



SZ Mittag

die lokale, virtuelle
Kantine für Firmen
im Talkessel Schwyz

Lenzburg-Seetal 12. Mai 2022

Initiant

Foodie

Konzepter

Seebueb & Bergler

Geht nicht, gibt's nicht.



Einige Stationen



über foodroots...

Die Verpflegung neu denken
zukunftsgerichtet – zirkulär – wirtschaftlich

*“Ich bin der festen Überzeugung, dass wir mit unserem
Essverhalten einen erheblichen Beitrag zu einer nachhaltigen
Entwicklung der Gesellschaft und unseres Planeten leisten
können.”*

... Esskultur in Ihrem Unternehmen

SZ Mittag – die “Ursprungs” – Idee

“Genossenschaftlich organisiertes, lokales,
gesundes und qualitativ hochwertiges Essen
für Firmen und Schulen in Schwyz”

SZ Mittag – Mitwirkende

**INNO
VERSUM**
BARBARA SCHNYDER

{+}; WeNurtured

gutundgut

**Schwyz
Next_**

Im Talkessel entsteht eine digitale Kantine

Die neue Firma «SZMittag» liefert das bestellte Essen direkt an den Arbeitsort.

Bote der Urschweiz – 4. April 2022

Wo liegt der Talkessel?

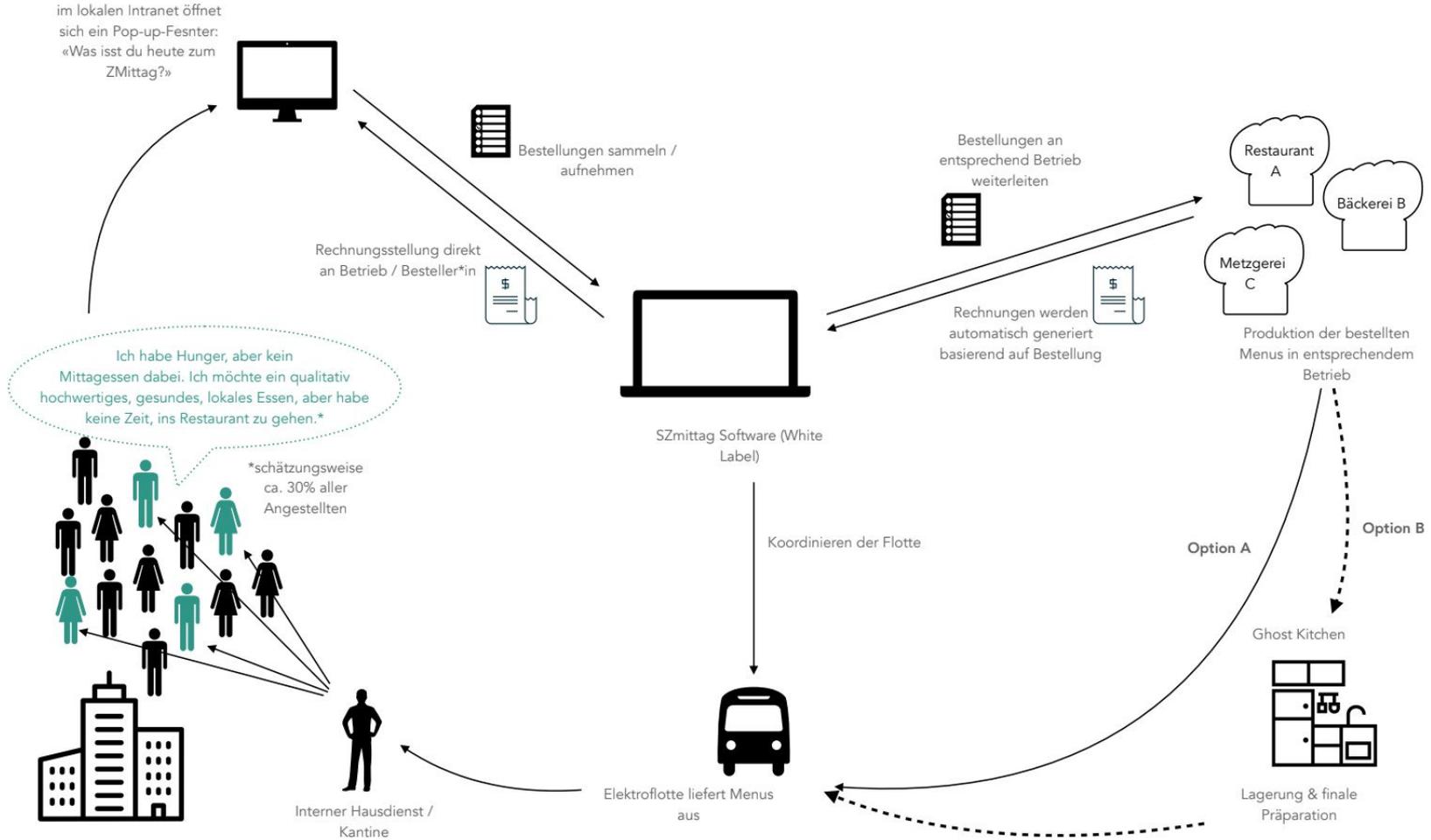
food
roots.



Wo liegt der Talkessel?

food
roots.





so funktioniert

4 Lieferbetriebe

4 verschiedene Anbieter

6-7 Bestell-Unternehmen

Büro - Produktion - Arbeiter

Umkreis von ca. 5 km

bestellen bis 10:00h - liefern bis 12:15h

Mitarbeiter

Mittagessen mit minimalen Aufpreis

Unternehmen

Logistik & Programmierung, Administration

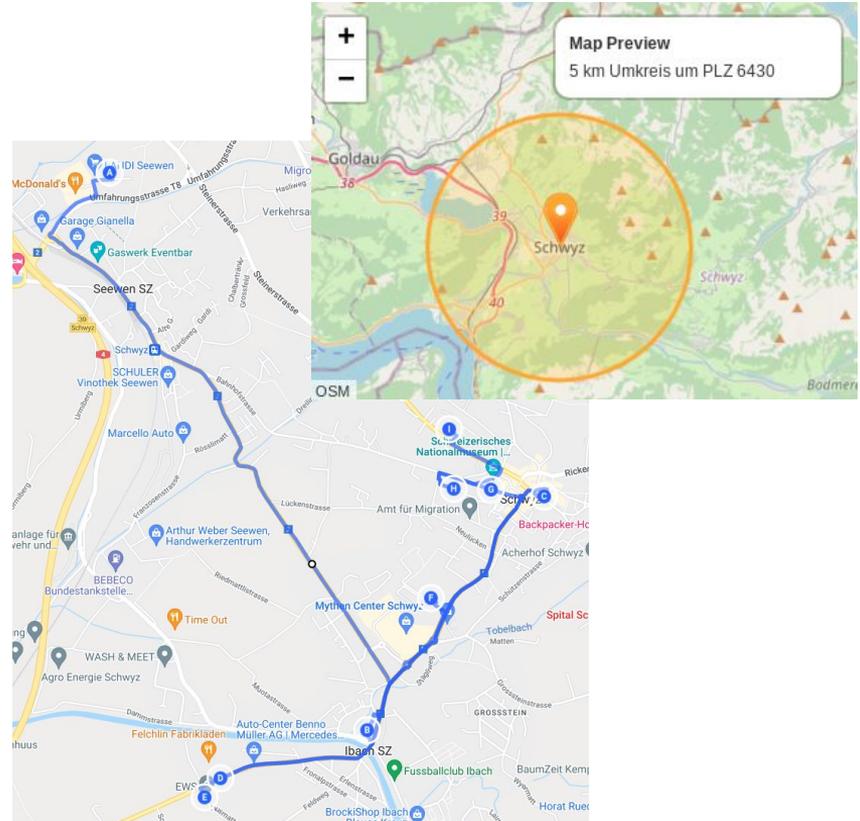
CHF 500/Monat = CHF 6'000/Jahr - fix

Für Firmen ab 10 Bestellungen /Tag

Lieferbetrieb

Logistik, Programmierung, Administration

CHF 250/Monat = CHF 3'000/Jahr - fix



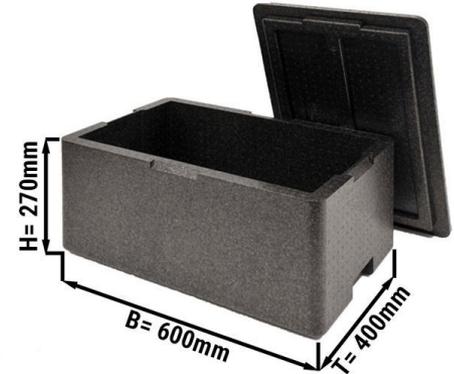
Testperiode - erste Kennzahlen

1 Lieferfahrzeug - Typ MB-Vito

1 Fahrer - max. 75 Minuten

- 11.00-11:20 - Abholzeit
- 11:30-12:15 - Lieferzeit

3-4 Hotboxen / Bestellbetrieb



14. März - 14. April = 24 Liefertage
 Potenzial ca. 800-1000 Mitarbeiter
 + 700 Bestellungen
 800 Gerichte
 + CHF 10'500 Umsatz
 = +/- CHF 2'500 / Lieferbetrieb

Nächste Schritte

SZ Mittag

- Webseite weiter entwickeln
- Neue Lieferbetriebe im Wechsel
- Mehrweggeschirr
- Lieferung mit e-Fahrzeug
- 2. Liefertour falls Interesse steigt



virtuelle Kantine multiplizieren

- An Interessierten vorstellen
- für weitere Kleinst-Regionen
- Industriequartiere / Geschäftsviertel
- Geschäftsmodell anpassen
- dort wo es einen Bedarf gibt

Vielleicht auch im...



Im Talkessel entsteht eine digitale Kantine

Die neue Firma «SZMittag» liefert das bestellte Essen direkt an den Arbeitsort.

Jürg Auf der Maur

«Für die grossen nationalen und internationalen Lieferdienste ist unser beschränktes Einzugsgebiet im Talkessel bis heute anscheinend nicht lukrativ», sagt Thomas Camenzind. Er hat zusammen mit der Personalabteilung der Schwyzer Kantonalbank ein System entwickelt, das diese Lücke füllt.

Statt dass die Firmen teure eigene Kantinen in Betrieb nehmen, können sich ihre Mitarbeitenden künftig das Essen digital via «SZMittag» bestellen. Dieses wird dann warm direkt an die Arbeitsplätze geliefert. Damit erhalten, so Camenzind, die Mitarbeitenden ein günstiges, gutes, aus lokalen Produkten hergestelltes Essen; die Firmen, die

«Für die grossen Lieferdienste nicht lukrativ.»



Thomas Camenzind
«SZMittag»-Entwickler

mitmachen, können ihren Angestellten dafür einen «Benefit» liefern.

Bereits läuft ein erweiterter Pilotversuch, bei dem die Felchlin AG, das EWS, die AHV-/IV-Stelle, die Schwyzer Kantonalbank und die BSS-Architekten mitmachen. Beck Roman, die Metzgerei Schuler, die One-Bar und der Asia-Keller machen als Lieferanten mit und bieten ihre Speisen an.

Ausdehnung auf andere Regionen ist denkbar

Offen ist, ob und wie das Angebot ausgebaut wird. Es wäre möglich, erklärt Camenzind, doch dann müsste dies wohl als «Franchise»-Modell aufgezogen werden. Die lokale Verankerung sei wichtig.

Ein neuartiger Mahlzeitendienst für Búezer, Bürolisten und Beamte

Mitarbeitende von fünf Schwyzer Firmen können dank «SZMittag» von einem neuem Essens-Lieferdienst profitieren.

Jürg Auf der Maur

Die Idee ist zwar modern, eigentlich aber alt und wird seit Mitte März pilot-versuchsartig im Schwyzer Talkessel auf eine neue Weise erstmals umgesetzt. «Es ist eine Art moderner Mahlzeitendienst für Bürolisten oder andere Mitarbeiter in Schwyzer Firmen», erklärt Thomas Camenzind. Unter dem Firmennamen «SZMittag» ist eine lokale, virtuelle Kantine für Schwyzer Firmen im Talkessel gegründet worden.

Camenzind hat sich während Jahren weltweit beim Internetsites Google um die Verpflegung gekümmert und ist nun Gründer und Besitzer des Beratungsunternehmens foodroots AG. Die Firma erarbeitet Konzepte und Vorschläge für Mitarbeiterverpflegung und Gastronomie, die den Auftraggebern wirtschaftliche, soziale und ökologische Werte sowie kulinarische Erlebnisse für ihre Angestellten und Gäste bieten soll.

Zusammen mit der Schwyzer Kantonalbank erarbeitete er vom Oktober 2021 bis Ende Januar 2022 das für Schwyz neuartige Konzept. Die SZKB hatte im Schwyzer Hauptgebäude den «Turm» zu einer Begegnungszone für die Mitarbeitenden umgebaut und wollte diesen quasi als «Benefit» zum Arbeitsplatz – gerade für auswärtige Angestellte – zusätzlich attraktiver machen. Die SZKB wollte aber keine eigene Kantine betreiben und suchte die Hilfe von Camenzinds foodroots AG. Das Pilotprojekt in der Schwyzer Kantonalbank, das zusammen mit der Personalabteilung erarbeitet wurde, schlug ein und wird nun auf den ganzen Talkessel ausgedehnt und weitergeführt.

Bis zehn Uhr bestellen, ab 11.45 wird geliefert

Die Idee dahinter: Die mitmachende Firma erhält einen eigenen Webshop, wo die Lieferfirmen ihre Tagesmenüs und weitere Gerichte anbieten. Die Mitarbeitenden bestellen via ihre Firmen über E-Mail bis 10.00 Uhr, was sie gerne essen möchten. Bezahlt wird individuell direkt via Twint, EC- oder Kreditkarte.



Im «Turm» hat die Schwyzer Kantonalbank im Hauptgebäude für ihre Mitarbeitenden eine Begegnungszone eingerichtet. Bild: PD

Ein Benefit für die Mitarbeitenden

Schwyz «Wichtig ist uns der Bezug zum lokalen Gewerbe», betont Thomas Camenzind. Das heisst: Es werden lokale Speisen von lokalen Gewerbebetrieben vertrieben.

Bis jetzt machen – als Anbieter – die Schwyzer Betriebe Metzgerei Schuler aus Ibach, Beck Roman aus Secenen und der Asia Ratskeller in Schwyz mit. Neu dazugekommen ist die Goldauer One-Bar, welche nicht nur ein Nagelstudio umfasst, sondern auch vegane Mahlzeiten verkauft. «Wir würden uns freuen,

wenn vermehrt auch traditionelle Schwyzer Restaurants ihre Mittagsmenus anbieten würden», so Camenzind.

Auch die kantonale Verwaltung macht sich Gedanken

Neben der Schwyzer Kantonalbank bieten die Felchlin AG, das EWS Schwyz im Diesel, die AHV/IV-Stelle an der Schmiedgasse und die BSS Architekten ihrem Personal die «SZMittag»-Dienstleistungen an. Gedanken werden auch beim Kanton Schwyz gewälzt. Die Essen

kosten gleich viel, wie wenn man sie selber im Geschäft abholen würde. Den Anbietern ist es aber selbst überlassen, allenfalls einen Lieferdienst-Aufpreis zu verrechnen. «Die Mitarbeitenden bekommen so für einen guten Preis ein gutes, warmes Mittagessen, das aus lokalen Produkten hergestellt wurde», sagt Camenzind. Die Abnehmerfirmen übernehmen die Logistikkosten für den täglichen Vertrieb der «SZMittag»-Bestellungen so ihren Mitarbeitern einen «Benefit» anbieten. (adm)

Die Bestellungen werden anschliessend zwischen 11.45 und 12.15 Uhr heiss in den Betrieb geliefert. Der oder die Mitarbeitende kann das bestellte Gericht abholen und anschliessend im Pausenraum der Firma konsumieren.

Eine Ausdehnung in andere Kleinregionen sei durchaus denkbar, sagt Thomas Camenzind. Dies müsste dann aber eher in einem «Franchise»-Modell geschehen, da regionale Vernetzung und Integration entscheidend sind. Camenzind: «Wenn wir im Talkessel wachsen, wäre die Logistik die grösste Herausforderung.» Bis jetzt zeige sich, dass wir mit einem Fahrzeug und einem Chauffeur auf die Linie Ibach, Schmiedgasse, Bahnhofstrasse Schwyz beschränkt sind. Man wolle ja auch garantieren, dass das Essen pünktlich und warm bei den Bestellenden ankomme.

Schon werden ökologische Ausbaupläne diskutiert

Gedanken machen sich die Verantwortlichen auch, wie das Thema Geschirr und Umweltschonbarkeit umgesetzt werden kann. «Es ist momentan den Lieferbetrieben überlassen, in welcher Verpackungsform sie ihr Angebot zur Verfügung stellen», erklärt Camenzind.

Dabei werden verschiedene Angebote angewendet. Die Metzgerei Schuler zum Beispiel nutzt das «recircle»-Mehrweggeschirr. Das heisst, der Besteller wird aufgefordert, das Geschirr nach dem Essen kurz auszuwaschen und anschliessend wieder in der Wärmehbox zu deponieren.

Diese wird anderntags ausgetauscht. Andere Betriebe setzen auf das handelsübliche, abbaubare Einweggeschirr. «Falls wir SZMittag etablieren können, muss ein möglichst umweltfreundlicher Lieferdienst mit wiederverwertbarem Geschirr, E-Lieferwagen und anderem mehr angeboten werden.»

Das werde dann im nächsten Ausbauschritt kommen. Die Lieferanten wolle man nicht überfordern. Ihm sei wichtig, gemeinsam voneinander lernen zu können.

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit!