

Quelques impressions de la toute nouvelle épicerie diététique moderne Müller Reformhaus Vital Shop à la Stockerstrasse en plein centre de Zurich. Le projet

Müller Reformhaus Vital Shop AG, Zürich:

Saine alimentation à l'extérieur

Un projet pilote de restauration libre service à l'emporter a été réalisé au Müller Reformhaus Vital Shop de Zurich. Cette entreprise innovatrice entend compléter sur midi son assortiment destiné à une clientèle très soucieuse de sa santé par des mets végétariens, végétaliens et bientôt également ayurvédiques. Le projet suivait un calendrier exigeant et la maison Beer Grill AG à Villmergen a permis de réaliser une présentation food très attrayante sur la base des vitrines de vente «Culinario».

Texte: Katia Corino, photos: Rolf Neeser

Enthousiasmer les clients par son assortiment et fournir une importante contribution à leur santé, voilà qui constitue la vision très claire de la société Müller Reformhaus Vital Shop AG. Entre-temps, l'entreprise

propose ses conseils et ses produits pour un style de vie sain dans 33 points de vente en Suisse allemande et en Suisse italienne.

Tout a commencé en 1929 lorsque Rudolf Müller a ouvert sa première épicerie diététique (Reformhaus) à



pilote prévoyait l'intégration au concept du magasin d'un service de vente de mets à l'emporter sur la base de deux vitrines de présentation et de vente «Culinario» de la société Beer Grill AG.

Zurich. La vision de Rudolf Müller se nourrissait de sa propre expérience de santé, marquée par de longues années de maladie qui n'ont pris fin que grâce à l'adoption d'un mode d'alimentation végétarien qui était alors encore totalement nouveau à l'époque. Cette expérience le poussera à lancer des marques telles que Biona ou Biokosma.

Aujourd'hui, l'entreprise appartient au Dr. Christoph Tschan qui reste fidèle aux idéaux d'origine et poursuit l'extension du réseau de magasins qui compte désormais plus de 30 succursales. En adaptant en 2002 la raison sociale devenue Müller Reformhaus Vital Shop AG, l'entreprise a choisi de se présenter sous une nouvelle forme rafraîchie et a commencé à transformer l'ensemble de ses succursales.

Un maximum de compétences spécialisées

Dans les 33 épicerie bio (Reformhaus), des spécialistes en diététique, des droguistes ainsi que des experts en alimentation et en substances vitales informent les clients en matière de santé et de gain en qualité de vie que promettent des produits naturels provenant de cultures bio ou biodynamiques, des produits spéciaux pour les cas d'intolérances ou d'allergies, des diètes ou encore des remèdes naturels dans neuf drogueries Vital – les 300 collaborateurs de l'entreprise connaissent parfaitement leur métier et bénéficient en

permanence d'une formation continue financée par la plus grande partie du budget marketing. Seuls les produits qui répondent aux critères d'achat très stricts de l'entreprise ont une chance d'être intégrés à l'assortiment des épicerie diététiques Müller.

Des responsables qui n'ont pas peur de prendre des décisions

Dans le contexte de la réorientation de ces épicerie diététiques, les succursales de la maison Müller Reformhaus Vital Shop AG sont petit à petit soumises à divers travaux de transformation et de rénovation. Le magasin situé à la Stockerstrasse à Zurich est venu s'ajouter à la liste des épicerie diététiques de la société Müller Reformhaus Vital Shop AG. Les besoins de rénovation et, avant tout, les adaptations du magasin aux exigences de l'entreprise ont dès lors atteint une certaine ampleur. Face à la nécessité de changer tous les revêtements de sol, la décision en faveur d'une plus large rénovation a vite été prise. Une opportunité qui a permis simultanément de concevoir l'élargissement de l'assortiment grâce à un point de vente à l'emporter libre service.

Le bon partenaire

Il ne restait plus que quatre semaines pour l'acquisition des vitrines libre service avant le début du projet

Mise en scène food



Les deux vitrines de vente et de présentation à l'emporter et leurs mets chauds et froids, végétariens, végétaliens (et ultérieurement également ayurvédiques) se trouvent directement à l'entrée de l'épicerie diététique Müller Vital Shop. Les comptoirs «Culinario» mobiles sont issus de la propre production suisse de la maison Beer Grill AG.

pilote. Il fallait donc dénicher un partenaire flexible et efficace. Sur la base d'une recommandation, l'équipe en charge du projet des épicerie diététique Müller a pris contact avec la société Beer Grill AG à Villmergen

et a convenu le jour même d'une visite dans le local d'exposition de l'entreprise. Il est possible d'y voir, toucher et tester presque toutes les installations et tous les produits distribués par l'entreprise. Pour qui le désire, il est même possible de faire un essai grandeur nature dans la cuisine d'essai afin d'observer comment se fait la préparation de ses propres produits à l'aide des installations de la maison Beer Grill AG.

Des conseils professionnels

En collaboration avec Daniel Kyburz, responsable de projets Suisse auprès de la maison Beer Grill AG, l'idée a fait l'objet d'une discussion et la maison Müller a pu profiter des longues années d'expérience de ce dernier dans le domaine de la restauration et de sa connaissance approfondie des prescriptions légales en matière de restauration à l'emporter, acquérant de ce fait de précieuses connaissances liées au secteur de la restauration. «Nous avons vite compris que nous avons trouvé le partenaire idéal» explique Beat Strittmatter, chef de la succursale Müller Reformhaus, à Pot-au-Feu. Compte tenu du nombre et du type de mets proposés, il restait à définir les configurations et les tailles des vitrines «Culinario»: deux fois 3/1 GN, c'est-à-dire une vitrine de vente à réfrigération et une autre vitrine pour mets chauds.

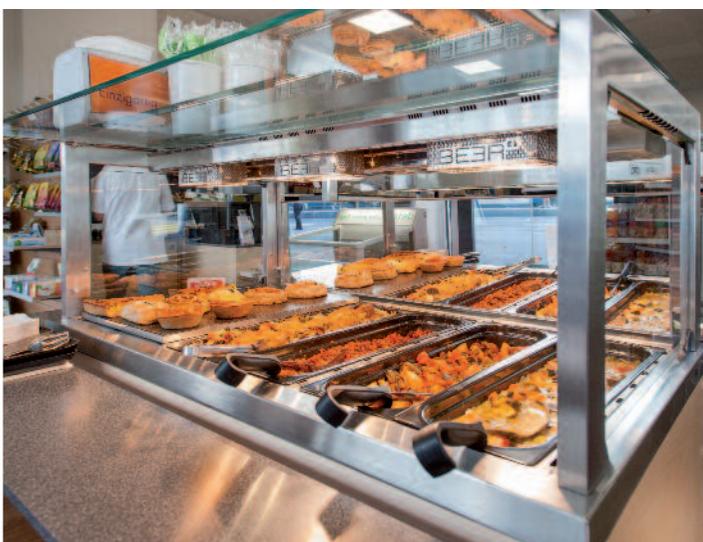
Présentation food optimale

Les deux vitrines «Culinario Easy» et «Culinario Arctis» de la maison Beer Grill AG se situent directement à l'entrée du magasin. Ces vitrines sont équipées de roulettes qui permettent de les déplacer aisément. L'assortiment destiné au repas de midi comporte des mets végétariens ou végétaliens alors que durant la

Vue de la vitrine de vente et de présentation à l'emporter réfrigérée de la marque «Culinario Arctis» de la maison Beer Grill AG où les clients peuvent se servir de mets végétariens et végétaliens dans le buffet très attrayant.



L'attrayante et impressionnante présentation de mets chauds dans le comptoir à l'emporter mobile «Culinario Easy» constitue un instrument de soutien des ventes très efficace.



phase que dure le projet pilote, il comporte également un mets à base de viande:

► Les variations de salades, au nombre de quatre, sont présentées dans la vitrine «Culinario Arctis» à circulation d'air réfrigéré. La «Culinario Arctis» permet de conserver des mets dans un climat de réfrigération constant à l'aide d'une circulation d'air réfrigérée permettant de ménager les produits conservés. Grâce aux lampes intégrées et aux miroirs arrière, les mets se présentent sous leur meilleur jour.

► La vitrine «Culinario Easy» est entièrement occupée par les quatre mets chauds et un assortiment de snacks chauds. La vitrine de vente «Culinario Easy» et ses quatre types de climat convient à n'importe quel concept de jour: neutre, à vapeur chaude, chaud et sec ou froid avec de la glace pilée: elle permet une utilisation extrêmement flexible. La chaleur se règle au moyen d'un interrupteur tournant par unité GN depuis le haut (5 niveaux) et depuis le bas (12 niveaux). Les réglages lumineux chaud et/ou neutre permettent d'assurer en permanence un éclairage optimal. L'arrière du buffet inférieur sur roulettes est équipé de portes donnant accès à un espace de stockage très pratique.

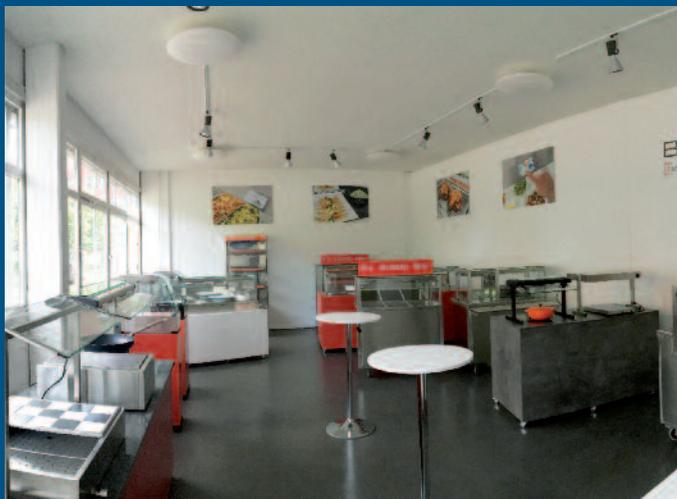
Soin des détails même lorsque le calendrier est serré

Daniel Kyburz, boulanger-confiseur de formation, est au bénéfice d'une deuxième formation professionnelle acquise auprès de l'Ecole hôtelière Belvoirpark à Zurich et de nombreuses années d'expérience dans le secteur de la restauration en Suisse et à l'étranger. Il travaille depuis plus de cinq ans pour la maison Beer Grill AG. Après quelques années en tant que représentant, il assume depuis début 2016 la fonction de



Un partenariat de conseils client-fournisseur couronné de succès: le responsable de succursale Beat Strittmatter de la maison Reformhaus Müller Vital Shop AG (à droite) en compagnie de Daniel Kyburz, responsable de projets Suisse auprès de la maison Beer Grill AG.

responsable de projets en Suisse. Les clients profitent de sa très riche expérience en matière de restauration et d'assortiments gastronomiques. C'est lui qui coordonne tous les partenaires intervenant dans un projet ainsi que la propre production de l'entreprise.



Dans le local d'exposition et dans la cuisine d'essai à Villmergen, il est possible de tester les installations de la maison Beer Grill AG en grandeur nature.