In der «Rotonde» läuft auch der Ausschank rund!

Dort, wo in der Seeländer Metropole Biel-Bienne gastronomisches Highlife herrscht, sind die Restaurants und Bars der Rotonde AG und der Stadthaus AG nicht weit. Das gilt insbesondere auch für die Brasserie Bar «La Rotonde» im alten Bieler Volkshaus – ein Hochfrequenzbetrieb und eine gesellige und kulinarische Begegnungsstätte par excellence, wo es auch mit dem Getränkeausschank rund läuft – nicht zuletzt dank den elektronisch kontrollierenden Ausschankanlagen der Addimat AG (Worb).

Von Chefredaktor René Frech

Biel-Bienne, die wirklich einzige zweisprachige Stadt der Schweiz, die «Zukunftsstadt» am Jurasüdfuss, war bis in die 70er-Jahre eine Hochburg der schweizerischen Uhren- und Präzisionsindustrie. Dann folgten der grosse Niedergang und die tiefe Branchendepression. Doch seit die Swatch Group & Co., jetzt auch Rolex und andere weltweit tätige Grossunternehmen den Industriestandort Biel wiederentdeckt und zu neuem Leben erweckt haben, pulsiert das Leben in dieser charmanten Stadt am Bielersee.

Das gilt auch für die Gastronomie. An den Brennpunkten der Bieler Gastroszene sind mit Sicherheit jeweils zwei Gastro-Unternehmen beteiligt oder nicht weit davon entfernt: Die Rotonde AG und die Stadthaus AG. Die Anfänge der Stadthaus AG gehen auf das Jahr 1996 zurück, als eine Gruppe von gastro-affinen Unternehmer das damals schon legendäre Stadthaus in Nidau übernahmen und dem Lokal mit innovativen Konzepten neues Leben einhauchten. Heute betreibt die Stadthaus AG das Restaurant im Erdgeschoss und den Grill-Room in der ersten Etage des Stadthauses zu Nidau. Dazu kommt das Seerestaurant «La Péniche» im Boots- und Segelschiffhafen am Ausgang des Bielersees.

1998, also zwei Jahre nach der Gründung der Stadthaus AG, rief die gleiche Unternehmer-Gruppe die Rotonde AG ins Leben, die seither die Brasserie Bar La Rotonde im legendären und denkmalgeschützten «Volkshaus» betreibt. Das «Volkshaus» war seinerzeit nicht nur Hort der in Biel sehr aktiven Gewerkschaftsbewegung, sondern auch Stätte für Gross-Events, Konzerte und sportliche Wettkämpfe, denen ohne weiteres 800 bis 900 Personen beiwohnen konnten.

Die Rotonde AG betreibt aber auch das Restaurant Arcade am Bieler Zentralplatz, der täglich von 50 000 Personen frequentiert wird. Zum gastronomischen Palmarès der Rotonde

Das Herzstück der Ausschank-Infrastruktur in der Brasserie La Rotonde in Biel: Die elektronisch kontrollierende Ausschankanlage der Addimat AG

AG gehört auch das Restaurant La Plage im Bieler Strandbad – also dort, wo Bielerinnen und Bieler jeweils die schönsten und romantischsten Sonnenuntergänge erleben können, was spätestens seit der Expo 02 auch ausserhalb der Bieler Insider-Szene bekannt sein dürfte.
Die beiden Gastro-Unternehmen beschäftigen rund 140 Voll- und Teilzeitmitarbeitende. Der Bieler Unternehmer Tobias Leuenberger wirkt als Geschäftsführer und Delegierter des Verwaltungsrates. Eric Rouchon ist ebenfalls VR-Mitglied der Stadthaus AG und der Rotonde AG sowie als Geschäftsführer für die Brasserie Bar La Rotonde verantwortlich.

Profilierung durch konzeptionelle Basisarbeit

Die Restaurationsbetriebe der Stadthaus AG und der Rotonde AG haben eines gemeinsam: Sie zeichnen sich durch eine durchdachte konzeptionelle Profilierung aus. Jedes Lokal hat sein eigenes gastronomisches Konzept und Profil. Dabei handelt es sich mehrheitlich um gastronomische Gross- und Hochfreqeunz-Betriebe an besten Passantenlagen. VR-Delegierter und Geschäftsführer Tobias Leuenberger zu GOURMET: «Um unsere Unternehmungen rationell und profitabel betreiben zu können, sind wir – bei einem Mitarbeiterbestand von rund 140 Personen und den sechs

Sie ist das Herzstück des Ausschanks in der Bar La Rotonde in Biel: Die elektronisch kontrollierende Offenausschankanlage für Bier und

für den Offenausschank von Bier und Softdrinks mit zehn Ausschank-Hahnen, ergänzt vom kontrollierten Bezug von Kaffeeprodukten und von Getränkeflaschen aus dem elektronisch kontrollierenden Flaschen-Kühlschrank mit Regionalverkaufsleiter Bruno Baumann im Bild.

unterschiedlichen Gastro-Konzepten – auf eine effiziente Gastrotechnik angewiesen. Das gilt insbesondere auch für die Ausschank-Infrastruktur.»

Effiziente Ausschank-Infrastruktur im «La Rotonde»

Tatsächlich besteht zwischen der Stadthaus AG und der Rotonde AG einerseits und der Spezialistin für Ausschank- und Kellnerselbstbedienungsanlagen Addimat AG (Worb) seit Jahren eine enge Lieferantenpartnerschaft. Ein sanftes «Refreshing» und «Faceliftung» der Brasserie Bar La Rotonde im Herbst 2012 nahmen Geschäftsführer Tobias Leuenberger und sein Team denn auch zum Anlass, die gesamte Ausschank-Infrastruktur der Brasserie Bar La Rotonde in Biel zu erneuern. Der Brasserie- und Bar-Betrieb befindet sich an einem der Brennpunkte des Bieler Stadtlebens und ist ein Hochfrequenz-Lokal mit 150 Sitzplätzen im Innern. Dazu kommen das Boulevard-Restaurant und die Bar La Rotonde für nochmals 200 bis 250 Gäste.

Das Restaurant La Rotonde ist ein typisch französisch inspiriertes Brasserie-Lokal mit einem authentischen gastronomischen Brasserie- und Bistro-Angebot und wird

Softdrinks mit Chef de Service Toni Jorio, ergänzt von den zehn kontrollierenden Flaschenkühlschubladen für total 500 Flaschen und von der kontrollierenden Spirituosenausschankanlage der Addimat AG.

Impressionen von den Betrieben der Rotonde AG in Biel: Die Brasserie Bar La Rotonde

von allen Schichten der Bevölkerung von morgens früh bis abends spät stark frequentiert. Entsprechend hoch ist auch der Anteil des Beverage-Umsatzes am Gesamtumsatz – Grund genug für Geschäftsführer Tobias Leuenberger, in der Brasserie Bar La Rotonde ausschliesslich die effizienteste Ausschank-Infrastruktur installieren zu lassen.

Die Addimat AG ist seit fast 40 Jahren mit elektronisch kontrollierenden Getränkeausschankanlagen höchst erfolgreich auf dem Markt und vor 20 Jahren mit der Verkaufs- und Vertriebsgesellschaft APD Addimat AG in Wettingen eine Partnerschaft eingegangen, die in erster Linie im Raum Zürich und in der Ostschweiz aktiv ist. Entwickelt und produziert werden die Ausschankanlagen bei der Addimat AG in Worb, wo über ein Dutzend Ausschank- und IT-Spezialisten tätig sind.

Die Ausschank- und Getränkebezugsanlagen in der Brasserie Bar La Rotonde in Biel bestehen aus folgenden Komponenten:

Langjährige und vertrauenswürdige Lieferantenpartnerschaft zwischen der Stadthaus AG und der Rotonde AG und der Addimat AG: VR-Delegierter- und Geschäftsführer Tobias Leuenberger (links) und Ernst Nyffenegger, Verkaufsleiter der Addimat AG, hinter der schlanken und elektronisch kontrollierenden Addimat-Offenausschankanlage in der Rotonde Bar.

- Zwei Ausschanksäulen à sechs Offenausschankhahnen in Kellnerselbstbedienung für den Bezug von Bier und Softdrinks an der Bartheke.
- Eine Doppelausschanksäule à zehn Offenausschankhahnen für den Kellnerselbstbedienungs-Betrieb und für den Bezug von Bier und Softdrinks im Office.
- Ein gekühlter Flaschenschrank für 250 Flaschen mit elektronischer Bezugskontrolle.
- Zehn gekühlte Schubladen im Unterbau der Bartheke mit kontrolliertem Bezug von total 500 Flaschen.
- Ein kontrollierter Spirituosenausschank.
- Kontrollierter Ausschank von Kaffee-Produkten an den beiden bestehenden Kaffeevollautomaten.

Sämtliche Bezugsstationen sind mit der Master-Kasse von Schultes verlinkt, an der im übrigen all jene Produktgruppen manuell eingetippt werden (Wein, Menus, Gerichte, usw.), die nicht elektronisch kontrolliert und direkt an den Bezugsstellen in Kellnerselbstbedienung bezogen und registriert werden.

Rotonde AG-VR-Delegierter Tobias Leuenberger zu GOURMET: «Das System funktioniert nach dem Debit/Credit-Prinzip und vom ersten Tag an tadellos. Wir machen nur die besten Erfahrungen mit den Addimat-Ausschankanlagen. Sie rationalisieren den Service und gewährleisten eine lückenlose Kontrolle über das gesamte Geschehen rund um den Beverage-Ausschank.» Und Addimat-Verkaufsleiter Ernst Nyffenegger ergänzt gegenüber GOURMET: «Die Implementierung eines derart komplexen Systems verläuft in der Regel vor allem dann problemlos und ohne Reibungsflächen, wenn das Verständnis auch von der Nutzerseite vorhanden ist. Und das war bei der Installation der Anlagen in der Brasserie Bar La Rotonde eindeutig der Fall.»

Effizienter Ausschank auch im «Arcade»

Auch das Restaurant Arcade, das über dem Flussbett der durch die Stadt Biel fliessenden Schüss angesiedelt ist und direkt an den Bieler Zentralplatz angrenzt, ist ein pulsierender Hochfrequenzbetrieb mit je 110 Innen- und Outdoor-Sitzplätzen. Das Lokal ist gleichzeitig Café-Bar, geselliger Begegnungs- und Treffpunkt sowie Hort einer international

und das Restaurant Arcade am Bieler Zentralplatz.

inspirierten Tapas-Kultur, wo als Spezialität Tapas aus allen Küchen der Welt im Rahmen einer «Kleinen Reise» oder einer «Grossen Reise» genossen werden können. Neben den Häppchens gibt's auch klassische A la Carte-Gerichte in einem lockeren und speziellen Ambiente – eben über dem Wasserlauf des Bieler Stadtbachs.

Auch im Restaurant Arcade funktioniert seit zwei Jahren eine elektronisch kontrollierende Ausschank-Infrastruktur für den Bezug von Kaffee-Produkten und von Bier und Softdrinks der Addimat AG. Im Outdoor-Bereich der Restaurants werden die Gäste-Bestellungen sogar mittels mobilen Bestell- und Inkassoterminals registriert und drahtlos an die diversen Bezugsstellen weitergeleitet. Auch im Restaurant Arcade funktioniert die Ausschank-Infrastruktur der Addimat AG zur vollen Zufriedenheit aller Beteiligten.

Nur im Restaurant La Plage im Bieler Strandbad, das ebenfalls von der Rotonde AG betrieben wird und wo in der ersten Etage des Gebäudes vor allem schweizerische, asiatische oder auch thailändische Spezialitäten angeboten werden, ist noch keine Addimat-Anlage in Betrieb, zumal hier die Gäste vorwiegend die kulinairschen Kreationen aus der Küche geniessen.

Das Stadthaus zu Nidau

Anders präsentiert sich die Situation im Restaurant Stadthaus von Nidau – ein bekannter und vielfrequentierter Betrieb mit 100 Innen- und 60 Outdoor-Sitzplätzen, wo eine frische Marktküche mit häufig wechselnden Saison- und Themenspezialitäten gepflegt wird. Ein veritabler Publikumsmagnet ist auch das breite Pizza-Angebot aus dem original Holzofen aus Verona, in dem schmackhafte Pizza-Variationen mit ganz dünnem Teig gebacken werden. Das Stadthaus-Restaurant ist durchgehend offen, so dass hier ein bedeutender Beverage-Umsatzanteil zu verzeichnen ist, weshalb sich die zwei effizienten Addimat-Ausschank-Anlagen für Kellnerselbstbedienung und für den Bezug von Kaffee-Produkten, Bier, Softdrinks und von Getränken in Flaschen (aus den gekühlten Flaschenschubladen) bezahlt machen.

In der ersten Etage ist ein eigentliches Speiselokal, ein Grill-Restaurant mit offenem Holzkohlenfeuer eingerichtet worden, das die frühere Disco ersetzt und wo vor allem Fleisch- und Fischgerichte vom offenen Holzkohlenfeuer serviert werden. Hier sind noch keine Addimat-Anlagen in Betrieb, genau so wenig wie im Restaurant La Péniche, im Seerestaurant am Kleinboot- und Segelschiff-Hafen von Nidau mit 150 Innen- und 200 Aussensitzplätzen und einer Lounge Bar mit weiteren 50 Sitzplätzen.

Nach den guten Erfahrungen, welche mit den Addimat-Ausschankanlagen in den andern Betrieben der Stadthaus AG und der Rotonde AG gemacht werden, würde es nicht erstaunen, wenn bald einmal auch im «La Péniche» der Getränkeausschank elektronisch kontrolliert werden würde....

Für weitere Infos: Seite 126

Partnerschaft vor dem populären Trendlokal Brasserie Bar La Rotonde im Herzen von Biel (v.r.n.l.): Addimat-Verkaufsleiter Ernst Nyffenegger, VR-Delegierter und Geschäftsführer Tobias Leuenberger, Chef de Service Toni Jorio, Rotonde-Geschäftsführer Eric Rouchon und Addimat-Regionalverkaufsleiter Bruno Baumann.