

Food-Inszenierung





Hiltl Sihlpost, Zürich:

Hier geht die Post für gesunde Kost ab

Anfangs März 2016 eröffnete die Hiltl Sihlpost an der Europa-Allee in Zürich ihre Türen. Gleich beim Hauptbahnhof und im neuen, urbanen Quartier gelegen, entspricht das «Grab&Go»-Konzept der kunterbunten Klientel, welche hier anzutreffen ist. Die Einrichtung ehrt den alten Standort der Zürcher Sihlpost, und die Speisepräsentation, geplant und konzipiert mit der Beer Grill AG, zeigt das Angebot in bestem Licht und mit überraschender Zusatzfunktion.

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser

Von Restaurant, Bar, Café, Buffet über «Grab&Go» – die neue Hiltl Sihlpost in Zürich ist so vielseitig und variabel wie ihre Gäste. Zum aufstrebenden Zürcher Europa-Allee-Quartier passt das Konzept vom gesunden Genuss optimal, welches Hiltl lebt. Urbanes Shopping, Unternehmen wie Google und zahlreiche Bildungsinstitute mit mehreren tausend Studierenden ziehen ein gesundheitsbewusstes Publikum an, welches eine leichte, geschmackvolle Verpflegung der schweren Kost vorzieht.

Food-Inszenierung



Die ursprünglichen Schaltertheken aus den 30er-Jahren der alten Sihlpost. Darüber die alte Fallblattanzeige vom Flughafen Köln/Bonn und die Lounge.



In der Europa-Allee wohnt, arbeitet, studiert und genießt Mann und Frau das moderne Lifestyle-Leben. Die Gäste in der Hiltl Sihlpost sind entsprechend kunterbunt; geprägt von Laufkundschaft, aus allen Herren Ländern stammend und alle Altersgruppen vertretend. Die Öffnungszeiten, ganz wie vom Stammhaus Hiltl gewohnt, widerspiegeln die heutzutage gefragte Rund-um-die-Uhr-Verfügbarkeit – 365 Tage von frühmorgens bis spätabends.

Inhouse, Take Away – und eben «Grab&Go»!

Die Gästefrequenzen sind dank hervorragender Passantenlage über die gesamte Öffnungszeit hinweg äusserst hoch. Hiltl setzt am Standort Sihlpost sein neuestes Konzept ein: Für jene, die es besonders eilig haben, steht ein vielseitiges «Grab&Go»-Angebot zur Auswahl. So ist auch unterwegs, am Arbeitsplatz oder im Schulzimmer gesunder Genuss jederzeit möglich. Wer mehr Zeit mitbringt, macht es sich im 250 Quadratmeter umfassenden Innenbereich mit 100 Sitzplätzen gemütlich. Bald schon laden auch im Aussenbereich weitere 100 Sitzplätze bei angenehmen Temperaturen zum Verweilen ein.

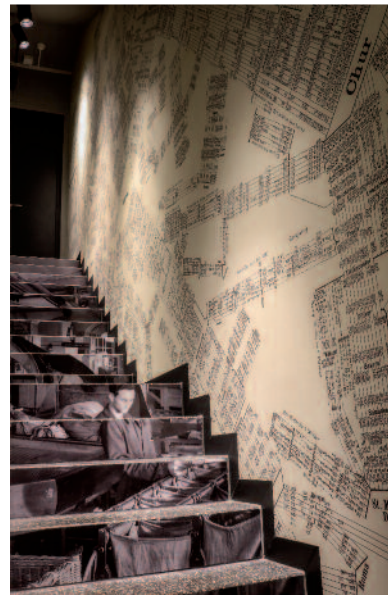
Von Kaffee und Frühstückbuffet von 6 bis 10.30 Uhr über das beliebte Mittagsangebot mit Buffet und dem «Grab&Go»-Angebot bis zum Abendbuffet mit ausgebautem Bar-Betrieb bis Mitternacht bleibt kein Wunsch offen. Zwei professionelle Baristas sorgen zudem für innovative Kaffee- und Teespezialitäten und runden das Angebot mit kreativen Cocktails, veganen Haus-Weinen sowie regionalen Bieren bis in die Abendstunden ab.

Der Anteil am Take Away-Geschäft macht der günstigen Passantenlage und des lebhaften Quartiers wegen gut und gerne 50 Prozent aus. Gleich beim Eingang stehen die Take Away-Behälter bereit. Die Gäste bedienen sich am Hiltl Buffet mit fast 100 hausgemachten heissen und kalten Spezialitäten. Die zusätzliche «Grab&Go»-Auswahl bietet mit Sandwiches, frischen Salaten, süssen Verführungen, frisch gepressten Säften, hausgemachten Limonaden und Eistees alles zur fixfertigen und schnellen Verpflegung.

Verfügbarkeit, Qualität und richtige Temperatur der Speisen müssen dabei jederzeit gewährleistet sein. Das 40köpfige Team sorgt für fortlaufenden Nachschub, und dank dem Selfservice-Buffet der Beer Grill AG sind Temperaturkontrolle und attraktive Warenpräsentation sichergestellt. Die Wege von der Küche zum Buffet müssen schnell überwunden werden, wobei auf die Gäste Rücksicht genommen werden muss. «Das kontinuierliche Nachfüllen des Selbstbedienungs-Buffet ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Die gefüllten Speiseschalen sind gewichtig, teilweise auch sehr heiss, und unsere Mitarbeitenden müssen sich durch die Gäste ‘durchschlängeln’, um das Buffet befüllen zu können», sagt Shyama Rathore, die umsichtige Geschäftsführerin der Hiltl Sihlpost.

Die Sihlpost – ein ganz besonderer Ort

Im neuen Hiltl fügen sich Vergangenheit und Gegenwart zu einem neuen einzigartigen Konstrukt zusammen. Rolf Hiltl hat in weiser Voraussicht und mit unbeirrbarem Gespür für künftige Trends beim Umbau der Sihlpost vor mehr als 15 Jahren die alte Schalter-



Die Original-Postfächer aus den 30er-Jahren dienen als Smartphone-Aufladestationen, rahmen die Selfservice-Theke der kalten Getränke originell ein und verbergen zudem den Lift-Kubus samt Technik.

Theke, Postfächer und vieles mehr erstanden und eingelagert. Seine Idee war es, dieses Inventar irgendwann in einem neuen Hiltl-Lokal wieder zum Einsatz zu bringen. Dass dies sogar im angestammten Gebäude wahr werden könnte, hätte er sich nicht erträumt. Die alte Schalter-Theke stammt aus den 1930er-Jahren

Food-Inszenierung



Beeindruckende Sonderanfertigung des Hauptbuffets mit Zugvorrichtung, platziert in der ehemaligen Postgaragen-Einfahrt.



und dient jetzt als Bartheke. Darüber klackert angenehm die zehn Meter lange Flughafen-Fallblattanzeige und zeigt Self- und Take Away-Angebote an. Die mechanische Anlage stammt vom Flughafen Köln/Bonn, ist modernisiert und inzwischen auch mit der digitalen Welt kompatibel, sodass Anzeigenänderungen schnell und effizient realisiert werden können. Die schwebende Galerie ist über eine Treppe mit der unteren Etage verbunden, wofür die alte und umgebaute Pakettrutsche zum Einsatz kommt. Die Original-Postfächer aus den 30er-Jahren dienen als Smartphone-Aufladestationen, rahmen die Selfservice-Theke der kalten Getränke originell ein und verbergen zudem den Lift-Kubus samt Technik. Das innovative Lichtkonzept aus 200 mundgeblasenen Glaskugeln erzeugt auf den roh betonierten Wänden und dem Gussasphaltboden ein warmes Wohlfühl-Ambiente.

Speiseausgabe und -präsentation

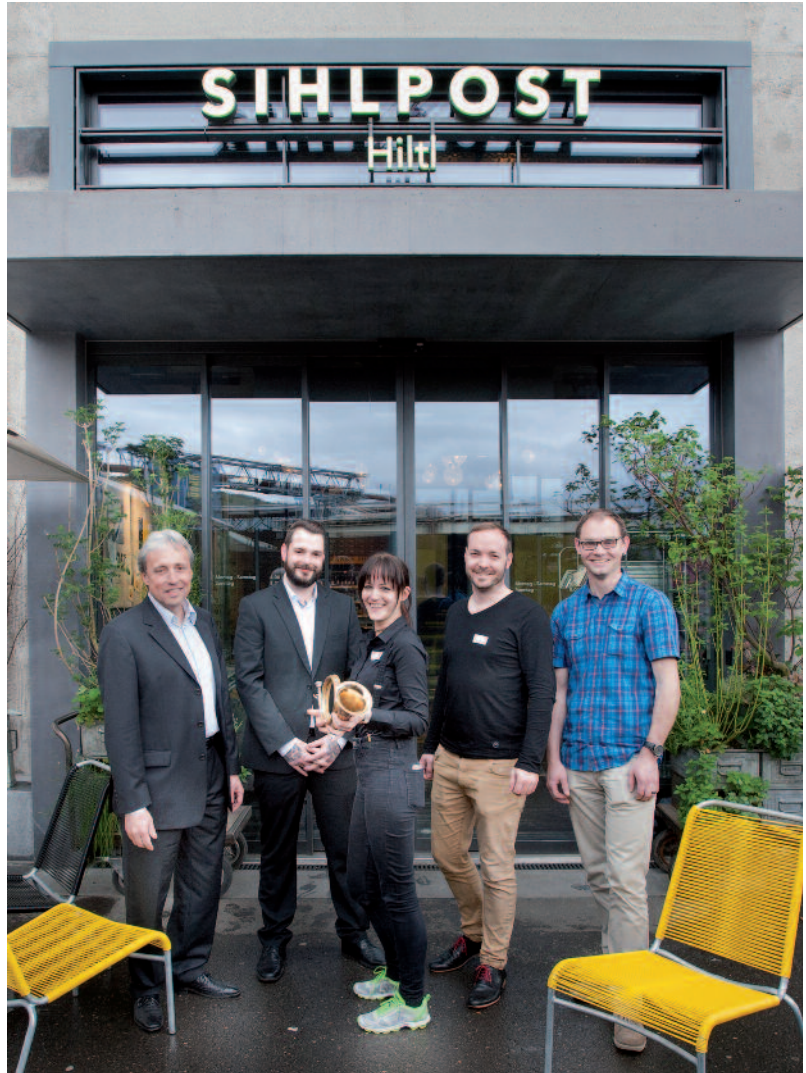
Das Herzstück des Lokals bleibt alleweil das Hiltl Buffet. Es steht in der vormaligen Postgaragen-Einfahrt und ist von aussen durch das «Torfenster» einladend einsehbar. So wie die Räumlichkeiten, die Einrichtung und das ausgebaute «Grab&Go»-Konzept etwas Besonderes sind, handelt es sich auch bei den beiden Buffets um Sonderanfertigungen der Beer Grill AG. Das Unternehmen ist langjähriger Partner von Hiltl und Spezialist für elektrothermische Geräte zur Speisen-Zubereitung und -Präsentation in der Gastronomie. Grundanforderungen an das SB-Buffet sind die konstante Temperaturkontrolle zur Warm-/Kühlhaltung der angebotenen Speisen, eine gute Zugänglichkeit für die Bestückung und die einfache Reinigung. Im Hauptbuffet präsentieren sich die gekühlten Speisen. Die Unterwanne fasst rund 100 Kilogramm Eis, welches durch das Hiltl-Team regelmässig nachgefüllt wird.

Im oberen Bereich befinden sich, ebenso wie im separaten Teil am Fenster, die warmen Speisen. Sie werden durch die in der Wärmebrücke angebrachten Lampen gewärmt bzw. durch Wärmeplatten von unten warmgehalten. Benjamin Bihl, Verantwortlicher für Technik und Projektleiter bei der Beer Grill AG: «Neben der optimalen Warm-/Kühlhaltungsfunktion unterstützen wir unsere Kunden mit einem ansprechenden und verkaufsfördernden Ausleuchtungskonzept der präsentierten Speisen – ganz nach unserem Motto ‘Food perfectly presented’.»

Die besondere Selbstbedienungs-Buffer

Die Haupttheke der Hiltl Sihlpost entspricht in den Ausmassen jener des Hiltl Stammhauses an der Sihlstrasse. Nebst den funktionellen Anforderungen waren hier allerdings ein spezielles Design und eine ganz besondere Zusatzfunktion gefragt. Das Hauptbuffet dient als mobiles Designelement in der Einrichtung und kann durch eine spezielle Zugvorrichtung unter die Decke hochgezogen werden. Der dadurch frei werdende

Raum kann bei Bedarf als zusätzliche Gäste-Fläche genutzt werden. Die Zugvorrichtung darf nur bei leerer Unterwanne eingesetzt werden, welche ungefüllt alleine schon ein Gewicht von 750 Kilogramm ausweist. Daniel Gutt, Leiter der Aussenstellen der Hiltl AG: «Die erreichte Leichtigkeit der Konstruktion begeistert



Starke Partner (v.l.n.r.): Beat H. Akermann, Vertriebsleiter der Beer Grill AG, Lucien Denier, Marketing der Beer Grill AG, Shyama Rathore, Geschäftsführerin der Hiltl Sihlpost, Daniel Gutt, Leiter der Aussenstellen der Hiltl AG, Benjamin Bihl, Verantwortlicher Technik und Projektleiter der Beer Grill AG.

mich immer wieder.» Bei der Planung und Konzeption sowohl der Unterwanne im «Chromstahl-Look» als auch der Zugvorrichtung arbeiteten Hiltl, Beer Grill und Glaeser Wogg Hand in Hand. Dieser Herausforderung stellten sich alle Partner gerne, um am Ende gemeinsam stolz auf das erreichte Resultat zu sein.