



DIE PLATTFORM FÜR DEN AUSSER-HAUS-MARKT

| [Druckversion](#) |[Zurück zur Ursprungsseite](#)

food-service Branchennews

Schweiz: Frische-Konzept Hitzberger expandiert



Vor drei Jahren ist der Schweizer Sternekoch Eduard Hitzberger mit der Marke ‚Hitzberger – fastfood natürlich‘ gestartet. Sechs Filialen in Basel, Bern und Zürich gibt es mittlerweile. Ein weiteres Outlet wird im Herbst in Pratteln eröffnet. Auch für Deutschland und Österreich werden Franchisenehmer gesucht.



Frisch zubereitete Wraps sind der Renner in den Läden des mit zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Kochs und Unternehmers Eduard Hitzberger. Daneben gibt es

Sandwiches, Suppen, Salate, Curries, Müslis, Fruchtsäfte und Smoothies. Hitzberger setzt auf die steigende Nachfrage nach schnellem und gesundem Essen. Der gesundheitsbewussten Klientel bieten die sechs Filialen in der deutschsprachigen Schweiz im Durchschnitt etwa 60 Sitzplätze in freundlichem Ambiente – Tapeten mit ornamentalem Print, bunte Lampen und Kissen, Böden und Sitzmöbel aus hellem Holz. Etwa 40 % der Verkäufe entfallen auf das Take-away-Geschäft.

Transparenz wird bei den Schweizern groß geschrieben. Die Gerichte auf der Karte werden nicht nur nach den Nährstoffen Eiweiß, Kohlenhydrate und Fett sowie nach Kalorien aufgeschlüsselt. Zusätzlich informiert Hitzberger auch darüber, welche Produkte aus dem Bioanbau stammen, ein Fairtrade-Siegel tragen oder rein aus Schweizer Rohstoffen zubereitet sind. Von den Gästen wird dieser Service geschätzt, sie geben bei ihrem Besuch durchschnittlich zwischen 13 und 15 sfr aus.

Ein gutes Gewissen dürfen die Gäste nicht nur bezüglich der Kalorien und Herkunft ihres Essens haben. Auch bei Take-away-Behältern, Trinkhalmen und Besteck wurde auf Nachhaltigkeit geachtet, alles ist aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt und zu 100 % kompostierbar. Aus der Steckdose kommt in den Hitzberger-Filialen Ökostrom.

An Hoch-Frequenzstandorten in Fußgängerzonen, Shopping-Centern und Bahnhofspassagen tritt Hitzberger mit zwei unterschiedlichen Konzepten auf: Entweder als Restaurant mit 100-200 qm oder als Take-Away mit 10-100 qm. Die siebte Filiale in Pratteln bei Basel (Starttermin: Herbst 2012) ist als Shop-in-Shop-Outlet in einem Einrichtungshaus der Marke Pfister konzipiert und wird ebenfalls als Eigenbetrieb geführt. Für die weitere Expansion will man künftig jedoch auch Franchisenehmer ins Boot holen. Das Konzept für die Franchise-Partnerschaften steht bereits.

www.hitzberger.ch
18.07.2012, CWO - Redaktion food-service

Gefällt mir

Philippe Hagen und 6 anderen gefällt das.



Weitere Branchennews vom 18.07.2012:

[Alex: Jüngster Flaggship-Betrieb im The Squire am Airport Frankfurt](#)

London: 20 Restaurant-Tipps

Leipzig: Deutsche Cocktail-Meisterschaft im Juli

Neueste Zahlen: Arbeit im Gastgewerbe

Hotellerie & Gastronomie: Preislevels ausgewählter Länder

[Zurück zur Ursprungsseite](#)[Seitenanfang](#)[Seite drucken](#)

Copyright: © **Deutscher Fachverlag GmbH**; Impressum: **Datenschutz**
Anregungen & Kommentare an info@cafe-future.net

Für den Inhalt von Angeboten, zu denen eine Verbindung per Link möglich ist, und die nicht vom Deutschen Fachverlag stammen, wird keine Verantwortlichkeit und Haftung übernommen.