



COOP RESTAURANT

Die Coop Restaurants bilden eine der grössten Restaurantketten der Schweiz. Hier finden die Kundinnen und Kunden eine grosse Auswahl an frisch zubereiteten, ausgewogenen Speisen. Die Restaurants setzen auf Zutaten aus nachhaltiger Produktion und verwenden wenn möglich Schweizer Fleisch und Produkte aus fairem Handel. Neben den Restaurants und den Take-it-Betrieben an hochfrequentierten Lagen gehören auch die original italienische Gelateria CremAmore und die Cafébar Ca'puccini zur Coop-Gastronomie.

www.cooprestaurant.ch



Nettoerlös 2017
249 Millionen Franken



Marktposition
Unterwegs zur frischesten Handelsgastronomie der Schweiz



Anzahl Restaurationsbetriebe
205



Verkaufsfläche
59 965 m²



Anzahl Mitarbeitende
2 078, darunter 24 Lernende



Vision
Gemeinsam an die Spitze



Angebot
Täglich wechselnde Gaumenfreuden zu fairen Preisen



Serviceleistungen
Speisen und Getränke in Selbstbedienung, Front-Cooking, Kinder-Kochspass, Give-aways für Kinder, Jamadu-Kindergeburtstagsparties, Jamadu-Kinderspielecken, Treueprogramme, Gratis-WLAN



Nachhaltigkeitsleistung
95 % aller Coop Restaurants sind Bio-zertifiziert; Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz; 100 % Fisch aus nachhaltigen Quellen gemäss WWF; Kaffee, Zucker und Fruchtsäfte aus fairem Handel; Verwendung von frischen Kräutern, natürlichen Gewürzen und hochwertigem Oliven- und Rapsöl