

SWING KITCHEN

Vegan-Konzept erobert Schweiz

Dienstag, 25. Juni 2019



SWING KITCHEN

100 Prozent vegan: Bei Swing Kitchen gibt es leckeres pflanzenbasiertes Fastfood.

Mit ihren vegan ausgerichteten Swing-Kitchen-Restaurants sind die Gastronomen Irene und Charly Schillinger bereits seit 2015 erfolgreich. Nach sechs Eröffnungen in ihrer Heimat Österreich und zweien in Deutschland starten die beiden mit ihrem veganen Konzept nun auch in der Schweiz durch.



Das neueste und neunte Restaurant befindet sich an der Laupenstrasse in der Nähe des Berner Bahnhofs. Knapp 50 Sitzplätze verteilen sich auf drei Etagen. Die Einrichtung präsentiert sich industriell-schlicht, mit nackten Backsteinwänden, schwarz-weißen Fliesen und Hängeleuchten. Als Partner für ihren ersten Schweizer Standort konnten die Schillingers den Gastronomen Stephan Helfer gewinnen.

Veganes, lokales Fastfood

Geboten wird den Gästen im Swing Kitchen veganes Fastfood, nachhaltig produziert aus lokalen Produkten. Statt Fleischpatties kommen Sojapatties, Veganschnitzel oder handmarinierte pflanzenbasierte Cutlets auf die Burger-Buns. Ergänzt wird das Angebot durch verschiedene Wraps, Vegan Nuggets, Pommes frites, Süßkartoffelgitter, Onion Rings sowie Salate und immer wieder wechselnde Specials. Süßspeisen, Kaffeegetränke und Limonaden runden das Sortiment ab. Die Neueröffnung in der Schweiz feiert die Marke mit einem Swiss Wrap, der mit der Schweizer Kartoffelspezialität Rösti gefüllt ist.

Rund 80 Prozent der Gäste, so schätzt Geschäftsführerin Irene Schillinger, entscheiden sich für ein Burgermenü. In der Schweiz fallen dafür je nach Burger zwischen 18 bis 20 Schweizer Franken an. Der Durchschnittsbon liegt bei knapp 20 Schweizer Franken.

Swing Kitchen, Bern: Start in der Schweiz



Das österreichische Vegan-Konzept Swing Kitchen erobert nach Deutschland auch die Schweiz. In Bern eröffnet das Unternehmen sein erstes Restaurant. (Swing Kitchen)

13 von 12

TEILEN  (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.food-service.de%2Finternational%2Fnews%2Fswing-kitchen-vegan-konzept-erobert-schweiz-43144>)  (<https://twitter.com/share?url=%2Finternational%2Fnews%2Fswing-kitchen-vegan-konzept-erobert-schweiz-43144>)



Konsequent nachhaltig

Nachhaltig sind in der Swing Kitchen übrigens auch die Verpackungen. Das Unternehmen setzt konsequent auf Lösungen aus nachwachsenden Rohstoffen, die zu 100 Prozent erdölfrei und in der Entsorgung CO₂-neutral sein sollen. Selbst das Holz der Einrichtung stammt aus zertifizierter Forstwirtschaft.

Mit dem Restaurant in Bern betreiben Irene und Charly Schillinger nun insgesamt neun Dependancen ihres Konzepts. Erst im vergangenen Jahr hatte die Fastfood-Marke mit zwei Standorten in Berlin die Expansion nach Deutschland gestartet.

THEMEN:

 Schweiz  Fastfood  Irene Schillinger  Charly Schillinger