



Portfolio 2023

desillusion.ch



strategische
Beratung

Gastronomie

neue Räume

Nutzungsstrategien

Arealentwicklung

Urban Design

desillusion & Co.	3
Strategische Beratung	4
Personen	5
Arbeitsfelder	7
Referenzprojekte & Stories	8
Studien & Infographics	15
Medienspiegel	16
Kundinnen & Partner	17

desillusion & Co.

2001 als Idee entstanden, 2011 als Projekt gestartet und 2014 als GmbH 2014 gegründet – desillusion & Co. basiert auf einer langfristigen Perspektive, entwickelt sich konstant weiter und ist eher auf qualitative Bereicherung denn auf quantitatives Wachstum fokussiert.

Wir stellen den Menschen – unsere Kundinnen und Partner, aber auch Nutzerinnen und Gäste in unseren Projekten – ins Zentrum. Wir setzen auf Sinnhaftigkeit, Lustprinzip und Mehrwert, auf Inklusion, Diversität und Gleichberechtigung, auf soziale, ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit.

Wir bieten strategische Beratung für Betreiber, Eigentümerinnen und Vermieter von gastronomischen Plattformen sowie für Arealentwickler, Planerinnen und Architekten.

Wir denken ganzheitlich und haben immer den Markt rund um die Projekte unserer Kundinnen und Kunden im Auge – seien dies Stadtquartiere, neue Areale, Business Districts, Shopping Centers, Sportstätten, Bildungs- oder Kulturbetriebe.

Wir begleiten Projekte, die auf einer Vision mit Potenzial und gesicherter Finanzierung basieren. Unsere Arbeit ist fokussiert auf die Analyse von Märkten und Betrieben, darauf aufbauende Strategieentwicklung, Konzeption und Realisierungsbegleitung. Wir pflegen eine systematische Vorgehensweise und liefern konkrete Lösungen.

desillusion ist bei uns also durchwegs positiv zu verstehen: Wir machen aus vagen Visionen klare Konzepte.



Büro Basel (Firmensitz)
Spalentorweg 55
4051 Basel

Büro Zürich
Clausiusstrasse 70
8006 Zürich



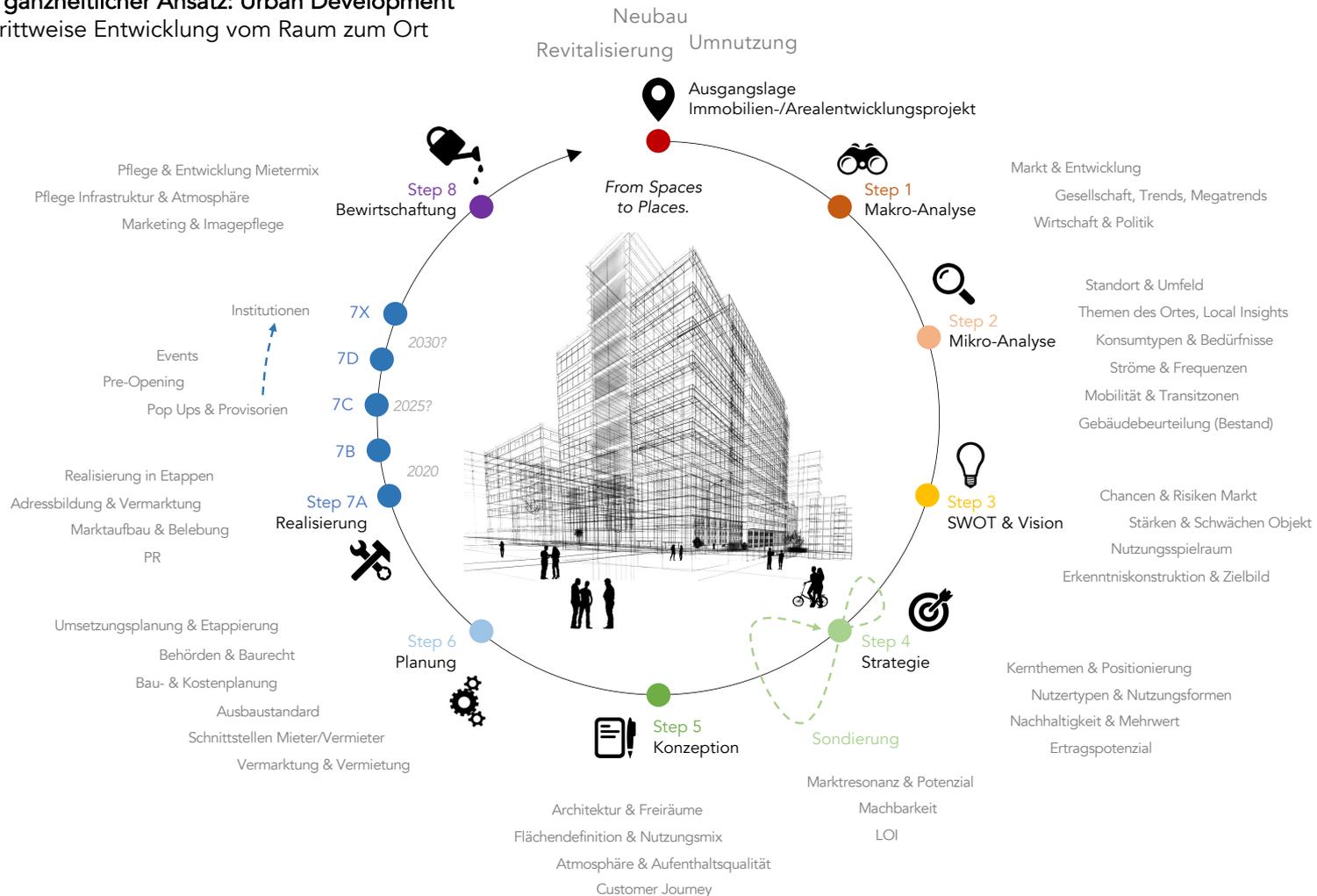
BCK
Bar & Club
Kommission
Zürich

 **HotellerieSuisse**
Trusted Consultant

 **myclimate**
Protect our planet

Strategische Beratung

Ein ganzheitlicher Ansatz: Urban Development
schrittweise Entwicklung vom Raum zum Ort



Rafael Saupe

Rafael hat an der Hotelfachschule Thun studiert. Er war im Aufbau von Betrieben im Bereich Bar- und Kaffeekultur engagiert sowie als Trainer und Referent für den Branchenverband GastroSuisse tätig. Später absolvierte er das Masterprogramm Kulturmanagement an der Universität Basel sowie den CAS in Urban Management am Center for Urban and Real Estate Management (CUREM) der Universität Zürich. 2022 folgte der Master in Strategic Design an der Zürcher Hochschule der Künste ZHdK.

Strategie, Future Studies, Urban Design

Rafael hat sich ein grosses Verständnis für Markt und Gesellschaft erarbeitet. Seine Kompetenzen liegen auf der strategischen Ebene: bei Analyse, Kreation, ganzheitlicher Konzeption und Profilbildung. Rafael funktioniert kreativ und denkt dennoch unternehmerisch. Er pflegt die Sicht aufs Ganze, behält gleichzeitig die wesentlichen Details im Fokus und liefert marktfähige Strategien für Areale und Betriebe.

Aus- & Weiterbildung

- MAS Strategic Design ZHdK
- CAS Urban Management UniZH
- MAS Arts Management UniBS
- Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF

Stationen & Projekte

- | | |
|-------------|--|
| seit 2011 | Geschäftsführung desillusion, Basel & Zürich |
| 2013 – 2014 | Neukonzeption Restaurant Rüsterei, Zürich |
| 2011 – 2014 | Freischaffender Berater & Referent |
| 2006 – 2011 | Trainer & Berater GastroSuisse, Zürich |
| 2005 – 2006 | Idea Producer/Trend Scout Brainstore, Biel |
| 2002 – 2005 | Geschäftsführung Adrianos Bar & Café, Bern |



Lukas von Bidder

Lukas hat an der Hotelfachschule Thun studiert. Er war in der Führung klassischer und systemgastronomischer Betriebe tätig, später wirkte er als Dozent und operativer Leiter des César Ritz College in Luzern. Zudem studierte er Betriebsökonomie an der Fachhochschule Nordwestschweiz. 2021 absolvierte er den CAS in Urban Management am Center for Urban and Real Estate Management (CUREM) der Universität Zürich.

Netzwerk & Urban Management

Lukas agiert wirtschaftlich, ist erfahren im Projektmanagement und hat ausgewiesene kommunikative Fähigkeiten. Er schafft in gastronomischen Projekten die notwendige Struktur, organisiert die zeitgerechte und zielgerichtete Umsetzung. Sein umfassendes Netzwerk in der Branche ist zentral für die Ausschreibung und Vergabe von Lokalitäten und Gastronomieflächen, für das Erkennen von Optionen und Chancen im Markt.

Aus- & Weiterbildung

- CAS Urban Management UniZH
- Eidg. dipl. Betriebsökonom FH
- Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF

Stationen & Projekte

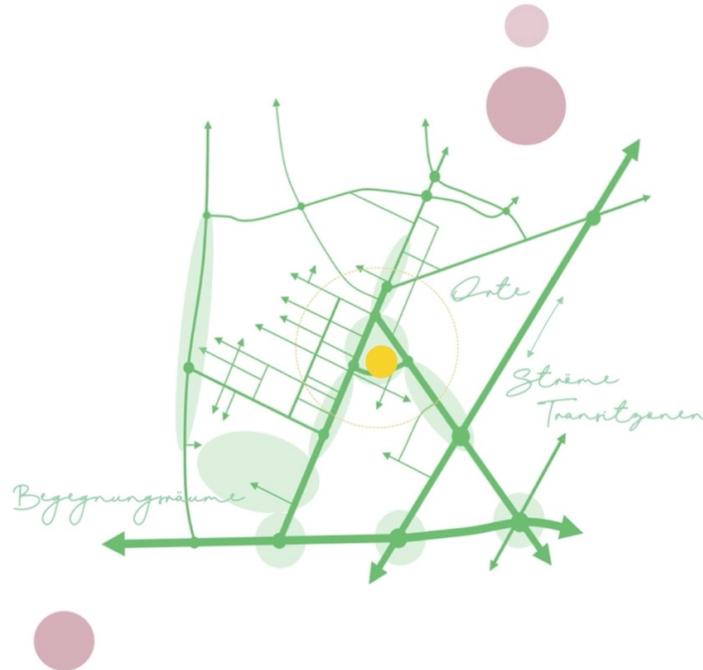
- | | |
|-------------|---|
| seit 2011 | Geschäftsführung desillusion, Basel & Zürich |
| 2013 – 2014 | Neukonzeption Restaurant St. Albanek, Basel |
| 2012 – 2013 | Operations Manager César Ritz Colleges, Luzern |
| 2011 – 2012 | Dozent César Ritz Colleges, Brig/Le Bouveret |
| 2008 – 2011 | Projektkoordination Da Giovanni, Coop, Basel |
| 2003 – 2008 | Projektmanagement F. Hoffmann La Roche, Basel |
| 2002 – 2003 | Management Trainee Hotel Essex House, New York (heute Jumeirah Hotel) |



Leistungsbereiche

Strategische Betriebsberatung

- Markt- & Konkurrenzanalysen für gastronomische Projekte
- Potenzialbeurteilung für gastronomische Standorte
- Betriebsanalysen & Aktionsplanung für bestehende Lokale
- Kreation ganzheitliche gastronomische Konzepte
- Entwicklung & Beurteilung von Betriebs- & Investitionsbudgets



Thinking *out of the Box*

- Design Thinking & Ideenproduktion im Kontext von Verpflegung & Begegnung
- Workshops zur Schärfung von Visionen & zur Evaluation von Strategien für (neue) Betriebe/Standorte
- Inputs zu gastronomischen Trends/Innovationen & zum gesellschaftlichen Wertewandel

Markt- & Arealentwicklung

- Begleitung von Immobilien- & Stadtentwicklungsprojekten mit Fokus auf Gastronomie & Begegnungsräume
- kurz-/langfristige Potenzialbeurteilung für gastronomische Nutzungen in neuen Märkten
- Strategieentwicklung zur Belebung von Standorten
- Entwicklung marktgerechter Gastronomie-Portfolios für Quartiere, Areale, Centers, Business Districts
- Hochrechnung von Frequenzen, Umsatz- & Mietpotenzial für Gastronomieflächen
- Ausschreibung & Vergabe von Gastronomiebetrieben
- Fachlicher Support & Second Opinion für Immobilienentwickler & -bewirtschafterinnen sowie die öffentliche Hand

Referenzprojekt/Story

Adressbildung durch Gastronomie

Sihlcity Entertainment Center, Zürich

Projekt

Begleitung & Weiterentwicklung
Gastronomie-Portfolio im Entertainment
Center Sihlcity, Zürich

Teilprojekte

- A Analysen Markt, Areal & Betriebe
- B Neukonzeption Einzelbetriebe
- C Beurteilung & Second Opinion
Betriebe, Konzepte, Projekte
- D Ausschreibung Gastronomieflächen

Kernziel

markt- & zielgruppengerechte Gastro-
nomie als qualitativer & nachhaltiger
Mehrwert für das Entertainment Center
Sihlcity

Zeitraum

2013 - 2020

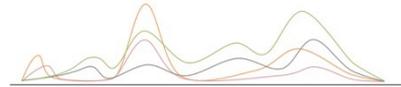
Status

alle bisherigen Teilprojekte abgeschlossen

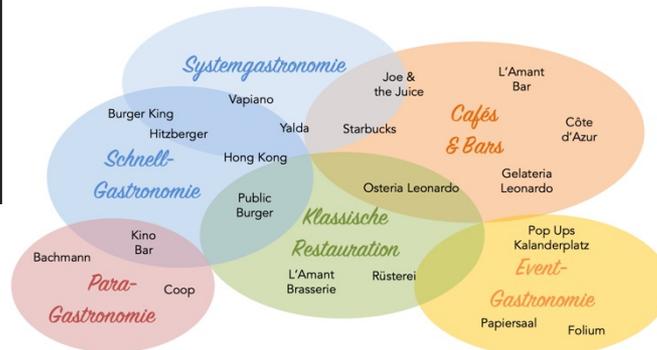
Infos

sihlcity.ch
ruesterei.ch

sihlcity



*starke Anziehungskraft und
gesteigerte Aufenthaltsqualität
durch marktgerechte,
zeitgemässe Gastronomie
im Center*



Referenzprojekt/Story

Gastro-Innovation im Businesspark

Arealentwicklung Grid/Baselink, Allschwil

Projekt

Entwicklung Gastronomie für den neu entstehenden Life Science- & Gewerbe-park GRID auf dem Areal Baselink in Basel

Projektphasen

- 1 Analyse Markt, Potenzial & Entwicklung
- 2 Entwicklung Szenarien & Etappierung Gastronomie-Portfolio
- 3 Begleitung Planung
- 4 Ausschreibung & Vergabe Gastronomieflächen

Kernziel

markt- & zielgruppengerechte Gastro-nomie für das Objekt GRID & das Areal Baselink; in Etappen mit dem Areal wachsend

Zeitraum

seit 2017

Status

Projektphasen 1/2 abgeschlossen
Auftrag laufend

Infos

baselink.ch
maincampus.ch
senn.com



HERZOG & DE MEURON



*neuartige
Verpflegungs- und Begegnungsorte
für den etappenweise wachsenden
Innovations- und Life Science Hub*

Deli Café Kantine 4.0 Food Hubs
Street Food Pod Urban Garden



Referenzprojekt/Story

Kulinarische Oasen im Spital

Gastronomie Kantonsspital Graubünden, Chur

Projekt

Entwicklung öffentliche Gastronomie Kantonsspital Graubünden am Hauptstandort (Neubauprojekt SUN) & den Standorten Fontana- & Kreuzspital in Chur

Projektphasen

- 1 Analyse Markt, Standorte, Betriebe & Projekt SUN
- 2 Entwicklung Gastronomie-Portfolio
- 3 Neukonzeption Plattformen
- 4 Umsetzungsbegleitung

Kernziel

markt- & zielgruppengerechte öffentliche Gastronomie an den Standorten des Kantonsspitals

Zeitraum

2018 - 2020

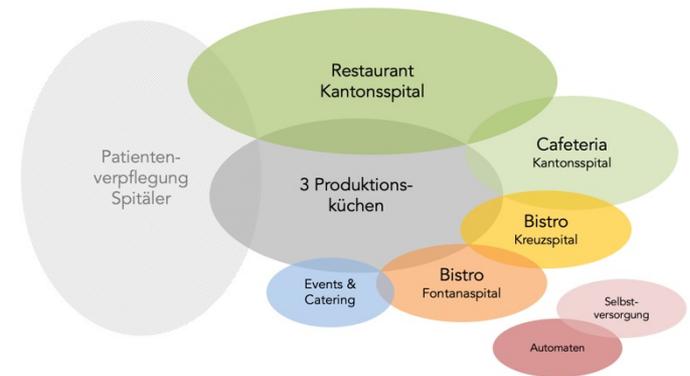
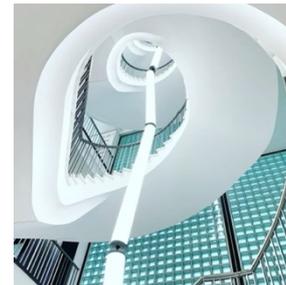
Status

Auftrag abgeschlossen

Infos

ksgr.ch

 **Kantonsspital**
Graubünden



innovative Konzepte, attraktive Orte und überzeugende kulinarische Angebote für die Menschen auf dem Areal, aus der Nachbarschaft und der Stadt

Esskultur statt Zweckverpflegung

Betriebsverpflegung CSS Versicherungen, Luzern & Lausanne

Projekt

Analyse, Weiterentwicklung & Neuausschreibung Betriebsverpflegung CSS an den Standorten Luzern & Lausanne

Projektphasen

- 1 Analyse Betriebe & Standorte
- 2 Weiterentwicklung Betriebskonzept
- 3 Planung & Durchführung Ausschreibung
- 4 Begleitung Umsetzung Neukonzepte

Kernziel

gesunde, ausgewogene & zeitgemässe, aber auch wirtschaftlich optimale Verpflegung für die Mitarbeitenden & Besuchenden der CSS an den beiden Hauptstandorten in Lausanne & Luzern

Zeitraum

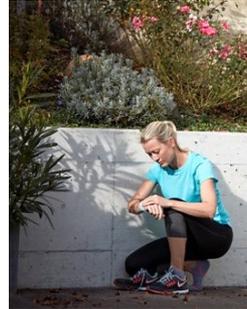
seit 2020

Status

Projektphasen 1-3 abgeschlossen
Auftrag laufend

Infos

css.ch



*hochwertige Esskultur
als Wertschätzung
für die Mitarbeitenden*

Die Betriebsverpflegung ist ein Schaufenster, das tiefe Einblicke in die Unternehmenskultur bietet. Die Betriebsverpflegung von morgen muss **Gesundheit**, **Nachhaltigkeit**, **Individualität** und **Erlebnisorientierung** verkörpern.

Produkte- und Servicequalität, aber auch Inszenierung und Vermarktung müssen **hochwertig**, **innovativ**, **marktgerecht** und **kompetitiv** sein. Kulinarischer **Abwechslungsreichtum** und Ausrichtung auf die wachsende gesellschaftliche **Ernährungsvielfalt** sind wesentliche Teile des Corporate Health Managements.

Die (Essens-)Pause dient nicht länger bloss dem Verpflegungszweck, sondern ebenso der **Begegnung**, **Inspiration** oder **Entspannung**. Die Angebote der Betriebsgastronomie müssen **räumlich variabel** und **zeitlich flexibel** sein.

Die Räume der Mitarbeiterverpflegung sind **Wohlfühlorte** - bereichernde Zonen zum Konsumieren, Verweilen, Geniessen, Besprechen oder Arbeiten sind gefragt.



Referenzprojekt/Story

Mehr als Mensa 2.0

Schulverpflegung Sekundarstufe I & II, Basel-Stadt

Projekt

Analyse & Weiterentwicklung Schulverpflegung Sekundarstufe I & II, Basel-Stadt

Projektphasen

- 1 Analyse Schulstandorte & Umfeld
- 2 Entwicklung Betriebskonzept
- 3 Implementierung Betriebskonzept
- 4 Qualitätskontrolle & Begleitung

Kernziel

gesunde, ausgewogene & zeitgemässe, aber auch wirtschaftlich optimale Verpflegung für Schülerinnen & Schüler, Lehrpersonen & Mitarbeitende der Schulstandorte Sek. I & II, Basel-Stadt

Zeitraum

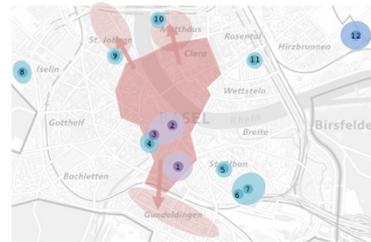
seit 2016

Status

Projektphasen 1-3 abgeschlossen
Auftrag laufend

Infos

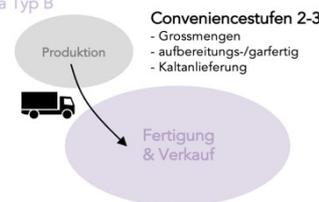
volksschulen.bs.ch
mb.bs.ch



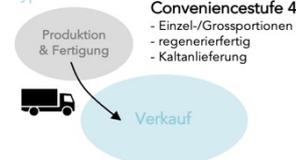
Mensa Typ A



Mensa Typ B



Mensa Typ C



Healthy Food

gesunde, leichte & modular aufgebaute Angebote

Street Food

beliebte, schnelle Snacks

Lunch-Klassiker

bekannte, wechselnde Menus

zeitgemässe, gesunde und nachhaltige Verpflegung im Kontext von Lernen und Lehren

Referenzprojekt/Story

Quichet statt Guichet

Bistro Quichet, Raiffeisenbank Flamatt

Projekt

Konzeptentwicklung & Realisierung Café Bar in der Filiale Flamatt der Raiffeisenbank Sensetal

Projektphasen

- 1 Analysen Markt & Objekt
- 2 Entwicklung Konzept Café Bar
- 3 Umsetzungsbegleitung
- 4 Etablierungsbegleitung

Kernziel

hochwertige Café Bar zur Steigerung der Aufenthaltsqualität in der Raiffeisenbank Flamatt

Zeitraum

2017 - 2019

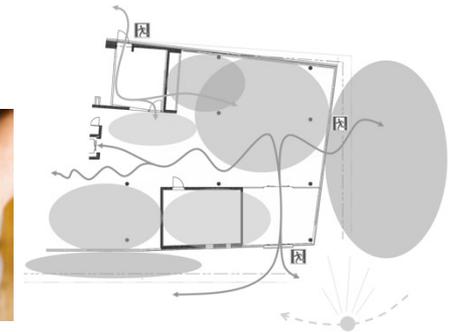
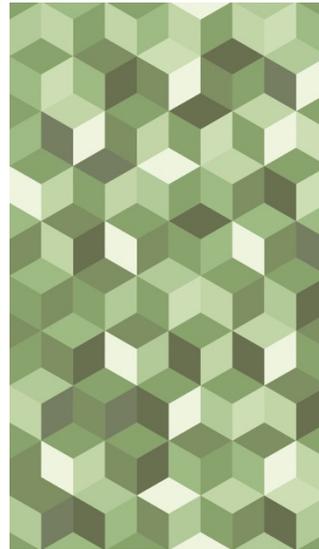
Status

Auftrag abgeschlossen

Infos

quichet.ch

RAIFFEISEN



*von der diskreten Schalterhalle
zum lebendigen Begegnungsort*

Referenzprojekt/Story

Zu neuem Leben erweckt

Restaurants Safran Zunft & Le Rhin Bleu, Basel

Projekte

Ausschreibung Gastronomieflächen Stadt Basel, unabhängige Projekte A/B

Projektphasen

- A/B1 Analysen Markt & Objekte
- A/B2 Entwicklung Ausschreibungsdossiers & Short Lists
- A/B3 Durchführung Ausschreibungen bis Vertragsunterzeichnung

Kernziel

Neuvergabe Gastronomiebetriebe an etablierte Basler Gastronomen & Wiedereröffnung mit überzeugenden & marktgerechten Konzepten

Zeitraum

2016 - 2017

Status

Aufträge abgeschlossen

Infos

safran-zunft.ch
lerhinbleu.ch



SAFRAN ZUNFT

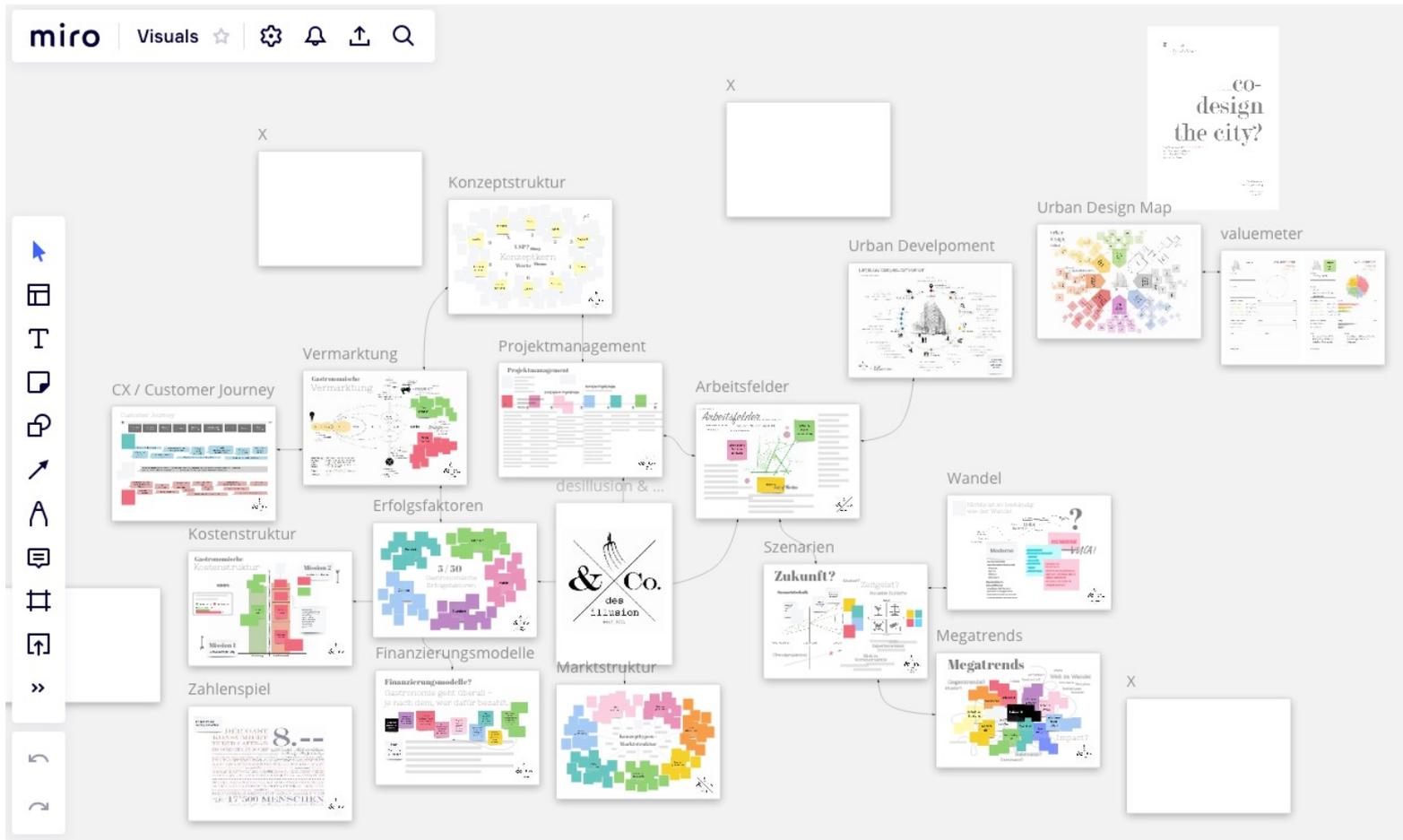
Restaurant · Bankett · Konferenz



aus Alt mach Neu

Studien & Infographics

laufende thematische Weiterentwicklung
rund um Gastronomie, Begegnungsorte & Stadtentwicklung



Medienspiegel

Interviews, Kommentare & Reportagen
rund um Gastronomie, Begegnungsorte & Stadtentwicklung

GASTRO
Journal

Rafael Saupe über die Vorteile kleiner Cafés, die Bedürfnisse der Gäste und den Barista von morgen

Kompakt, smart und marktgerecht zum Erfolg

IMMOBILIEN
BUSINESS Das Schweizer Immobilien-Magazin

Neue Wege der Passantenanalyse

Projektentwicklung – Zur Belegung von Erdgeschoss werden gerne Läden und Restaurants geplant. Doch das «Erfolgsrezept» entfaltet oft nicht die gewünschte Wirkung. Wie dies vermieden werden kann, zeigen neue Formen der Passantenanalyse.

Ein beinharder Traumjob

Nur jede dritte Beiz schreibt schwarze Zahlen.
Gastronomieberater Lukas von Bidder über romantische Visionen und knallharte Businesspläne.

Interview: Delia Bachmann – Foto: z.V.g.

Veröffentlicht: 07.06.2017



Salz & Pfeffer
DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

mehr auf desillusion.ch

Age-Dossier _____

«Gastronomie geht überall, je nachdem, wer dafür bezahlt»

Rafael Saupe begleitet als strategischer Gastronomieberater Projekte, die Gastro-Nutzungen und Begegnungsräume verbinden. Ein idealer Ansprechpartner also, um die Chancen und Risiken von Gastronomie im Kontext von Alters- und Generationensiedlungen einzuschätzen.

Krise ist kein Marathon, sondern ein Ironman

Aktuelles · 27. Oct. 2020

Die Corona-Pandemie hat Tourismus, Gastgewerbe und Hotellerie fest im Griff. Es bleibt nicht viel anderes übrig, als einen ehrlichen Blick auf die Lage zu werfen.

Kosten senken, Umsatz steigern

Diese Entwicklung ist verheerend für Hotellerie und Gastgewerbe. «Was helfen kann, die Krise einigermaßen unbeschadet zu überstehen, ist, die zwei zentralen Missionen im Gastro-Management zu verfolgen und zu etablieren», sagt Lukas von Bidder von der Beratungsfirma Desillusion. Mission eins betreffe die Umsatzoptimierung, Mission zwei die Kostenkontrolle. «Je besser ein Gastronom diese beiden Missionen verfolgt und bereits im Unternehmen etabliert hat, umso besser kommt er aus der Krise», ist von Bidder überzeugt.

Restaurants beleben Shoppingcenter

Restaurants spielen in Shoppingcenter eine zunehmend wichtige Rolle. Wie sie dieser gerecht werden können, weiss Rafael Saupe.



HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

