

Prozesssicherheit, Qualitätssicherung und Nachhaltigkeit in der hochwertigen Gastronomie

Seit 2021 ist die Familie Wiesner Gastronomie ein geschätzter Partner der Testo Solutions GmbH. Das Familienunternehmen bietet in rund 30 Restaurants in der Schweiz eine Vielzahl an kreativen gastronomischen Konzepten. Das digitale Food Safety Managementsystem testo Saveris assistiert beim Einhalten der definierten Prozesse und bei der Sicherstellung höchster Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards.



Daniel Wiesner zeichnet sich als Co-Lead Strategy & Innovation für die gastronomischen Konzepte der Familie Wiesner Gastronomie verantwortlich. Alle Restaurants zeichnen sich durch eine sehr große Liebe zu authentischen Details aus. Auch ausgefeilte Licht- und Tontechnik trägt dazu bei, dass die Gäste wie hier im Nooch Asian Kitchen in der Badenerstrasse in Zürich ein optimales Erlebnis haben.

Innovative und kreative Restaurantkonzepte – wer eines der rund 30 Restaurants der Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) in der deutschsprachigen Schweiz betritt, spürt sofort, dass hier ein besonderes Augenmerk auf Qualität in jeder Hinsicht gelegt wird. FWG mit Sitz in Dübendorf ist eines der bedeutendsten Gastronomieunternehmen der Schweiz. Mit rund 900 Mitarbeitenden und einem Umsatz von 97,6 Millionen Schweizerfranken im Jahr 2023 ist FWG in mehreren Städten der deutschsprachigen Schweiz vertreten und bietet ein breites Spektrum an internationalen Kulinarik-Erlebnissen.



Einzigartige Gastronomie-Konzepte mit Liebe zu Details

Unter dem Dach der FWG finden sich verschiedene Restaurants, die mit kreativen, teils unkonventionellen, aber immer authentischen Konzepten aus der Masse hervorstechen. So steht beispielsweise die Marke Nooch Asian Kitchen für authentische asiatische Gerichte mit Schwerpunkt auf frischen, hausgemachten Nudeln. In der Negishi Sushi Bar finden die Gäste Sushi-Kreationen und eine entspannte Atmosphäre, während im Miss Miu eine koreanische Küche in einem modernen, im Burlesque-Stil gehaltene Ambiente serviert wird. Nicht zuletzt bietet die Outback Lodge traditionelle australische Gerichte in einem rustikalen, landestypischen Ambiente. Allen Lokalen gemein ist die große Individualität und Liebe zum Detail in der Einrichtung, bei neben der Dekoration auch viel Aufwand und Mühe in Licht- und Tontechnik fließt.

Nachhaltiges Handeln als zentrales Leitbild

FWG engagiert sich stark für Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung und hat diese Ziele auch in der Unternehmensstrategie bewusst verankert. Um Lebensmittelverschwendung zu verringern, setzt FWG auf genaue Planung und abgestimmte Portionsgrößen. Die Rohstoffe stammen möglichst aus regionalen und saisonalen Quellen, was die Umweltbelastung minimiert. So stammt beispielsweise das verwendete Rind-, Schweine- und Pouletfleisch zu 100 Prozent aus der Schweiz. Auch bei anderen tierischen Produkten wird auf Nachhaltigkeit geachtet, beispielsweise bei der Beschaffung von Shrimps. Selbstverständlich sind für FWG Initiativen im Bereich Recycling. Außerdem werden Partnerschaften mit sozialen Organisationen gepflegt, um nachhaltige Projekte zu fördern und soziale Verantwortung wahrzunehmen. Nicht zuletzt spielt auch der sparsame Umgang mit Strom und Wasser unter den Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle.



Prozesse sind die Grundlage für positive Kundenerfahrungen

Funktionierende Prozesse sind entscheidend, um ein reibungsloses operatives Tagesgeschäft in den in jeder Hinsicht hochwertigen Restaurantkonzepten der FWG-Restaurants zu gewährleisten. Standardisierte Abläufe und klare Prozesse garantieren in der Küche die Effizienz und Qualitätssicherung, die wiederum die Reproduzierbarkeit von positiven Kundenerfahrungen sicherstellen.

Die Verantwortlichen rund um die Gesellschafterfamilie Wiesner haben daher eine Fülle an Herausforderungen zu meistern, angefangen bei der Beschaffung frischer Zutaten und einer Logistik, die eine präzise Planung erfordert, um Lebensmittelverschwendung zu minimieren. Ein weiterer zentraler Aspekt ist das Personalmanagement: Die rund 900 Mitarbeitenden der FWG werden laufend weiterentwickelt und in teils sehr spezifischem Fachwissen geschult. Ein aktueller Wissensstand und Weiterbildungen tragen dazu bei, in einer Branche mit traditionell höherer WFluktuationsrate als anderswo die eigenen Talente länger im Unternehmen zu halten.

Durchgehende Qualitätssicherung und Transparenz

Testo Solutions ist stolz darauf, die Familie Wiesner Gastronomie AG seit 2021 bei der Sicherstellung ihrer Qualitätssicherungsprozesse zu unterstützen.

Im Wareneingang stellt das testo 104-IR BT - Infrarot-Einstech-Thermometer sicher, dass besonders sensible Waren wie frischer Fisch und Gemüse stets in der sicheren und zulässigen Temperatur geliefert werden. Die Daten des Geräts werden dabei per Bluetooth automatisiert übermittelt. Ein weiteres zentrales Element ist die Control Unit, ein leistungsfähiges Tablet, das die Mitarbeitenden durch die definierten Prozesse führt, sie bei Abweichungen alarmiert und auffordert, die zuvor definierten Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Alle Daten werden sicher gespeichert und in der Cloud synchronisiert. So sind sie über das Dashboard transparent aufbereitet und beispielsweise für die Firmenzentrale oder den Qualitätsmanager jederzeit und überall einsehbar.



Während des Frittierens entstehen durch verschiedene chemische Reaktionen neben freien Fettsäuren unter anderem auch Mono- und Diglyceride, polymere Triglyceride, sowie oxidative Abbauprodukte wie Aldehyde und Ketone. Diese werden als polare Anteile, Total Polar Materials, kurz TPM, zusammengefasst und als Maß für den Zersetzungsgrad des Fettes herangezogen. Ware, die in verbrauchtem Öl frittiert wird, bildet sehr schnell eine dunkle Kruste, saugt sich zudem stark mit Fett voll. Pommes frites beispielsweise werden innen hohl. Durch den pünktlichen (Teil-) Wechsel des Frittierfetts sichert FWG laufend die Qualität der frittierten Speisen. Gleichzeitig ist durch die optimale Nutzungsdauer des Fettes die bestmögliche Wirtschaftlichkeit ohne Qualitätseinbußen gewährleistet. Dank der zuverlässigen und lückenlosen Überwachung von überall und zu jeder Zeit ermöglicht Testo Solutions ein proaktives Management der Lebensmittelqualität und -sicherheit bei der Familie Wiesner Gastronomie AG.

Weitere Informationen finden Sie unter www.testo.com/solutions