& Co.

des illusion

seit 2011

Portfolio

Sommer 2022

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
Kunden & 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 (zukünftige) 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

SUPPORTER OF MADE IN ZURICH INITIATIVE

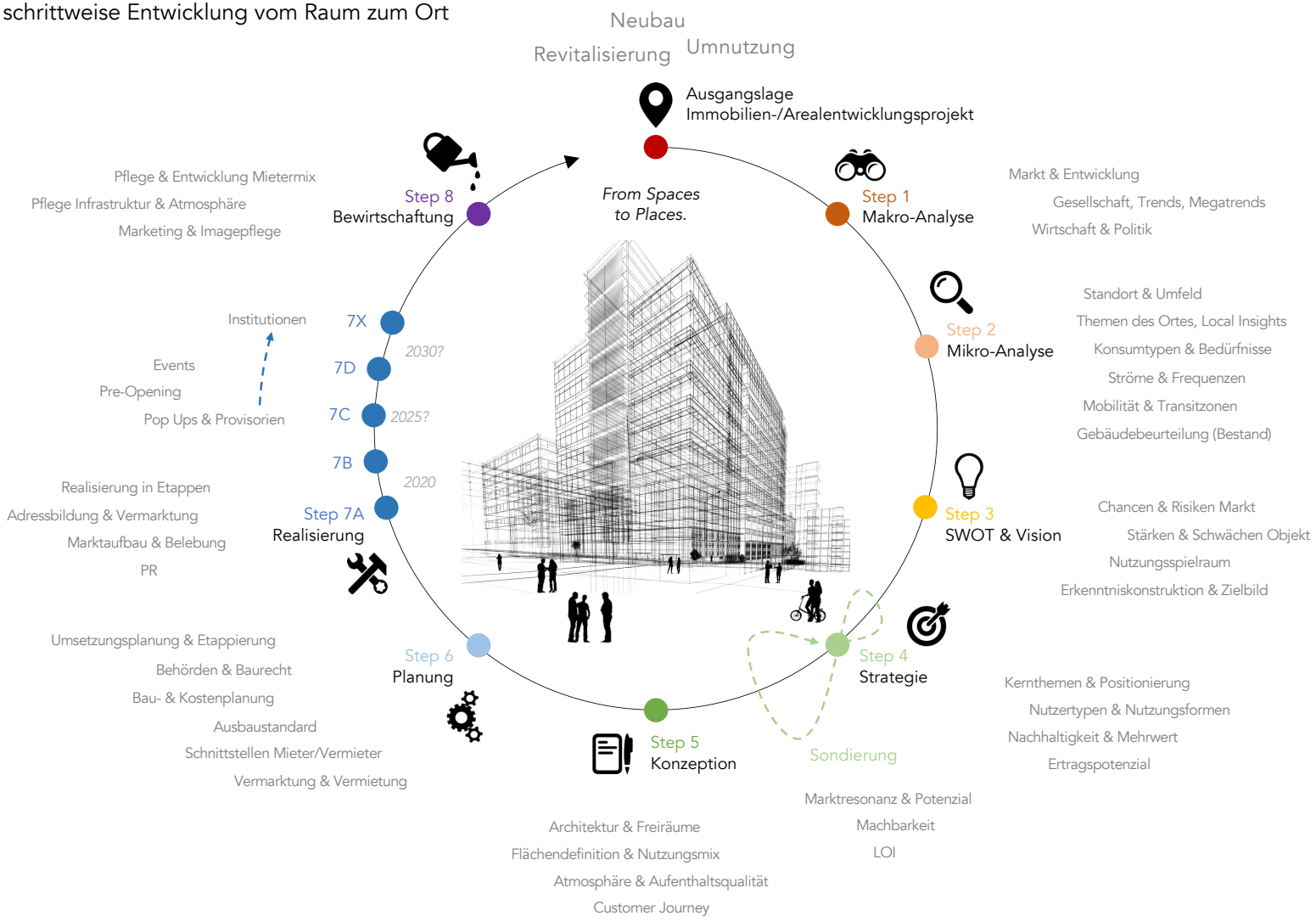
BCK Bar & Club Kommission Zürich

HotellerieSuisse Trusted Consultant

myclimate Protect our planet

Strategische Beratung

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



Personen

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 steht der Abschluss MAS Strategic Design an der Zürcher Hochschule der Künste ZHdK an.

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
- CAS Design Thinking ZHdK
- CAS Design Leadership ZHdK
- CAS in Urban Management UniZH
- MAS in 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

Personen

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

Stationen & Projekte

seit 2011	Geschäftsführung desillusion, Basel & Zürich
2013 – 2014	Neukonzeption Restaurant St. Albaneck, 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 & Aktions-planung 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- & Areal-entwicklung

- Begleitung von Immobilien- & Stadtentwicklungsprojekten mit Fokus auf Gastronomie & Begegnungsräume
- kurz-/langfristige Potenzial-beurteilung 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 Immobilienent-wickler & -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 Gastronomie als qualitativer & nachhaltiger Mehrwert für das Entertainment Center Sihlcity

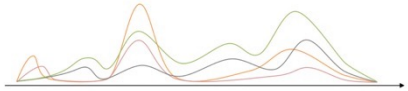
Zeitraum
2013 - 2020

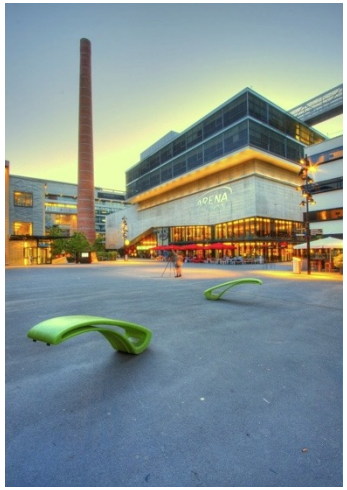
Status
alle bisherigen Teilprojekte abgeschlossen

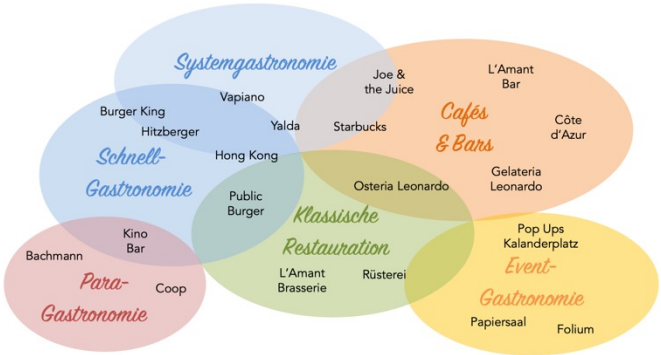
Infos
sihlcity.ch
ruesterei.ch

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

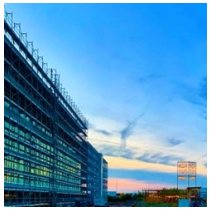
Infos
baselink.ch
maincampus.ch
senn.com

S E
N N

HERZOG & DE MEURON

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

Deli Café
Food Hubs
Kantine 4.0
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

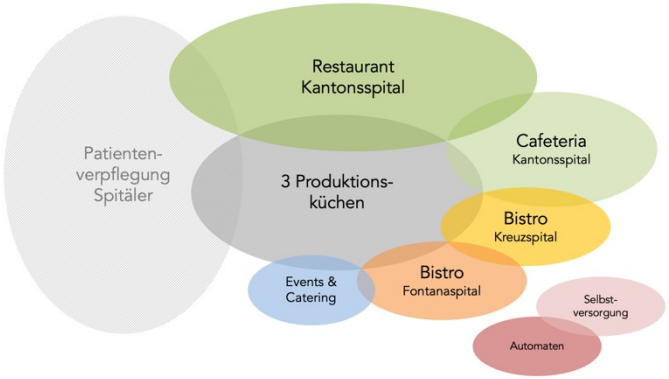
Kernziel
markt- & zielgruppengerechte öffentliche Gastronomie an den Standorten des Kantonsspitals

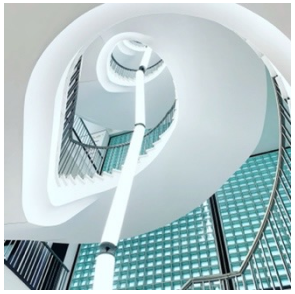
Zeitraum
2018 - 2020

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

Referenzprojekt/Story

Esskultur statt Zweckverpflegung

Betriebsverpflegung CSS Versicherungen, Luzern & Lausanne

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

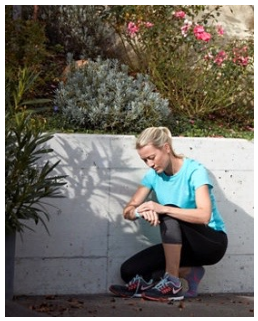
Projektphasen
1 Analyse Betriebe & Standorte
2 Weiterentwicklung Betriebskonzept
3 Planung & Durchführung Ausschreibung
4 Begleitung Umsetzung Neukonzepte

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

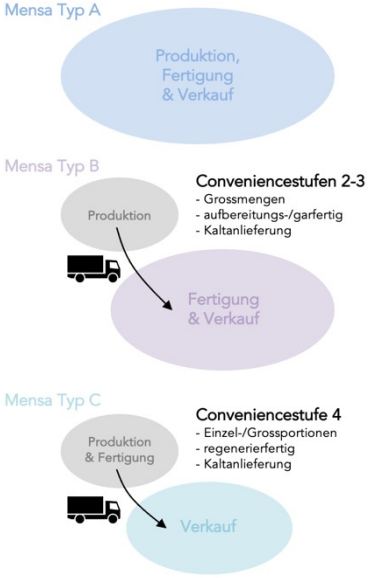
Kernziel
gesunde, ausgewogene & zeitgemässe, aber auch wirtschaftlich optimale Verpflegung für Schülerinnen & Schüler, Lehrpersonen & Mitarbeitende der Schulstandorte Sek. I & II, Basel-Stadt

Zeitraum
seit 2016

Status
Projektphasen 1-3 abgeschlossen
Auftrag laufend

Infos
volksschulen.bs.ch
mb.bs.ch

Erziehungsdepartement des Kantons Basel-Stadt



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

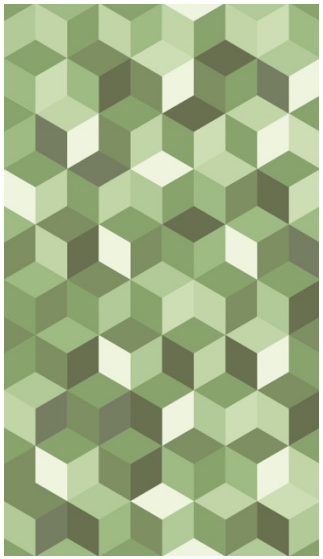
Kernziel
hochwertige Café Bar zur Steigerung der Aufenthaltsqualität in der Raiffeisenbank Flamatt

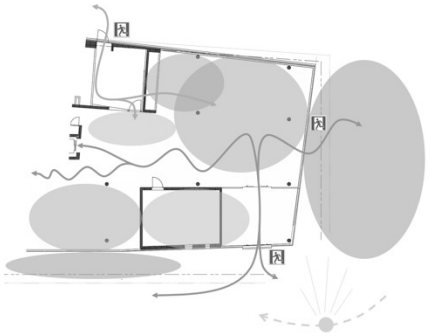
Zeitraum
2017 - 2019

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

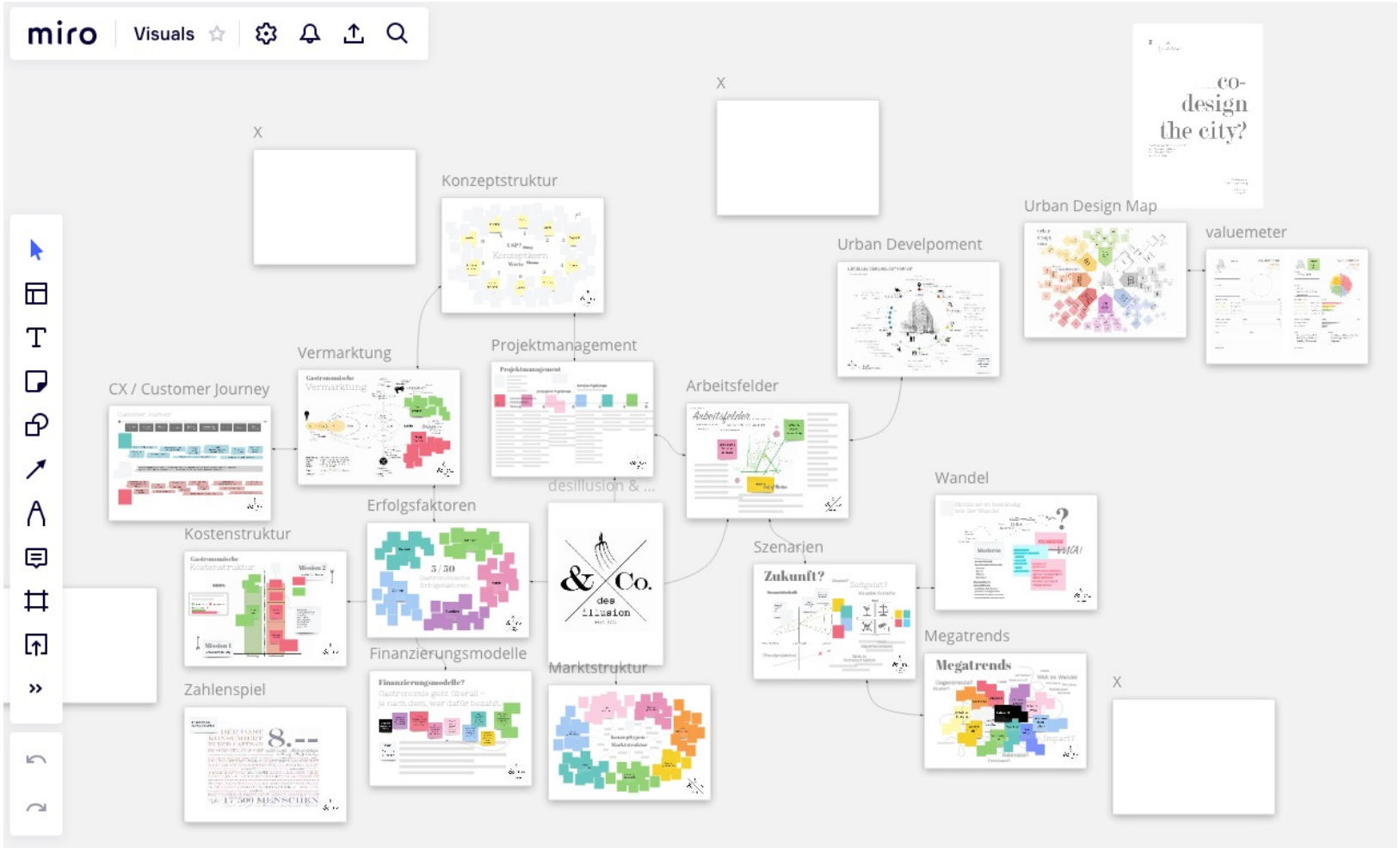
Infos
safran-zunft.ch
lerhinbleu.ch

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 Belebung von Erdgeschossen 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.

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.

Ein beinharter Traumjob

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

Interview: Delia Bachmann – Foto: z.Vg. Veröffentlicht: 07.06.2017

Lukas von Bidder

Salz & Pfeffer
DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

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

Kunden & Partner