

Der Spezialist für Top-Gebäck

Chef Gourmet ist seit der Gründung 2012 durch Arthur Brault ein wichtiger Akteur im Marktsegment der hochwertigen Tiefkühlbackwaren. Das Unternehmen mit Sitz in Founex (VD) bietet seinen Partnern aus der Gastronomie ein Angebot, das laufend erneuert wird.

INTERVIEW Patrick Claudet BILDER zVg

Arthur Brault, Sie sind Direktor des Waadtländer KMU Chef Gourmet. Wie ist Ihr Unternehmen entstanden?

Arthur Brault: Ich war während fünf Jahren Direktor für Nord-europa bei Bridor. Im Rahmen dieser Funktion überwachte ich insbesondere den Schweizer Markt. Als unser Importeur für die Schweiz in den Ruhestand ging, stellte sich die Frage seiner Nachfolge. Ich habe mich zu diesem Zeitpunkt entschieden, mit meiner Familie an den Genfersee zu ziehen und dort 2012 meinen eigenen Be-

trieb zu gründen. Ich war überzeugt, dass auf dem Markt ein sowohl kreativer als auch reaktionsfreundlicher Akteur fehlte. Dies sind zwei Eigenschaften, die nur ein kleiner Betrieb seinen Kunden bieten kann.

Wie hat sich Ihr Angebot entwickelt?

Seit Beginn sind wir der Schweizer Alleinimporteur für Bridor-Backwaren. Wir haben unser Angebot aber gleich auch mit lokal produzierten Spezialitäten erweitert. Statt uns auf Biegen und Brechen diversifizieren zu wollen, konzentrieren wir uns

auf Backwaren und Feingebäck von hoher Qualität.

Chef Gourmet ist ein kleiner Betrieb. Was bedeutet das?

Wir zählen in der Tat ein Dutzend Mitarbeitende, wodurch wir sehr rasch auf Trends reagieren können und in diesem Bereich führend sind. Mit Chef Gourmet verfügen die Schweizer Fachleute über einen Partner, der Qualität gross schreibt, ihnen zuhört und in der Lage ist, sein Angebot an ihre Bedürfnisse anzupassen – und dies in Rekordzeit. Diese Flexibilität ergibt sich aus dem für unser Unternehmen typischen kurzen Entscheidungsverfahren, das unsere Partner schätzen – sowohl die Klein- als auch die Grossbetriebe.

Ihre Premiumprodukte werden einzig in der Gastronomie vertrieben. Woher kommt diese Exklusivität?

Für uns ist die Hotellerie/Gastronomie eine ständige Inspirationsquelle. Deshalb sind wir auch stolz, seit 2014 zu den «Preferred Supplier» der Vereinigung Swiss Deluxe Hotels zu gehören. Wir arbeiten zudem eng mit zahlreichen namhaften Bäckereien zusammen, von denen einige den Titel «Meilleur Ouvrier de France» (Bester Handwerker Frankreichs) tragen. Ausserdem achten wir darauf, unser Know-how nicht dadurch zu verwässern, indem wir beispielsweise unser Brot-, Gipfel- und Feingebäckangebot in Tankstellen anbieten, auch wenn diese heute ei-



Arthur Brault (Zweiter von links) und ein Teil seines Teams: (v. l.): Sven Hoffmann, Simone Riva, Erwan Le Saout und Laurent Berron.

nen sehr grossen Vertriebskanal darstellen.

Tiefkühlprodukte werden manchmal angeprangert. Was antworten Sie darauf?

Die Tiefkühlung führt zu keinem Qualitätsverlust, insbesondere, wenn die Produkte – wie unsere – in einem hochwertigen Verfahren verarbeitet werden. Ausserdem bietet dieses Vorgehen den grossen Vorteil, dass die Zeit zwischen dem Backen und dem Verzehr sehr kurz ist, was zu einer höheren Qualität und frischeren Produkten führt. Ich möchte auch darauf hinweisen, dass zahlreiche Fachleute bereits Tiefkühlprodukte verwenden, da die Herstellung von Gipfeli, Pain au chocolat und anderem französischen Feingebäck einen grossen Aufwand darstellt.

Welche weiteren Vorteile sehen Sie?

Einerseits ist da der finanzielle Aspekt. Mit Tiefkühlprodukten kann der Bestand besser verwaltet werden. Dies führt zu bedeutenden Einsparungen und manchmal sogar zu einer höheren Qualität. Andererseits können sich die Gastronomen und Bäckereien dank unseres Angebots auf Produkte mit hohem Mehrwert konzentrieren.

Wie meinen Sie das?

Nehmen wir zum Beispiel einen Bäcker-Konditor. Verwendet er Produkte aus unserem Sortiment, hat er mehr Zeit, sich um lokale Brotspezialitäten oder hausgemachtes Feingebäck zu kümmern. Zu unseren Kunden

«Das Sandwichbrötchen B'Break haben wir erst im Frühling in vier Varianten lanciert. Heute ist es bereits ein Bestseller.»

Arthur Brault, Gründer und Direktor von Chef Gourmet in Founex (VD)

gehören übrigens immer mehr Bäckereien, von Familienbetrieben bis zu regionalen Bäckereigruppen, sowohl aus der West- wie auch aus der Deutschschweiz. Dies zeigt, dass unsere Produkte eine gute Ergänzung ihres Angebots ist.

Wie steht es mit Neuheiten?

Wir erneuern unser Sortiment laufend. Deshalb haben wir auch von unserem traditionellen Katalog auf eine digitale Version gewechselt, die lau-

fund aktualisiert wird. Eines der zahlreichen neuen Produkte, die wir in letzter Zeit lanciert haben, ist bereits ein Bestseller: Das Sandwichbrötchen B'Break, das wir im Frühling in vier Varianten (Schokolade und Schokostückchen, Müesli, Oliven und Rosmarin, Chorizo) lanciert haben, und das zwischen durch als Snack oder kulinarisches Sandwich genossen werden kann.

Haben sie auch glutenfreie und vegane Produkte in Ihrem Sortiment?

Wir passen uns selbstverständlich den neuen Konsumgewohnheiten an, beispielsweise mit neuen Rezepten unter Berücksichtigung von Allergien und anderen Ernährungsweisen. Wir dürfen dabei jedoch den Genuss und den Geschmack nicht vernachlässigen, denn sie sind die Grundlage unseres gesamten Sortiments. Ein gutes Gipfeli enthält viel Butter. Eine leichtere Rezeptur zu finden ist nicht einfach, ohne den Geschmack zu ändern. Wir orientieren uns an den Trends und denken uns neue Rezepte aus, wie jenes, bei dem für eine bessere Bestandsverwaltung und die Abfallverminderung die Gipfeli des Vortages verwendet werden (siehe nebenstehendes Rezept). •



Ein Feingebäcksortiment, das sowohl Bäckereien als auch Hoteliers und Gastronomen anspricht.

DAS REZEPT



GIPFEL-SCHINKEN-FOTZELSCHNITTE

Zutaten

Vollkorn-Croissant Bridor
Mornaysauce
geraffelter Greyerzer
gekochter oder getrockneter Schinken
Fotzelschnittenmischung

Zubereitung

Die Gipfeli des Vortages halbieren, in der Fotzelschnittenmischung einweichen und in Butter anbraten.

Den unteren Teil der Gipfeli mit Mornaysauce übergiessen, mit je einer Schicht geraffelem Greyerzer und Schinken belegen und mit einer weiteren Schicht Mornaysauce abdecken.

Den Gipfeldeckel drauflegen und mit geraffelem Greyerzer bestreuen. Im Backofen während sieben bis acht Minuten bei 170° C backen.

Mit einem grünen Salat servieren.

CHEF Gourmet

KONTAKT

Chef Gourmet S.A.
Grand Rue 38 a
1297 Founex (VD)
Tel. 022 990 20 20

www.chefgourmet.ch