernden Einsatz.

Mitarbeiterrestaurant muss heute sehr hohe Qualität liefern, frische Küche, regional, vor allem individuell, auf die Vielfalt der Gäste ausgerichtet», ist Caroline Petrich überzeugt. «Wir bedienen täglich die gleichen Gäste. Das heisst, wir müssen umso umsichtiger mit ihnen umgehen und gastfreundlich sein», ergänzt Geschäftsführer Daniel Baumgartner. Mit der Vertrautheit zwischen den Gästen und unseren Mitarbeitenden sinkt auch die Barriere für Kritik, die aber durchaus konstruktiv sein kann und oftmals mit Menu-Wünschen verbunden ist. «Und dann sind wir uns keineswegs zu schade, mal wieder Ghackets mit Hörnli und Apfelmus aufzutischen», lacht der Geschäftsführer.



## Holzspäne für echten Rauchgeschmack

«In unserem hektischen Betriebsalltag ist ein gut eingespieltes Team von zentraler Bedeutung, eine gute Kommunikation auch», betont Küchenchef David Fritschy gegenüber GOURMET. Auf ihn hat das Eldora-Team neun Monate gewartet. «Wer die Küchenmannschaft führt, muss passen, vom Typ, von seinen Kompetenzen, von der Erfahrung her», begründet Geschäftsführer Daniel Baumgartner seine Ausdauer. David Fritschy passte perfekt. Er hat zuvor ein eigenes Hotel geführt und bringt Kreativität und Vielfältigkeit von der Hotellerie in die Gemeinschaftsgastronomie. Er weiss seine Erfahrung mit modernen Grundzubereitungsarten mit der Flexibilität effizienter technischer Küchengeräte in einem hektischen Betriebsalltag kompetent zu verknüpfen.

So zum Beispiel den Halo Heat Cook-, Hold- & Smoke-Ofen 767-SK/III von Alto-Shaam Switzerland: «Ein Lambraten wird hier seit sechs Uhr morgens während 4,5 Stunden bei einer Anfangs-Temperatur von 120 Grad zur Perfektion gegart», erklärt der Chefkoch. Mit über Nacht eingeweichten Holz schnitzeln wurde das Fleisch während zehn Minuten geräuchert – für den echten Räuchergeschmack. «Ein vielseitig einsetzbares Gerät», schwärmt auch Daniel Baumgartner. «Alles Mögliche kann geräuchert werden. Tofu etwa oder Zwiebeln für

ein Chutney. Fleisch kann zudem langsam und präzise gegart und über längere Zeit bei optimaler Temperatur konstant warmgehalten werden.»

Für die konstante und hervorragende Speisenqualität zeichnet Alto-Shaams bewährte Halo-Heat-Technologie verantwortlich: «Im geschlossenen Garraum der Geräte baut sich eine konstante, sanfte Wärme mit einem Feuchtigkeitsgehalt von bis zu 98 % auf, die das Austrocknen der Speisen verhindert. Sie erhalten einzigartig zarte, saftige Fleischprodukte mit einer optimalen Konsistenz, die über Stunden ohne Qualitätsverlust warmgehalten werden können», erklärt Edouard Parlier, Geschäftsführer von Alto-Shaam Switzerland, und betont gleichzeitig die wichtige Rolle von Schulungen. «Nur wer mit den Geräten vollumfänglich vertraut ist, baut sie gekonnt in die Küchenabläufe mit ein und schöpft ihr Potenzial optimal aus», bestätigt auch Eldora-Gastgeber Daniel Baumgartner. Mit Einführungsschulungen wird den Mitarbeitenden Grundwissen vermittelt, und mit regelmässigen Weiterbildungen werden Kompetenzen gefestigt, um das gesamte Potential der Geräte von Alto-Shaam vollumfänglich auszuschöpfen – damit sich die Investitionen auch bezahlt machen und ein Return on Investment Realität wird.

# Betriebsgastronomie



Effektvolle Food-Präsentation und effiziente Arbeitsabläufe dank der Kombination von Tranchierstation und Warmhalte-Schublade von Alto-Shaam. Eldora-Mitarbeiterrestaurant-Geschäftsleiter Daniel Baumgartner (Mitte), Küchenchef David Fritschy (rechts) und Alto-Shaam Switzerland-Geschäftsführer Edouard Parlier erörtern gemeinsam die multifunktionalen Einsatzmöglichkeiten der Carvery-Tranchier-Station von Alto-Shaam.

## Gute Lösungen für enge Platzverhältnisse

Damit an der Front alles rund läuft und die vielen Gerichte vor dem Gast frisch zubereitet werden können, ist eine optimale Vorbereitung und ein optimales Warmhalten (bei konstanten Temperaturen) der Speisen essentiell. «Dabei unterstützen uns die Food- und Technik-Lösungen von Alto-Shaam optimal», versichert Daniel Baumgartner gegenüber GOURMET. «Ich kannte die Geräte von früher, wollte keinesfalls auf sie verzichten.» Dabei kam Daniel Baumgartner zu Gute, dass Eldora von Anfang an involviert war, als das Personalrestaurant neu konzipiert und auf die Bedürfnisse der Grossbank ausgerichtet wurde.

Kurz vor dem Ansturm der rund 1500 Gäste gibt es für das Team ein kurzes Update von Küchenchef David Fritschy, der seit 2,5 Jahren die kulinarische Handschrift des Eldora-Mitarbeiterrestaurants prägt. Das Team zählt insgesamt 42 Mitarbeitende, davon 14 Köchinnen und Köche.



«Wir konnten zwar nicht in die Planung eingreifen, aber doch richtungsweisend mitbestimmen», erinnert sich Caroline Petrich, etwa bezüglich Raumaufteilung und Einrichtung, die ergonomisch konzipiert sein muss, wenn täglich 1500 Mahlzeiten serviert werden. Ein Gespür, das ein praxisorientierter Geschäftsführer wie Edouard Parlier von Alto-Shaam Switzerland mitbringt, der in enger Zusammenarbeit mit Daniel Baumgartner immer wieder neue Lösungen erarbeitete. «Eine Herausforderung sind die engen Platzverhältnisse. Da passten die eher schmalen, mobilen, ursprünglich für den Schiffsbau konzipierten Alto-Shaam-Geräte optimal hinein», erklärt Edouard Parlier.

Da ist zum Beispiel die Tranchier-Station, die Carvery Station CS-200/S, welche mit der Halo-Heat-Technologie ausgestattet ist, was ein optimales Warmhalten von Lammracks, Entenbrust oder Wähen auf der exakt richtigen Temperatur und bei gleichzeitig optimiertem Energieverbrauch gewährleistet. «Mit dem Vorgänger-Modell kamen wir immer wieder an Kapazitätsgrenzen», erinnert sich Daniel Baumgartner. Die perfekte Lösung war schliesslich die Kombination der Tranchier-Station mit der Warmhalteschublade 500-2D, die sich perfekt in den engen, darunterliegenden Tresen einpassen liess und fortan Nachschub aus zwei Schubladen mit exakt der gleichen Temperatur sicherstellte. Hohe Qualität bei gleichzeitiger Flexibilität.



Der Warmhalteschrank von Alto-Shaam in der «Vitality»-Insel verfügt über zwei getrennte Bereiche und verhindert so unerwünschte Geschmacksübertragungen. In den beiden Kammern lassen sich unterschiedliche Temperaturen einstellen.

Fisch enthalten, ausserdem vegetarische und vegane Gerichte. «Beim Warmhalten dieser Speisen darf es zu keinen Geruchskontaminationen kommen.» Und so war auch diese Lösung von Alto-Shaam perfekt auf Eldora zugeschnitten – um in kurzer Zeit hohe Qualität in grossen Mengen und trotzdem frisch zubereitet einer vielfältigen Gästeschar zu servieren.

## Mehr zum Thema

Eldora AG, Gebäude A1 M.O.V.E., Bändliweg 20, 8048 Zürich  
Tel. 043 255 20 50, info.zuerich@eldora.ch, www.eldora.ch

Alto-Shaam (Switzerland), Plüss & Partners, Am Suteracher 5, 8048 Zürich  
Tel. 044 462 35 50, info@alto-shaam.ch, www.alto-shaam.ch

## Auf Augenhöhe kommunizieren

Auf diese Weise wuchs die Zahl der im Eldora-Restaurant im Einsatz stehenden Alto-Shaam-Geräte kontinuierlich. «Wir haben die Bedürfnisse eruiert und mit passenden Lösungen abgedeckt», erklärt Edouard Parlier. «Was ich an Alto-Shaam schätze, ist der familiäre Umgang. Die Betreuung von Profis, die selber an der Front waren. Die Kommunikation auf Augenhöhe», lobt Geschäftsführer Daniel Baumgartner die Partnerschaft mit Alto-Shaam Switzerland. Das auch in der Schweiz seit Jahrzehnten etablierte Unternehmen und sein Geschäftsführer Edouard Parlier verkaufen nicht nur effiziente Küchengeräte – vielmehr führen sie auch kompetente und praxisorientierte Schulungen durch. Ein ehrlicher konstruktiver Austausch: «Ich verkaufe keine Geräte um jeden Preis, sondern biete dem Kunden, was er braucht, was ihn weiterbringt.»

Ein gutes Beispiel ist der Warmhalteschrank 1200-UP im «Vitality»-Counter: Zwei Warmhalteschränke mit individueller Temperatureinstellung in einem Gehäusmantel integriert, ausgestattet mit der Ringwärme Halo-Heat und Platz für 16 Bleche. Auch hier war das Bedürfnis klar: «Wir benötigen grössere Warmhaltestationen bei geringen Platzverhältnissen und ohne Geschmacksvermischung», fasst Daniel Baumgartner die Ausgangssituation zusammen. An der «Vitality»-Station werden Metabolic-Balance-Gerichte serviert, die oft

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.) Eldora-Küchenchef David Fritschy, Polyana und Margrit Plüss sowie Geschäftsführer Edouard Parlier von Alto-Shaam Switzerland sowie Eldora-Bereichsleiterin Caroline Petrich und Eldora-Restaurant-Geschäftsführer Daniel Baumgartner.

