

Fleischlos glücklich

Sich vegetarisch zu ernähren, ist heutzutage sehr angesagt. Massgeblich zu dieser Entwicklung beigetragen haben die Gebrüder Frei mit ihren «Tibits»-Restaurants. Die gewieften Unternehmer geben Einblick in ihr Erfolgsrezept.



Tibits zeigt: Gesund und schnell essen – das geht durchaus.

Text: Julie Freudiger
Fotos: Stefan Kubli

Daniel Frei verspätet sich leicht, dennoch nimmt er sich Zeit für einen kurzen Schwatz mit einem Stammgast. Auf dem Buffet locken frische Speisen. Die Einrichtung des Lokals erlaubt es wahlweise, zu verweilen oder sich in aller Eile kurz zu verpflegen. Vegetarischer Genuss, Fast Food, Take-away, ein gemütliches Café, eine lässige Bar. Ja, was denn nun? «Unsere Ursprungsidee basiert darauf, dass sich die Gäste durchgehend und sehr schnell verpflegen können – der Begriff Fast Food ist also nicht ganz falsch», lacht der Tibits-Geschäftsführer. Die Geschwindigkeit, in der man sich verpflegen könne, sei aber das Einzige, was sie mit Fast Food gemeinsam hätten, fügt er hinzu. Denn die Gerichte seien qualitativ hochstehend, der Genuss stehe im Vordergrund, und das Interieur sei auch auf längere Aufenthalte ausgerichtet. Das Konzept geht auf. Vor über 14 Jahren eröffneten Christian, Reto und Daniel Frei das erste

Restaurant im Zürcher Seefeld, heute sind es sieben Tibits-Lokale in der Schweiz und eines in London. Die 8500 Gäste pro Tag – gut 80 Prozent sind keine Vegetarier – belegen die Erfolgsgeschichte eindrücklich.

Schützenhilfe von Rolf Hiltl

Am Anfang stand das Bedürfnis der drei Vegetarier nach einem Vegi-Restaurant, das ohne «Jute-statt-Plastik-Mief» auskommt. Ein Businessplan wurde entworfen – dazu kam ein Quäntchen Glück, dass dieser auch von Erfolg gekrönt wurde. Denn ihr Businessplan für das «Projekt V», ein vegetarisches Selbstbedienungsrestaurant, wurde 1998 am ETH-Businesswettbewerb zweimal prämiert. Ein darauffolgender Zeitungsbericht machte Rolf Hiltl, Inhaber des gleichnamigen vegetarischen Traditionsrestaurants, auf das Projekt aufmerksam. Spontan kontaktierte er die Gebrüder Frei, Christian hatte er im Artikel als damaligen «Haus Hiltl»-Stammgast erkannt. Da die Brüder einen Partner mit gastronomischem Know-how suchten, kam die Schützenhilfe wie gerufen. Seit Beginn ist das Tibits zu je 50 Prozent in den Händen der Familien Frei und Hiltl, rechtlich und operativ sind beide Betriebe jedoch getrennt.



Geschäftsführer **Daniel Frei** am Tibits-Standort Winterthur: «Unser Antrieb ist der Wille, eine gute Sache zu machen.»

«Vom Businessplan bis zur Eröffnung des ersten Tibits im Jahr 2000 war es eine harte Zeit für uns», erinnert sich Daniel Frei, der an der HSG Ökonomie studiert hatte. Gestartet seien sie in die Ungewissheit mit einer halben Million Franken Kapital und rund 20 Angestellten, heute sind es 350.

Erfolgsrezept-Zutaten

Was ist das Rezept, das Tibits so erfolgreich gemacht hat? «Unser Antrieb ist nicht das Streben nach

Wachstum, sondern der Wille, eine gute Sache zu machen. Wir bauen erst aus, wenn die Zeit reif ist, und wir gehen nur dorthin, wo wir explizit erwünscht sind», verrät Daniel Frei einen der Tibits-Erfolgsfaktoren. Jüngstes Beispiel ist Luzern. Nach unzähligen Mails und einer Facebook-Gruppe mit dem Wunsch eines Luzerner Tibits wird nach dem Betrieb eines Provisoriums ein definitiver Standort im Herbst 2015 eröffnet. Weitere Expansionen in Schweizer Städte sind in Planung. International verlief es etwas mühseliger. Mit dem ersten Tibits in London mussten die Brüder viel Lehrgeld zahlen, sie hatten den dortigen Markt teilweise falsch beurteilt und vor allem die Aufbauzeit unterschätzt. Doch nach gut fünf Jahren und einigen Anpassungen ist auch das Londoner Tibits selbsttragend. Schritt für Schritt wollen die Brüder nun weiter ins Ausland expandieren, etwa in deutsche und skandinavische Städte. Aber es gibt noch weitere Erfolgsfaktoren: einerseits das sichere Gespür für den Zeitgeist, andererseits den Mut, mit der Kombination aus gesundem Genuss und Take-away eine Nische zu besetzen. Zudem steht den Brüdern mit der Familie Hiltl ein kompetenter und erfahre-

ner Partner zur Seite. Nicht zuletzt aber wächst Tibits nur nach sorgfältiger Standortanalyse mit besonderer Berücksichtigung der wirklich wichtigen Stimmen: jener ihrer Gäste. Der nächste Hype gilt dem Veganismus, dem Verzicht auf sämtliche tierische Produkte. Die Tibits-Unternehmer haben auch diese Entwicklung frühzeitig erkannt: Seit vielen Jahren sind vegane Gerichte Bestandteil ihrer Buffets, künftig ist sogar jeder Dienstag vegan, und zusammen mit dem «Haus Hiltl» gaben sie das Kochbuch «Vegan Lovestory» heraus. Fortschrittlichkeit ist einer der vier Grundpfeiler des – eher ungewöhnlichen – Leitbildes. Lebensfreude, Vertrauen und Zeit lauten die anderen drei. Neben der ökologischen Verantwortung nehmen die Tibits-Gründer die soziale Verpflichtung als Unternehmer ernst. Ihr Führungsverständnis basiert auf Vertrauen und vorgelebten Werten: Sie zahlen für die Branche eher überdurchschnittliche Löhne, bieten ihren fremdsprachigen Mitarbeitenden kostenlos Deutschkurse an und integrieren Menschen mit leichter Behinderung in die Teams. «Es liegt uns fern zu moralisieren», sagt Daniel Frei. «Wir möchten einfach möglichst vielen Leuten die Option bieten, sich genussvoll vegetarisch zu verpflegen.» Und das tun sie – mit grossem Erfolg. ■

Externes Know-how nutzen

Fröhlich, farbig, geschmackvoll und immer wieder anders: Das Interieur der Vegi-Lokale trägt zum Wiedererkennungswert der Marke Tibits massgeblich bei. Die Gebrüder Frei setzen auch hier auf einen Partner mit dem nötigen Know-how: Sie konnten die renommierte Londoner Designerin Tricia Guild, bekannt für ihre ungewöhnlichen Farb- und Musterkombinationen, für das Tibits gewinnen. Jedes Restaurant ist dabei anders eingerichtet und hat seinen eigenen «Look». Alle zwei bis drei Jahre werden sämtliche Tapeten und Stoffe erneuert. designersguild.com
blog.designersguild.com

ner Partner zur Seite. Nicht zuletzt aber wächst Tibits nur nach sorgfältiger Standortanalyse mit besonderer Berücksichtigung der wirklich wichtigen Stimmen: jener ihrer Gäste. Der nächste Hype gilt dem Veganismus, dem Verzicht auf sämtliche tierische Produkte. Die Tibits-Unternehmer haben auch diese Entwicklung frühzeitig erkannt: Seit vielen Jahren sind vegane Gerichte Bestandteil ihrer Buffets, künftig ist sogar jeder Dienstag vegan, und zusammen mit dem «Haus Hiltl» gaben sie das Kochbuch «Vegan Lovestory» heraus. Fortschrittlichkeit ist einer der vier Grundpfeiler des – eher ungewöhnlichen – Leitbildes. Lebensfreude, Vertrauen und Zeit lauten die anderen drei. Neben der ökologischen Verantwortung nehmen die Tibits-Gründer die soziale Verpflichtung als Unternehmer ernst. Ihr Führungsverständnis basiert auf Vertrauen und vorgelebten Werten: Sie zahlen für die Branche eher überdurchschnittliche Löhne, bieten ihren fremdsprachigen Mitarbeitenden kostenlos Deutschkurse an und integrieren Menschen mit leichter Behinderung in die Teams. «Es liegt uns fern zu moralisieren», sagt Daniel Frei. «Wir möchten einfach möglichst vielen Leuten die Option bieten, sich genussvoll vegetarisch zu verpflegen.» Und das tun sie – mit grossem Erfolg. ■

tibits.ch
tibits.ch/de/blog.html