

M

MENSCHEN
MACHER
MÄRKTE

& MITTEL
WEGE



No
01
2019

INKLUSIVE
SUPPLEMENT
»M«-Ausbildungs-
magazin



Die Macher von tibits

Daniel Frei, Rolf Hittl, Christian Frei, Reto Frei (v.li.n.re)

Ausbildung Fit For Future – Deine Zukunft, Dein Ding
Ausstellung Immobilien- und Gartenwelten
Deutschlands erstes tibits Restaurant in Darmstadt eröffnet

Genuss, Nachhaltigkeit, ein verantwortungsbewusster Umgang mit Ressourcen, regionale und saisonale Zutaten – Werte, die den deutschen Bio-Pionier Alnatura und das schweizerische Familienunternehmen tibits verbinden. Darum hatte Alnatura das tibits für ein vegetarisches/veganes Bio-Restaurant in Deutschland angefragt. Auf dem

neu entstehenden Alnatura Campus in Darmstadt wurde am 31. Januar 2019 Deutschlands erstes tibits Bio-Restaurant eröffnet. Neben dem neuen Unternehmenssitz von Alnatura umfasst der Campus einen öffentlichen Waldorfkindergarten, zahlreiche Schul- und Erlebnisparkanlagen und das neue tibits Restaurant.



DEUTSCHLANDS ERSTES TIBITS RESTAURANT IN DARMSTADT ERÖFFNET



Für jedermann geöffnet verwöhnen das tibits Darmstadt mit gesundem Genuss.

Zwei Pioniere spannen zusammen

Für den Betrieb des Restaurants ist Götz Rehn, Gründer und Geschäftsführer von Alnatura, auf den Schweizer Vegi-Pionier zugegangen: „Ich selbst kenne Hiltl und tibits von früheren Besuchen in der Schweiz und bin begeistert vom Konzept und der gelungenen Umsetzung. Damals machte mich Rolf Hiltl, dessen weltältestes vegetarisches Restaurant, das Haus Hiltl in Zürich, auf die tibits-Betriebe aufmerksam“. In Gesprächen mit den Frei-Brüdern und Rolf Hiltl stellte Rehn fest, dass sie beide ein ähnliches Kernanliegen haben. „Sowohl tibits als auch Alnatura verschreiben sich aus Überzeugung dem Prinzip der Nachhaltigkeit“, so Rehn weiter. Darum klopfte Alnatura bei der Entwicklung eines Betriebsrestaurants bei tibits an. Zunächst war nur ein eigenes Campus-Restaurant für die Mitarbeiterverpflegung geplant. „Dann hatte Götz Rehn aber die Idee, ein öffentliches Restaurant zu betreiben, in dem auch alle Mitarbeiter essen können, und holte uns mit ins Boot“, erklärt Daniel Frei, Mitgründer von tibits. „Nach mehreren Gesprächen, in denen der Gedanke weiterentwickelt wurde, freuen wir uns nun, unser erstes Restaurant in Deutschland auf dem Alnatura Campusgelände eröffnet zu haben“, meint Daniel Frei.



Im Erdgeschoss des neuen Bürogebäudes auf dem Alnatura Campus in Darmstadt hat tibits das erste Restaurant in Deutschland eröffnet.



tibits, abgeleitet aus dem Englischen "tidbits", kleine Leckerbissen, steht für genussvolles, frisches und gesundes Essen und Trinken. Der Familienbetrieb wurde im Jahr 2000 von den Gebrüdern Frei und der Familie Hiltl, den Betreibern des ältesten vegetarischen Restaurants der Welt, dem "Haus Hiltl" in Zürich, gegründet.

Die Idee zu tibits entstand im Rahmen des Businessplan-Wettbewerbs Venture 98, einer Veranstaltung der ETH Zürich und McKinsey. Die Gebrüder Christian, Daniel und Reto Frei wurden für ihren Businessplan "Vegetarische Fast Food Restaurants" zweimal prämiert. Rolf Hiltl erfuhr aus den Medien von diesem Projekt und kontaktierte die Frei Brüder. Die Chemie stimmte auf Anhieb und man ergänzte sich perfekt. Gemeinsam wurde eine Firma gegründet und die Idee mit der über hundertjährigen Gastronomie-Erfahrung von "Hiltl" umgesetzt. Bis heute tauschen sich die beiden Familienunternehmen tibits und Hiltl partnerschaftlich aus – denn das Credo, die genussvolle, frische und gesunde vegetarische und vegane Küche weiterzuentwickeln, verbindet.

Bio, vegetarisch, vegan und regional

Das Angebot in Darmstadt ähnelt grundsätzlich dem jahrelang entwickelten, geprüften und beliebten Angebot der Schweizer tibits Restaurants. Allerdings werden, wenn immer möglich und sinnvoll, die qualitativ hochwertigen Bio-Produkte von Alnatura ins Angebot eingearbeitet. „Unser Küchenteam legt großen Wert darauf, mit naturbelassenen Produkten ohne Zusatzstoffe zu arbeiten. Wenn uns also Bio-Produkte qualitativ und kulinarisch überzeugen, setzen wir sie auch ein. Hierzu bauen wir auch in Deutschland ein regionales Lieferantennetz auf, bei dem uns die Erfahrungen

von Alnatura besonders zu Beginn sehr behilflich sind. Wir starten mit 80 bis 90 Prozent Bio-Anteil“, erzählt Reto Frei, Mitgründer von tibits. Auch auf die Bedürfnisse und Besonderheiten von deutschen Gästen möchte tibits eingehen. Bereits jetzt tüfteln die Entwicklungsköche an vegetarischen und veganen Varianten von typisch deutschen Gerichten. „Vielleicht gibt es bald eine vegane Darmstädter Bio-Currywurst“, sagt Reto Frei schmunzelnd. „Die würden wir dann selbstverständlich auch unseren Gästen in den Schweizer Restaurants nicht vorenthalten.“

tibits

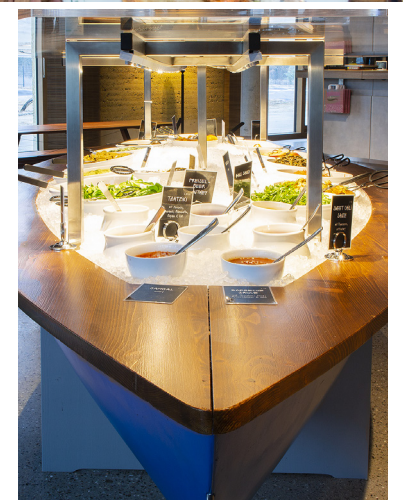
tibits Darmstadt

Eschollbrücker Str. 65
64295 Darmstadt
T. 06151 3567900
E. info@tibits.de
www.tibits.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag: 11:00 – 14:30 Uhr
Ab Anfang April erweiterte Öffnungszeiten:
Freitag und Samstag bis 22 Uhr sowie
Sonntag von 10 bis 17 Uhr

Das tibits-Team freut sich, seine Gäste mit einem breiten und vielfältigen Angebot für jeden Tag – und vor allem zum sonnntäglichen Brunch ab 10 Uhr – kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



Das Herzstück jedes tibits Restaurants ist ein Schlemmerbuffet mit Salaten, heißen Gerichten und Desserts – am Buffet wählt jeder nach Lust und Laune. Abgerechnet wird nach Gewicht. So einfach geht das bei uns. Ob zum Frühstück, für den kleinen und großen Hunger oder auf einen entspannten After-Work-Drink, ob schnelles Take-away oder gemütliches Verweilen – tibits ist der Ort, wo man sich trifft.