

Erfolgsstory mit vegetarischem Fast Food

AUTOR STEFAN GYR

Eine hochstehende vegetarische Küche, schnell wie ein Fast-Food-Laden und gemütlich wie ein Café: Die Gebrüder Frei und die Familie Hiltl haben mit ihren Tibits-Restaurants den Zeitgeist getroffen. Heute werden in ihren sieben Vegi-Lokalen jeden Tag über 6500 Gäste verpflegt.

Es ist gar noch nicht so lange her, da hatten Vegetarier keine grosse Wahl, wenn sie auswärts essen wollten. «Wenn man früher irgendwo etwas Vegetarisches bestellen wollte, wurde man fast mitleidig angesehen und bekam dann im besten Fall das normale Menü ohne Fleisch», erinnert sich Daniel Frei, Geschäftsführer von Tibits. Zusammen mit seinen Brüdern Christian und Reto beschloss der Ökonom: Das muss sich ändern! Ihr Konzept: eine hochwertige vegetarische Küche, schnell wie ein Fast-Food-Laden und gemütlich wie ein Café, mit Restaurants in diversen Schweizer Städten. Mit dieser Idee wurden sie 1998 am Businessplan-Wettbewerb Venture der ETH Zürich und der Unternehmensberatung McKinsey zweimal ausgezeichnet. Die Brüder setzten sich damit gegen 300 andere Ideen durch und landeten unter den zehn besten Businessplänen.

Starthilfe leisteten Rolf und Marielle Hiltl, Inhaber des 1898 gegründeten Traditionshauses Hiltl in Zürich, das gemäss dem Guinness-

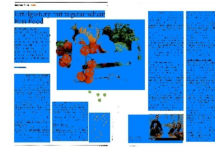
Buch der Rekorde das erste vegetarische Restaurant der Welt ist. Sie unterstützten die Brüder Frei mit ihrem gastronomischen Know-

how. Tibits – der Name ist vom englischen Wort «titbits» abgeleitet und steht für kleine Leckerbissen – blieb dabei rechtlich und operativ vom Restaurant Hiltl unabhängig. Doch die beiden Familienunternehmen tauschen partnerschaftlich Erfahrungen aus. Der «grüne Genuss» und das Ziel, die vegetarische und vegane Küche weiterzuentwickeln, verbinden.

Filiale in London

2000 öffnete das erste Tibits-Restaurant im Zürcher Seefeld seine Türen. Mittlerweile gibt es diese Vegi-Lokale in Basel, Winterthur und je zweimal in Bern und Zürich. Seit 2008 findet sich auch im Herzen von London ein Tibits, das nach einer schwierigen Anfangszeit seine Kundschaft gefunden hat. Jeden Tag verpflegen sich über 6500 Gäste in einem der sieben vegetarischen Restaurants. Weitere Filialen dürften folgen: In Luzern wird nach einem geeigneten Standort gesucht. Zudem gehen immer wieder Anfragen von Gästen aus St. Gallen, Lausanne und Genf ein. Tibits hält deshalb auch in diesen Städten seine Fühler ausgestreckt.

320 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 40 Nationen beschäftigt das Unternehmen. Auch der vierte und älteste Frei-Bruder, Andreas, ist inzwischen zum Team gestossen. Über den Umsatz macht Tibits als unabhängig geführter Familienbetrieb keine Angaben. Doch er schreibt eine eindruckliche Erfolgsgeschichte in der Gastrobranche, in der zahlreiche Betriebe mit Umsatzeinbussen zu kämpfen haben.



Auszeichnungen gewonnen

Das Erstaunliche an dieser Geschichte: Geschäftsführer Daniel Frei (44) hat an der HSG in St. Gallen Ökonomie studiert. Statt standesgemäss in einer Bank oder Beratungsfirma Karriere zu machen, wurde er zum Mitgründer eines vegetarischen Restaurants. «Ich war wohl kein typischer HSG-Student», sagt er. «Meine Hauptinteressen galten der Wirtschaftssoziologie und der Organisationspsychologie. Wegen meiner ›philosophischen Ader‹ wurde ich von den Mitstudenten ein wenig belächelt. Als dann mein jüngerer Bruder Reto von einem Businessplan-Wettbewerb an der ETH Zürich erzählte, entwickelten wir gemeinsam mit unserem älteren Bruder Christian das ›Projekt V‹, die Idee eines vegetarischen Selbstbedienungsrestaurants.»

Vom Businessplan bis zur Eröffnung des ersten Tibits-Restaurants an der Seefeldstrasse in Zürich war es ein beschwerlicher Weg. Daniel Frei: «Es war eine sehr intensive Zeit zwischen 1998 und 2000, eine Mischung aus Hoffen und Zweifeln, und auch immer wieder die Frage: Warum tun wir uns das an? Sicher half uns, dass wir zwei Auszeichnungen für unseren Businessplan bekamen und sich der erfahrene Gastronomie-Unternehmer Rolf Hiltl uns anschloss. Aber natürlich war es ein Wagnis.» Die Gründer benötigten als Startkapital rund eine halbe Million Franken – ohne private Darlehen hätten sie das nicht finanzieren können. «Zum Glück zeichnete sich nach der Eröffnung im Dezember 2000 schnell ab, dass es ein Erfolg wird», so Frei. «Wir starteten mit 20 Angestellten und wurden in den ersten

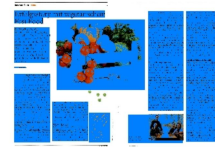
Tagen überrannt. Nach einem Monat hatten wir doppelt so viele Angestellte.»

Vorbilder statt Vorgesetzte

Dabei waren die Brüder ohne jede Führungserfahrung gestartet. Er habe vorher in verschiedenen Unternehmen gesehen, wie man es nicht machen sollte, erzählt Daniel Frei. «Wenn Manager opportunistisch sind und nicht die Werte verkörpern, für die ein Unternehmen angeblich steht, wirkt sich das sehr schädlich aufs Klima aus.» Als Geschäftsführer stehe er besonders in der Verantwortung, erklärt Daniel Frei. «Es geht nicht darum, dass ich das Unternehmen im Alleingang führe, sondern dass ich die Werte vorlebe. Wir sprechen bei uns nicht von Vorgesetzten, sondern von Vorbildern. Das bedeutet auch: Es reicht nicht, dass ich im Büro sitze und organisiere, es ist wichtig, dass ich regelmässig in den Restaurants bin und an der Front mitarbeite.» Rolf Hiltl (48) spricht gerne von «dienender Führung» und sagt, dass die Vorbildfunktion das Wichtigste sei. Einer der wichtigsten Grundsätze: «Ich verspreche nichts, das ich nicht halten kann und will.» Oder: «Ich gebe meine eigenen Fehler zu und erkenne meine Grenzen.» Den Tibits-Gründern ist es auch wichtig, ein Umfeld zu schaffen, in dem die Menschen nicht nur gerne essen, sondern auch gerne arbeiten. Dazu gehört, dass sie Löhne zahlen, die über dem Branchendurchschnitt liegen, dass sie den fremdsprachigen Angestellten Gratis-Deutschkurse anbieten und ihnen die Möglichkeit geben, den Betrieb mit guten Vorschlägen weiterzuentwickeln.

Datum: 29.04.2014

BLICKPUNKT
KMU



tibits

Blickpunkt KMU
2501 Biel
032/ 344 81 11
www.blickpunktkmu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 57'681
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 18
Fläche: 119'226 mm²



«Es war eine
intensive Zeit
zwischen Hoffen
und Zweifeln.»

Erfolgs-Quartett.
Christian Frei, Daniel Frei,
Reto Frei, Rolf Hiltl (v.l.n.r.).

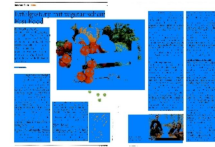


ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 53670049
Ausschnitt Seite: 3/5



Schon ganz zu Beginn legten die Tibits-Geschäftspartner in einem Leitbild die vier Grundpfeiler der Unternehmenskultur fest: Lebensfreude, Vertrauen, Fortschrittlichkeit und Zeit. «Der Genuss steht für uns an erster Stelle», erklären sie. «Kann dieser Genuss mit gesunden Bioprodukten sinnvoll unterstützt werden, so verwenden wir diese auch. Aber nicht um jeden Preis», erläutert Reto Frei. Ziel ist es, frische Produkte ohne Wartezeit als Take-away anzubieten. Diese können dann in aller Ruhe im Lokal verzehrt oder mitgenommen werden. Die Speisen und die Getränke sollen zwar rasch über die Theke serviert werden, der Gast soll sich jedoch wie in einem hochstehenden Café wohl fühlen. Damit haben die Gebrüder Frei einen Nerv getroffen und nicht zuletzt eine Marktnische entdeckt. Die Tibits-Restaurants werden nicht nur von Vegetariern aufgesucht. Mindestens 80 Prozent der Gäste seien keine Vegetarier, sagt Daniel Frei. Etwa 70 Prozent der Kundschaft sind Frauen. Die Gäste schätzen die gemütliche, beinahe kosmopolitische Atmosphäre in den Lokalen.

Überzeugte Vegetarier

Die Idee für ein vegetarisches Fast-Food-Restaurant ist aus einem eigenen Bedürfnis nach genussvollem vegetarischem Essen in lockerer Atmosphäre entstanden. Christian, Daniel und Reto Frei sind überzeugte Vegetarier, Andreas ist sogar Veganer. Der Betriebs- und Produktionsingenieur Reto Frei (39), Leiter Food & Beverage, hat schon als Kind nicht gerne Fleisch gegessen. «Mir taten die Tiere leid», sagt er schlicht. Kein Fleisch zu essen bedeutet für ihn nicht einen Verzicht auf Genuss. «Ich habe gar nicht das Bedürfnis danach.» Sein Bruder Daniel meint, dass sich die Essgewohnheiten besonders in den städtischen Gebieten verändert haben. Er sieht eine

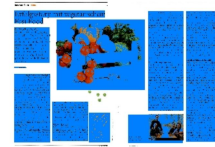
Tendenz zu Teilzeit-Vegetariern. «Menschen, die im Büro arbeiten und sich wenig bewegen, wollen sich heute leicht ernähren.» Nach den Skandalen der Fleischverwertungsbranche sei der Vegetarismus zudem populärer geworden. Mit Körnlipickerei und militantem Vegetarismus hat das Tibits nichts am Hut. Die Brüder Frei wollen die Menschheit nicht bekehren. Daniel Frei: «Nein, bekehren wollen wir niemanden – aber begeistern. Wir wollen unseren Gästen zeigen, dass man sehr genussvoll fleischlos essen kann. Der mit dem Zeigefinger geht gar nicht.» Vielleicht noch nicht in 20, aber sicher in 40 Jahren werde der Fleischkonsum massiv zurückgehen, davon ist der Tibits-Geschäftsführer überzeugt. «Und zwar einfach, weil wir es uns aus ökologischen Gründen nicht mehr leisten können, Fleisch so zu produzieren, wie wir das heute tun. Das Bewusstsein wird sicher geschärft werden. Aber auch dann werden sich längst nicht alle Menschen rein vegetarisch ernähren. Immer mehr werden einsehen, dass es einfach ein ökologischer Blödsinn ist, jeden Tag Fleisch zu konsumieren.»

Jetzt kommen die Veganer

Mittlerweile lösen die Veganer die Vegetarier ab. Auf Fleisch verzichten war gestern. Ange-



«Es ist ein
ökologischer
Blödsinn jeden
Tag Fleisch zu
konsumieren.»



Blickpunkt KMU
2501 Biel
032/ 344 81 11
www.blickpunktkmu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 57'681
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 18
Fläche: 119'226 mm²



Nische besetzt.
Kombination aus gesund,
Genuss und Take-away.

sagt ist heute, wer sich vegan ernährt – also auf alle tierischen Produkte wie Eier oder Milch verzichtet. Nicht erst seit sich so prominente Schauspieler und Musiker wie Natalie Portman, Joaquin Phoenix, Alicia Silverstone, Moby, Prince oder Bryan Adams zur veganen Küche bekennen, hat sich das Randgruppenphänomen zu einem wahren Trend entwickelt. Dokumentarfilme über Tierhaltung und Umweltverträglichkeit sowie Bücher, wie dasjenige von Schriftsteller Jonathan Safran Foer «Tiere essen», haben ein Umdenken ausgelöst.

Jeder elfte Tag vegan

Rund 25000 Menschen in der Schweiz leben bereits den totalen Verzicht auf jegliche tierischen Produkte in der Ernährung, Kosmetik und sogar Kleidung. In Deutschland sind es bereits 700000. Diese wachsende Bevölkerungsgruppe ist der Meinung, dass alle Formen von Tiernutzung Leid für die Tiere bedeuten. Auch Umweltschutz, Verteilungsgerechtigkeit und Welternährungspolitik werden oft als Grund genannt, den Genuss von tierischen Produkten komplett zu vermeiden. «In den letzten Jahren war ein klarer

Trend zu rein pflanzlichen Gerichten feststellbar», sagt Rolf Hiltl. Daniel Frei ist der Meinung, dass sich in rund 15 Jahren etwa gleich viele Menschen vegan ernähren werden wie heute vegetarisch. Tibits und Hiltl haben auf den Trend reagiert und bieten in ihren Betrieben vermehrt vegane Gerichte an.

Neu ist jeder elfte Tag im Tibits vegan. «Das ist die Gelegenheit für alle, die Vielfalt der veganen Küche kennenzulernen und genussvoll ohne schlechtes Gewissen zu schlemmen», erklären die Firmenverantwortlichen. «Unser Küchenteam tüftelt an jedem Gericht herum, bis die beste Version entweder vegan oder vegetarisch aufs Buffet kommt.» Inzwischen sind im Tibits 80 Prozent aller Gerichte vegan. Bei den Desserts sind einige neue vegane Leckerbissen dazugekommen.

Als weitere Innovation bietet Tibits auf der neugestalteten Website www.tibits.ch jetzt eine Rezeptdatenbank an, die laufend mit neuen saisonalen Rezepten der vegetarischen und veganen Küche ergänzt wird. So ist es für die Gäste besonders einfach, sich kulinarisch inspirieren zu lassen und das Tibits-Gefühl zu sich nach Hause zu holen. ●

Was ein KMU von Tibits lernen kann

1. Die Vorgesetzten müssen eine Vorbildrolle übernehmen.
2. Ein Umfeld schaffen, wo die Menschen gerne arbeiten.
3. Man sollte sich nicht scheuen, gute Partner zu suchen, um zum Ziel zu kommen.
4. Beweglichkeit ist ein oberstes Gebot: Das Angebot muss laufend den sich ändernden Wünschen der Kunden angepasst werden.