Michael Schwarz, Head of Swiss Gastro Solutions, im MINDspace der Migros Industrie in Buchs AG.

Interview mit Michael Schwarz, Head of Swiss Gastro Solutions:

Rundum-Service auf hohem Level!

Bei der Migros Industrie geniessen die Schweizer Gastronomie und Hotellerie einen hohen Stellenwert. Damit die 23 Industriebetriebe der Migros ihren Kunden einen besseren Service bieten können, bündelt die Migros Industrie ihre Kräfte in der Swiss Gastro Solutions. Konkret: Die Gastro-Aussendienstmitarbeitenden und Key Account-Manager aller Migros Industrie-Einheiten – also von Bischofzell, Jowa, Delica Switzerland, ELSA, Mifroma, SMH und Lüchinger + Schmid – arbeiten nun eng zusammen und unter dem Dach der Swiss Gastro Solutions. Die beiden Partner Mérat et Cie. AG und Tipesca SA bleiben eigenständig, operieren jedoch in enger Abstimmung mit der neuen Organisation. Die Fäden der Swiss Gastro Solutions hält Michael Schwarz zusammen. Für GOURMET nahm er sich Zeit für ein exklusives Interview.

Text: Belinda Juhasz | Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.

Michael Schwarz, schildern Sie uns bitte, aus welchen Gründen und wie Swiss Gastro Solutions entstanden ist?

Michael Schwarz: Nun, das war so: Den Startschuss lieferte der neue Migros Industriechef Armando Santacesaria. Er erkannte bei seinem Stellenantritt Mitte 2019 rasch, dass wir unsere Kräfte innerhalb der Migros Industrie besser bündeln können, indem wir enger zusammenrücken, Silos abbauen, Komplexitäten verringern und näher zusammenarbeiten. Das erlaubt uns, unsere ganze Stärke, die in unseren Mitarbeitenden, Produkten und Services steckt, unseren Kundinnen und Kunden näher bringen zu können, ohne dass dabei interne Reibungsverluste entstehen. Ich habe den Auftrag erhalten, die unterschiedlichen Abteilungen im Bereich Foodservice zusammenzuführen und deren Diversität zu reduzieren. Aus diesem Auftrag entstanden ist die Swiss Gastro Solutions.
Dabei haben wir ganz schön Gas gegeben – im Dezember 2019 firmeninterne Berater ins Boot geholt, die Strategie definiert, erste Rollouts terminiert… –, bis uns Corona ausgebremst hat. Trotzdem konnte ich bis Mai 2020 ein kompetentes Leitungsteam aus internen Führungskräften gewinnen, um im November 2020 die ersten Schritte im Markt zu wagen. Seit Januar 2021 sind wir nun operativ mit der ganzen Mannschaft inklusive Customer Service, Product Management, Marketing und Fachberatung unterwegs.

Können Sie unserer Leserschaft kurz das Konzept von Swiss Gastro Solutions erklären?

Michael Schwarz: Wir wollen unseren Kundinnen und Kunden einen echten Mehrwert bieten. Ihnen nicht nur unsere Produkte verkaufen, sondern sie rund um die komplexe Welt der Kulinarik professionell beraten. So bieten wir zum Beispiel Hand, wenn es um die Konzeptionierung eines neuen Frühstückbuffets geht oder um die Optimierung des Personaleinsatzes. Wir geben unser Wissen im Bereich von Plant-Based-Produkten gerne weiter und inspirieren die Gastronominnen und Gastronomen mit originellen Rezeptideen. Und wir bieten Schulungen für die Gastronomie an – wie beispielsweise Barista-Kurse oder Geräte-Schulungen. Vor allem aber ist uns wichtig, dass unsere internen Fachkräfte stets am Puls der Zeit wirken und gut ausgebildet unsere Kundschaft in allen Kulinarik-Belangen weiterbringen können.

Sagen Sie uns doch bitte, wie Swiss Gastro Solutions auf den Schweizer Gastronomie-Markt zugehen will.

Michael Schwarz: «Aus Freude an Genuss und Kulinarik». So gehen wir den Markt an. Das ist nicht einfach unser Leitsatz, wir leben diese Freude und Begeisterung jeden Tag. Wir sind ein enorm starkes Team, jede und jeder mit viel Erfahrung in der Gastronomie. Wir verkaufen nicht nur Produkte, sondern sind konzeptionell enorm stark unterwegs. Mit unserem grossen Sortiment können wir sehr viele Bedürfnisse unserer Kundschaft abdecken und die Produkte kombinieren. Mit unserem grossen Wissen können wir genau das der Schweizer Gastronomie anbieten, was sie wirklich braucht.

Was macht denn Swiss Gastro Solutions so stark?

Michael Schwarz: Was uns stark macht und worauf wir alle echt stolz sind? Fast all unsere Produkte werden in der Schweiz produziert. Das macht die Swiss Gastro Solutions zu etwas Besonderem. Kein anderer Retailer weltweit hat eine so starke einheimische Eigenindustrie im Rücken wie wir – so schaffen und erhalten wir letztlich auch viele Arbeitsplätze in der Schweiz.

Wie definieren Sie die Vorteile, die Swiss Gastro Solutions der Schweizer Gastronomie bringt? Und was tun Sie konkret, um Ihre Kundschaft zu unterstützen?

Michael Schwarz: Wir verfolgen die aktuellen Trends und implementieren sie, wo nötig und wo möglich, in unsere Sortimente und Konzepte. Wir blicken schon mal in die Glaskugel. Wir überlegen zum Beispiel, wie wir in zehn Jahren essen oder wie sich ein Hotelbetrieb verändert. Für solche Zukunftsszenarien arbeiten wir unter anderem mit dem Gottlieb Duttweiler-Institut zusammen.

Der konkrete Mehrwert für unsere Kundschaft liegt sicher neben unserem Aussendienst bei unseren Fachberatern. Sie entwickeln gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden neue Konzepte, die genau und individuell auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Erst kürzlich erarbeiteten wir mit einem Gastronomen ein Burger-Konzept inklusive vegane Varianten und instruierten die Mitarbeitenden in der Küche. Überhaupt legen wir grossen Wert auf die Mitarbeitenden-Schulung. Durchs Band weg. Das fängt bei uns intern an. Die Fachberater setzen auf permanente Schulungen bei unseren Aussendienstmitarbeitenden. Welche wiederum unsere Kundschaft optimal beraten und schulen können.

Apropos Schulungen: Dafür haben Sie doch neulich das MINDspace eröffnet?
Michael Schwarz: Ja genau, ein wahres Schmuckstück. Eine fantastische Plattform. Ein Ort der Begegnung und der Kreativität. Im Gebäude des ehemaligen Besucherzentrums der Chocolat Frey in Buchs AG haben wir einen zentralen Hub für unsere Kundinnen, Kunden und Mitarbeitenden geschaffen. Hier präsentieren wir unsere Produkte und Leistungen, bieten Degustationen an, organisieren Events, führen Schulungen und Seminare durch, und, und, und!

Seit einigen Monaten ist Swiss Gastro Solutions operativ unterwegs. Was sind die ersten Erfahrungen und Konsequenzen?
Michael Schwarz: Die schöne Erfahrung war, dass unsere neue Organisation sowohl intern als auch auf dem Markt mit grossem Interesse und sehr positiv aufgenommen wurde. Lassen wir dabei die Stimmen ein paar weniger Skeptiker mal verstummen. Wir haben beim Aufbau auf eine flache Hierarchie gesetzt und stützen unsere Zukunft

Michael Schwarz, Head of Swiss Gastro Solutions, im Gespräch mit GOURMET-Redaktorin Belinda Juhasz und Verlagsleiter Stephan Frech.

auf Werte wie Verantwortung, Gemeinschaft und Pioniergeist. Schliesslich bauen wir gemeinsam unsere Zukunft. Bis jetzt ist uns das gelungen, auch wenn alles in allem ein Kraftakt war, insbesondere bedingt durch die Corona-Pandemie. Noch sind nicht alle Prozesse abgeschlossen. Aber mal ehrlich: Prozesse sind nie abgeschlossen, wir würden uns ja nicht mehr weiterentwickeln (lacht).

Wo und wie kann die Schweizer Gastronomie die Swiss Gastro Solutions kennenlernen?
Michael Schwarz: Am besten lernt man uns persönlich kennen! Unsere Aussendienstmitarbeitenden sind gerne für Interessierte da und erklären spontan und aus dem Herzen, was wir machen, wer wir sind und wofür wir stehen. Vor allem aber, wie man von uns profitieren kann. Auch nehmen wir am «Hospitality Summit» teil, präsentieren uns am «marmite youngster», sind in der Träger-

schaft des «Zukunftsträgers» und last but not least lancieren wir Ende August 2021 unseren neuen Webauftritt.

Sie sind in der Trägerschaft des «Zukunftsträgers», warum ist dieses Engagement für Swiss Gastro Solutions wichtig?

Michael Schwarz: Es ist gerade jetzt immens wichtig, uns um den beruflichen Nachwuchs zu kümmern. Das tun wir intern bei der Migros Industrie, indem wir junge Menschen in vielen Berufen ausbilden, wie zum Metzger oder zum Bäcker. Das wollen wir aber auch mit unserem Engagement beim «Zukunftsträger» tun und die besten Berufsbildner auszeichnen, die täglich sehr viel Engagement in die Ausbildung des Nachwuchses investieren. Für mich ist dieses Engagement auch eine Herzensangelegenheit, denn ich bin sicher, dass sich die Situation auf dem Arbeitsmarkt bezüglich gut ausgebildeter Menschen noch verschärfen wird.

Michael Schwarz, Head of Swiss Gastro Solutions

Der ausgebildete Koch startete 2009 in der Migros Industrie als Sales Manager Export bei Chocolat Frey AG und wechselte 2015 zur Delica AG als Verkaufsleiter Foodservice-Retail. Zuvor war er als Key Account Manager Schweiz/Europa bei der Hero AG tätig und sammelte wertvolle Erfahrungen bei verschiedenen Detailhändlern. Im Dezember 2019 übernahm er die Aufgabe, die Kräfte der Migros Industriebetriebe zu bündeln und unter dem Dach von Swiss Gastro Solutions zusammenzuführen. Die neue Organisation ist seit Januar 2021 operativ tätig.

Kommen wir noch kurz auf den neuen Webauftritt www.swissgastrosolutions.ch zu sprechen. Welche Informationen kann eine Kundin oder ein Interessent dort finden?

Michael Schwarz: Auf der neuen Website gibt es zwei Informations-Stränge: Zum einen kommt unser Kunde auf die E-Commerce-Plattform von Mérat et Cie. AG und Tipesca SA, um direkt seine Bestellung zur Bearbeitung zu platzieren. Zum anderen können sich Interessierte über unser gesamtes Sortiment, unsere Neuheiten, unsere Handelspartner, über ihre Ansprechpartner und natürlich über uns im Allgemeinen informieren.

Was sind, Ihrer Ansicht nach, die grössten Herausforderungen, denen sich Swiss Gastro Solutions auf dem Markt stellen muss?

Michael Schwarz: Covid-19 hat so einiges durcheinandergebracht. Die Umsätze sind eingebrochen, und wir mussten die Produktion und die Anzahl Produkte reduzieren. Durch die Pandemie haben sich auch die Essgewohnheiten und andere Gewohnheiten, aber auch das Reiseverhalten verändert. Das alles hat einen Einfluss auf unser Sortiment und die Angebotsformen. Wir müssen sicher noch schneller auf veränderte Marktsituationen reagieren können, den «time to market» nicht verpassen. Aber wissen Sie: Wir mussten uns bereits in der Vergangenheit immer wieder auf veränderte Situationen einstellen. Das Leben besteht schliesslich aus Wandel, darin verbirgt sich auch enormes Potenzial.

Um es auf den Punkt zu bringen, wie sehen Sie die Zukunft in der Gastronomie?

Michael Schwarz: Als ich meine Kochlehre begann, sagte mein Vater: «Gute Wahl, gegessen wird immer!». Die Gastronomie hat schon viele Krisen überlebt und sich auch immer wieder neu erfunden. Unsere Aufgabe besteht schlicht und einfach darin, wach zu bleiben, Trends zu erkennen, wandelbar zu sein und sich den Herausforderungen positiv und motiviert zu stellen.

Fotos: Marco Blessano

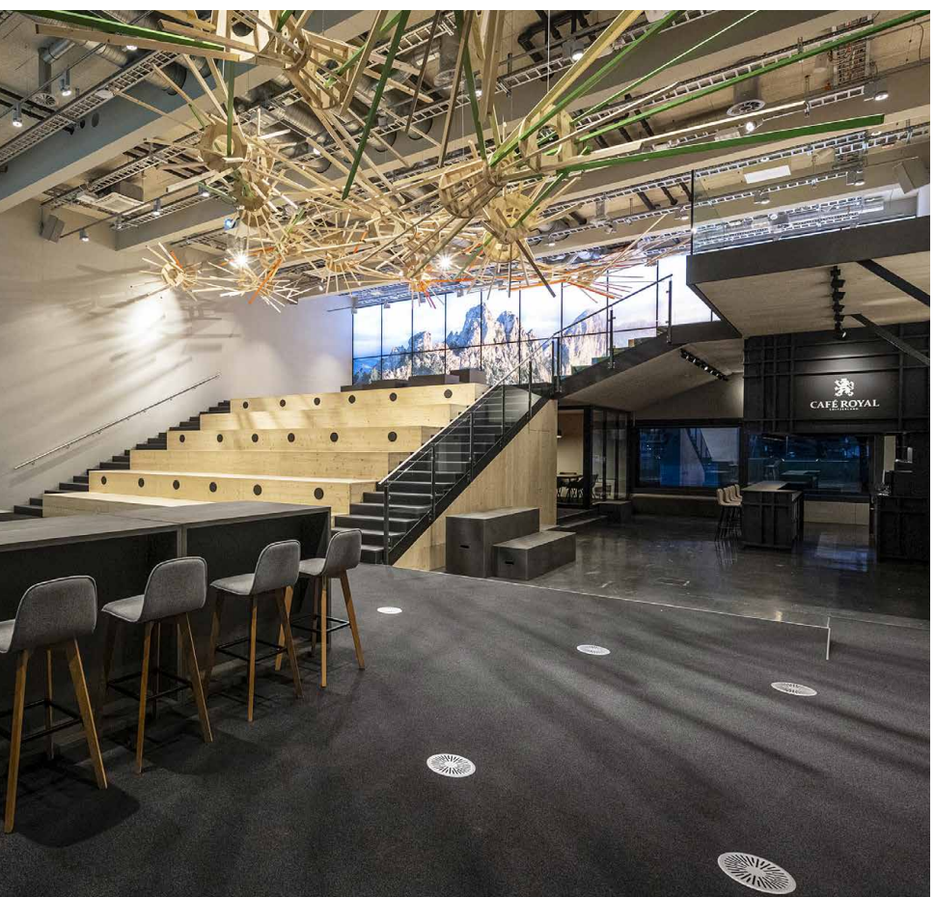
Der MINDspace und die Barista-Bar

MINDspace ist die stolze Bühne der Migros Industrie. Ein Ort der Begegnung und des Austauschs. Ein Raum mit Wow-Effekt. Modern, grosszügig, frech und überraschend. Ein Ort, wo man die Produkte der Migros Industrie erleben kann. Das ist der MINDspace. Hier, im Gebäude des ehemaligen Besucherzentrums der Chocolat Frey in Buchs AG, ist in den letzten Wochen ein zentraler Hub entstanden, in dem sich die Migros Industrie vielseitig inszenieren kann.

Tritt man in den MINDspace ein, begibt man sich auf eine Entdeckungsreise. Hier erfährt man, wo die Migros Industrie herkommt. Man erlebt, schmeckt und fühlt im Hier und Jetzt die vielen Produkte. Und spürt auch, wo die Migros Industrie hin will. Denn der neue Hub lässt viel Kreativität für neue Ideen zu. Hier kann man aus seinem Geschäftsalltag ausbrechen, um «out-of-the-box» zu denken.

Der MINDspace ist ein Gemeinschaftswerk der Migros Industrie. Jedes Segment konnte hier seine Wünsche und Bedürfnisse einbringen. Ein Showroom für Chocolat Frey, kleine «Showrooms» für die Produktepräsentation, Bars und Verpflegungsstationen für kleine und grosse Meetings, eine Bühne für den grossen Auftritt und viele kleine Rückzugsmöglichkeiten für vertrauliche oder ungestörte Gespräche. Hier geht man nicht verloren, wenn man mit einer kleinen Gruppe von fünf bis zehn Personen unterwegs ist. Hier fühlt man sich aber auch an einer Veranstaltung mit 100 Personen wohl. Der Swiss Gastro Solutions steht eine grosse Demo- und Show-Küche mit Unterstützung der Salvis AG zur Verfügung. Gunnar Kriening,

Marius Gampp (links) und Gunnar Kriening.



The World of Coffee

Gleich bei der grossen Bühne erlebt man eine weitere Attraktion: die Barista-Bar. Es ist das Reich von Kevin Mohler, Fachberater bei der Swiss Gastro Solutions. In Sachen Kaffee macht ihm so schnell keiner etwas vor: Schweizer Meister im Cup Tasting, Top 20 weltweit und Top 5 und Finalist an den Barista-Schweizer-Meisterschaften. Seine Mission: Er will die Qualität von Kaffee in der Schweizer Gastronomie anheben. Er sagt: «Man kann die beste Maschine haben, egal ob Vollautomat oder Siebträger. Letztlich hängt die Qualität noch immer von der Person ab, welche die Kaffeemaschine bedient.» Darum lädt er Interessierte aus der Gastronomie zu sich in den Barista-Kurs ein. Wobei er übrigens auch aufzeigt, wie man das perfekte Herz oder eine schöne Rosetta mit Milchschaum in die Tasse zaubert. Die ganze Infrastruktur von «World of Coffee» konnte auch dank der Unterstützung der Partnerfirmen Rancilio, Vassalli Service AG, Faema, Schaerer AG und der Franke Coffee Systems realisiert werden.

Now open

Wer das Erlebnisreich der Migros Industrie erfahren will, kann dies tun: Der MINDspace ist ab August 2021 für Kundinnen und Kunden der Swiss Gastro Solutions offen. Interessierte melden sich bei ihrem Fachberater oder per E-Mail an: info@swissgastrosolutions.ch.

Schulungsleiter Verfahrenstechnik bei der Salvis AG, der die letzten Installationen in der Küche überprüft, möchte am liebsten gleich selbst die Kochschürze umbinden, um kulinarische Kreationen auf die Teller zu zaubern.
Neben ihm steht Marius Gampp, Leiter Fachberatung bei der Swiss Gastro Solutions. «Ich freue mich enorm, unsere Kundinnen und Kunden hierher einladen zu dürfen. Ein perfekter Raum, um zu testen, zu degustieren und um professionell zu verköstigen. Ein wahrer Erlebnisort! Es ist das neue Aushängeschild von uns und der gesamten Migros Industrie.»
Marius Gampp bringt selbst einen grossen Erfahrungsschatz mit in die neue Profiküche. Der ausgebildete Koch war jahrelang in den Küchen von «The Leading Hotels of the World» unterwegs, führte in Asien Gourmetprojekte durch, bildete sich im Marketing weiter und ist nun bei der Swiss Gastro Solutions so etwas wie das «kulinarische Gewissen».

Mehr zum Thema

MINDspace
Bresteneggstrasse 4
5033 Buchs/AG
M-Industrie AG

Swiss Gastro Solutions
c/o Migros-Genossenschafts-Bund
Limmatstrasse 152
8001 Zürich
info@swissgastrosolutions.ch
www.swissgastrosolutions.ch