

Unternehmensporträt

2010

Marché International

Marché International ist das führende Gastronomie-Unternehmen für qualitativ hochstehende Gastronomie-Konzepte an Hochfrequenzlagen. Es bietet mit seinen weltweiten Marken Marché® Frische-Restaurant, Marché® Natur-Bäckerei, Cindy's Diner und Mövenpick Restaurants, ein in sich ergänzendes und qualitativ hochstehendes Gesamtangebot an Flughäfen, Autobahnraststätten, Bahnhöfen und ausgewählten Stadtlagen.

1983 wird in Stuttgart das erste Marché® eröffnet und gleichzeitig ein neuer Betriebstyp geboren, der den Fortschritt der Systemgastronomie in ganz Mitteleuropa inspiriert - ein Restaurant als Marktplatz. Nach grandiosem Auftakt und schneller Expansion kehrte sich das Bild. Fehlende Fortentwicklung und konzeptionelle Kompromisse blieben nicht ohne Folgen. 2003 entschied sich der Verwaltungsrat der Mövenpick Holding für einen Neuanfang und beauftragte CEO Oliver Altherr mit der Regie des eigenständigen Geschäftsbereichs Marché International. Die wichtigsten Schritte um die müde Marke wieder munter zu machen waren Dezentralisierung und Verschlanung, aus dem Head Office wird das Support Office. Den grössten Aufwand erforderte die Entwicklung von Produkten und Schulung der Mitarbeiter - die Dreh- und Angelpunkte des Systems. Das Erfolgskonzept beinhaltet wenige, aber hochwertige Ingredienzien, möglichst saisonal und regionalen Ursprungs, einfache Rezepturen ansprechend inszeniert, inklusive der klaren Bekenntnis zur Schweiz. Ein weiterer Erfolgsschritt ist die Wiedereinführung des RDT „Research Development Training“ - das dezentrale Entwickeln neuer Produkte. Ausgewählte Betriebe fungieren als Testküche für zwei bis drei zentral definierte Themen. Sobald die Rezeptur steht, reisen Mitarbeiter anderer Betriebe an, um sich das Know-how der Entwickler abzuholen.

Seit 1. Oktober 2009 zählen nebst den Mövenpick Restaurants an Flughäfen und Autobahnen neu auch die Mövenpick Restaurants in den Stadtlagen zum Unternehmensbereich der Marché International.

For additional information:

Babette Baars
Head of Marketing and
Communications
Alte Poststrasse 2
8310 Kemptthal, Switzerland
Phone: +41 (52) 355 55 50
Fax: +41 (52) 355 55 59
babette.baars@marche-int.com
www.marche-international.com

MARCHÉ INTERNATIONAL



Erfolge und Auszeichnungen

Dank der strikten und konsequenten Umsetzung der Frische- und Qualitätsstrategie gewann Marché International mit dem Frische Konzept Marché® unzählige Auszeichnungen der Gastronomiebranche, Publikumspreise sowie Tests. Darunter waren die Wahl zu den zwei besten Raststätten in Europa (ADAC), beste Raststätte weltweit (BBC Group), bestes Gastronomie Konzept Deutschland, beste Raststätten in Österreich und in der Schweiz. 2008 erhielt Marché International den begehrten Deutschen Gastronomie Preis für den erfolgreichen konzeptionellen Relaunch und die Neupositionierung der Marke Marché®. In der Begründung der Jury heisst es u.a. "CEO Oliver Altherr habe es geschafft, mit seiner gelebten Leidenschaft für das Produkt über 3.500 Mitarbeiter im besten Sinne zu infizieren und zu Höchstleistungen anzustiften."

Marché® - das Frische-Restaurant

Das Marché®, das Original im „Frontcooking“, ist weltweit erfolgreich und bietet „Essen wie auf dem Marktplatz“. Der hohe Anspruch an Frische und Qualität, das Kochen vor den Augen des Gastes sowie die ungezwungene Marktatmosphäre erfüllen die hohen Anforderungen des qualitätsbewussten Gastes nach gesunder Ernährung und Transparenz. Die Marché® Kriterien sind radikale Frische, hausgemachte Rezepturen und eine schonende à la minute Zubereitung saisonaler Produkte. Die Produkte werden vorzugsweise von regionalen Lieferanten täglich frisch geliefert.

Die Marché® Natur-Bäckerei ist die jüngste Ergänzung des Marché® Frische-Restaurants. Es wird ausschliesslich nach den Regeln und Bräuchen des traditionellen Backhandwerks gebacken. Die Teige sind 100% natürlich, ohne Zusätze von Backmischungen oder weiteren Hilfsmitteln. Die hauseigenen Mehle stammen alle aus regionalen Mühlen. Die gesamte Produktion, von der Teigherstellung, zum Gärprozess bis hin zum Backen, findet vor den Augen der Gäste statt.

Mövenpick Restaurant – ein Stück Schweizer Kultur

1948 entstanden die Mövenpick Restaurants aus dem Grundgedanken von Ueli Prager, erstklassige Delikatessen und Getränke in ungezwungener Serviceart jedermann zugänglich zu machen. Traditionelle Mövenpick Gerichte wie Tatar, Lachs oder das typisch schweizerische Zürcher Geschnetzeltes haben einen festen Platz auf der Speisekarte und unterstreichen die wechselnden Themen wie Rösti, Curry und hochwertige Buffets mit regionalen Besonderheiten - die kulinarischen Kernkompetenzen der Mövenpick Restaurants.

Cindy's Diner

Das typische Diner mit schnellem Service bringt ein abwechslungsreiches Restaurant-Erlebnis im Stil der zeitlos-trendigen „50er Jahre“. Die stilechte Chromfassade, die original nachempfundenen Sitzbänke, die typische Diner Dekoration und diverse Accessoires im Retrostil erlauben eine Zeitreise in die beliebten Jahre der Cadillacs und Petticoats. Cindy's Diner verwöhnt die Gäste mit hochwertigen, frischen Burgern. Das Rindfleisch kommt im Betrieb frisch vom Fleischwolf direkt auf den Grill. Die Brotbuns bestehen aus Dinkelmehl und enthalten anstelle der üblichen 20% Zucker nur 1% Honig. Die Zutaten werden frisch bei Bestellung geschnitten. Frühstück, frisch belegte Sandwichs und knackige Salate bieten zu jeder Tageszeit und Gelegenheit das passende Angebot. Cindy's Diner verbindet unbeschwerter Diner Atmosphäre mit den Marché Internationalen Werten wie Frische, hohe konstante Qualität und freundlicher Service.