



Kulinarisch in die Sommersaison starten



Bald kommt die hellere Jahreszeit und es wird endlich wieder wärmer. An den warmen Frühlings- und Sommertagen haben Hotels, Restaurants und Freizeitbetriebe mit grossen Terrassen Hochkonjunktur. Die Gäste suchen genussvolle und leichte Saisonkulinarik. Effizient, frisch, fein und möglichst gesund heisst hier die Erfolgsformel.

Ob für das abwechslungsreiche Frühstück, für ein schnelles und leckeres Mittagessen, für die feine Zwischenverpflegung oder das entspannte Abendessen – bei sommerlichen Temperaturen sind hochwertige Produkte, ein richtig gewählter Conveniencegrad, einfache und klare Küchen- und Serviceprozesse sowie eine betriebliche Top-Organisation ein Muss. Nur damit können die hohen Frequenzen kompetenten bewältigt werden.

Morgens mit einer attraktiven Auswahl an kalten und warmen Speisen, mittags mit einem kompakten, wertigen und leichten Menüangebot mit beispielsweise schön inszenierten, schnell zu fertigenden Einkomponenten-Speisen und abends mit einem emotional angerichteten BBQ-Angebot kann definitiv bei den Gästen gepunktet werden.

Beim BBQ erfreuen sich neben den Grillklassikern Steaks & Co. auch Trendthemen wie Nose to Tail, Fisch-BBQ und Plant Based Streetfood nach wie vor hoher Beliebtheit. Ich wünsche Ihnen viel Spass bei der sommerlichen Lektüre und viel Erfolg bei Ihrem frequenz- und margenstarken Saisongeschäft.

Kulinarische Grüsse

Handwritten signature of Marius Gamp.

Marius Gamp
Leiter Fachberatung

Frische und Regionalität sind für uns entscheidend

Bald beginnt für die Gastronomie auf den Terrassen und in den Ferienhotels die Saison. Zu diesem Thema haben wir Charlélie Cacheux (C.C.), Executive Chef im Eurotel Montreux, und Dominique Landry (D.L.), stellvertretender Direktor bei Eurotel, interviewt.

Wie würden Sie Ihre Kundschaft beschreiben?

C.C.: Hier in Montreux haben wir eine mediterrane Atmosphäre und eine sehr angenehme Kundschaft, die diese Atmosphäre genießt und sich hier erholt. Wir sind auch sehr familienfreundlich.

Was sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten Erfolgsfaktoren für eine erfolgreiche Saisongastronomie?

C.C.: Für mich ist es wichtig, frische und lokale Produkte anzubieten. Das ist es, was unsere Gäste suchen. Ausserdem braucht es Effizienz, denn die Leute wollen ihren Tag am See oder in den Bergen geniessen und keine Zeit am Restaurantisch verlieren.

Stellt die Volatilität des Saisongeschäfts im Frühjahr und Sommer besondere Herausforderungen dar?

C.C.: Unsere Saison startet im April und den ganzen Sommer über ist hier viel los. Wir stocken daher in diesem Zeitraum unsere Lagerbestände auf und beschäftigen von April bis Ende Oktober mehrere Saisonkräfte. Da wir saisonale Produkte verwenden, sind unsere Lieferanten bereits informiert und darauf vorbereitet.

D.L.: Wir haben ein alle drei Monate wechselndes Basisangebot, welches durch saisonale Aktionen wie Spargel oder Wild ergänzt wird. Wir arbeiten auch mit einem Berater, der mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Er hat uns empfohlen, nicht mehr als drei Zutaten auf dem Teller anzurichten, damit die einzelnen Komponenten besser zur Geltung kommen.

Wie umfangreich sollte eine gute Karte sein?

C.C.: Heutzutage suchen die Leute nach mehr Sinn bei dem, was sie essen, und nach lokalen Produkten. Deshalb haben wir eine reduzierte Karte mit sorgfältig selektiertem Angebot. Für die Gäste ist es zum Beispiel angenehm zu wissen, dass sie eine Féra aus dem 30 m entfernten Genfersee essen.

Wie vermitteln Sie Ihren Gästen die Qualität Ihrer Gerichte?

C.C.: Bevor eine neue Karte herauskommt, halten wir ein Meeting mit dem Servicepersonal ab. Denn die Küche allein oder der Service allein können nicht viel ausrichten. Es ist wichtig, dass beide Bereiche gut aufeinander abgestimmt sind.

D.L.: Wenn wir die Speisekarte ändern, bereitet der Küchenchef am ersten Tag morgens alle Gerichte zu, um sie dem Servicepersonal vorzustellen. Das Personal kann dann alles probieren, Fragen stellen, oder über Allergene und Unverträglichkeiten sprechen.

Wie viele Mitarbeiter haben Sie in der Küche und wie finden Sie qualifiziertes Saisonpersonal?

C.C.: In der Nebensaison sind wir 14, in der Hochsaison 20 Personen. Seit Covid ist es komplizierter, Personal zu finden, da viele helfende Hände die Gastronomie verlassen haben. Wir brauchen daher von unseren Mitarbeitern mehr Flexibilität, um weiterhin gemeinsam erfolgreich zu sein.

D.L.: Wir versuchen auch, pragmatische Lösungen zu finden, wie beispielsweise die Vermittlung einer Unterkunft für die ersten Monate für Mitarbeiter, die von weiter her kommen.

Gibt es andere Themen, die sich durch Covid geändert haben?

C.C.: Wir haben weniger Tische auf der Terrasse und im Innenbereich und das wird auch so bleiben. Dies kompensieren wir, indem wir jetzt von Freitag- bis Sonntagabend zwei Zeitslots anbieten,



Charlélie Cacheux, Executive Chef im Eurotel Montreux

jeweils um 18.30 Uhr und 20.30 Uhr. Damit können wir die maximale Anzahl an Gästen unter bestmöglichen Bedingungen bedienen.

Wie bewältigen Sie die grossen Mengen in der Küche?

C.C.: Wir verwenden 80% frische Produkte und arbeiten enorm viel mit der Vakuumgarmethode. Dadurch können wir frische Produkte in ausreichend grossen Mengen anbieten. Wir haben auch das Glück, eine neue Küche mit guter Infrastruktur zu haben.

Welche Food-Trends werden beim Terrassenessen beobachtet?

C.C.: Wir müssen uns auf eine Kundschaft einstellen, die besser auf sich achten möchte. Daher bieten wir vor allem mittags leichte und gesunde Mahlzeiten an und bevorzugen Qualität vor Quantität. Die richtige Menge und eine schöne Präsentation. Es gibt auch immer mehr Menschen, die sich vegan ernähren oder glutenintolerant sind. Wir müssen auch auf diese Bedürfnisse eingehen.

D.L.: Wir bieten auch Gerichte an, die man als kleine oder doppelte Portion bestellen kann, und spielen so mit unterschiedlichen Mengen. Eines unserer meistverkauften Gerichte ist unser Burger, den wir in mehreren Varianten anbieten und den man als Single oder als Double bestellen kann.

«Es ist entscheidend, dass wir bei allem, was wir tun, authentisch bleiben.»

Was sind Ihre konkreten Erwartungen an einen auf Gastronomie spezialisierten Partner wie Swiss Gastro Solutions?

C.C.: Ich pflege sehr gute Beziehungen zu meinen Lieferanten, weil sie wichtige Akteure in der Küche sind und mir helfen, Qualitätsprodukte zu einem bestimmten Preis zu finden. Die Wichtigkeit guter Kommunikation darf nicht unterschätzt werden.

Wie sehen Sie die zukünftige Entwicklung von Terrassengastronomie und Ferienhotels?

C.C.: Ich denke, wir werden uns mehr auf pflanzenbasierte Ernährung konzentrieren. Die Menschen wollen ihren ökologischen Fussabdruck minimieren. Daher müssen wir noch sorgfältiger darauf achten, was wir kaufen und wie wir die Produkte kaufen und verarbeiten.

D.L.: Ich würde gerne hinzufügen, dass auch die pflanzlichen Komponenten lokal sein müssen. Und es ist entscheidend, dass wir bei allem, was wir tun, authentisch bleiben. Um unseren Einfluss auf die Umwelt besser zu kontrollieren, haben wir seit Februar Mülleimer, die mit einer Kamera verbunden sind. Damit können wir untersuchen, was wir wegwerfen, und erkennen so, ob es ein Problem mit einem Produkt oder den angebotenen Mengen gibt.

Vielen Dank für diesen spannenden Einblick und weiterhin viel Erfolg!

HERZHAFTES FRÜHSTÜCKSANGEBOT



Ein abwechslungsreiches
leckeres Frühstücks-
angebot kann als Früh-
stücksteller oder Buffet
gereicht werden.



KNUSPRIG

Eine Variation duftend knusprig-warmer JOWA Backwaren gehören dazu. Wir bieten ausserdem auch glutenfreie Optionen von Huttwiler.

«American meets Swiss» – eine attraktive Fusion für Geniesser mit der Fresh Rösti, Spiegelei und gebratenem Speck.



Feine Eierspeisen und erfrischende Milchprodukte sind sättigend und gut für die Marge.

UNSERE TOP 12 ARTIKEL

7610351231676	L+S Schweizer Rührei Mix pasteurisiert Freilandhaltung 900 g
7610351102648	L+S Schweizer Eier Freilandhaltung 53 g+ weiss 3 x 30 Stück
7630028307282	Mifroma Gruyère AOP Käseportionen 25 x 20 g
2149380000000	Mifroma Tilsiter mild ¼ 1 x ca. 1 kg
7616700133806	JOWA Buttergipfel TK 55 g
7616700241181	JOWA Croissant français TK 80 g
7616600709606	COOH Butter Becher 96 x 10 g
7616800858432	Konfitüren- & Gelée-Portionen assortiert, kernlos (6 Sorten à 20 Stk.)
7616600707480	COOH Joghurt assortiert 4 x Erdbeere/ Ananas/ Aprikose 12 x 90 g
7616800854557	Birchermüesli 1.25 kg
7617014178316	Café Royal UTZ Crema Bohnen 1 kg
7616800846132	MORE Fresh Orange Juice 1 L

LEICHTE GERICHTE FÜR DAS TERRASSENANGEBOT (1/2)



HOCHWERTIG

Für ein frisches, kompaktes und leicht umzusetzendes Mittagsangebot eignen sich unsere hochwertigen High Convenience Komponenten für höchsten gastronomischen Anspruch.



Schnell & praktisch - mit beispielsweise der durchgebratenen Pouletbrust und den Salatsorten lassen sich im Nu attraktive saisonale Fitnesssteller fertigen.

**Margeninteressanter Zusatzumsatz inklusive:
Aus einfachen Eistees, Fruchtsäften und Mineralwasser lassen sich tolle sommerliche alkoholfreie Mocktails, Infused Waters, Schorlen und Limonaden entwickeln.**

Knackig-frisch: kein Terrassenangebot ohne feine gesunde Salatvariationen. Mit Nuss- und Kernenmischungen von Delicaterra kann ein spannendes Individualkonzept entwickelt werden.



LEICHTE GERICHTE FÜR DAS TERRASSEN- ANGEBOT (2/2)



Trendiger One
Pot Swiss Style:
High Convenience
Älplermaccheroni
mit Apfelmus.

Leichte Fischküche ist in der warmen Saison gefragt: Eine grillierte Lachstranche von Tipesca mit attraktiver saisonaler Gemüse Mischung.



PLANT BASED

Vegi Planet Gericht: einmal als Kindermenü und einmal als attraktiver Baked Potato mit einer leckeren Füllung mit pflanzenbasiertem Geschnetzelten.



UNSERE TOP 12 ARTIKEL

7616800894324	Äplermaccheroni IQF 2×2.5 kg
7616800150307	CULINARIUM Apfelmus 2×2.5 kg
7616800842714	Vegi Planet Gyros TK 2×2.5 kg
7613312084502	Pouletbrust durchgebraten (Stück ca. 125 g), 2×2.5 kg
7616800812670	Jus gebunden
7616800860572	Cappelletti Caprese
7616800906225	Basissauce für Pasta 2.5 kg
7616800854403	Maissalat 1.25 kg
7616800854885	Kartoffelsalat an Mayonnaise-Dressing 4 kg
7616800927039	Jalapeños (Stück ca. 30 g)
3344540133369	Grillsauce 800 ml
3344540133314	Sauce Tartare 800 ml

Schnell gefertigt und mit guter Marge: Pastanova und Salsanova mit saisonaler Note.

GRILL, BBQ & STREETFOOD



VIELSEITIG

Für einen stimmungsvollen Grillabend und eine stilvolle Verpflegung: Fleisch- und Fischspezialitäten von Mérat und Tipesca und die Plant Based Alternativen von Vegi Planet.

**Wurstspiesschen
mit gesunder
Salatbeilage.
Auch spannend
für Kids.**



**Rosa gebratenes Thun-
fischsteak von Tipesca
mit einer pikanten
asiatischen Vinaigrette.**



Heisses Grillgut: Mérats Swiss Beef von seiner schönsten Seite.

UNSERE TOP 12 ARTIKEL

184134134900	Swiss Gourmet Grand Cru Schweinekotelett 12 x 300 g TK
184116154700	Rind Hohrücken Gastro 5 x 220 g
184101026600	Kalb Bratwurst 10 x 140 g
184191028405	ASC Lachs Fil Port gesch m/H o/G GnW NO ZU
184191101560	Thunfisch Steak 140-170 g VN WF TK

Artikel von Mérat und Tipesca können direkt unter shop.merat-tipesca.ch bestellt werden.



**Vegi Planet Streetfood inspirierte
BQQ Version mit dem Erbsenprotein-
Grillburger.**

7613312349892	ASC Crevetten BlackTiger roh geschält 10 kg
7616800857022	Vegi Planet Erbsenprotein-Grillburger (Stück ca. 115 g)
7616800841038	Ofengemüse IQF
7616800853352	Süsskartoffel-Frites Grobschnitt (11 x 11 mm)
7616800853406	Kräuterbutter 3 x 30 x 10 g
3344540133338	Sauce Hot Cocktail 800 ml
3344540133307	Sauce Barbecue 800 ml

SCHNELL & LECKER FÜRS BUFFET



Für das gleichermassen leckere wie praktische Angebot im Freizeitbetrieb und den interessanten Impulsverkauf können wir eine Vielzahl an Buffetartikeln und das I Gelati Impulssortiment empfehlen.



Attraktive Conviencesalate mit viel Frische inszeniert für frequenzstarke Momente im Freizeitbetrieb.



Hochwertige Glace aus Schweizer Produktion für den wichtigen Zusatzverkauf in der Saison-Gastronomie.



ZUM DIPPEN
 Feines Frittiertes mit genussvollen Dipsaucen für den Appetit zwischendurch oder zum Dippen und Teilen.

UNSERE TOP 12 ARTIKEL

- 7613312084564 Chicken Crunchy (Stück ca. 35 g)
- 7613312088661 MSC Golden Nuggets (Stück ca. 30 g)
- 7613312163412 Vegi Planet Balls Classic (Stück ca. 20 g)
- 7613312163498 Vegi Planet Crispy Nuggets (Stück ca. 20 g)
- 8717154055597 Zwiebelringe im Backteig (Stück ca. 16 g)
- 7616800842653 Mais Fries (Stück ca. 20 g)
- 7616800890920 Country Cuts gewürzt
- 7616800920900 Karotten-Stäbchen
- 7616800854304 Coleslawsalat 1.25 kg
- 3344540130252 Ketchup 3 kg
- 7617400100594 I Gelati Becher Rahmglace Stracciatella
- 7617400100600 I Gelati Becher Rahmglace Chocolat Suisse

KAFFEE & DESSERT FÜR GOURMETS UND GOURMANDS



LIEBEVOLL

Für Gourmets und Gourmands sind die feinen Kaffeekreationen von Café Royal und filigran inszenierte Dessertvariationen mit feinen Toppings genau das Richtige.



Mini-Pâtisserie der JOWA für den Nachmittagskaffee in den Randstunden nach dem Mittagsgeschäft.

UNSERE TOP 12 ARTIKEL

7616700279429	Mini Schwarzwälder carré 43 × 43 × 43 mm
7616700279443	Mini Schweden carré 43 × 43 × 43 mm
7616700270860	Mini Crèmeschnitten
7617014178316	Café Royal Crema Kaffee Bohnen 8 × 1 kg
7617014192824	Café Royal Espresso Forte Bohnen 8 × 1 kg
7617014178323	Café Royal Espresso Kaffee Bohnen 8 × 1 kg
7617400099751	I Gelati Rahmglace Vanille & Caramel salé 2000 ml
7617400099034	I Gelati Rahmglace Grappa la Ticinella 2000 ml
7617400100631	I Gelati Rahmglace Crème de Gruyère 2000 ml
7616800857213	Topping Schokolade
7616800857220	Topping Erdbeer
7616500627864	Couverture Noir Rondini 1 × 5 kg

Trend trifft auf Klassik: Neben den beliebten heißen Kaffeespezialitäten passen die kalten trendigen Pendants perfekt ins Angebot.



Starke Marken für Sie vereint.



Culinarium



Delicaterra
PASSION FOR FOOD



✚ MIFROMA ✚
MAÎTRES FROMAGERS SUISSES



pastanova
salsanova

HUTTWILER
✚ GLUTEN FREE



mérat
VIANDES & COMESTIBLES

