Speisen beim Reisen : für jeden Gaumen etwas

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Geschäftsbericht / Schweizerische Bundesbahnen**

Band (Jahr): **- (1992)**

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-676239

Nutzungsbedingungen

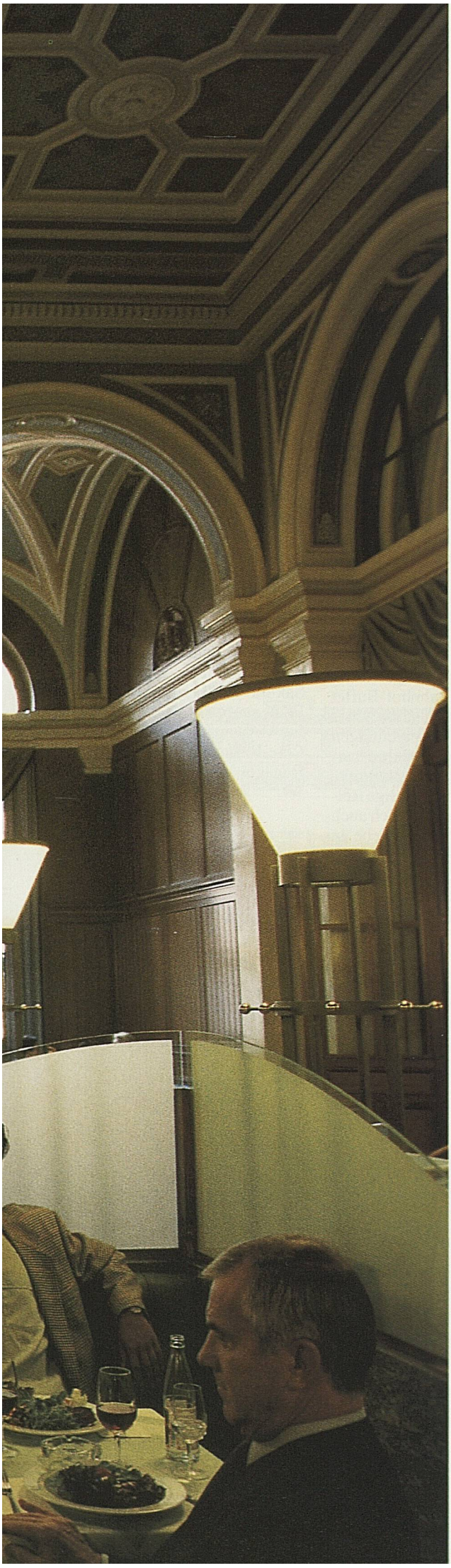
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Restaurant «Les Arcades» im Hauptbahnhof Zürich: Treffpunkt, Stadtrestaurant und architektonisches Bijou.

Speisen beim Reisen: Für jeden Gaumen etwas

Noch nie in der Geschichte der Schweizerischen Eisenbahnen gab es für die Reisenden so viele Angebote zum Speisen beim Reisen wie heute. Mit dem neuen Konzept zur Dynamisierung der Restauration in den Zügen erhalten die Bahnkunden vielfältigere Verpflegungsangebote, während die SBB die Wirtschaftlichkeit in diesem Bereich verbessern können. Neue, moderne Trends sind auch in der Bahnhof-Restauration zu beobachten.

Seit dem 31. Mai 1992 rollt das neue Speisewagen-Angebot auf den Schweizer Schienen. Mit einem Partnerschafts-Konzept, auf der Basis des Sponsoring, konnte ein schrittweiser Abbau der bis anhin von den SBB getragenen Fehlbeträge im Bereich der Speisewagen-Bewirtschaftung eingeleitet werden.

Drei Partner – ein Konzept

Drei Partner sind es, die den SBB und ihren Passagieren die Angebote zum Speisen beim Reisen machen: Die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Holding (SSG) konzentriert sich auf die Ost-West-Achse zwischen Bodensee und Lac Léman. Die Minibuffet AG – ein Zusammenschluss von Bahnhofbuffetiers – hat die Zugrestaurants der Nord-Süd-Strecken an Gotthard und Lötschberg übernommen. Und als – auch international – vielbeachtete Weltpremiere ist die weltweit aktive Verpflegungskette McDonald's auf den Linien Genf–Basel/Brig ins Speisewagen-Geschäft eingestiegen. Ein Dutzend Schweizer Speisewagen verkehren zudem auch im Ausland.

Die Flotte der schweizerischen Speisewagen ist 1992 auf 63 Fahrzeuge angewachsen. Das neue Konzept «Dynamisierung der Restauration in den Zügen» brachte Änderungen der finanziellen Rahmen- und Vertragsbedingungen mit neuen Partnern. Die Flotte der Minibuffet AG ist im Verlaufe des Jahres ausgebaut worden; an den Kosten der Umbauarbeiten von 14 Wagen zu «Buffets Suisses» in violettgrauem Design durch die Hauptwerkstätte Olten haben sich die Betreiber stark beteiligt. Zudem tragen sowohl Minibuffet AG als auch McDonald's das Risiko des Betriebs. McDonald's hat seine beiden Wagen auf eigene Rechnung bei der Schweizer Waggon-Industrie beschafft.

Für Kunden und SBB bekömmlich

Was bereits in den letzten Jahren mit den Chäs-Express-Wagen auf der Lötschberg-Strecke absehbar war, das bestätigte sich nun mit der Inbetriebnahme der neuen Angebote: Die alten und neuen Speisewagen werden vom Publikum gut genutzt.

Mit den neuen Kooperationsformen – auch in den rollenden Restaurants können sich Sponsoren dem Publikum präsentieren – sowie einer innovativen Effizienzsteigerung bei den Betreibern konnte die Wirtschaftlichkeit der Speisewagen im Berichtsjahr verbessert werden. Die noch vor zwei Jahren in der Öffentlichkeit kritisierten Defizitbeiträge der SBB an den Speisewagenbetrieb konnten reduziert werden. Für die nächsten Jahre sind weitere positive Entwicklungen zu erwarten.

Ergänzt wird das reichliche, einheimische Speisewagen-Angebot durch internationale Gesellschaften. Auf den Schweizer Schienen rollen in 40 Zügen Speisewagen, die von deutschen, französischen, italienischen, tschechischen, ungarischen und spanischen Unternehmen bedient und betreut werden.

Mit zum Verpflegungsangebot gehören die im Zug – in doppeltem Sinne – mitrollenden Minibars mit Snacks, Kaffee, Tee und kalten Getränken. Täglich werden 495 Züge bedient, 167 von der SSG und 328 von der Minibuffet AG. Auch diese Angebote werden von den Reisenden gerne genutzt.

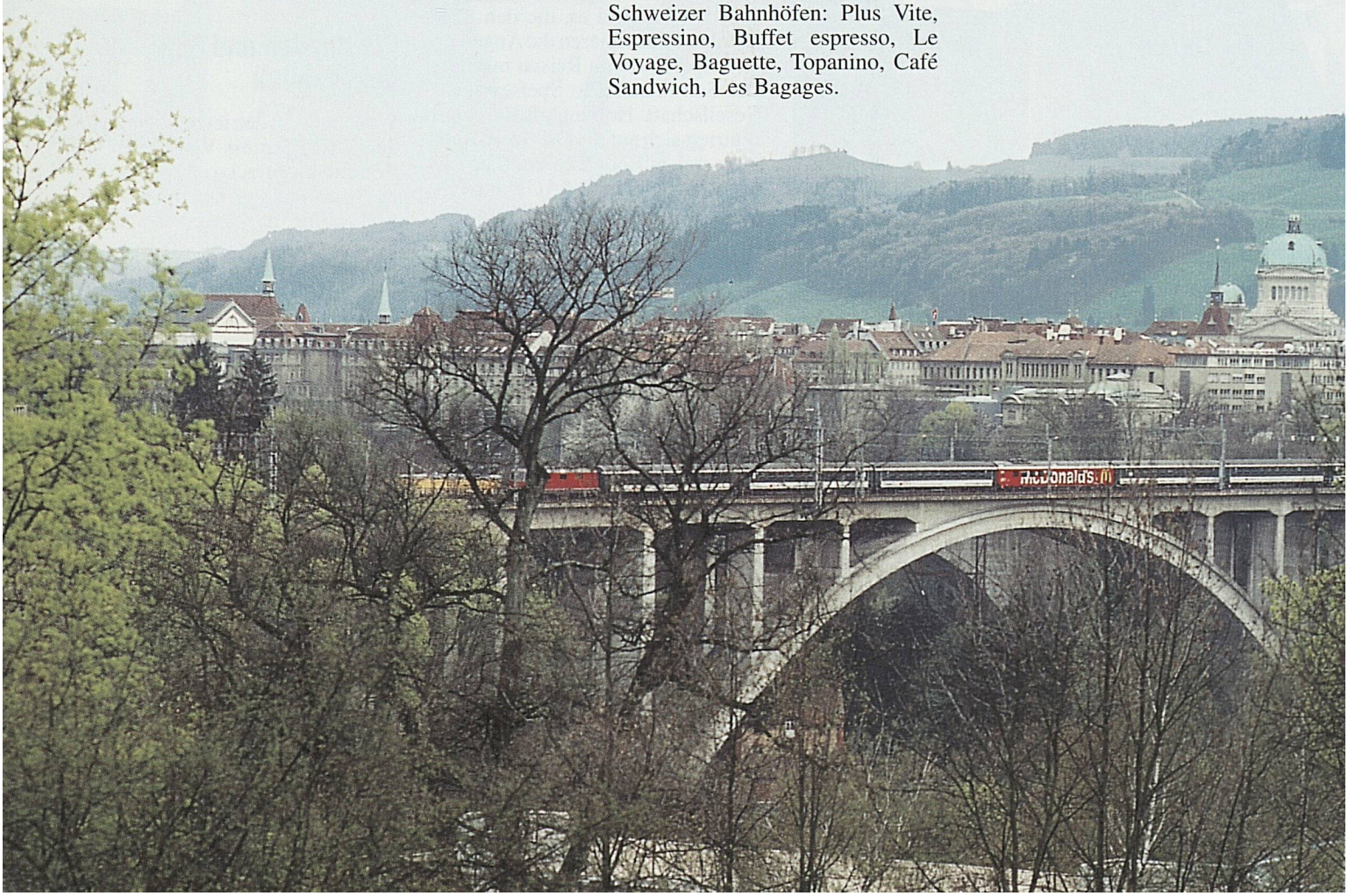
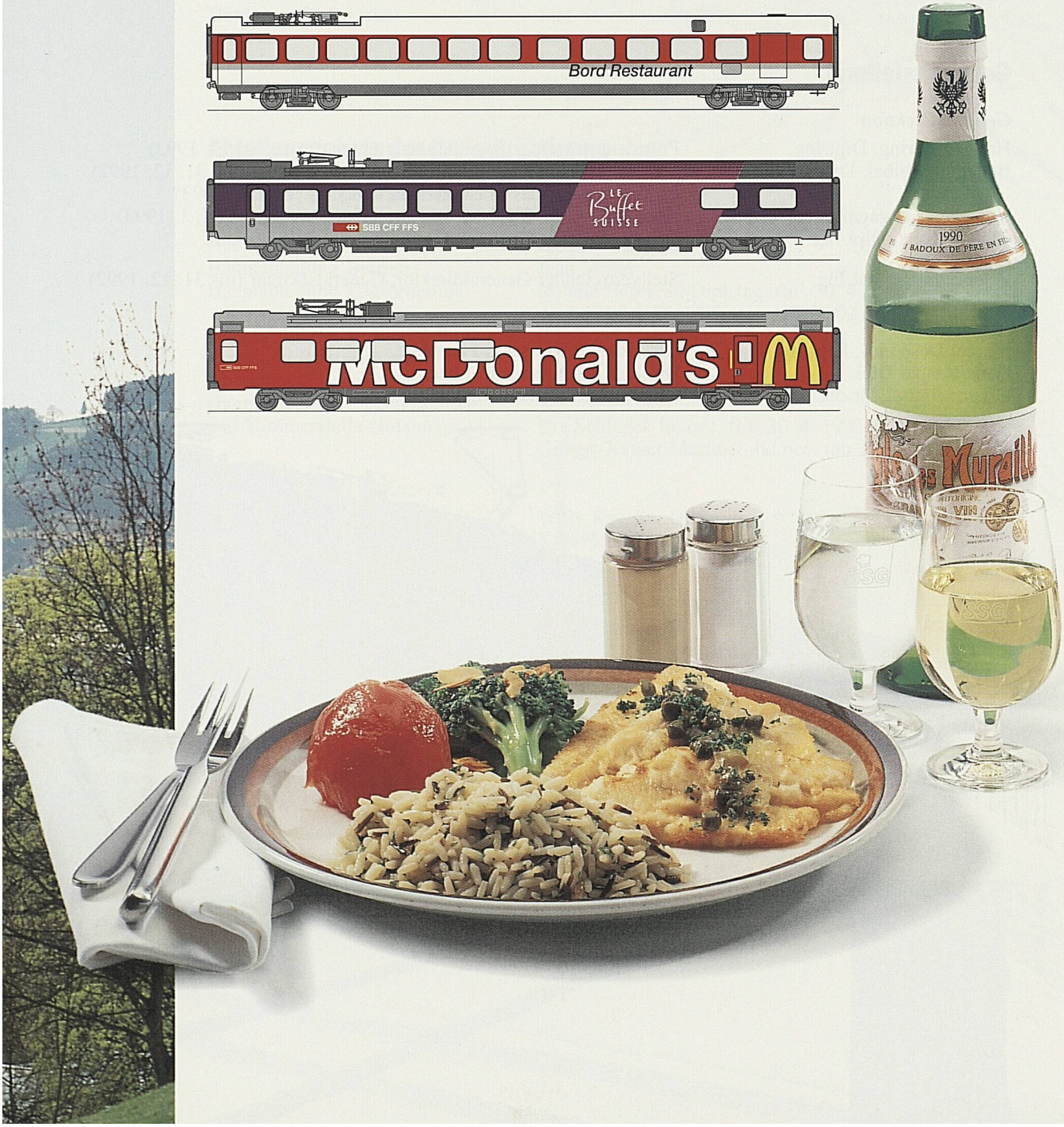
Im Sinne eines vielfältigeren Angebots an die Reisenden wurde im Sommer 1992 ein viermonatiger Test zum Verkauf von Zeitungen und Zeitschriften in Zügen zwischen Zürich und Genève durchgeführt. Die beiden beteiligten Partner – SSG und Ringier – beurteilen die Probephase positiv und wollen nach einer ersten Auswertung das Konzept weiterentwickeln, damit im Frühjahr 1993 ein zweiter Testlauf lanciert werden kann.

Bahnhof-Buffets im Wandel

Speisen vor dem Reisen, Speisen nach dem Reisen? Die Zweckbestimmung der Bahnhof-Buffets hat sich seit der Gründerzeit stark verändert. Mit direkten Zügen und schlanken Anschlüssen im Taktfahrplan sind die Bahnhof-Restaurants kaum mehr der Ort zum Überbrücken von langen Umsteigezeiten. Und in der hektischer gewordenen Zeit hat das Bahnhof-Buffet mehr und mehr die Position eines Treffpunkts für Besprechungen oder die Stellung eines Stadtrestaurants am Bahnhof übernommen. Schnelle Verpflegung für eilige Reisende ist gefragt, das zeigt sich auch bei den Namen neuer Betriebe in Schweizer Bahnhöfen: Plus Vite, Espressino, Buffet espresso, Le Voyage, Baguette, Topanino, Café Sandwich, Les Bagages.

Eine weitere Bestätigung findet der neue Trend in den Betriebskonzepten. Sandwich-, Wurst-, Pizza- und Café-Bars sind entstanden, viele nach dem Take-Away-Prinzip aufgebaut. Auch sind die Angebote der Betreiber vielfältiger, internationaler geworden. Das klassische Sandwich – ein Brot mit etwas Schinken, Käse oder Salami belegt – wird ergänzt oder abgelöst von exotischen Angeboten.

Von insgesamt 25 neuen oder umgestalteten Restaurationsbetrieben in rund einem Dutzend Bahnhöfen sind in den letzten zwei Jahren nur wenige Restaurants mit Bedienung entstanden: Das Japan-Restaurant Sakura in Basel, das Restaurant Français in Genève-Cornavin, das Le Voyage in Solothurn oder das Café-Restaurant Arcade und das Bagages in Zürich.



Ob eine Mahlzeit im klassischen Speisewagen, ein Fondue im Chäs-Express oder ein Imbiss mit der ganzen Familie bei McDonald's: Die Speisewagenflotte der SBB offeriert ein vielfältiges Verpflegungsangebot.