

CANDRIAN CATERING AG

Der zeitgenössische Philosoph Robert Pfaller vertritt die These, dass der Mensch kaum noch in der Lage ist, wirklich zu geniessen und die schönen Dinge des Lebens stattdessen lieber hektisch delegiert. Tatsächlich scheint es den gestressten Dienstleistern von heute mehr denn je an Zeit zu fehlen. Genuss ist ohne Zeit, z.B. für gutes Essen und Trinken, aber definitiv undenkbar.

Es gibt jedoch Oasen des Widerstandes gegen die Diktatur der Beschleunigung. Eine solche ist die Familie Candrian-Bon, der die Candrian Catering AG entsprungen ist. Sie stellt ihre langjährige Erfahrung seit jeher in den Dienst der Musse und kulinarischen Erbauung. Bereits Urgrossvater Anton Bon, Schweizer Unternehmer und Tourismuspionier, hat sich im ausgehenden 19. Jahrhundert mit Leib und Seele der Gastronomie verschrieben. Ihm gleich taten es Grossvater Primus sowie Vater Rudolf Candrian-Bon, und zwar als Hoteliers, Hoteldirektoren und, im Fall von Anton Bon, sogar als Erbauer des Park Hotels Vitznau und des Suvretta House St. Moritz. So wird es wohl niemanden ernsthaft erstaunen, dass diese Familientradition auch den jetzigen Mann an der Spitze des Unternehmens, Martin Candrian, nachhaltig geprägt hat. Aber alles der Reihe nach ...

1923 übernahm Primus Bon die Pacht des Bahnhofbuffets Zürich. Der Betrieb bestand damals aus drei Restaurants, dem Bahnhofbuffet erster, zweiter und dritter Klasse, wobei die rasante Entwicklung der Schweizer Eisenbahn bald zu einem ebenso stürmischen Wachstum der Bahnhofsgastronomie führte. Ein weiterer Meilenstein in der Firmenhistorie war 1939 die Landesausstellung in Zürich. In den folgenden schwierigen Jahren gelang es Primus Bon immer wieder, den Betrieb an die Bedürfnisse der Zeit anzupassen. 1955 wählte die SBB dann Rudolf Candrian, den Schwiegersohn von Primus Bon und Vater von Martin Candrian, zum neuen Pächter des Bahnhofbuffets Zürich, das auch in dieser Zeit einer der erfolgreichsten und grössten Gastronomiebetriebe Europas war.

1979 übernahm schliesslich Martin Candrian den Betrieb als neuer Pächter aus den Händen seines Vaters. Doch zu der familiären Kontinuität gesellte sich schnell Aufbruchstimmung: Die komplette Renovierung des Hauptbahnhofs sowie der Beschluss des Zürcher Stimmvolks, eine S-Bahn zu bauen, stellte den Betrieb

Robert Pfaller, philosophe contemporain, soutient la thèse selon laquelle l'homme n'est plus guère en mesure de jour pleinement des bonnes choses de la vie. Il semblerait en effet que le temps soit plus que jamais une denrée rare pour les prestataires de services de notre temps soumis au stress. Mais les plaisirs de la vie, comme celui de la bonne chère et du bon vin par ex., sont absolument inconcevables si le temps vient à manquer.

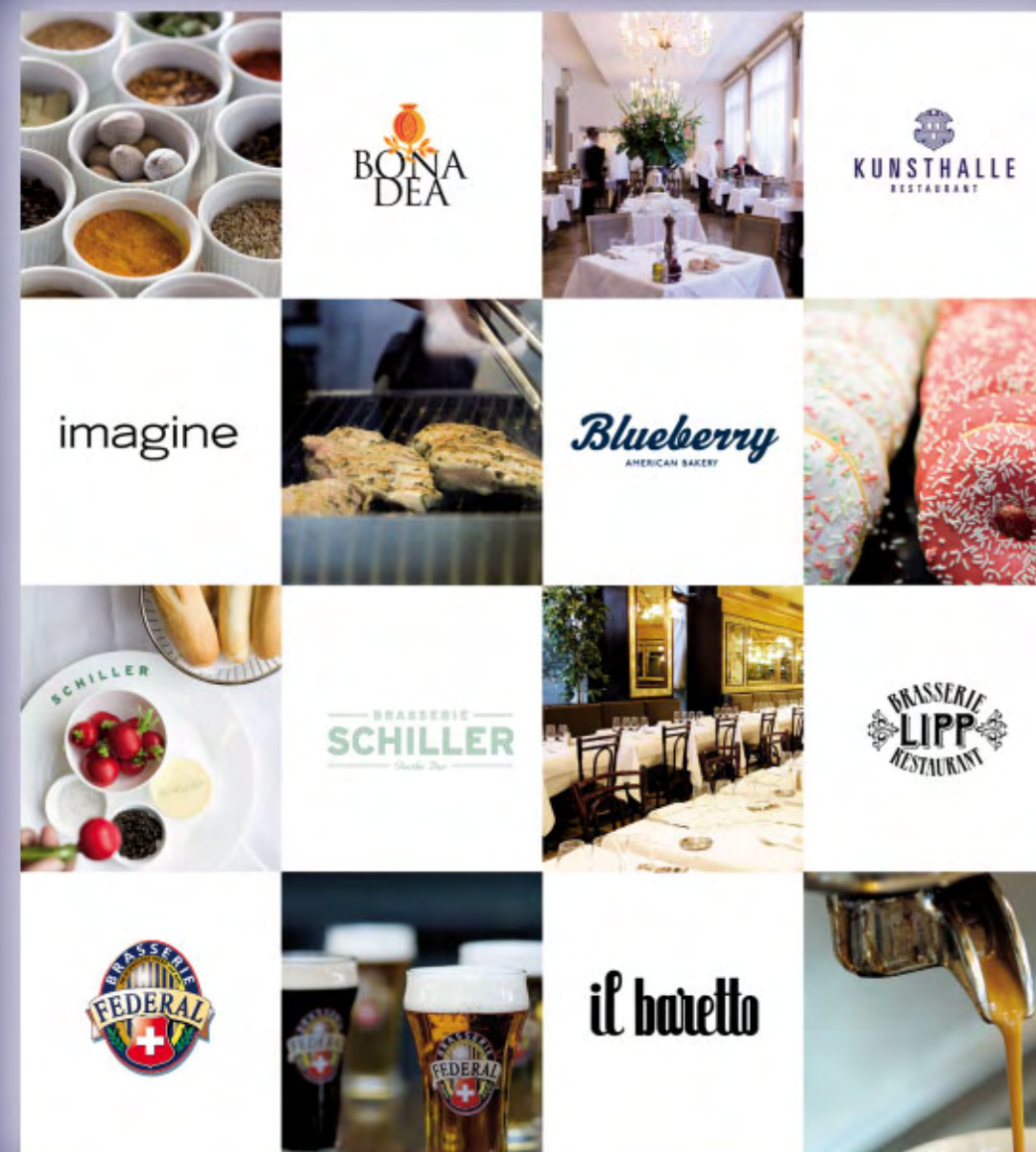
Il existe cependant quelques îlots de résistance contre la dictature de l'accélération. La famille Candrian-Bon, à l'origine de la société Candrian Catering AG, en fait partie. Elle met depuis toujours ses années d'expérience au service des loisirs et de la création culinaire. Déjà, à la fin du 19^e siècle, Anton Bon, l'arrière-grand-père, entrepreneur suisse et pionnier du tourisme, s'est dévoué corps et âme à la gastronomie. À l'instar de ce dernier, Primus, le grand-père, ainsi que Rudolf Cadrian-Bon, le père, se sont lancés dans l'aventure comme hôteliers, directeurs d'hôtel, et même, dans le cas d'Anton Bon, comme constructeur du Park Hotel de Vitznau et de l'hôtel Suvretta House de Saint Moritz. Rien d'étonnant donc à ce que Martin Candrian, actuellement à la tête de l'entreprise, ait été profondément imprégné de cette tradition familiale. Mais une chose après l'autre ...

En 1923, Primus Bon reprit la gérance du Buffet de la Gare de Zurich. L'affaire comprenait alors trois restaurants, à savoir le Buffet de la Gare première, deuxième et troisième classe, le développement fulgurant des chemins de fer suisses entraînant bientôt un essor tout aussi vertigineux des services gastronomiques de la gare. En 1939, l'Exposition nationale suisse de Zurich constitua un jalon supplémentaire dans l'histoire de l'entreprise. Au cours des années difficiles qui suivirent, Primus Bon réussit à adapter son entreprise aux besoins de l'époque. En 1955, les CFF désignèrent alors Rudolf Candrian, gendre de Primus Bon et père de Martin Candrian, comme nouveau gérant du Buffet de la Gare de Zurich, lequel, à cette époque, comptait parmi les restaurants les plus importants et célèbres d'Europe. En 1979, Martin Candrian succéda à son père. Mais une atmosphère de renouveau vint rapidement se conjuguer à la perpétuation familiale: avec la réfection complète de la gare centrale et la décision de l'électorat zurichois de construire un RER,



«DIE ERWARTUNGEN DER GÄSTE ZU ÜBERTREFFEN IST UNSERE PHILOSOPHIE»

«NOTRE PHILOSOPHIE: DEVANCER LES ATTENTES DE NOS CLIENTS»



vor grosse Herausforderungen. Diese zu meistern, machte sich Martin Candrian alsbald ans Werk, getragen von der Erkenntnis, dass die Einzelfirma in ihrer damaligen Verfassung komplett von einem Standort und Vermieter abhängig war. Daraus erwuchs innerhalb der Geschäftsleitung der Entschluss, eine Expansion des Betriebs ausserhalb des Hauptbahnhofs Zürich anzustreben. So entstand 1999 aus der Einzelfirma Martin Candrian, Bahnhofbuffet Zürich, die Candrian Catering AG. In der Familienaktiengesellschaft hält die Familie Candrian 100 Prozent der Aktien und übernimmt auch sonst explizit Verantwortung für die Firma: Martin Candrian fungiert als Vorsitzender der Geschäftsleitung und Präsident des fünfköpfigen Verwaltungsrats, dem ausser ihm mit Ehefrau Marga, Tochter Tina und Sohn Patrick Candrian noch drei weitere Familienmitglieder angehören.

Wie erfolgreich sich dieses Engagement gestaltet, dokumentieren nicht zuletzt die Kennzahlen, die für 2009 einen Jahresumsatz von 108 Mio. CHF ausweisen. Erwirtschaftet wurde dieses sehr gute Ergebnis von 1.100 Mitarbeitenden, von denen 620 in Vollzeit und 480 in Teilzeit beschäftigt waren. Ein besonderes Augenmerk gilt in diesem Zusammenhang guten Nachwuchskräften – im Jahr 2008 beschäftigte die Candrian Catering AG 46 Auszubildende. Neben der offensichtlichen Dynamik des Unternehmens beeindruckt die Vielfalt, für die der Name Candrian heute steht. Vom Take-away bis hin zur 5-Sterne-Hotellerie, vom traditionellen Restaurant über den Catering Service bis hin zum Franchisebetrieb reicht das gastronomische Spektrum, das immer an den spezifischen Kundenwünschen ausgerichtet ist. Dabei werden in den Betrieben im Hauptbahnhof Zürich 60 Prozent des Gesamtumsatzes generiert. Die gelungene Expansion des Unternehmens dokumentieren aber vor allem die mittlerweile zehn Betriebe ausserhalb der angestammten Domäne. Sowohl das Restaurant Kunsthalle in Basel als auch die Brasserie Schiller und Goethe Bar in Zürich, beide seit 2008 Teil der Candrian-Gruppe, sind besonders beliebte Lokalitäten. Hier kann der Gast, gemäss der Candrian-Philosophie, noch mit Musse geniessen und seine Erwartungen übertroffen sehen.

l'entreprise se retrouva confrontée à des défis majeurs. Afin d'en venir à bout, Martin Candrian se mit immédiatement à l'ouvrage, conscient du fait que l'entreprise individuelle telle qu'elle était conçue à l'époque dépendait entièrement d'un site et d'un propriétaire. C'est ainsi qu'il en arriva à prendre la décision d'agrandir l'entreprise en dehors de la gare centrale de Zurich. En 1999, l'entreprise individuelle Martin Candrian, Buffet de la Gare de Zurich, devint la société Candrian Catering AG. La famille Candrian détient 100% du capital et assume explicitement la responsabilité de l'entreprise. Martin Candrian exerce les fonctions de PDG et de président du conseil d'administration, lequel comprend cinq membres, dont trois font également partie de la famille, sa femme Marga et ses enfants Tina et Patrick.

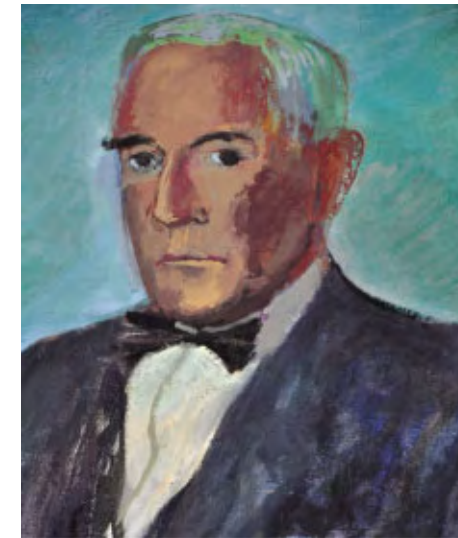
Le chiffre d'affaires de 108 mio. CHF pour 2009 vient illustrer la réussite de cet engagement. Ces résultats ont été réalisés par les 1100 employés dont 620 travaillent à plein temps et 480 à temps partiel. Dans ce contexte, il convient notamment de mettre l'accent sur la nouvelle génération de collaborateurs. En 2008, la société Candrian Catering AG employait 46 apprentis.

Outre le dynamisme évident de l'entreprise, cette dernière impressionne également par la variété de son offre qui fait aujourd'hui la réputation du nom Candrian. L'éventail des services gastronomiques, qui va des services «à emporter» à l'hôtellerie 5 étoiles, du restaurant traditionnel au franchisé, en passant par le service traiteur, est toujours adapté aux souhaits spécifiques de la clientèle. Les restaurants de la gare centrale de Zurich génèrent ici 60% du chiffre d'affaires global. Mais ce sont surtout les dix restaurants, situés en dehors de la zone d'activité principale, qui illustrent la réussite de l'expansion de l'entreprise. Le restaurant Kunsthalle à Bâle ou encore la brasserie Schiller & Goethe Bar à Zurich sont des lieux particulièrement populaires. Selon la philosophie Candrian, le consommateur peut ici encore se régaler en prenant tout son temps et voir ses attentes comblées au-delà de ses espérances.



1923 übernahm Primus Bon das Bahnhofbuffet Zürich (Bild von Ernst Morgenthaler)

En 1923, Primus Bon a repris la gérance du Buffet de la Gare de Zurich (tableau de Ernst Morgenthaler)



Altes Bahnhofbuffet-Plakat, gemalt von Augusto Giacometti

Ancienne affiche du Buffet de la Gare réalisée par Augusto Giacometti

Anton Bon baute das Suvretta House in St. Moritz, Eröffnung 1912

Anton Bon construisit l'hôtel Suvretta House à Saint-Moritz, ouverture 1912



Buffet um 1930

Le Buffet aux environs de 1930

INHABERFAMILIE
Familie Martin Candrian

GRÜNDER
Martin Candrian (geb. 1945)

UNTERNEHMENSANTEILE FAMILIE
100 %, zudem hält die Candrian AG zusammen mit der Familie Candrian die Aktienmehrheit der AG Suvretta House in St. Moritz

BETRIEBE
29 Restaurants, fünf Take-aways, ein Catering Service und zwei Hotels

UMSATZ
108 Mio. CHF (2009)

MITARBEITENDE
1.100 (2009)

FAMILIE DES PROPRIÉTAIRES
Familie Martin Candrian

FONDATEUR
Martin Candrian (né en 1945)

PARTS DE LA FAMILIE DANS L'ENTREPRISE
100%. En outre, la société Candrian AG détient conjointement avec la famille Candrian la majorité des parts de la société Suvretta House à Saint Moritz.

ENTREPRISES
29 restaurants, cinq services «à emporter», un service traiteur et deux hôtels

CHIFFRE D'AFFAIRES
108 mio. CHF (2009)

EFFECTIFS
1.100 collaborateurs (2009)

INFORMATION
Candrian Catering AG
Postfach 3828
8021 Zürich
Fon +41 44 217 15 15
info@candriancatering.ch
www.candriancatering.ch