



MEDIENMITTEILUNG

HITZBERGER NEU EIN UNTERNEHMEN DER MIGROS ZÜRICH

Qualitativ, innovativ und nachhaltig – das Gastronomieunternehmen HITZBERGER steht für gesunde Schnellverpflegung mit Biss. Um der eigenen Expansion Schub zu verleihen, ist HITZBERGER seit dem 24. Mai ein Unternehmen der Genossenschaft Migros Zürich. Mit Unterstützung der Muttergesellschaft, die nachhaltig wirtschaftet und über grosses gastronomisches Knowhow verfügt, eröffnen sich für HITZBERGER neue Perspektiven. Ein weiterer Standort am Bahnhof Bern ist bereits bestätigt.

Zürich, 31. Mai 2017. Mit der Übernahme von HITZBERGER durch die Genossenschaft Migros Zürich haben sich zwei gleichgesinnte Unternehmen gefunden: Nachhaltigkeit, Frische sowie Regionalität und Bio-Produkte stehen im Fokus. Die Migros Zürich betreibt insgesamt über 50 Gastronomie-Standorte, darunter vielseitige Schnellverpflegungs-Formate wie «Migros-Take-away», «Kaimug» oder «Frau Helvetia», während HITZBERGER an seinen fünf Zürcher Standorten sowie einem in Basel «Fastfood natürlich» anbietet. Erstmals 2009 in Sihcity als Startup eröffnet, wuchs das innovative Gastronomieunternehmen um das Gründungsge-spann Andy Schwarzenbach, Philippe Hagen, Alain Huber und Eduard Hitzberger in kleinen Schritten. Schon bald stiess die kleine Struktur an ihre Grenzen, mit der Unterstützung der Migros Zürich zielen die Jungunternehmer nun auf eine konsequente und nachhaltige Expansion.

HITZBERGER: bewusst gesund

HITZBERGER interpretiert Fastfood neu. Nach Rezepten des Sternekochs Eduard Hitzberger, 18 Gault Mil-lau-Punkte und 2 Michelin-Sterne, setzt sich das Sortiment aus Wraps, Burgern, Sandwiches, Salaten, Sup-pen, Currys und Smoothies zusammen. Stets frisch zubereitet, verzichten die Produkte auf ungesunde Kalo-rien oder Fette. Die Handschrift von Eduard Hitzberger, ein Meister der Lightstyle-Küche, ist unverkennbar. Die hohe Qualität der Produkte sowie das Verwenden einer Vielzahl biologischer Zutaten garantieren gesun-des und natürliches «Fastfood». Innovationen werden bei Hitzberger zudem gross geschrieben. Ob Bio und Fair-trade, Vegan oder Superfood – HITZBERGER erkennt aufkommende Kundenbedürfnisse und gibt mit neuartigen Produkten der Schnellverpflegung neue Impulse. So wie aktuell mit Insekten als Lebensmittel: HITZBERGER führt als erster Schweizer Take-away den Insektenburger ein. Als zukünftiges Unternehmen der Migros Zürich stehen vor allem strukturelle Entwicklungsmöglichkeiten im Vordergrund, so Gründer Andy Schwarzenbach: „Unsere Expansion erhält mit der Migros Zürich Aufwind. Wir dürfen auf tatkräftige Unter-stützung und Zugang zu begehrten Hochfrequenzstandorten zählen.“



Migros Zürich: gastronomisch dynamisch

Gastronomie zählt seit den 50er-Jahren zu den Kernkompetenzen der Migros Zürich. Auch heute ist sie in dieser Sparte sehr dynamisch. Nebst den Formaten Migros-Restaurant und Migros-Take-away führt die Zürcher Genossenschaft die Kaimug-Boxen, das Take-away-Konzept mit Schweizer Spezialitäten «Frau Helvetia» und die «Migros Bio-Take-aways». Zudem betreibt sie Event- und Gemeinschaftsgastronomie. Ihre Tochtergesellschaft Ospena Group betreibt 19 Restaurants in der Deutschschweiz und in der Romandie, hierzu zählen 17 Molino-Pizzerien sowie das Marktgasse Hotel in der Zürcher Altstadt. Die Übernahme von HITZBERGER ermöglicht das Stärken und Erweitern des eigenen Schnellverpflegungsangebots um eine innovative Marke und ein konsequentes Konzept. Für Thomas Busin, Direktionsleiter Gastronomie und Fachmärkte der Migros Zürich, ist dieser Schritt ein Gewinn für beide Unternehmen: „Das starke und nachhaltige Gesundheitsbewusstsein von HITZBERGER widerspiegelt und verkörpert zentrale Werte der Migros Zürich. Wir sind auf einer Wellenlänge.“

Mittelfristige Expansion: Verdoppelung der Standorte

Die mit der Übernahme anvisierte Expansion wird unmittelbar umgesetzt. Bereits steht ein weiterer Hitzberger-Standort fest: am Berner Bahnhof. Voraussichtlich wird der Take-away im September 2017 eröffnen. Zudem wandelt die Migros Zürich ihre zwei Bio-Take-away-Standorte – an den Bahnhöfen Zürich und Oerlikon – in HITZBERGER um. Die gemeinsamen Nachhaltigkeitsbemühungen werden so gebündelt und gestärkt. Der Migros Take-away an der Hardbrücke wird ebenfalls umgewandelt, das Umfeld entspricht stärker der Zielgruppe von HITZBERGER. Die Umwandlungen werden bis Ende 2017, spätestens Mitte 2018 umgesetzt. Bis Ende 2017 eröffnet ein weiterer HITZBERGER im Einkaufszentrum der Migros City an der Zürcher Löwenstrasse. Von aktuell 6 Standorten wird Hitzberger somit in absehbarer Zeit neu über 11 Standorte verfügen. Zum Verkaufspreis wurde in beidseitigem Einvernehmen Stillschweigen vereinbart. Geführt wird die Sparte HITZBERGER innerhalb der Gastronomie der Migros Zürich auch weiterhin von Andy Schwarzenbach, Philippe Hagen und Eduard Hitzberger. Alle 70 HITZBERGER-Mitarbeitenden werden übernommen und erhalten einen Arbeitsvertrag zu attraktiven Migros-GAV-Bedingungen.

KONTAKT
TELEFON
E-MAIL

Francesco Laratta, Mediensprecher, Genossenschaft Migros Zürich
+41 (0)58 561 64 62
francesco.laratta@gmz.migros.ch