

Medienmitteilung, 30. Oktober 2020

Neue Wege für die Gastronomie in Corona Zeiten

In Zeiten, in denen Gastronomen ums Überleben ihrer Betriebe kämpfen, nimmt mitten in der Stadt eine für Luzern neuartige Küche den Betrieb auf. Bei «Luzis» werden seit dem 30. Oktober die Klassiker und Lieblingsgerichte von sieben Restaurants gekocht und über die Lieferplattformen Uber Eats und Smood ausgeliefert. Vom Swiss Mountain Burger nach Rezept vom Ampersand Grillrestaurant über die Chappubrogg-Röschti vom Wirtshaus Taube bis hin zur Currywurst vom Seebistro LUZ verspricht Luzis den Genussmoment vom Restaurant nach Hause zu bringen.

Schon vor Corona hat sich die wachsende Beliebtheit von Food-Delivery-Services angekündigt. Beim Luzerner Gastronomieunternehmen Tavolago AG stand die Idee, ergänzend zum Restaurantbetrieb auch einen eigenen Delivery-Service aufzubauen, schon länger auf dem Plan. Gestützt auf einer mit der Hochschule Luzern für Wirtschaft erarbeiteten Studie wollte man bereits im Frühling damit starten. Ironischerweise wurde dieser Plan von dem Fakt ausgebremst, der dem Vorhaben nun wieder Antrieb verleihen soll: Corona.

Hinter Luzis steht eine Reihe von passionierten Menschen, die bereit sind neue Wege zu gehen und ein neues Gastronomiekonzept auszuprobieren, statt den Kopf in den Sand zu stecken. Nebst den lokalen Lieferanten und Produzenten, welche die Freude an guten Produkten und die hohen Ansprüche an Qualität teilen und den Köchen der einzelnen Restaurants, welche die Rezepte zur Verfügung stellen, ist es das Projektteam mit Mitarbeitenden der Tavolago und Unterstützung der Agentur Clou, welches mit gebündeltem Know-how den Launch von Luzis vorangetrieben hat.

Die Lancierung von Luzis wurde bewusst jetzt angesetzt. Aufgrund der steigenden Fallzahlen und Restriktionen ist bereits seit Wochen ein Rückgang der Restaurantbesuche spürbar. *«Die Auswirkungen der Corona-Krise auf die Gastronomie fordert uns neue Wege zu gehen und hat uns zusätzlich darin bestärkt, genau jetzt das Lieferangebot in der Stadt mit regionalen und hochwertigen Speisen zu bereichern.»*, sagt Fredy Wagner, Geschäftsführer Tavolago AG. Den grossen Vorteil von Luzis sieht Fredy Wagner unter anderem darin, dass die Kunden aus einem breiten Angebot von sieben Restaurants wählen können. So ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Konzentration auf eine Küche

Die Zubereitung von Extra-Menüs für Delivery fordert Restaurants in einem bestehenden Betrieb besonders heraus. Das Essen muss heiss in die Verpackung und via Service-Personal möglichst ohne Wartezeit zum Lieferanten. Statt aus einzelnen Restaurants zu liefern, entschied man sich für eine gemeinsame, separate Küche und eine gezielte Auswahl an Gerichten, die sich zur Auslieferung eignen. Schliesslich sollen diese auch nach bis zu 20 Minuten Fahrt in bester Qualität und vor allem warm beim Gast zuhause ankommen.

Während zwei Wochen hat das Küchenteam um Kevin Svalduz rund 50 verschiedene Gerichte zusammen mit diversen Take-Away-Gefässen getestet, um ein Angebot zu schaffen, das den Qualitätsansprüchen am Essen standhält. In der aktuellen Auswahl ist jedes der sieben Restaurants mit mindestens einem Gericht vertreten, das bei Luzis nach Original-Rezept gekocht wird, während sich die einzelnen Restaurants weiterhin auf ihr Daily-Business fokussieren können. *«Mit einer separaten Küche können wir uns ganz auf optimale Prozesse für unser Lieferangebot konzentrieren. Das ermöglicht uns effizient, frisch und in gewohnter Qualität zu produzieren und die Bestellungen heiss an unsere Delivery-Partner zu übergeben.»*, freut sich Küchenchef Kevin Svalduz.

Auch die Verpackung hat einen grossen Einfluss auf das Essen. Nicht nur das Auge isst mit, sondern auch das Gewissen, weshalb auch die Verpackung so nachhaltig wie möglich sein sollte. Luzis wird in Take-Away-Boxen aus kompostierbarer Bagasse ausgeliefert. Bagasse ist das überschüssige Naturmaterial bei der Zuckerproduktion, nachdem aus dem Zuckerrohr der Saft gewonnen wurde. So lässt sich mit gutem Gewissen geniessen.

Um den Genussmoment vom Restaurant dem Gast nach Hause zu bringen, muss einiges zusammenspielen. So wurde in den vergangenen Wochen nicht nur an Rezepten getüftelt und an Prozessen gearbeitet. Luzis bekam nebst dem Namen, der Bezug zur Stadt schafft, auch eine eigene Markenwelt und eine Website. So kann man Luzis zumindest online besuchen. «Leben und kochen lassen» lautet die Botschaft und diese ruft dazu auf, mehr von dem zu tun, was man wirklich gerne tut. Zählt kochen nicht dazu oder fehlt einem die Zeit, kann man Luzis für sich kochen lassen.

Wie und wo die Gäste von Luzis ihr Essen geniessen, ist übrigens Wurst. «Ob bei Kerzenlicht, gepflegt am Tisch, im Trainer vor dem TV, auf dem Sofa oder sogar im Bett. Fühl dich wie zu Hause, denn du bist es. Schmatz so laut du willst! Sprich mit offenem Mund und stütz deine Ellenbogen auf den Tisch auf – Hauptsache, du genieusst es! Denn dafür geben wir alles.», heisst es auf der Website Luzis.ch.

Weitere Informationen

Auf luzis.ch finden Sie die weiteren Informationen zum Projekt und die Links zum Essensangebot auf [Uber Eats](#) und [Smood](#).

Fragen und Interviews

Gerne hilft Ihnen Gianni Schüpbach, Marketingverantwortlicher, weiter:

g.schuepbach@tavolago.ch

078 743 60 08

Fotografien

Unter dem nachfolgenden Link finden Sie eine Auswahl an high-res Bildern zur freien Verwendung:

<https://www.dropbox.com/sh/tgwos3nx60tu747/AACxIOP5qnR5G9THPhr3mt94a?dl=0>

- Kevin Svalduz, Küchenchef Luzis & N'Ice
- Foodbilder
 - Currywurst
 - Chappubrugg Röschi
 - Äpler Maggronen
 - Nidwaldner Lammstunggis
 - Gulaschsuppe
 - Chögelipastetli
 - Verpackung