

PANE CON CARNE: EINE ESPRESSO BAR WIE IN DEN FERIEEN

Miryam Probst und Franziska Brugger wollen Ihren Gästen einen Kontrast zum täglichen Alltag bieten. Pane con Carne steht für Ferien, also für Entspannung, für Produkte und Speisen, die wir mit Ferienreisen verbinden. Das Konzept der Pane con Carne Betriebe kommt für die Kunden auf den ersten Blick ziemlich entspannt daher und ist trotzdem keineswegs zufällig, sondern vielmehr sehr durchdacht.

Die zwei Schwestern, Miryam Probst und Franziska Brugger, Inhaberinnen und Geschäftsführerinnen der beiden Pane con Carne Betriebe in Liestal und Basel haben den Namen für ihre Unternehmung nicht zufällig gewählt. Als gelernte Fleisch- und Charcuterie-Fachangestellte, resp. Bäcker-Konditorin FA, garantieren sie für die beruflichen Kompetenzen in den beiden Bereichen „Brot“ und „Fleisch“.



Pane con Carne in Basel

Ein Hauch von Ferien

In den Ferien ist man angesichts der vielen Leckerbissen froh, nicht immer die Qual der Wahl zu haben. Denn wer könnte sich entscheiden zwischen den Focacce mit frischen Zucchetti, den Kalbfleisch-Häppchen in einer Rotweinelken-Sosse und dem würzigen Pollo alla Cacciatera? So gibt's das eine heute, das andere morgen. Genauso zeigt im Pane con Carne nicht die Karte das Angebot an, sondern das Maskottchen „PIGolina“, wenn die Gäste wissen wollen, woher der Wind weht. Genau wie in den Ferien eben.

Einen Grossteil ihres bisherigen Berufslebens haben Miryam Probst und Franziska Brugger in den genussvollsten Lokalen der Welt verbracht – Bäckerei/Konditorei/Confiserie – Metzgerei/Charcuterie – Kaffee Bar. Auch in Ihren Ferien kommen sie von diesen qualitativen Produkten nicht los. Einige Preise haben sie gewonnen und noch viel mehr Ideen und Träume gesammelt. Aus alledem ist eine Vision entstanden, welche sie in ihrer Art als Macher und Geniesser mit

Pane con Carne auch tatsächlich realisiert haben. Ein stimmiges Konzept ist ihnen dabei besonders wichtig und so betont Miryam Probst auch, dass sie täglich am Konzept arbeiten und bei jedem Detail immer genau abgewogen werden muss, ob es nun dem Konzept entspricht oder nicht (siehe Interview auf Seite 9). Heute führen die beiden Schwestern Betriebe in Basel und Liestal, ein drittes Pane con Carne wird in Muttenz im Franchising betrieben.

Mediterranes Angebot

Pane con Carne bietet eine Art kulinarische Entdeckungsreise: Feine Suppen, Pasta, Brote mit Oliven, Tomaten und Auberginen oder eben die Focacce direkt aus dem Ofen unterstreichen samt der passenden Musik das authentische mediterrane Flair. Abgerundet wird dieses Angebot mit der umfangreichen Kaffeekarte und dem glutenfreien Gebäck.

Pane con Carne eignet sich so für jegliche Art von Fiesta, ob für eine kleine „Ferien-Pause“ am Mittag oder für eine

ganze Gruppe am Abend. Wer nicht aus dem Haus möchte aber trotzdem Lust auf eine kulinarische Ferienreise hat, dem werden die tollen kalten mediterranen „Aperitivi“(Häppchen und Getränke) sogar an den jeweiligen Wunschort geliefert. Das Angebot von Pane con Carne garantiert also immer einen Hauch von Ferien.

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Miryam Probst: Die tägliche Abwechslung! Kein Tag gleicht dem anderen. Etwas vom Schönsten in unserem Beruf ist die Möglichkeit, Kunden und Gäste verwöhnen zu dürfen. Unter verwöhnen verstehe ich, alle Kunden und Gäste so zu bedienen, wie ich es mir selber wünsche. Was man für den Kunden und die Gäste gibt, kommt immer doppelt und mehrfach zurück. Da jeder Kunde anders ist, wird es mir in meinem Beruf auch nie langweilig. Den Beruf als Gastgeberin würde ich in jedem Fall wieder ergreifen.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Miryam Probst: Täglich am Konzept arbeiten und dieses konsequent durchsetzen. Bei jedem Detail muss immer genau abgewogen werden, ob es nun dem Konzept entspricht oder nicht. Hier dürfen keine Kompromisse eingegangen werden, darum ist die Liste unserer Lieferanten lang, denn nur das Beste ist für uns gut genug. Wir setzen auf mediterrane Küche und Ambiente, nebst einem gepflegten Angebot an passenden Weinen, Kaffee und Tee. Das Einzigartige an unseren Betrieben ist die gelungene Kombination von „Strada“, Einkauf und Konsumation an Ort und Stelle. Durch die Dekoration und die Tischanordnung stellt sich beim Kunden das Feriengefühl automatisch ein, das durch auserlesene, speziell ausgesuchte Geschenkartikel noch verstärkt wird.

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends der nächsten Jahre?

Miryam Probst: Die Gäste und Kunden werden immer qualitätsbewusster und verlangen Dienstleistungen, welche diesen Namen auch zu Recht tragen. Das Angebot darf ruhig etwas schlanker daher kommen, ganz nach dem Motto „weg von der Masse – hin zur Qualität“. Ausgehen muss zum Erlebnis werden und Abwechslung zum Alltag bieten.

INTERVIEW MIT MIRYAM PROBST

Ganz allgemein muss sich die Schweizer Gastronomie enorm anstrengen und dem Kunden und den Gästen mehr Dienstleistungen bieten. Noch zu oft fühlt sich der Kunde nicht ernst genommen. Der Gast ist auf der anderen Seite offen für Neues, will verwöhnt und auch überrascht werden. Wird hier konsequent angesetzt, stellt sich der Erfolg (fast) automatisch ein.

Was würden Sie in Basel ändern?

Miryam Probst: Ich wünsche mir – nicht nur für Basel – weniger Bürokratie, damit wir wieder mehr Zeit für unsere Gäste haben. Auch ist es wichtig, dass alle Mitbewerber gleich lange Spiesse haben. Dies ist heute zum Beispiel mit den unterschiedlichen MwSt.-Ansätzen, den teilweise unterschiedlichen baulichen und betrieblichen Anforderungen an die Betriebe, je nachdem ob sie als reines Take-away oder als Restaurants eingestuft werden, nicht der Fall. Ein Ärgernis für mich sind auch Betriebe, die als Integrations-Projekte von der öffentlichen Hand geführt und stark subventioniert werden.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Miryam Probst: Wir haben vor der Eröffnung des ersten Betriebes die verschiedenen Möglichkeiten geprüft und sind zur Überzeugung gekommen, dass CafetierSuisse am besten zu unserer Unternehmung passt. Es war uns wichtig, in einem Verband Mitglied zu sein, deshalb sind im Verlaufe der Zeit weitere Mitgliedschaften hinzugekommen.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Miryam Probst: Am und im Wasser. Gegenwärtig ist meine Freizeit zwar eher knapp. Da ich aber im „PANE-CON-CARNE: Espresso Bar – Wie Ferien“ arbeite, empfinde ich die langen Präsenzzeiten nicht als Last, sondern im Gegenteil als Freude. ■



Franziska Brugger und Miryam Probst (rechts)

PANE CON CARNE – LIESTAL
Rathausstrasse/Salzgasse
Tel. 061 921 50 11
• Montag – Freitag
06.30 bis 18.30 Uhr
• Samstag
06.30 bis 17.00 Uhr

PANE CON CARNE – BASEL
Kirschgarten/Sternegasse
Tel. 061 281 50 11
• Montag – Mittwoch
06.30 bis 21.00 Uhr
• Donnerstag – Freitag
06.30 bis 23.00 Uhr
• Samstag
08.00 bis 21.00 Uhr

PANE CON CARNE – MUTTENZ
(im Franchising)
Am Bahnhof/Bahnhofstrasse
Tel. 061 461 50 11
• Montag – Mittwoch
06.00 bis 18.00 Uhr
• Donnerstag – Freitag
06.00 bis 22.30 Uhr
• Samstag
geschlossen
• Sonntag
09.00 bis 16.00 Uhr

KONTAKT:
www.pane-con-carne.ch
mail@pane-con-carne.ch