

Medien-Mitteilung
Cham 9. September 2016

Neue Dachmarke in der Schweizer Gastronomie-Landschaft

Mit einem neuen Auftritt wird sich die Bader Gastronomie AG als Anbieter für Gastronomie-Beratung und Dienstleistungen noch innovativer und frischer im Schweizer Markt positionieren, damit sie auch die künftigen Herausforderungen erfolgreich meistern kann. Unter dem neuen Namen «Fritz Gastrokultur» entsteht eine neue Dachmarke, die traditionelle mit modernen Werten verbindet.

Die neue Dachmarke der Bader Gastronomie AG, die «Fritz Gastrokultur», hat einen klaren und prägnanten Auftritt, der für Innovation, Moderne und Tradition steht. Die neu kreierte Marke stärkt das Profil der Bader Gastronomie AG gegenüber Mitbewerbern und macht das Unternehmen gleichzeitig wiedererkennbarer und unverwechselbar.

Der Inhaber und Geschäftsführer Fritz J. Bader selbst sagt: «Traditionen sollen gepflegt und gelebt werden – Innovationen und Moderne sollen einfließen in authentische Gastronomiekonzepte. Mit unserer neuen Dachmarke zeigen wir, dass wir anders sind. Und genau dieser Anspruch soll auch unser neues Erscheinungsbild gegenüber dem Gast widerspiegeln. Wir übernehmen Verantwortung dafür, dass sich unsere Gäste bei uns wohl fühlen und jederzeit gerne wiederkehren».

Unter der neuen Dachmarke «Fritz Gastrokultur» werden die folgenden, bestehenden Firmen zusammengefasst:



Diese drei Unternehmen bilden rechtskräftige Organe innerhalb der Struktur und unter dem Dach von «Fritz Gastrokultur». Damit bleibt gewährleistet, dass alle bestehenden Firmen ihre Eigenständigkeit behalten.

Die «Fritz Gastrokultur» sieht ihre Stärken vor allem auch im Bereich von Beratungsmandaten. «Viele Jungunternehmen stürzen sich schon fast blauäugig mit einer tollen Konzeptidee auf den Markt ohne grosse Vorkenntnisse der betriebswirtschaftlichen Kennzahlen und ohne eine effiziente Mitarbeiter-Einsatzplanung. Der Bedarf an Betreuung und professionellem Gastro-Coaching wird künftig weiter an Bedeutung gewinnen. Genauso wie langjährige Erfahrung und fundiertes Wissen gefragt und geschätzt werden» erklärt Bader.

Die neue Website www.fritz-gastrokultur.ch

Mit der Lancierung der neuen Dachmarke wird gleichzeitig die neue Website aufgeschaltet. Klare Strukturen, einfache Handhabung, übersichtlich und prägnant – so präsentiert sich ab heute die neue Website der «Fritz Gastrokultur» unter www.fritz-gastrokultur.ch – eine schnörkellose Website, die auf das Wesentliche reduziert ist. Sie ermöglicht jedem User, schnell und überall eine Übersicht zu erhalten, was gerade wo in den Betrieben der «Fritz Gastrokultur» an kulturellen Anlässen, saisonalen Spezialitäten und weiteren Highlights zu erkunden ist. Die Besucher der Gastronomie-Betriebe von «Fritz Gastrokultur» erleben nicht nur vielfältige, kulinarisch hochstehende Gaumenfreuden. Im Zentrum steht immer der Gast und ein einzigartiges Gesamterlebnis, das aus dieser Verbindung von Kulinarik und Kultur entsteht.

«Altes Holz – neuer Wein»

So wie die Trauben des guten Weins zur richtigen Zeit den richtigen Schnitt brauchen, müssen auch Unternehmensstrukturen regelmässig überprüft und die Strategie den aktuellen Marktherausforderungen angepasst werden. So hat die Geschäftsführung der Bader Gastronomie AG entschieden, ab 1. Januar 2017 den im Tessin geführten Management-bereich aufzugeben. Die Ristoranti Tango, Soave10 und AnaCapri werden im neuen Jahr durch die Biondi Gastronomie direkt vor Ort weitergeführt. Die Leitung der Betriebe Vanini Dolce&Caffé, Vanini Dolce&Salato und das Ristorante Doppiozero wurde bereits anfangs September 2016 durch die Biondi Gastronomie übernommen.

«Heute will der Gast ein Rundumpaket erleben in seiner freien Zeit», erklärt Bader. «An den Tisch begleitet zu werden und ein feines Essen perfekt serviert zu bekommen, ist für den Gast eine Selbstverständlichkeit. Es bedarf an noch mehr Feingefühl und entsprechender Kundenpflege, um gelungene Gastrokultur zu zelebrieren.»

Fritz Gastrokultur

Die «Fritz Gastrokultur» bietet Dienstleistungen für Restaurants und Take-aways in der ganzen Schweiz an. Zum Tätigkeitsbereich zählen die Bereiche Management, Beratung, Personalwesen, Einkauf und Controlling. «Fritz Gastrokultur» wird als qualitätsorientierte und vielseitige Unternehmensgruppe wahrgenommen, die innerhalb eines soliden Netzwerkes Kontakte mit Partnern und Lieferanten aus allen Branchen rund um die Gastronomie pflegt. Die «Fritz Gastrokultur» führt sechs eigene Gastronomiebetriebe sowie acht weitere Betriebe im Management in der Zentral- und Westschweiz sowie im Tessin.

Bader Gastronomie AG

Ursprünglich wurde die Bader Gastronomie AG mit Sitz in Cham 2009 von Fritz J. Bader gegründet. Sie ist spezialisiert auf das Management und die Beratung von Gastronomie-Betrieben. Fritz J. Bader verfügt über breite unternehmerische Kenntnisse in der Gastronomie. Er hat im Verlauf seiner über 40-jährigen Karriere in den Bereichen Betriebsführung, Detailhandel und Produktion Erfahrungen gesammelt. Die Bader Gastronomie AG hat in der ganzen Schweiz schon zahlreiche Gastronomie-Konzepte entwickelt und erfolgreich umgesetzt.

Kontakt für Medienschaffende:

Andrea Vock
Marketing und Kommunikation
Fritz Gastrokultur
Riedstrasse 3
6330 Cham

Tel +41 41 725 29 00
Mail a.vock@fritz-gastrokultur.ch
Web www.fritz-gastrokultur.ch

Ab Freitag, 9.9. bis 23.9.2016 sind auf dem Server folgende Bilder für den Download bereit:

ftp://mail.fritz-gastrokultur.ch
Benutzername: Medien
Passwort: DPmgBd6330

Legende zu Bild 1:

Die neue Dachmarke «Fritz Gastrokultur»

Legende zu Bild 2:

Fritz J. Bader - Vorbild für gelebte Gastronomie mit Leidenschaft und Herzblut.

Legende zu Bild 3:

Die Wirtschaft zur Burestube in Buchs (AG) – ein urchiges und gemütliches Beisammensein ist garantiert.

Legende zu Bild 4:

Fisch, Meeresfrüchte und italienische Spezialitäten sind die Höhepunkte des reichhaltigen und kulinarischen Angebotes des Ristorante Riva in Weggis - die mediterrane Perle am See.

Legende zu Bild 5:

Ristorante il Chiodo – l'officina del gusto – jung und frech präsentiert sich dieses neugestaltete Ristorante direkt am Lago Maggiore in Muralto.

Bildlegenden mit Server-Link für einen direkten Download
(Unter Quellenangabe «Fritz Gastrokultur» ist der Abdruck kostenfrei).

Bilder und Informationen: Fritz Gastrokultur
Tel. 041 725 29 00 | Mail: info@fritz-gastrokultur.ch
Weitere Informationen unter: www.fritz-gastrokultur.ch