



*Das Produktionskonzept der Candrian Catering AG, Zürich:*

# Eigenprodukte

— wenn's dem Profil, der Qualität und Frische dient!

*Die Candrian Catering AG in Zürich mit an die 40 Hotel-, Gastronomie- und Takeaway-Betrieben und einem Jahresumsatz von rund hundert Millionen Franken ist das grösste Gastronomie-Unternehmen in der Schweiz, das sich in ausschliesslichem Familienbesitz befindet. So profiliert die einzelnen Marken und Betriebe der Candrian Catering AG sind, so eigenwillig ist auch ihr Produktionskonzept: Was dem Profil, der Qualität, der Frische, Flexibilität und Originalität der Betriebe und Lokale dient, wird — trotz den gewaltigen Mengengrössen — in der Regel «inhouse» produziert und zubereitet!*

*Von Chefredaktor René Frech*



*Impressionen aus der grossen bunten und kosmopolitischen Gastronomie-Welt der Candrian Catering AG: Starke Marken und Gastro-Konzepte mit Profil!*

Mit zwei Hotels, einem Catering-Service, 29 Restaurants und fünf Takeaway-Betrieben innerhalb und ausserhalb des Zürcher Hauptbahnhofs sowie mit 1100 Voll- und Teilzeit-mitarbeitenden und einem Umsatz von rund hundert Millionen Franken bildet die Candrian Catering AG unbestritten das wichtigste, grösste und vielseitigste Familienunternehmen der Gastronomie und Hotellerie der Schweiz. Zudem ist die Candrian Catering AG zusammen mit der Familie Candrian Mehrheitseigentümerin des weltbekannten Hotel-Flaggschiffs Suvretta House in St. Moritz.

### Pioniergeist und Tradition

Wer Candrian sagt, denkt deshalb an gastronomisches «Big Business». Doch der Stellenwert und das Gewicht der Candrian Catering AG kamen nicht von einem Tag auf den andern, sondern sind das Resultat einer von Pioniergeist geprägten jahrzehntelangen Tradition und Flexibilität in Hotellerie und Gastronomie.

Begonnen hat alles mit Anton Bon, dem Urgrossvater mütterlicherseits, einem Pionier im Schweizer Tourismus, dem die Schweizer Hotellerie die Realisierung der beiden

Flaggschiffe «Parkhotel Vitznau» in Vitznau und «Suvretta House» St. Moritz zu verdanken hat.

### Von Bon zu Candrian

Dessen Sohn Primus Bon übernahm 1923 die Pacht des Bahnhofbuffets Zürich mit den drei Betrieben für die 1., 2. und 3. Klasse. Das Eisenbahnwesen befand sich damals in einer stürmischen Entwicklung und Umwälzung und erforderte ein hohes Mass an unternehmerischem Pioniergeist auch in der Bahnhof-Gastronomie.

Dazu kam die Landesausstellung von 1939 als weiteren Meilenstein und historisches Highlight im Wirken von Primus Bon, das von unternehmerischer Flexibilität, Anpassungsfähigkeit und grossem Weitblick geprägt war.

### Die erste Candrian-Generation

1955 wählten die SBB Rudolf Candrian, den Schwiegersohn von Primus Bon und Vater von Martin Candrian, dem Kopf der heutigen Candrian Catering AG, zum neuen Pächter des Bahnhofbuffets Zürich. Er entwickelte die Zürcher Bahnhof-Gastronomie im damaligen Nachkriegs-



*Das neueste Flaggschiff der Candrian Catering AG ausserhalb der Zürcher Bahnhof-Gastronomie: Die kosmopolitisch anmutende Brasserie Schiller mit der stilvollen Goethe-Bar im historischen NZZ-Gebäude.*

aufschwung zu einem der gewichtigsten Gastronomiebetriebe Europas.

## Die zweite Candrian-Generation

1979 übernahm Martin Candrian die Pacht der Gastronomiebetriebe im Zürcher Hauptbahnhof, der damals unter Denkmalschutz gestellt, innert drei Jahren komplett renoviert und anschliessend mit einem weitverzweigten S-Bahnnetz ergänzt wurde. Die Baustelle nahm 17 Jahre in Anspruch. Zudem wurde das städtische Shopville um das Dreifache vergrössert und unter den bestehenden Bahnhof geschoben.

Auch heute ist der Zürcher Hauptbahnhof einmal mehr eine gigantische Baustelle: Mit der Realisierung der Durchmesselinie entsteht ein zusätzlicher Durchgangsbahnhof mit neuen kommerziellen Verkaufs- und Gastronomieflächen.

## Kosmopolitische Gastronomie

In keinem andern Segment der Gastronomie werden die Veränderungen im Konsum- und Verpflegungsverhalten

der Konsumenten und Gäste so ausgeprägt und umgehend sichtbar wie in der Verkehrs- und damit auch in der Bahnhof-Gastronomie.

Es ist das grosse Verdienst von Martin Candrian und seinem Team, jeweils rechtzeitig die Zeichen der Zeit erkannt und entsprechend unternehmerisch gehandelt zu haben. Heute präsentiert sich die Bahnhof-Gastronomie im Hauptbahnhof Zürich wie ein gastrokosmopolitischer Globus mit rund 20 verschiedenen profilierten Gastro-Marken und -Konzepten. Dazu gehören das klassische Restaurant Au Premier, das Vegi-Restaurant Bona Dea, das Schweizer Bierlokal Brasserie Fédéral, Burger King, Da Capo, Imagine, Les Arcades, Nordsee, Il Baretto und viele andere mehr.

Die Betriebe im Zürcher Hauptbahnhof stehen unter der Leitung von Claudio Bieri und generieren einen Jahresumsatz von rund 65 Millionen Franken.

## Expansionsstrategie ausserhalb der Bahnhof-Gastronomie

Um die unternehmerische Abhängigkeit von einem



Das Urgestein in der Zürcher Gastroszene im Portfolio der Candrian Catering AG: Die Brasserie Lipp mit der Jules Verne Bar und The Lion. Auch der Gasthof Hirschen in Obermeilen und das «Imagine» in der Zürcher Sihlcity gehören zur Candrian Catering AG.

einzigem Standort und Vermieter — Zürcher Hauptbahnhof und SBB — zu reduzieren, wurde im Jahre 1999 nicht nur die Einzelfirma Martin Candrian Bahnhofbuffet Zürich in die Candrian Catering AG umgewandelt, sondern eine bewusste und zielstrebige Expansionsstrategie ausserhalb des Hauptbahnhofs Zürich in die Tat umgesetzt, für welche heute mit Patrick Candrian die dritte Candrian-Generation die unternehmerische Verantwortung trägt.

Heute betreibt die Candrian Catering AG so erfolgreiche und stark profilierte Unternehmen wie die Brasserie Lipp mit der Jules Verne Panorama-Bar und The Lion, die Brasserie Schiller und Goethe-Bar im historischen NZZ-Gebäude, den Gasthof Hirschen in Obermeilen, die Wirtschaft zum Vorbahnhof, das Hotel Montana mit dem Bistrot Le Lyonnais, die Bistrot-Bar Vis-à-Vis, das Restaurant Hallo im Shopville, das Restaurant Image in der Zürcher Sihlcity sowie — seit 2008 — das renommierte Restaurant Kunsthalle mit Campari Bar in Basel. 2011 erfolgt die Uebernahme und Neueröffnung des Basler Traditionslokals Brauner Mutz — übrigens rechtzeitig zur Basler Fasnacht!

## Catering-Service der Superlative

Weniger bekannt sind die Catering-Aktivitäten der Candrian Catering AG, wie sie beispielsweise bei der Durchführung des elftägigen «Züri-Wiesn — unser Oktoberfest» oder beim alljährlich stattfindenden Weihnachtszirkus Conelli auf dem Bauschänzli zum Ausdruck kommen. Seit Jahren betreut die Candrian Catering AG massgeschneiderte Anlässe von bis zu 1000 Gästen. Ihre Stärke sind das Eingehen auf individuelle Wünsche und die Spezialisierung auf Events im gehobenen Segment mit über 100 Gästen sowie auf Grossanlässe über mehrere Tage mit über 400 Gästen. Seit Jahresfrist ist die Candrian Catering AG auch bei den Events im Zürcher Kultlokal Schiffsbau und im Schauspielhaus Pfauen aktiv.

## Interessantes Produktionskonzept

Dass sich bei den zahlreichen Gastronomie- und Verpflegungsbetrieben der Candrian Catering AG — insbesondere im Zürcher Hauptbahnhof — trotz den erfahrungsgemäss gewaltigen Absatzmengen und Stückzahlen eine zentrale Produktion von Food & Beverage-Produkten, Speisekom-



*Effizienz und Zuverlässigkeit: Executive Küchenchef Christoph Banz schätzt diese Eigenschaften der Küchenmaschinen der Brunner AG. Rechts im Bild Roger Keller, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG.*

*So schön kann präzise und gleichmässig geschnittenes Gemüse für einen Gemüseteller sein.*

ponenten und Speisen geradezu aufdrängt, liegt für jeden unternehmerisch denkenden Restaurateur auf der Hand. So verfügt die Candrian Catering AG über eine gruppen-eigene Kaffeerösterei, über eine Lachsräucherei, eine Inhouse-Bäckerei und eine eigene Metzger- und Wursterei. Dazu kommt eine zentrale Produktionsküche. Mit Executive Küchenchef Christoph Banz steht dem Produktionsbereich — sozusagen in den «Eingeweiden» des Zürcher Hauptbahnhofs — ein versierter Meister seines Fachs vor, der auch mit grossen Mengen umzugehen weiss und damit seine Logistik-Tauglichkeit täglich auszuweisen hat — alles andere als ein Nachteil, wenn man sich die beeindruckenden Mengen vergegenwärtigt:

- ▶ Pro Jahr werden 85 Tonnen Fleisch zu Kalbsbratwurst, Chili-Wurst, Wienerli, Cervelats, usw. verarbeitet.
- ▶ Pro Monat werden in den Betrieben von Candrian Catering, vor allem im Zürcher Hauptbahnhof, 70 000 bis 80 000 Würste verzehrt.
- ▶ Täglich werden 3000 Gipfeli und 2500 Bürli aus der eigenen Bäckerei genossen — total sind es 15 000 bis 18 000 Broteinheiten pro Tag.
- ▶ Für das Vegi-Lokal und die Gemüse-Beilagen werden pro Woche 300 bis 500 Kilo frisches Gemüse verarbeitet und geschnitten.
- ▶ Pro Woche wird eine halbe Tonne Rösti verzehrt.

## **Profil, Frische und Qualität sind ausschlaggebend**

Konzept-Profilierung, Flexibilität, Qualität, Frische, Wertschöpfung und letztlich auch der Deckungsbeitrag bilden die Parameter, nach welchen bei der Candrian Catering AG entschieden wird, welche Produktgruppen und Produkte «inhouse» produziert und zubereitet werden und welche als Dritt- und Fremdprodukte dazu gekauft werden.

## **«Multicut» und «Anliker»**

Seit jeher aber werden frische Rohgemüse und Früchte in der zentralen Produktionsküche der Candrian Catering AG «inhouse» verarbeitet. Zu diesem Zweck ist eine der legendären «Anliker»-Gemüse- und Früchteschneidmaschinen der Brunner AG im Einsatz gestanden.

Seit zwei Jahren ist die «Anliker Quattro» mit einem hoch-effizienten «Multicut» für grosse Mengen ergänzt worden, der ebenfalls von der Brunner AG produziert und vertrieben wird. Und jetzt rollt's erst so richtig in der Candrian-Küche im «unterirdischen» Bereich des Zürcher Bahnhofbuffets.

Executive Küchenchef Christoph Banz zu GOURMET: «Wir schneiden und zerkleinern mit dem 'Multicut' und der 'Anliker' vor allem feste Gemüse-Sorten wie Sellerie, Gurken, Randen, Rotkraut, Kohl, Rübli, Zwiebeln und Kartoffeln für die Gratin-Produktion. Das sind gut und



*Er steht täglich im fordernden Einsatz: Der «Multicut»-Allesschneider für grosse Mengen der Brunner AG – im Bild bei der Zerkleinerung von grossen Mengen von frischen Rohrüebli.*

gerne 300 bis 500 Kilo pro Woche an frischen Rohprodukten, die hier jeweils am frühen Morgen durch den 'Multicut' und die 'Anliker' gelassen werden. Wir gewinnen damit Produkte mit mehr Eigengeschmack, mehr Frische und mehr Haltbarkeit. Gerade bei den Gemüse-Beilagen und im vegetarischen Restaurant 'Bona Dea' schätzen dies unsere Gäste sehr.

Candrian Catering AG, Bahnhofplatz 15, Postfach 3828, 8021 Zürich  
 Tel. 044 217 15 15, Fax 044 217 15 00  
 info@candriancatering.ch, www.candriancatering.ch

Brunner AG, Brunnergässli 1-5, 8302 Kloten  
 Tel. 044 814 17 44, Fax 044 803 01 40  
 mail@brunner-anliker.com, www.brunner-anliker.com

Zudem nutzen wir die 'Anliker' oder den 'Multicut' auch fürs Schneiden von Kernobst wie Äpfel und Birnen für die Zubereitung von Apfelstrudel, Apfelwähen oder fürs Birchermüesli.

Bei uns stehen die beiden Küchenmaschinen täglich im Einsatz. Sie werden dabei stark gefordert. Sie sind aber höchst zuverlässig und solide gebaut und einfach im Handling und gehören deshalb zu den beliebtesten Küchengeräten in unserer Küche.

Wir möchten sie nicht mehr missen!»



*Erfolgreiche und zufriedene Lieferantenpartnerschaft: Tina Candrian Schucht, Repräsentantin der dritten Candrian-Generation, flankiert von Claudio Bieri, Mitglied der Geschäftsleitung und verantwortlich für die Betriebe im Zürcher Hauptbahnhof (rechts im Bild), und von Executive Küchenchef Christoph Banz. Ganz links Roger Keller, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG.*