

Authentizität bringt Gewinn

Von Sabrina Glanzmann – *Klare Positionierung, authentische Umsetzung und innovative Ideen: Das Restaurant Freibank in der WankdorfCity sorgt mit einem Fleischkonzept der etwas anderen Art für ausgebuchte Tische.*

Hier werden Filets und Co. auf die Ersatzbank verwiesen: Das Berner Restaurant Freibank Speis & Trank rückt seit seiner Eröffnung Ende August 2017 Siedfleisch, Innereien, Wurstwaren und Schmorstücke in den Fokus – alles Produkte, die auch in Zeiten des Nose-to-Tail-Trends vom Gros der Konsumentinnen und Konsumenten noch immer eher zögerliche Beachtung finden. Dabei machen sie den Hauptteil eines

Gastronomiekonzepten an einzigartigen Orten in urbanem Kontext».

Wie wichtig gerade die Faktoren Authentizität und Standort heute für ein erfolgreiches Restaurant sind, machen sie mit der Freibank als erstem Betrieb in ihrem Portfolio deutlich: Im neuen Quartier WankdorfCity und seinem Dienstleistungs- und Gewerbezentrum mit rund 5000 Arbeitsplätzen wird die klare kulinarische

Positionierung und das Mittagsangebot mit bedientem, speditivem und professionellem Service geschätzt, wie die Bilanz nach anderthalb Betriebsjahren zeigt: «Wir wurden erfreulich positiv aufgenommen und können bereits auf eine treue Stammkundschaft zählen», sagt der zweite Freibank-Geschäftsführer Adrian Wittwer. Ein Vergleich von September 2017 bis Januar 2018 mit der gleichen Periode im Folgejahr zeigt: Die durchschnittliche Auslastung am Mittag konnte um 30 Prozent gesteigert werden. Ebenso ist der durchschnittliche Umsatz pro Gast gewachsen, was sich gesamthaft auf eine Umsatzsteigerung von 58 Prozent beläuft – dies wurde vornehmlich zu den Stosszeiten am Mittag sowie mit Anlässen abends und am Wochenende generiert, wenn die Freibank für Apéros und Feste gemietet werden kann.



Gastronomie im Schlachthaus – Authentizität als Erfolgsrezept.

Tieres aus: Gemäss Zahlen der Branchenorganisation Proviande bilden beim Rind die beliebtesten Stücke von Plätzli bis Roastbeef nur gerade 36 Prozent des gesamten Schlachtgewichtes. Die Freibank konzentriert sich bewusst auf die anderen 64 Prozent.

«Wir verarbeiten vermeintlich weniger attraktive Stücke, die aber in grossen Mengen vorhanden sind. Im Gegenzug verwenden wir Edelstücke, die nur einen kleinen Teil des Tieres ausmachen, möglichst gar nicht», erklärt Co-Geschäftsführer und Gastgeber Florian Jenzer das Freibank-Konzept. «Damit wollen wir zeigen, dass sich mit den richtigen Zubereitungsarten und einer kreativen Angebotsgestaltung daraus genauso schmackhafte Gerichte zubereiten lassen», so Florian Jenzer. Neben Adrian Wittwer, Jürg Wirz und Martin Hofer gehört er zum vierköpfigen Inhaberteam des Gastrounternehmens Eggstern & Partner mit Sitz in Bern. Die diplomierten Hoteliers-Restaurateure bringen alle eine langjährige Gastgewerbe-Erfahrung auf operativer und strategischer Ebene mit und setzen mit ihrem Unternehmen auf das Projektieren, die Umsetzung und den Betrieb von «authentischen

Keine Kulissengastronomie

«Diese Resonanz zeigt uns, dass die Leute eben doch nicht nur Edelstücke wollen – wenn die Positionierung klar und die Kommunikation mit den Gästen offen und transparent ist», sagt Florian Jenzer. Dass sich die Freibank mit einer ganzheitlichen Fleischverwertung positioniert, kommt nicht von ungefähr: Das Restaurant befindet sich im Waaghaus des früheren Berner Schlachthofareals. Hier boten die Metzger in der integrierten «Freibank» Fleisch feil, das als «bedingt tauglich» eingestuft wurde, weil es von notgeschlachteten, meist verunfallten Tieren stammte. Die Untersuchungen von Freibankfleisch mussten aber besonders gründlich vor sich gehen – so gelangte qualitativ einwandfreies Fleisch zu niedrigen Preisen in den Verkauf, auch wenn ihm der schlechte Ruf in der breiteren Bevölkerung oft zu Unrecht haften blieb.

Nicht nur mit dem Namen des Lokals wollen die Berner also eine Brücke schlagen zum historischen Hintergrund des Standortes, sondern mit dem ganzen Konzept: «Die Freibank ist keine weitere Kulissengastronomie an Hochfrequenzlage. An diesem geschichtsträchtigen, denkmalgeschützten Ort le-



«Die Leute wollen nicht nur Edelstücke.»

«Die beliebtesten Stücke von Plätzli bis Roastbeef machen nur gerade 36 Prozent des gesamten Schlachtgewichtes aus.»

gen wir den Fokus darauf, was hier tatsächlich stattgefunden hat: eine nachhaltige Schlachttierverwertung», sagt Mitinhaber Jürg Wirz. Es soll aber nicht darum gehen, Fleischkonsum gezielt zu pushen. «Vielmehr wollen wir an unserem Standort, wo weniger beliebtes Fleisch lange eine so zentrale Rolle spielte, auf einen verantwortungsvollen Konsum aufmerksam machen.»

Das Team um Küchenleiter Adrian Urfer greift für die Mittagsteller auf alte, modern und neu interpretierte Rezepte zurück: Ein Rindstroganoff vom Flanksteak zum Beispiel trifft auf Pilaw Reis und geröstete Mandeln, Fleischkäse auf ein bei 64,5 Grad pochirtes Ei (Onsen-Ei) oder ein Burger aus Epsacher Linsen auf Hagebutten-Ketchup – vegetarische Gerichte sind in der Freibank als gleichwertiges Angebot konzipiert.

Restaurant Freibank Speis & Trank

Stauffacherstrasse 82, 3014 Bern, T +41 31 333 14 40

Öffnungszeiten (auf Anfrage werden die Öffnungszeiten angepasst): Montag bis Freitag, 11 Uhr bis 21 Uhr
Samstag und Sonntag ist das Lokal für geschlossene Gesellschaften buchbar. → www.freibank.ch

Die Produkte stammen alle von ausgewählten Produzenten und kleineren Betrieben aus möglichst naher Umgebung – der Grossteil des Fleisches etwa aus der Metzgerei Simperl in Gümligen. So soll die Zusammenarbeit zu den Lieferanten eng und die Wertschöpfungskette klein bleiben.

Gerade an das Thema Innereien führt man die Gäste schrittweise heran, etwa mit Brätchügeli-Pastetli mit oder ohne Milken. «Wir stellen fest, dass gerade wiederkehrende Gäste, die unsere Küche kennen, sich eher für Innereien entscheiden. Unsere Philosophie wächst also mit dem gewonnenen Vertrauen unserer Gäste, und darauf können wir weiter aufbauen», sagt Adrian Wittwer. Generell stellen die «Freibänkler» fest, dass seit der Eröffnung das Bewusstsein und das Interesse für ganzheitlichen Fleischkonsum gestiegen sind.

Nächstes Ziel: Vor- und Nachmittage besser auslasten

Was sind die wichtigsten Learnings aus den ersten anderthalb Jahren Betrieb? «Natürlich braucht es wie immer in der Gastronomie Konstanz, man darf sich von Skeptikern von seinem Weg und seiner Vision nicht abbringen lassen. Es gab kritische Stimmen, die sagten <Wie, ihr habt nur mittags geöffnet, das klappt nie und nimmer>, aber das tut es», so Florian Jenzer. Natürlich spiele der Standort hierbei eine tragende Rolle, in der Innenstadt wäre das Abendgeschäft ein absolutes Must. Mit der Konzentration auf das Mittagsgeschäft, Apéro-Angeboten statt «à la carte» zur Feierabendzeit und den Vermietungen am Abend und am Wochenende seien sowohl Waren- wie auch Mitarbeiterkosten gut plan- und kalkulierbar.

Für die beiden gastronomischen «Sorgenkinder» in einem Büroumfeld mit Teilzeitmodellen, den Montag- und Freitagmittag, hat das Freibankteam rasch gezielte Initiativen gestartet: Der Montag gehört nun dem Allzeit-Favoriten Burger, am Freitag gibt es von A bis Z hausgemachte Schweinsbratwürste vom «Morewurstler» vom Dentenberg oberhalb Worb. Nicht nur die Gastgeber, das ganze Team soll hinter der Freibank-Philosophie stehen und sie vor dem Gast leben – in Zeiten, in denen gute Mitarbeiter zu den grössten Herausforderungen in der Gastronomie gehören, sei dies noch zentraler geworden.

Zu den nächsten Schritten gehört nun, auch die Vor- und Nachmittage besser auszulasten – die Zeiten also, in denen kaum Laufkundschaft vorhanden ist. «Eine Massnahme ist zum Beispiel, dass wir unseren Dachstock als Sitzungszimmer vermieten und damit gerade für die Firmen in der WankdorfCity ein attraktives Angebot ganz in ihrer Nähe schnüren», sagt Florian Jenzer. Die Ideen gehen dem Freibank-Team also noch lange nicht aus.