Impressionen vom CIS Sport- und Freizeitzentrum in Heimberg mit dem neuen CIS Restaurant Bar Lounge, Tennishalle, Hallenbad und den

«Kaffee ist das Herzblatt unseres Betriebs!»

Zum Jubiläum seines 35jährigen Bestehens hat das CIS Sport- und Freizeitzentrum in Heimberg bei Thun ein neues, grosszügiges und urban gestaltetes Restaurant erhalten, das in der Gastro-Szene am Tor zum Berner Oberland gleich zu den beliebtesten Gaststätten aufgestiegen ist. Das CIS Restaurant Bar Lounge Heimberg feiert noch etwas anderes: Die Weltpremiere des brandneuen Kaffeevollautomaten FoamMaster FM800 der Franke Kaffeemaschinen AG.

Von Chefredaktor René Frech

Dass ein Restaurant in einem Sport- und Freizeitzentrum zu einem der modernsten und beliebtesten Treffpunkte und zu einer geschätzten Ess-Adresse wird, verdient an sich schon einige Beachtung. Geschehen ist dies mit dem CIS Restaurant Bar Lounge Heimberg bei Thun, das vor kurzem umfassend renoviert und erweitert worden ist und nun tatsächlich überdurchschnittlich viele Gäste anlockt.

Die CIS Sport- und Freizeitanlage in Heimberg wurde vor 35 Jahren vom damaligen Club Intersport realisiert. In der Folge erlebte das Sport- und Freizeitzentrum nahe bei Thun eine sehr wechselvolle Geschichte. Es gelangte – wie sechs andere Club Intersport Centers auch – in den Besitz der Warteck Sport

verschiedenen Restaurationsräumlichkeiten. Die schöne neue «Kinderwelt» im CIS Heimberg (Bild rechts oben) mit Kinderhort, Spielstätte, Kinder-Kino und speziellen Kindertoiletten und abklappbarem Wickeltisch – Gastgeberin Pia Vögli sei Dank.

Holding und – vor rund 15 Jahren – von dort zur Burgergemeinde Heimberg, auf deren Boden das CIS-Zentrum steht.
Vor sechs Jahren übernahm die CIS Sport- und Freizeitanlage Heimberg AG das vielfrequentierte Zentrum, das aus folgenden Sport-, Wellness- und Freizeit-Anlagen besteht:

- 5 Hallen- und 3 Aussen-Tennisplätze
- 3 Squashplätze
- 4 Badmingtonplätze
- Fitness- und Aerobic-Räume
- Hallenbad
- Sauna, usw.
- Mingolf-Anlage
- Tennis-Akademie für Junioren zwischen 7 und 16 Jahren.

Ein urbanes Restaurant

Wo Sport ist, ist Freizeit, und wo Freizeit und Sport sind, ist auch die Gastronomie nicht fern. Das ist auch im CIS Sport- und Freizeitzentrum in Heimberg der Fall. Pia Vögtli, die seit mehr als 30 Jahren in der Gastronomie des CIS Sport- und Freizeitzentrums Heimberg tätig ist, und ihr Geschäftspartner Adrian Braun führen den vielfältigen Restaurationsbetrieb seit 1998 in einem Pachtverhältnis. Jetzt ist der gesamte Restaurationskomplex renoviert, erweitert und neu positioniert worden und gewinnt seither Tag für Tag an Beliebtheit.
Die Gastronomie im CIS Heimberg gliedert sich in drei Bereiche:

- Die Lounge mit Stammtisch, Kaminfeuer und Sicht in die grosse Tennishalle, die vor allem auch Vereins- und Gruppen-Gäste anziehen soll.
- Das Restaurant mit Terrasse und Sicht auf den Wald und die sommerlichen Tennis-Aussenplätze
- Die «Kinderwelt» mit ihrem Familien- und Gruppenbereich, die morgens und sonntags als Kinderhort dient und wo vor allem Familien und Kinder angesprochen werden sollen.

Geschäftsführerin Pia Vögtli zu GOURMET: «Wir legen grossen Wert auf Familien mit Kindern, auch mit Kleinkindern. Wir haben sogar extra eine Kindertoilette mit klappbarem Wickeltisch installiert, und im Kinderhort, der auch Kinder-Cinema sein kann, sollen sich vor allem die Kinder unterhalten können. Selbstverständlich sind bei uns alle Gästeschichten willkommen, sowohl die Individualgäste als auch die Gruppen- und Vereinsgäste. Nachmittags kommen beispielsweise viele Senioren für ihre Jass-Runden zu uns. Mit unserer gutbürgerlichen, preiswerten und doch kreativen und intuitiven Küche sprechen wir ohnehin alle Gästeschichten an.»
Das neue, lichtdurchflutete und urban gestaltete CIS Restaurant Bar Lounge Heimberg bietet im Innern 140 Sitzplätze und auf der gedeckten Terrasse nochmals 70 Sitzplätze an. Es ist 7 Tage die Woche geöffnet und nicht zuletzt dank der grossen Anzahl an Parkplätzen jederzeit stark frequentiert. Geschäftsführerin Pia Vögtli zu GOURMET: «Wir schätzen, dass rund die Hälfte unserer Gäste nach dem Sport oder dem Wellness zu uns ins Restaurant kommt. Die andere Hälfte kommt ohne sportliche Motivation zu uns.»

Die neue Kaffeemaschine FoamMaster FM800 Twin von Franke mit Flavour Station auf dem Tresen des CIS Restaurant Bar Lounge ist dank ihrem zeitlos schönen hochglänzenden lackschwarzen Design ein veritabler Eyecatcher.

Intuitive und übersichtliche Bedienung dank neuester Touchscreen-Technologie und beigestellter Flavour Station – und dies bei grenzenloser Vielfalt an Kaffee-, Schoko- und Milchspezialitäten in neutralen oder aromatisierten Varietäten und in heisser bis kalter Form.

«Kaffee ist dass Herzblatt unseres Betriebs!»

Mit dem neu eröffneten Restaurant verfügt Geschäftsführerin Pia Vögtli und ihr Team auch über eine brandneue Kaffeeausschank-Infrastruktur. Im CIS Restaurant Bar Lounge Heimberg bei Thun ist nämlich die welterste Kaffeemaschine FoamMaster FM800 der Franke Kaffeemaschinen AG (Aarburg) in Betrieb, die nicht nur über ein jederzeit frei konfigurierbares, intuitives und iPad-ähnliches 10.4"-Touchscreen-Bedienpanel mit unverwechselbaren Bild- und Wortzeichen verfügt, sondern auch über ein absolut neuartiges und innovatives Milch- und Milchschaumsystem mit Flavour-Modul, mit dem sich (auch aromatisierte) Kaffee/Milch-Produkte in perfekter und professioneller Barista-Manier zubereiten lassen, weil sich dabei unter anderem die Konsistenz des Milchschaums während der Ausgabe stufenlos verändert und damit genau jene Zubereitungsprozesse nachahmt, welche ein Barista manuell vornimmt.

CIS Heimberg Restaurant Bar Lounge-Geschäftsführerin Pia Vögtli zu GOURMET: «Kaffee ist ein überdurchschnittlich starktes Standbein unseres Restaurationsbetriebs. Er spielt bei uns eine enorm grosse Rolle. Deshalb ist es so wichtig, dass wir eine ausgezeichnete Kaffeequalität und eine Vielfalt an Kaffeespezialitäten ausschenken können. Der Kaffeeausschank ist deshalb sozusagen das Herzblatt unseres Betriebs, zu dem wir Sorge tragen.»

Kaffeevielfalt bringt 30 Prozent Mehrumsatz

Für die kommunikative Gastgeberin Pia Vögtli sind das nicht nur leere Worte und irgendwelche Floskeln. Sie kommuniziert mit ihren Gästen, spontan und frei,

Die edle Dessert- und Café-Karte umfasst auch neun Kaffee/Milchspezialitäten, die auch als Desserts genossen werden können.

auch über den Kaffee, die Kaffeevielfalt und den Kaffeeausschank. Viele Gäste kommen jetzt spontan auf sie zu und fragen sie, wie sie es denn anstellt, so perfekte und aromatische und erst noch optisch ansprechende Kaffee- und Kaffee/Milchspezialitäten zuzubereiten. Und wenn Pia Vögtli die Gäste dann zu ihren zwei neuen Franke FoamMaster FM800 führt und demonstriert, wie daraus ein perfekter Milchschaum fliesst, ist das ungläubige Staunen der Gäste garantiert.

Pia Vögli: «Mit unserer breiten Produkte-Palette vor allem an Kaffee/Milchspezialitäten und an aromatisierten Flavour-Kaffee-Getränken haben wir die Erwartungen der Gäste übertroffen und lösen jeweils spontane und sehr positive Echos aus. Auch die Tatsache, dass wir nun auch hochprofessionelle und komplizierte Kaffee/Milchspezialitäten nicht mehr manuell, sondern durch den Foam Master von Franke vollautomatisch und in stets gleicher Qualitätskonstanz ausschenken können, macht das ganze Prozedere und den Kaffee-Service noch viel speditiver (und auch lukrativer). Seit wir der FoamMaster FM800 von Franke im Einsatz haben, verzeichnen wir einen Zuwachs unseres Kaffeegetränkeumsatzes um gut und gerne 30 Prozent!»

Eine eigene Kaffee-Karte

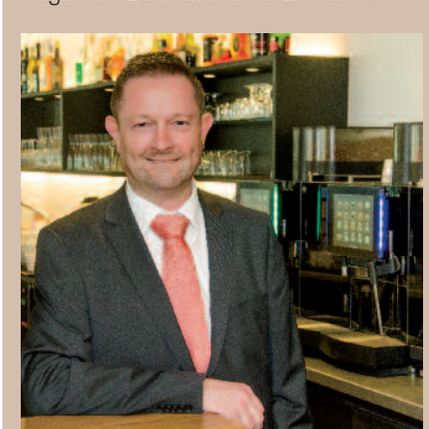
Es sind vor allem die linien- und körperbewussten Sportler und Frauen, die sich gerne eine Schale, einen Latte Macchiato

Ein Cappuccino auf Knopfdruck an der FoamMaster von Franke – aber wie in gekonnter Barista-Manier.

Ein Latte Macchiato auf Knopfdruck aus der FoamMaster von Franke – aber wie in gekonnter Barista-Manier.

Rolf Portmann – neuer Gebietsverkaufsleiter

Seit Anfang März 2013 wirkt Gebietsverkaufsleiter Rolf Portmann in den Regionen Bern und dem Berner Oberland, für die Franke Kaffeemaschinen AG und berät die Kunden aus Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und aus der Café-Branche.



Der 1968 in Hasle-Rüegsau geborene Rolf Portmann bringt ein breit abgestütztes Knowhow und viel Erfahrung mit. Er absolvierte die Kochlehre beim legendären Peter Lüdi im Löwen von Heimiswil. Seine beruflichen Stationen führten ihn zu Urs Hauri in die ehemalige Schultheissen-Stube des Hotels Schweizerhof Bern sowie als Küchenchef in die Sonne Urdorf, ins Kreuz Obersteckholz, ins Restaurant Bahnhof Madiswil und in die Kalten Herberge von Roggwil.

Nach der Geschäftsführung im Hotel Bahnhof von Müntschemier übernahm er die Pacht des Landgasthofs Sonne in Schwanden im Emmental, um später in die Gemeinschaftsgastronomie zur Compass Group und zum SV Service zu wechseln.

Gebietsverkaufsleiter Rolf Portmann wirkte in den letzten Jahren im Aussendienst von Krenger FGT Uetendorf und von Giger Café, bevor er die Funktion bei der Franke Kaffeemaschinen AG antrat. Der neue Kundenberater von Franke verfügt somit über eine grosse fachliche Kompetenz und kennt sich in der Gastro-Branche und in deren Umfeld ausgezeichnet aus.

oder einen Cappuccino genehmigen. Die positive Entwicklung im Coffee-Business im CIS Restaurant Bar Lounge Heimberg ist wohl auch der Tatsache zuzuschreiben, dass Geschäftsführerin Pia Vögtli eine eigens entwickelte und sehr edel gestaltete Kaffee- und Dessert-Karte auflegen lässt. Darin enthalten sind neben den verschiedensten Dessert-Kompositionen auch neun Kaffee-Kreationen, die man ohne weiteres an Stelle eines konventionellen Desserts geniessen kann.
Hier werden also die Kaffee-Kreationen erst noch zu veritablen Desserts geadelt – und der automatische Kaffeeausschank aus der Franke FoamMaster FM800 entwickelt sich sogar noch zu einem margenträchtigen und lukrativen Dessert-Geschäft!!!

Für weitere Infos: Seite 110

Glückwünsche zur weltersten Franke Kaffeemaschine FoamMaster FM800 im Praxiseinsatz: Geschäftsführerin und Gastgeberin Pia Vögtli, flankiert von Simone Grogg vom Marketing von Franke Coffee Systems und von Gebietsverkaufsleiter Rolf Portmann.

Vielfalt mit dem Franke FoamMaster

Der Franke FoamMaster FM800 gehört zur Premiumklasse unter den Kaffeevollautomaten. Mit ihr ist es möglich, eine sozusagen «unendliche» Vielfalt an Kaffee-, Schoko- und Milchspezialitäten in allen Variationen auszuschenken – und zwar vollautomatisch auf einfachen Knopfdruck.
Die neue Kaffeemaschine FoamMaster von Franke ist zwar eine Allerskönnerin. Sie ist aber trotzdem einfach im Umgang. Der Nutzer kann sein individuelles Getränke-Programm schnell, unkompliziert und vor allem selbst über das Touchscreen-Menü zusammenstellen und es jederzeit auf wechselnde Bedürfnisse selbst anpassen.
Auch optisch überzeugt der Foam Master FM800 von Franke: Lackschwarz, formschön und elegant wirkt diese Kaffeemaschine wie ein Eyecatcher und passt in jedes Interior Design.
Für den Café-, Gastro- und Hoteluntern-ehmer sind aber die «inneren Werte» der FoamMaster von Franke entscheidend:

▸ Intuitive Touchscreen-Führung
Mit der FoamMaster wird die intuitive Touchscreentechnologie in die Welt der professionellen Kaffeemaschinen eingeführt. Die Bedienung ist einfach, effizient und flexibel. Die Angebote können selbst verändert oder beispielsweise saisonal angepasst werden. Der Nutzer kann zwischen vier verschiedenen Bedien-Modi wählen und unkompliziert Bilder oder Werbebotschaften hochladen.

▸ Milchschaumqualität in Barista-Manier
Der FoamMaster FM800 von Franke ist in der Lage, eine optimale Milchschaumqualität wie handgemacht durch einen versierten Barista zu erzeugen – und dies erst noch mit verschiedenen Milchschaumqualitäten und -konsistenzen innerhalb des gleichen Produkts und mit unterschiedlichen Temperaturen von heiss bis kalt.

▸ Endlose Getränkeoptionen
Kombiniert mit dem Schokopulver-Dosierer und der Flavour Station ermöglicht der FoamMaster FM800 die Zubereitung unzähliger Getränke-Kreationen – von klassisch bis originell – und dies in bester Barista-Manier!

▸ Einfache Reinigung
Das bewährte Clean+Clever-System von Franke sorgt für eine einwandfreie und einfache Reinigung des Gerätes bei minimalem Zeitaufwand und gewährleistet dabei erst noch volle HACCP-Konformität.

▸ Attraktives Design
Lackschwarz, hochglänzend und zeitlose Modernität – so passt der FoamMaster FM800 von Franke in jedes Interior Design von Cafés, Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie.