

# «Tibits»: Jetzt heisst es konsolidieren

Wenn kommende Woche das zweite Basler «Tibits» eröffnet, zählt die vegetarische Restaurantkette total 14 Outlets. Eine weitere Expansion ist erstmal nicht geplant. In Bern kocht man ab sofort auf zwei Etagen.



Das seit 2003 bestehende «Tibits» am Berner Bahnhof war so beliebt, dass zu Stosszeiten die Platzverhältnisse in dem Lokal der vegetarischen Restaurantkette eng wurden. Umso mehr freute sich deshalb Daniel Frei, Mitgründer & Geschäftsführer der Tibits AG, bei der Einweihung am vergangenen Donnerstag, dass das Lokal ab sofort zwei Stockwerke zählt.

Gestaltet wurde das umgebaute «Tibits» mit viel Charme von dem Westschweizer Architekturbüro YKRA: Noch mehr Sitzecken im Cocooning-Style, Ohrensessel, lange Tische und hier und da verspielte Antiquitäten. Dabei wurde das Gesamtangebot eigentlich verdoppelt: Im ersten Stock befindet sich wie im Parterre eine bediente Cafébar plus das «Tibits»-typische Selbstbedienungsbuffet mit Salaten, heissen Gerichten und Desserts. Gleichzeitig will man die Chance nutzen, um die Flächen getrennt zu bespielen: Am Abend erwartet man im Erdgeschoss mehr Apéro- und Bar-Betrieb, im ersten Stock mit seinen deutlich mehr Sitzplätzen und grösserem vegetarischen Buffet ist dagegen dann eher Essenszeit angesagt.[IMG 2]

Neu befindet sich am Berner Bahnhof die eigentliche Produktionsküche im ersten Stock, neu auch mit viel Einblick dank offenem Kucheneingang und vielen Glasfronten zum Lokal hin. «So sieht der Gast, dass wir wirklich vor Ort alles frisch zubereiten», betont Frei.

[IMG 3] Gerade am Bahnhof ist das eher nicht selbstverständlich. Bahnhofslage ist eine ganz typische für das «Tibits»-Konzept: Auch in Basel und Lausanne, St. Gallen und in Oerlikon befindet man sich im Bahnhof oder in unmittelbarer Nähe einer öffentlichen Verkehrsachse. «Tibits» braucht Kundenfrequenz, das Selbstbedienungskonzept (Food-Buffer) in Kombination mit bedienter Cafébar und Selfscan-Kassen für die Rush-Hour wird dem gerecht.

Die Nachfrage hat bisher die Expansion angetrieben. «Bevor wir unser Outlet in Lausanne eröffneten, erhielten wir laufend Mails, warum wir nicht «Tibits» in die Westschweiz bringen», blickt Frei zurück. Anfangs Dezember 2018 nahm man dann das «Tibits» in den Räumlichkeiten des ehemaligen «Buffet de la Gare» in Betrieb.

Auch der Sprung nach Deutschland kam auf Anfrage seitens Alnatura zustande. Seit Februar kocht die vegetarische Restaurantkette am Hauptsitz der Bio-Supermarktkette in Darmstadt. In Deutschland kann man sich durchaus weitere «Tibits» in Kombination mit Alnatura-Supermärkten vorstellen. In der Schweiz sei das kein Thema (Alnatura-Lizenznehmer für die Schweiz ist Migros).[IMG 4]

Grundsätzlich wolle man nach der Eröffnung des zweiten «Tibits» in Basel am 3. Mai im Gundeli-Quartier nun aber erstmal konsolidieren. 11 Outlets zählt man dann in der Schweiz, eines in Deutschland, zwei in London. «Wir müssen nicht weiter expandieren», konstatiert Frei.

Gerade die Outlets in London seien herausfordernd: Brexit, Konkurrenz, Schnelllebigkeit erschweren das Geschäft. Beflügelten aber auch. «Von unseren Londoner Outlets bekommen wir viel Input. Viele Rezepte entstehen auch dort», so Daniel Frei. Schon allein als Inspirationsquelle müssen die Londoner Outlets deshalb Teil der «Tibits»-Familie bleiben.



Gudrun Schlenczek  
Publiziert am Freitag, 26. April 2019