

# Factsheet Zug

## Zahlen & Fakten:

Baujahr: 1897 als Tavernenwirtschaft neben der Metallwarenfabrik Zug eröffnet

### Sitzplätze:

- Innen: Erdgeschoss 70 Plätze, Obergeschoss 48 Plätze
- Aussen: geplant sind 45 Plätze (Bewilligung noch ausstehend)

## Restaurant:

Reservierungen im tibits sind wie gewohnt möglich, mit garantierten Sitzplätzen und Buffet nach Gewicht. Am Abend bieten wir auch die Option à discrétion an, inklusive Getränke und ohne Wartezeiten zwischen den Gängen. Zudem bieten wir abends unser Cordon Vert an, das Sie bequem am Tresen bestellen können und von uns an den Tisch serviert wird.

- Wir setzen auf ein modernes Ambiente, das der Geschichte des Hauses gerecht wird.
- Wir haben 7 Tage pro Woche geöffnet, durchgehend von morgens bis abends.
- Wir öffnen morgens (Mo-Sa) bereits um 07:30 Uhr bzw. Um 9 Uhr (So) und haben feinen Kaffee, Gipfeli, Früchte und Birchermüesli im Angebot.
- Wir bieten in Zukunft abends auch Tischservice für das Cordon Vert an.
- Wir haben abends für ein bequemes Abendessen ein Angebot à discrétion inkl. Getränk.
- Wir bieten unseren Brunch sonntags à discrétion an, ideal für Familien.

Für unsere kleinen tibits Sprösslinge gibt es wie gewohnt eine Kinderspielecke, Malsets, Bücher und schöne, nachhaltige Spielsachen

## Details zum Design und Ambiente

Das tibits im Bären ist ein freundlicher, frischer Ort, wo man sich gerne trifft und wo die traditionsreiche Geschichte des Hauses erlebbar wird.

Bei der Materialisierung wurde die Industriegeschichte des Bärens – der früher die Kantine der Arbeiter der Metallwarenfabrik war – sichtbar gemacht. Das äussert sich durch viel Metall z.B. bei der Theke und Bar sowie dem Buffet und in der Auswahl von markanten Industrieleuchten. Jeder Raum (Gaststube Ost, Gaststube West, und Säali im OG) wurde farblich und atmosphärisch anders gestaltet, sodass jeder Gast seinen Lieblingsplatz bei uns findet.

- Ehrliche, wertige und natürliche Materialien
- Farbenfrohe Textilien
- Neue Schreinerarbeiten angelehnt an Bestand
- Farbkonzept wurde mit den Vorgaben des Denkmalschutzes umgesetzt

## Über tibits

tibits, abgeleitet aus dem Englischen „tidbits“ (kleine Leckerbissen), steht für genussvolles, frisches und gesundes Essen und Trinken. Die Idee zu tibits entstand im Rahmen des Venture Wettbewerbs 1998 der ETH Zürich und McKinsey. Der Businessplan "Vegetarische Fast Food Restaurants" der Gebrüder Frei wurde zweimal prämiert.

tibits ist der Inbegriff für vegetarische und vegane Küche. Seit dem Jahr 2000 bietet der Familienbetrieb der Gebrüder Daniel und Reto Frei sowie Rolf Hiltl seinen Gästen von morgens früh bis abends spät eine genussvolle und gesunde Auswahl von über 40 frisch zubereiteten Gerichten. Das Herzstück jedes tibits Restaurants ist ein Schlemmerbuffet mit Salaten, heissen Gerichten und Desserts. 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 in Aarau, Basel, Bern, Lausanne, Luzern, St.Gallen, Winterthur, Zürich und Darmstadt trifft.

- Gründung 2000 durch Daniel, Christian, Reto Frei und Rolf Hiltl – Eröffnung erstes tibits im Zürcher Seefeld, als vegetarisch essen noch als verhaltensauffällig galt
- Familienbetrieb, inhabergeführt
- ca. 600 Mitarbeitende
- Mitarbeitende aus 70 Nationen
- Backoffice: 1
- Restaurants Schweiz: 13 + 1 Restaurant in Deutschland (Darmstadt, auf dem Alnatura Campus)
- Haus Hiltl in Zürich: ältestes vegetarisches Restaurant der Welt gemäss Guinness Book of Records, 4. Generation der Fam. Hiltl, Inhaber Rolf Hiltl
- Hiltl und tibits sind wie Schwester und Bruder; es sind zwei eigenständige und unabhängige Familienunternehmen. Die Familie Hiltl ist zu 50% an tibits beteiligt.

## Dafür stehen wir ein

- Gesunder Genuss
- Take Away oder Eat In
- Ganztageskonzept von morgens früh bis abends spät
- Auch sonntags geöffnet für Brunch
- Grosses Buffet mit 30-40 Leckerbissen
- Unkomplizierte und lockere Atmosphäre
- Herzliche Gastfreundschaft, offen für alle, bunte Vielfalt an Gästen
- Kinderfreundlich, jedes tibits hat eine Kinderecke
- ein Teil Bio oder Demeter Qualität
- Frische & abwechslungsreiche Vielfalt
- Verwendung von regionalen & saisonalen Produkten: in Zug z.B. Brauerei Baar und Rüeblli aus dem Freiamt (Walter Käppeli beliefert alle tibits Filialen ist hier aber am nächsten dran)
- einen grossen Beitrag zur Nachhaltigkeit (Vermeidung von Foodwaste, vegetarisch/pflanzlich bedeutet weniger CO2-Ausstoss)

# UNSER LEITBILD



## LEBENSFREUDE

Menschen persönlich berühren  
und begeistern in lockerer  
Atmosphäre.

## VERTRAUEN

Wir schenken Vertrauen und  
übernehmen Verantwortung  
gegenüber Mensch, Tier, Umwelt.



## FORTSCHRITTLICHKEIT

Wir verpflichten uns Neues zu  
lernen, um uns ständig  
zu verbessern und um höchste  
Qualität zu garantieren.

## ZEIT

Zeit ist unser kostbarstes  
Gut. Deshalb gehen  
wir sensibel mit ihr um.

