

KOCH & KELLNER

GEWINNER KATEGORIE NEWCOMER 2007



Viele Betriebe weigern sich, Lehrlinge auszubilden. Das Schlössli Wörth hat gleich einen Betrieb eigens für Lehrlinge eröffnet. Das Koch & Kellner in Neuhausen am Rheinfall wird ausschliesslich von Stiften aus Küche und Service geschmissen – für den Notfall ist immer auch ein Lehrmeister präsent. Die meisten Nachwuchsgastronomen sind Eigengewächse aus dem Schlössli Wörth, aber auch Lernende aus anderen Betrieben sind willkommen.

Ende März 2007 wurde das Lehrlingsrestaurant in den Räumen des ehemaligen Restaurants Hallauerhof eröffnet. Zwischen Idee und Eröffnung vergingen nur sechs Monate. Die zwei Lernenden aus dem Service und die drei Lernenden aus der Küche empfangen ihre Gäste am Donnerstag, Freitag und Samstag zwischen 10 und 22 Uhr. Alle drei Monate wechselt das Team von «Koch und Kellner». Das Motto im Koch & Kellner ist einfach und heisst: einfach. Einfache Öffnungszeiten, Preise, Speisekarte, Weinkarte und Einrichtung. Sogar reservieren kann man im Koch & Kellner einfach: per SMS. Das Lokal ist rauchfrei, gepufft werden darf nur im Garten. Kurzerhand wurde im Koch & Kellner auch das Hauptgericht abgeschafft. Stattdessen wird eine Auswahl an Gerichten angeboten, welche man nach Lust und Laune kombinieren und bestellen kann. Unterteilt ist die Karte in drei Starter für je sieben Franken (zum Beispiel eine Schaffhauser Weissweinschaumsuppe), zehn Leckereien für 15 Franken (zum Beispiel ein Schaffhauser Antipastiteller oder gebratene Schnitzeli vom Schweizer Kalb mit hausgemachter Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse)



sowie fünf Desserts für je 8 Franken (zum Beispiel ein warmer Schokogugelhopf mit Vanilleglacé). Man sieht, die tiefen Lohnkosten ermöglichen tiefe Preise. Das Mittagsmenu complet bekommt man für 30 Franken: Suppe oder Salat, Tagesteller, Mineralwasser, Kaffee. Ganz einfach.

KOCH & KELLNER

Das erste Lehrlingsrestaurant der Schweiz

ADRESSE

Poststrasse 11
8212 Neuhausen am Rheinfall
welcome@kochundkellner.ch
www.kochundkellner.ch
ID: 3121

KONZEPT

Lehrlinge zeigen ihr Können

MATERIALISIERUNG

Einfache, gemütliche Einrichtung mit witzigen & authentischen Gegenständen aus der Brockenstube

ZIELPUBLIKUM

Alle, die sich gerne von begeisterten Mitarbeitern begeistern lassen!

PHILOSOPHIE

Kontrolle ist gut –
Vertrauen ist besser.

FLÄCHE

32m² innen
20m² aussen

ANTEIL FOOD/BEVERAGE (IN%)

Food: 65%
Beverage: 35%

ANZAHL MITARBEITER

Das Team besteht jeweils aus 3 Köchen, 2 Kellnern und einem Coach. Dieses Team wird im 3-Monats-Rhythmus ausgetauscht

INVESTITIONSSUMME

CHF 10 000.–

PLANUNG UND REALISIERUNG

Daniel Ciapponi – Service
Christoph Dürmüller – Küche

RECHTSFORM

Einzelfirma

INHABER

Daniel Ciapponi

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Christoph Dürmüller
Daniel Ciapponi