

Food 0815 **Essen aus dem Feuerwehrmagazin.**

Da mietet sich ein Koch ein Feuerwehrmagazin und startet voller Tatendrang sein Cool to go. Was treibt die Frohnatur an und wie reagieren seine Gäste auf die Geschäftsidee? Wir konnten dem leidenschaftlichen Koch ein paar Fragen stellen ...

Lukë Prenrecaj startete seine Laufbahn im Baur au Lac in Zürich. Nach Wanderjahren rund um den Globus zog es ihn wieder heim in die Alpen und schlussendlich nach Niederuzwil. Doch im Gasthaus, das Lukë führte, gingen die Lockdowns auch nicht spurlos vorüber. Was tun?

Die Idee hatte Lukë Prenrecaj schon länger. Nun war die Zeit gekommen, sie umzusetzen. Kurzerhand mietete sich der Niederuzwiler im Feuerwehrdepot ein und begann Menüs zu produzieren. **Sein Ziel: Daheim essen wie ein König.** Sein Weg: Cool to go. «Ich verwende das Sous Vide, das Sterilisier- und Pasteurisier-Verfahren schon seit Jahren. Die Technologien sind eine enorme Erleichterung für die Kochwelt. Auch verlieren die Speisen so viel weniger Vitamine und erhalten ihren Nährwert.» Wenn es um Rezepturen oder Deklaration ging, wusste er mit Günther Rüscher, dem



mehrheitlich skeptisch gewesen, gibt Lukë zu. Aber mit den Anleitungen zur Aufbereitung und mündlichen Tipps habe sein Produkt überzeugen können.

Der Erfolg scheint im Recht zu geben. Mit den Umsatzzahlen von Januar bis Juli sei er zufrieden. Schon hat er neue Pläne umgesetzt: im August übernahm er mit seinem Team das Restaurant Hirschen in Hohentannen. Das Ende des food-0815-Menü-Shops? «Keineswegs! Wenn das Restaurant eingespielt ist, möchten wir im Shop sogar noch ein breiteres Angebot anbieten. Weitere Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts werden dazukommen. **Auch ein Angebot für Vegetarier, für Veganer und für Menschen mit Lebensmittel-Intoleranzen wird es geben».** Wir wünschen Lukë Prenrecaj und seinem Team weiterhin besten Erfolg!

www.cool-to-go.ch
www.food0815.ch

***Wenn das Restaurant
eingespielt ist, möchten wir
im Shop noch ein breiteres
Angebot anbieten.***

Coach der GastroPerspektiv oder Bamos, dem Lebensmittellabor aus Bazenhaid ausgewiesene Profis an seiner Seite.

Food-0815 heisst sein Online-Portal, mit dem er seine Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts und Babybreie (jawohl!) vakuumiert verkauft. In der Zwischenzeit wird er dabei von zwei Köchinnen und Jeannette Schmid unterstützt, die sich um die gesamte Administration und um den Shop kümmert. Am Anfang seien die Menschen

Cool to was?

Wie generiere ich Zusatz-Umsätze über die Gasse? Wie starte ich ein Take-away? Wie kalt ist eine kalte Linie? Der neue Videoclip erklärt in 3 Minuten die Idee von «Cool to go»...



Am Anfang stehen Mario, der leidenschaftliche Koch ...

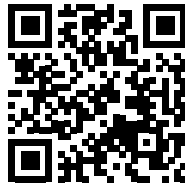


... und die Herausforderungen, die auf ihn zukommen ...



Wird Mario diese meistern?

Film ab!



«Cool to go» überwindet 3G.

Liebe Leserin, lieber Leser

Die nächste Hiobsbotschaft ist Tatsache: die 3G-Pflicht. Für viele eher Corona-Impfskeptische Bürger, zu denen auch ich mich zähle, war dies die Deadline, sich der Impfung zu unterziehen. Grenzt doch diese Einschränkung in unserer Branche an ein Berufsverbot. Doch was ist mit den 45% der Bevölkerung, welche dem Druck bis jetzt standgehalten hat? Von allen Seiten höre ich, dass die Gastronomie Umsatzeinbussen verzeichnet und auch erste Stornierungen von Anlässen hereinflattern. Als wäre die Gastronomie nicht schon genug gebeutelt ...

Doch «es ist nichts so schlecht, dass es nicht auch für etwas gut ist» und unter diesem Aspekt könnte die momentane Lage eine Chance für Gastronomen sein, ihr Take-away Angebot auf die Beine zu stellen. Damit auch die zweite Hälfte des Landes mit feinem Essen über die Gasse kulinarisch verwöhnt werden kann. Gerne bieten wir hier mit «Cool to go» Hand.

Nun wünsche ich uns eine rasche Aufhebung der Einschränkungen und, dass es uns gelingt, trotz Spaltung solidarisch und geeint zu bleiben.

Herzlich
Ihr Reto Hugentobler
Inhaber

« Wer sich in den Lockdowns als Gastronom oder Gastronomin mit Take-away- oder Lieferservices ein zweites Standbein aufgebaut hat, sollte dieses unbedingt beibehalten: in Zukunft verschmelzen Dining-out und Dining-in zunehmend. Dieses Modell sorgt zudem dafür, dass sich die Krisenresilienz von Gastronomiebetrieben erhöht. » Hanni Rützler

Quelle: Food-Report 2022, Hanni Rützler