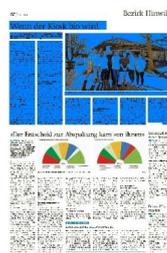


Hauptausgabe

Zürcher Oberländer  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
zueriost.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'409  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 3  
Fläche: 55'479 mm²

Auftrag: 1008268  
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 69494007  
Ausschnitt Seite: 1/2

## Wenn der Kiosk bio wird



Angelika Boesch (vierte von rechts) und ihr Team übernehmen den Badi-Kiosk in Gossau.

Foto: Seraina Boner

### GOSSAU Passt Bio in die Badi? Die Übernahme des Badi-Kiosks Gossau durch das Ottiker Bio-Restaurant Traube gibt zu reden. Die Gastronomin nimmt nun Stellung.

Der Entscheid polarisiert. Das Bio-Restaurant Traube aus Ottikon übernimmt den Badi-Kiosk in Gossau. «Traube»-Gastronomin Angelika Boesch bestätigt dies. «Die Rückmeldungen sind unterschiedlich. Es gibt Leute, die sehr begeistert sind, da wir das Angebot natürlich erweitern werden.» Andere seien erbost darüber, dass neu auch Bio-Lebensmittel angeboten würden.

Ganz verstehen kann Boesch diese Ansicht nicht. «Wir haben von Anfang an klar kommuniziert, dass wir das klassische

Badi-Angebot aufrechterhalten werden.» Hotdogs, Chicken Nuggets, Pommes frites – das werde es auch in Zukunft am Kiosk geben. «Und das nicht einmal alles in Bio-Qualität.» Bei den Chicken Nuggets und den Pommes seien Bio-Einkäufe aus Preisgründen schlicht nicht möglich. «Sonst würden die Preise am Kiosk markant steigen. Das wollen wir natürlich nicht.»

#### Ohne Kompromisse geht es nicht

Nichtsdestotrotz wolle man auf die Qualität achten. So seien die

Chicken Nuggets zumindest aus Schweizer Fleisch hergestellt. «Bei Hotdog-Würstchen ist es wiederum kein Problem, Bio-Produkte anzubieten.» Ohne Kompromisse gehe es nicht, den Kiosk zu betreiben. Mit Bio- und vegetarischen Gerichten wolle man das klassische Angebot ergänzen.

Was genau auf die «Traube»-Crew zukommt, weiss diese selber noch nicht so genau. «Uns ist klar, dass das Geschäft wetterabhängig ist. Und wie gut die Ergänzung des bisherigen Angebots ankommt, können wir auch noch nicht abschätzen. Aber einige Leute sagten uns bereits, dass sie unter diesen Umständen auch

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
zueriost.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'409  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 3  
Fläche: 55'479 mm²

Auftrag: 1008268  
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 69494007  
Ausschnitt Seite: 2/2

mal nach Gossau in die Badi gehen würden.» Boesch hofft, dass dadurch eine breitere Basis an Gästen entsteht.

### «Blick in eine zusätzliche Art der Gastronomie»

Den Kiosk will das Ehepaar Boesch in Zusammenarbeit mit dem Verein Sorebo betreiben. Dieser ermöglicht Jugendlichen eine betreute Lehrstelle in den Bereichen Gastronomie, Hauswirtschaft, Administration und Betriebsunterhalt. Mit dem Kiosk könne der Verein wohl vier bis sechs neue solche Plätze schaffen, sagt Boesch. Aktuell bietet er 48 Jugendlichen die Möglichkeit einer betreuten Lehre. Am Kiosk rechnet sie an guten Tagen mit bis zu acht Personen, die im Einsatz stehen. «Je nachdem, welche Lehrlinge da sind, brauchts mehr oder weniger Betreuer dazu.» Sie selber werde zumindest in den Anfangswochen auch viel Zeit in der Badi verbringen. «Für uns ist diese Art der Gastronomie Neuland. Ich muss das auch erst kennenlernen.»

Genau diese Tatsache sei auch der Reiz am Projekt Badi-Kiosk. «Wir betreten nicht nur selber Neuland, sondern ermöglichen auch unseren Lehrlingen einen Blick in eine zusätzliche Art der Gastronomie.» Mit der Kantine Sousol in Wetzikon, dem Speise-

restaurant Traube und dem Kiosk deckt der Verein nun bereits drei Arten der Gastronomie ab.

### Synergien mit anderen Geschäftszweigen

Dass die Boeschs mit dem Verein Soreno die Sache stemmen können, zweifelt Angelika Boesch nicht an. «Die Übernahme macht Sinn», sagt sie. «Wir können Synergien nutzen und Esswaren, die wir im Kiosk nicht brauchen, in der Kantine oder im Restaurant nutzen. So können wir dem Food-Waste entgegenwirken, was auch rentabler ist.» Zudem habe man als grosser Betrieb eine gewisse personelle Flexibilität. «Wenn das Wetter schlecht ist und der Kiosk nicht läuft, können wir die Leute anderswo einsetzen.»

Die Badi-Saison in Gossau beginnt am 6. Mai. Angelika Boesch sagt, es gebe noch viel zu tun. «Besonders der Lieferanten-Dschungel hat sich als aufwendig erwiesen, da wir auch auf andere Lieferanten zurückgreifen müssen als bisher.» Auch sonst sei noch jede Menge zu tun. «Wir wissen erst seit drei oder vier Wochen, dass wir den Kiosk übernehmen. Gross vorausplanen konnten wir also nicht.»

*David Kilchör*