



Casino Zürich:

# Die Faszination des Glückspiels

**Glanz und Glamour und jede Menge Spannung erleben die Besucherinnen und Besucher im Casino Zürich. Im Herzen von Zürich gelegen zieht es jährlich bis zu 340 000 Gäste in seinen Bann – das Angebot reicht von spannenden Live-Spielen an den Tischen bis hin zu effektvollen Spielautomaten. Kleine, feine und optisch einzigartige Snacks der Firma Delico AG sorgen für das gewisse Extra in Sachen Verköstigung.**

Text: Irene Infanger | Bilder: Nicole Stadelmann und swisscasinos.ch

Glanz und Glamour wie in den bekannten Casinos in Las Vegas: Täglich ab elf Uhr öffnet das mitten in der Limmatstadt gelegene Casino.

**V**or etwas mehr als zehn Jahren, am 1. November 2012, feierte das Casino Zürich Eröffnung. Seither begrüßten die Verantwortlichen über drei Millionen Besucherinnen und Besucher aus über 150 Nationen. Der bisher grösste Glückspilz durfte einen satten Gewinn von 7,5 Millionen Franken mit nach Hause nehmen. Wer das Casino über die glanzvoll ausgeleuchtete Rolltreppe betritt, wähnt sich in einer anderen Welt – in der glamourösen Welt von Las Vegas. Auf zwei Etagen finden spiel- und unterhaltungsaffine Gäste alles, was ihr Herz höherschlagen lässt: 259 hochmoderne, elektronische Spielautomaten, vier halbautomatische Multi-Roulette-Anlagen mit 46 Terminals, davon 22 Terminals des neuen Stadium Gaming mit den Spielen Baccarat, Black Jack, Craps und



## GASTRONOMIE

Roulette. Für Nervenkitzel sorgen auch die Tischspiele auf der zweiten Etage: Amerikanisches Roulette, Black Jack, Punto Banco und Poker. Abgerundet wird das Angebot durch das im Jahr 2019 eingeführte Online-Angebot.

Das in der Stadt Zürich gelegene Casino gehört zur Swiss-Casinos-Gruppe, die sich zu 100 Prozent in schweizerischer Hand befindet. «Unsere Unternehmen unter dem Dach der Swiss Casinos Holding AG schaffen Erlebnisse der Spitzenklasse. Soziale und ökonomische Kompetenz, Pioniergeist und eine langjährige Branchenerfahrung bilden die Grundlage. Swiss Casinos hat den heutigen Schweizer Glücksspiel- und Casinomarkt massgeblich geprägt», schreibt das Unternehmen auf seiner Website. Mit einer nachhaltigen Entwicklung und einem kontinuierlichen Ausbau will das Unternehmen seine Stellung auch in Zukunft behaupten.

So hat die Swiss-Casinos-Gruppe für die neue Konzessionsperiode ab 1. Januar 2025 bei der Eidgenössischen Spielbankenkommission Konzessionen für Zürich, St. Gallen, Pfäffikon (bisher) sowie Oftringen und Winterthur (neu) eingereicht. Ebenso wurde ein Konzessionserweiterungsgesuch für ihr Online-Casino vorgelegt. Für den aktuellen Standort in Schaffhausen wurde keine Verlängerung be-

antrag. «Wir haben in Zürich, St. Gallen und Pfäffikon längst bewiesen, dass wir an diesen Standorten mit erfahrenen und kompetenten Mitarbeitenden erfolgreiche und nachhaltige Casinos betreiben können. Mit den Fachleuten aus Schaffhausen und der Gruppe werden auch die beiden neuen Casinos in Winterthur und Oftringen in der gleichen Qualität geführt werden», betont CEO Marc Baumann, der das Unternehmen noch bis 2024 führt, um danach in den Verwaltungs-



**Amerikanisches Roulette, Black Jack, Poker oder Punto Banco: An den diversen Spieltischen kann bis tief in die Nacht gespielt werden. Dabei verbindet das Casino Spannung und Vergnügen mit herzlicher Gastfreundschaft.**



**Unterhaltung auf höchstem Niveau: Anregende Tischspiele und eine grosse Auswahl an Spielautomaten sorgen für abwechslungsreiche Stunden im Casino Zürich.**



In den ersten zehn Jahren seit Bestehen des Casinos Zürich hat sich die Gastronomie verändert. Heute steht das Spiel im Zentrum, während sich die Besuchenden an den vier Bars und in der Lounge mit klassischen und ausgefallenen Drinks und köstlichem Fingerfood verwöhnen lassen.



Eine kleine Snackkarte mit erlesenen Köstlichkeiten findet sich im gesamten Casino. Salzhaltige vegetarische und fleischhaltige Delikatessen sowie süsse Leckereien werden sowohl im Bar- wie auch im Spielbereich serviert.

rat der Swiss Casinos Holding AG zu wechseln, während Marcel Tobler künftig als CEO agieren wird.

#### **Breites Angebot für Spielbegeisterte**

Jeden Tag ab elf Uhr können sich Spielbegeisterte ab 18 Jahren im Casino Zürich bis in die frühen Morgenstunden vergnügen. Dabei begrüßen die Verantwortlichen ganz verschiedene Gäste. Wer die Swiss Casinos zum ersten Mal besucht, hat die Möglichkeit, das Casino-Starter-Package zu erwerben. Bei einer Führung lernen die Besuchenden das Casino kennen und erfahren bei der Tischspiel-erklärung alles über Black Jack und Roulette (inklusive freier Eintritt und Spielguthaben).

Wer Spiel und Spass gerne mit einem feinen Essen verbindet, ist mit dem Dinner-Package von George Bar & Grill richtig. Im Penthouse-Restaurant ge-

**«Unsere Gäste schätzen die Mini Burger sehr. Sie sind schnell zubereitet, schmecken fein, sehen immer gleich aus und das Wichtigste: Unsere Gäste müssen ihr Spiel für das Essen nicht unterbrechen.»**

**Ronny Anke, Verantwortlicher Einkauf und Warenbewirtschaftung, Swiss Casinos.**

niessen Gäste eine exquisite Auswahl an Speisen und Getränken. Es gehört zur Swiss-Casinos-Gruppe, wird jedoch eigenständig von der Selnau Gastro AG geführt. Das Dinner-Package enthält neben einem Konsumationsgutschein und einer Führung durchs Casino auch ein Spielguthaben für die Tischspiele und freien Eintritt.

Im Casino selbst befinden sich vier Barbereiche mit grosszügigen Sitzgelegenheiten. An der Welcome-Bar gleich neben dem Empfang heissen die rund 20 Gastronomitarbeitenden ihre Gäste mit einem feinen Cocktail oder einem Glas Champagner willkommen. Der perfekte Treffpunkt, um mit Freunden das vielfältige Spielangebot zu entdecken. Extravagante Cocktail-Klassiker werden auch an der Blue Bar und an der Save Bar & Lounge auf der zweiten Etage serviert. Bei Bedarf kann hier eine vierte Bar geöffnet werden.



Sorgen für einen besonderen Wow-Effekt: Die Mini Burger der Firma Delico AG, mit viel Liebe zum Detail einzeln und aus feinstem Schweizer Fleisch zusammengesetzt.



Heiss-kalte Leidenschaft mit den Tiefkühlprodukten von Delico AG: Seit über zehn Jahren sorgt die Delico AG mit klassischen Lieblingspezialitäten und coolen Produkten für Trends auf dem Schweizer Foodmarkt.

## «Nachmittags bestellt, liefern unsere Chauffeure am folgenden Tag die gewünschte Ware aus, auch in kleineren Mengen.»

Alexander Goetze, Verkaufsberater Gmür AG.



Einmal wöchentlich beliefert die Firma Gmür (links Verkaufsberater Alexander Goetze) das Casino Zürich mit den gewünschten Produkten. «Da wir nur begrenzte Lagerkapazitäten haben und unser Foodgeschäft schwierig planbar ist, ist es für uns wertvoll, kurzfristig nachbestellen zu können», erklärt Ronny Anke vom Casino Zürich.

Das einstige Lounge-Restaurant hingegen haben die Verantwortlichen aufgegeben. Dafür gibt es zwei Gründe, wie Ronny Anke, Verantwortlicher Einkauf und Warenbewirtschaftung des Casinos Zürich, gegenüber GOURMET ausführt. «Es wurde in den vergangenen Jahren immer schwieriger, genügend qualifizierte Fachleute zu finden. Deshalb haben wir unser Gastronomiekonzept überdacht und unsere Stammgäste in einer Umfrage um ihre Meinung gebeten», erklärt Ronny Anke. Das Resultat zeigte, dass sich eine überwältigende Mehrheit für Fingerfood aussprach und damit gegen einen Gastronomie-Betrieb inhouse. «Für 90 Prozent unserer Gäste steht das Spielen im Vordergrund», begründet Ronny Anke das Resultat.

### Fingerfood hat sich durchgesetzt

An sämtlichen Barthecken sowie im ganzen Spielbereich (alle Automaten sind mit einem Service-Knopf ausgerüstet) erhalten die Gäste ein auserlesenes Snacksortiment, das aus vegetarischen und fleischhaltigen Gerichten sowie süssen Speisen besteht. Aufgrund der fehlenden Produktionsküche legt das Casino Zürich seinen Fokus ganz auf Convenience-Produkte.

«Früher war Convenience verpönt, hat aber in den vergangenen Jahren eine eindruckliche Entwicklung hingelegt mit einer Qualität, die einfach genial ist», sagt Ronny Anke, der seit vielen Jahren in der

Gastronomie in Deutschland und der Schweiz tätig ist. Seit 2018 arbeitet er für das Casino Zürich, zunächst als Leiter Gastronomie, heute als Chef Einkauf. «Unser Bestreben ist es, nur qualitativ hochwertige Produkte zu servieren und wenn möglich, auch regionale Anbieter einzubinden», führt Ronny Anke aus. Das im Casino erhältliche Pizza-Angebot stammt beispielsweise von einer Zwei-Kopf-Manufaktur aus Wetzikon, während die Croque Monsieur in der Stiftung St. Jakob hergestellt werden, einer Institution für beeinträchtigte Menschen.

Mit Hilfe des schweizweit tätigen Grossisten Gmür AG wurde das Casino auf weitere innovative Fingerfood-Artikel aufmerksam. Der Gastronomiezulieferer hat zahlreiche erstklassige Produkte in seinem Portfolio – so auch eine Auswahl von Delico AG-Produkten der Ostschweizer Unternehmung Delico AG. Alexander Goetze, Verkaufsberater der Firma Gmür, hat Ronny Anke auf die einzigartigen Mini Hamburger aufmerksam gemacht. Die lediglich 20 Gramm schweren Burger stehen ihren grossen Pendanten in nichts nach. Klassisches Burgerbrötchen mit Sesam, feinstes Schweizer Rindfleisch, Essiggurke, Senf und Ketchup – mit viel Liebe zum Detail von Hand zusammengesetzt, bringen die kleinen Burger jeden Burgerfan ins Schwärmen.

Das haben auch die Verantwortlichen vom Casino Zürich erkannt und die Käse-Variante in ihre Karte aufgenommen. «Der Mini Cheese Burger sieht super



Individuell auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden einzugehen, ist der Delico AG wichtig. So präsentierte Key Account Manager Donato Capuano (rechts) seinem Kunden Ronny Anke vom Casino Zürich weitere passende Snacks der Marke Delicool (im Bild die Mini Flammkuchen).

aus, schmeckt ausgezeichnet und kommt in der immer gleich hohen Qualität daher», schwärmt Einkauf-Chef Ronny Anke. Und das Beste: Die Mini Burger sind schnell und einfach zubereitet: Raus aus dem Gefrierschrank, rein in den Ofen, in maximal drei Minuten ist der Snack servierbereit und das ohne zusätzliches Fachpersonal. «Die einfache und schnelle Zubereitung kommt uns in der aktuellen Lage sehr entgegen und vereinfacht interne Abläufe deutlich», erklärt Ronny Anke.

«Diese Rückmeldung freut uns sehr. Schliesslich ist es unser Ansporn, der Gastronomie ein ausgewähltes Sortiment mit dem gewissen Etwas anzubieten. Dass es durch seine einfache Zubereitung die angespannte Personalsituation entlastet, ist umso wertvoller», sagt Larissa Lanzilotto, Junior Product Managerin bei Delico AG. Seit 1981 auf dem Markt engagiert sich das Familienunternehmen für Lebens-



Raus aus der Packung rein in den Merychef-Ofen: Inert drei Minuten sind die tiefgefrorenen Mini Hamburger servierbereit. Ohne grossen Aufwand und ohne Fachpersonal können die Mini Burger von Delico in sämtlichen Backöfen oder Mikrowellen aufbereitet werden.



Das Sortiment der Delico AG umfasst zurzeit rund 400 Produkte – von Halbfabrikaten über Convenience-Produkte bis hin zu Delikatessen wie dem erfrischenden Aperitif Bellini und der alkoholfreien Variante Virgin Bellini der Marke Cipriani.

**«Wir pflegen eine enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden, aber auch mit unseren Produzenten. So können wir uns und unsere Produkte stets optimieren.»**

Larissa Lanzilotto, Junior Product Managerin, Delico AG.



## GASTRONOMIE

mittelinnovationen auf Schweizer Tischen. Die Delico AG vertreibt erfolgreich internationale Brands und einheimische Markenprodukte und führt mit Delicool einen eigenen Brand für Tiefkühlspezialitäten. «Das Sortiment der Delico AG ist nicht besonders breit, beinhaltet aber ausgewählte und einzigartige Produkte, um auf individuelle Konzepte eingehen zu können», ergänzt Key Account Manager Donato Capuano. Und da Ronny Anke stets auf der Suche ist nach neuen, inspirierenden Angeboten, präsentierte der Fachmann der Delico AG eine kleine Delicool-Auswahl, die in das Food- und Getränkekonzept vom Casino Zürich passt: Flammkuchen und Bruschetta im Miniformat, Mini Bagels in drei Varianten sowie Apfelkuchlein und das beliebte Apérogetränk Bellini. «Es ist uns wichtig, vorgängig stets die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden herauszufinden, um ihnen anschliessend das passende Produkt unterbreiten zu können, statt sie mit einer breiten Palette zu überfordern.»

### Optimale Zusammenarbeit

Einmal wöchentlich liefert die Firma Gmür – sämtliche Delicool-Produkte können auch über andere regionale und nationale Grossisten bezogen werden – die gewünschte Menge an das Casino Zürich.

Tiefgefroren in unterschiedlichen Kartoneinheiten. «Das kommt uns sehr entgegen», sagt Ronny Anke vom Casino Zürich. «Die Nachfrage ist täglich sehr unterschiedlich. Dank der schnell zubereiteten Tiefkühlprodukte von Delicool können wir genau auf die benötigte Stückzahl zurückgreifen und reduzieren im Vergleich zu vorproduzierten Speisen deutlich Food Waste.» Und fällt die Nachfrage an einem Tag unerwartet hoch aus, liefert die Firma Gmür noch am Folgetag aus: Die perfekte Zusammenarbeit zweier Unternehmen, um individuell auf die Wünsche ihres Kunden eingehen zu können.



Mit dem hauseigenen Brand Delicool sorgt die Delico AG für innovative und feine Tiefkühlspezialitäten mit dem besonderen Jö-Effekt: Die Mini Bagels sind in drei verschiedenen Sorten erhältlich.



Drei Unternehmungen, eine erfolgreiche Zusammenarbeit: Larissa Lanzilotto und Donato Capuano von der Firma Delico AG (rechts) mit Verkaufsberater Alexander Goetze von der Firma Gmür AG (ganz links) und ihrem gemeinsamen Kunden Ronny Anke vom Casino Zürich.



### Mehr zum Thema

#### Swiss Casinos Zürich AG

Gessnerallee 3-5  
8001 Zürich  
Tel. 044 279 99 11  
info@scgroup.ch  
www.swisscasinos.ch

#### Delico AG

Bahnhofstrasse 6  
9200 Gossau  
Tel. 071 388 86 40  
info@delico.ch  
www.delico.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema