



Blick in die brandneue Arena Thun, die rund 10 000 Personen fasst.

Die **FC Thun-Wurst** ist der Renner der Fans

Neben der Eröffnungsfeier und den Europa League und Super League-Fussballspielen des FC Thun bildete das einmalige Konzert der beiden Berner Rockgiganten Gölä und Polo Hofer von Anfang September den vorläufigen Höhepunkt in der noch jungen Geschichte der Arena Thun. Das neue Stadion mit rund 10 000 Plätzen und einer VIP-Gastronomie ist zum «Hot Spot» am Tor zum Berner Oberland geworden.

Von Chefredaktor René Frech

Der Fussball in der Schweiz rüstet auf und wird mehr und mehr zu einem alle Gesellschaftsschichten erfassenden Event. Das hängt zu einem wesentlichen Teil nicht nur mit dem sportlichen Geschehen zusammen, sondern vor allem mit der Tatsache, dass sich die Schweizer Fussball-Clubs in modernen Arenen messen, die nicht nur für Stimmung sorgen, sondern bis 30 000 Besucher fassen — was der Bevölkerungszahl einer Schweizer Kleinstadt entspricht!

Verpflegung als Herausforderung

Mehr noch: Die Besucherinnen und Besucher wollen bei solchen Anlässen auch verpflegt sein. Die Stadion-Gastronomie ist deshalb zu einem boomenden Segment der Verpflegungsbranche geworden. Sie birgt Herausforderungen, aber auch grosse Chancen: Es geht darum, rund um die sportlichen, kulturellen und geselligen Events innert kürzester Zeit 10 000 bis 30 000 Personen zu verpflegen.



Impressionen vom VIP-Restaurant und von der pulsierenden Arena Thun anlässlich eines Fussballspiels des FC Thun, der sich derzeit an einer Spitzenposition in der Schweizer Fussballmeisterschaft befindet. Die Stadion-Gastronomie wird von der Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare betrieben.

Die zwei neusten Fussball-Arenen in der Schweiz sind zu Beginn der diesjährigen Fussball-Saison eröffnet worden. Sie stehen in Thun und Luzern, und so wie in der AFG-Arena in St. Gallen wird die Stadion-Restaurations in den Arenen von Luzern und Thun von der Migros-Gastronomie betrieben.

Karl Neff, Leiter Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare, zu GOURMET: «In den Arenen von Thun und Luzern ist die Migros-Gastronomie für die gesamte Verpflegung verantwortlich — sowohl für den VIP-Bereich als auch für die Publikums-Verpflegung an den Takeaway-Buvettes. Die Stadion-Gastronomie passt ausgezeichnet ins breit gefächerte Catering-Konzept der

Migros-Gastronomie. Sie verfügt über eine grosse Ausstrahlung auf die Konsumenten und Gäste. Zudem eröffnet sie uns grosse Chancen. Allein bei der Stadion-Gastronomie in der Arena Thun budgetieren wir einen Jahresumsatz von rund drei Millionen Franken. Zwei Drittel davon werden in der VIP-Gastronomie und ein Drittel mit der Publikums-Verpflegung an den Buvettes generiert. Zudem verfügen wir in der Arena Thun über eine moderne und effiziente technische Küchen- und Gastro-Infrastruktur, so dass wir von hier aus auch das Banketting- und das Catering-Business in der Region ausbauen können.»

Die Gastronomie in der Arena Thun

Alain Veyre ist dipl. Restaurateur/Hotelier der Hotelfachschule Thun und Leiter der Gastronomie in der Arena Thun. Er verfügt über grosse Erfahrung in der Leitung von gastronomischen Gross- und Event-Unternehmungen, wirkte er doch während vielen Jahren zuerst als Assistant Restaurant Manager im Berner Stade de Suisse und später als Leiter der Messegastonomie der BEA Bern Expo.

Alain Veyre zu GOURMET: «Unser VIP-Restaurant in der Arena Thun verfügt über 350 Sitzplätze und bietet einen freien Blick auf die Fussball-Arena. Bei sportlichen Events öffnen wir das VIP-Restaurant zwei bis drei Stunden vor dem Spiel und servieren den VIP-Gästen vor und während den Matches an Buffets eine reichhaltige Auswahl an Vorspeisen, Hauptspeisen, Grosses Pièces und Desserts. Sämtliche Speisen werden bei uns in der stadion-internen Produktions- und Bankettküche zubereitet. Ausserhalb der Events und Fussballspiele bieten wir das unterteilbare VIP-Restaurant mit seiner gesamten Infrastruktur auch für Meetings, Konferenzen und Präsentationen an.»



Blick in eine der sieben höchst effizient ausgerüsteten Takeaway-Buvettes, welche für die Publikums-Verpflegung zuständig sind.

Die FC Thun-Wurst ist der Renner bei den Fans

Die Publikums-Verpflegung in der Arena Thun wird von sieben Takeaway-Buvettes aus betrieben, welche sich auf der gleichen Ebene wie das Fussballfeld und unterhalb der Sitzplatz-Ränge befinden. Alain Veyre, Leiter Gastronomie in der Arena Thun, zu GOURMET: «Bei der Publikumsverpflegung dominieren die bei solchen Anlässen und Events üblichen und populären Angebote — allen voran die von uns kreierte FC Thun-Wurst, aber auch Bratwurst, Hamburger, Pommes Frites, Brezel sowie Süssgebäcke und Glace. Dazu kommen selbstverständlich Softdrinks und Bier. Die FC Thun-Wurst macht uns besondere Freude: Wir verkaufen sie drei Mal besser als die übliche Kalbsbratwurst.»

Umwelt und Abfallreduktion

Um die Verpflegung möglichst umweltschonend zu gestalten und die Abfallmenge zu minimieren, haben sich die Betreiber der Stadion-Gastronomie in der Arena Thun einiges einfallen lassen: So werden die FC Thun-Wurst und die Bratwurst direkt in ein aufgeschnittenes längliches Ciabatta-Brot gelegt, so dass sie ähnlich wie ein Hotdog verzehrt werden kann. Das ist praktisch, und die bekannten Kartonteller fallen als Abfall gar nicht erst an. Die Gläser für Softdrinks und Bier werden mit einem Depot von zwei Franken belegt, sind mehrfach in sich stapelbar, so dass ein Gast ohne weiteres drei bis vier Getränke auf einmal für die Kollegen auf den Rängen mitnehmen kann.

Die Takeaway-Buvettes

Die sieben Takeaway-Buvettes sind mit je zwei Touchscreen-Kassenstationen (von Baldegger + Sortec AG, Belp), mit Kühlschränken, Friteusen, Offenausschankanlagen und Kaffeevollautomaten ausgerüstet. Daneben verfügen sie über höchst effiziente Geräte, die voll und ganz auf ihre Kern-Angebote ausgerichtet sind: Bei zwei der sieben Takeaway-Buvettes werden hauptsächlich Hamburger ausgegeben. Sie sind mit einem Turmix Doppel-Infra-Kontaktgrill der Beer Grill AG (Villmergen) ausgerüstet.

Bei den andern fünf Buvettes werden vor allem FC Thun-Würste — es handelt sich um Siedwürste, angereichert mit pikantem Käse aus der Region — und Bratwürste ausgegeben. Hiefür steht eine höchst effiziente und mobile Wurstgrillkombination der Beer Grill AG im Einsatz.

Partnerschaft mit der Beer Grill AG

In der Stadion-Gastronomie ist Effizienz und Schnelligkeit ein und alles. Dass an den entscheidenden Ausgabestellen in den Buvettes Produkte der Beer Grill AG zum Einsatz gelangen, ist kein Zufall. Raymond Gärtner,



Küchenchef Marco Kadel bei der Wurstgrillkombination der Beer Grill AG.



Effiziente technische Infrastruktur für das Grillieren der beliebten Bratwürste: Küchenchef Marco Kadel kann gleichzeitig drei Mal zehn Bratwürste innert sieben Minuten im Salamander grillieren und diese appetitlich und heiss auf dem Grillrost der Wurstgrillkombination der Beer Grill AG präsentieren.



Umweltschonende Verpflegung ohne Abfall: Die FC Thun-Wurst und die Bratwurst werden in ein aufgeschnittenes Ciabattabrot gelegt und so verzehrt. Kartonteller-Abfälle gibt es nicht. Die Mehrweg-Gläser für Bier und Softdrinks sind mit einem Depot von zwei Franken belegt und werden vorbildlich retourniert.

Leiter Verkaufstechnik Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare, zu GOURMET: «Die Migros-Gastronomie und die Beer Grill AG sind langjährige Partner, und mit ihren 'Culinario'-Buffets ist Beer Grill seit Jahren führend. Wir machen mit den Produkten und Anlagen von Beer Grill seit jeher nur die besten Erfahrungen. Es gibt nichts Besseres. Das zeigt sich beispielsweise an unserem Takeaway-Stand unter den Lauben der Bundesstadt und in unserem Takeaway-Betrieb im Bahnhof Bern. Da ist es naheliegend, dass wir in der Gastronomie der Arena Thun auf höchst Bewährtes setzen und keine Experimente eingehen wollten — kurz, die Grillstationen von

Beer Grill bieten einfach die effizienteste Lösung und machen erst noch die schönsten Würste!»

Und Alain Veyre ergänzt: «Zudem zeigte sich die Beer Grill AG höchst kundenorientiert und flexibel. In der Arena Thun dürfen aus Sicherheitsgründen weder Gas verwendet noch ein offenes Feuer entfacht werden. Zudem hatten wir unsere spezifischen Vorstellungen von einer möglichst multifunktionalen und effizienten Wurstgrillstation. Als ich Verkaufsleiter Urs Briner von Beer Grill in dieser Sache kontaktierte, stand ich bereits eine Stunde später vor einer extra für uns konfigurierten Wurstgrillstation, die jetzt in der Arena Thun an den fünf Wurst-Takeaways im Einsatz steht.»

Beer Grill-Verkaufsleiter Urs Briner zu GOURMET: «Es ist unser Kern-Anliegen, zufriedene Kunden zu haben. Wir setzen deshalb alles daran, die Wünsche und Vorstellungen unserer Kunden in die Realität umzusetzen. Wir sind auch sehr stolz auf die langjährige Partnerschaft mit einem derart gewichtigen Kunden wie die Migros-Gastronomie.»



Kundenorientierte und effizienzfördernde Weiterentwicklung der Wurstgrillstation durch die Beer Grill AG (v.r.n.l.): Arena Thun-Gastronomieleiter Alain Veyre, Küchenchef Marco Kadel, Urs Briner, Verkaufsleiter der Beer Grill AG, hinter der Wurstgrillkombination mit Hygieneschutz aus Glas.

Die innovative Wurstgrillkombination

Die vielseitige Wurstgrillkombination der Beer Grill AG ist geeignet zum Grillieren, Warmhalten und Präsentieren von Fleisch, Fisch, Toasts und von Würsten. Sie besteht aus einem Salamander, der ein raucharmes Grillieren von Würsten gewährleistet. Dank der ausgereiften Infrarotwärme-Technik wird ein optimaler Brateffekt und eine optimale Temperatur bis in den Kern der Wurst erzielt. Ergänzt wird der Salamander durch einen Grillrost, auf welchem die Würste unter der Lichtwärmebrücke bis zu zwei Stunden und länger ohne Geschmacks- und Wärmeverlust warmgehalten und präsentiert werden können. Auf der Zwischenebene wird das zu den Würsten servierte Ciabatta-Brot frischgebacken und warm gemacht. Ausgerüstet ist die in der Arena Thun als

mobile Variante konzipierte Wurstgrillkombination mit Front-, Seiten- und Tablargo, so dass auch einer optimalen Hygiene Genüge getan werden kann. Küchenchef Marco Kadel über seine Erfahrungen mit der Wurstgrillkombination: «Die Anlage ist kompakt und äusserst effizient. Sie gestattet eine speditive Zubereitung und Speisenabgabe und hat sich bisher ausgezeichnet bewährt — dies auch bei einem veritablen Gästeansturm. Die Bratwürste werden einmal gewendet und jeweils innert 3,5 Minuten pro Seite grilliert. Wir können drei Mal zehn Würste auf einmal grillieren. Das ergibt einen ausgezeichneten Output, so dass lange Warteschlangen der Gäste kaum zu beobachten sind.»

Der Turmix Infra-Kontaktgrill

Auch die Turmix Infra-Kontaktgrills sind mit ihren 8 kW-Leistung extrem schnell und leistungsstark. 16 tiefgekühlte Hamburger können innert Minuten auf einem der zwei Turmix Zweiplatten-Infra-Kontaktgrill optimal gebraten werden. Es handelt sich um einen bewährten Universalgrill für die schnelle Zubereitung von Grillspezialitäten wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Toasts, Eier Speisen, Käsespezialitäten, usw..

Küchenchef Marco Kadel zu GOURMET: «Durch die beidseitige Hitzewirkung von oben und unten schliessen sich sofort die Poren, der Saft bleibt im Hamburger, so dass auch der Gewichtsverlust minimal ist. Vor allem aber behält der Hamburger seinen vollen Geschmack, ist aussen kross gebraten und innen doch sehr saftig. Der Turmix Kontaktgrill trägt somit wesentlich zum kulinarischen Genuss bei.»

Fazit

Wer Stadion-Gastronomie betreibt, sieht sich in Sachen Effizienz und Schnelligkeit besonderen Herausforderungen gegenüber. Das ist bei der Gastronomie und Verpflegung in der Arena Thun nicht anders. Dass die erfahrenen Verantwortlichen der Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare bei den entscheidenden Zubereitungs- und Ausgabestellen in der Stadion-Gastronomie von Thun voll und ganz auf die Produkte der Beer Grill AG setzen, zeugt von deren Qualität und Leistungsfähigkeit.

INFO-TIPP

Genossenschaft Migros Aare, Industriestrasse 20, 3321 Schönbühl
Tel. 058 565 81 11, Fax 058 565 88 61
raymond.gaertner@gmaare.migros.ch, www.migros.ch

Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, 5612 Villmergen
Tel. 056 618 78 00, Fax 056 618 78 49
info@beergrill.com, www.beergrill.ch



Der Turmix Doppel-Infra-Kontaktgrill der Beer Grill AG in einer der Takeaway-Buvettes: Auf ihm lassen sich innert Minuten gleichzeitig 16 Hamburger braten.



Erfolgreiche und vertrauensvolle Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Raymond Gärtner, Leiter Verkaufstechnik Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare, Alain Veyre, Leiter Gastronomie Arena Thun, Küchenchef Marco Kadel, Karl Neff, Leiter Gastronomie der Genossenschaft Migros Aare, Marketingfachfrau Sonja Mühlemann und Verkaufsleiter Urs Briner von der Beer Grill AG.