

t i b i t s



*tibits, dérivé du terme anglais «tidbits» qui signifie **petites douceurs**, est synonyme de nourriture et boissons savoureuses, fraîches et saines.*

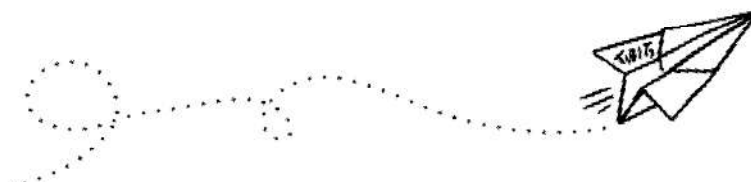




Notre histoire

Notre entreprise familiale a été créée en l'an 2000 par les frères Frei et la famille Hiltl, les propriétaires du plus ancien restaurant végétarien du monde, le Haus Hiltl. L'idée du tibits est née dans le cadre du concours de business plans Venture 98, un événement organisé par l'EPF de Zurich et McKinsey. Les frères Frei, Christian, Daniel et Reto, sont récompensés à deux reprises pour leur business plan «Restaurants fast food végétariens». Rolf et Marielle Hiltl entendent parler de ce projet par la presse et contactent les frères Frei. Le courant passe immédiatement et les pièces du puzzle se complètent à merveille. Une entreprise voit alors le jour et permet de réaliser l'idée basée sur l'expérience gastronomique plus que centenaire du Haus Hiltl. Aujourd'hui encore, ces deux entreprises familiales tibits et Hiltl échangent leurs idées, unies par cette volonté de poursuivre le développement d'une cuisine végétarienne et végétalienne alliant saveur, fraîcheur et santé.

Cette histoire de réussite, qui a commencé en l'an 2000 dans le quartier Seefeld de Zurich, se poursuit à Aarau, Berne, Bâle, Lausanne, Lucerne, Saint-Gall Winterthour et Zoug et même à Darmstadt en Allemagne.



Critères pour un restaurant tibits

Site

Site ouvert toute la journée avec fréquentation élevée
(min. 4'000, 10'000 passants par jour)
Quartier commercial, de bureaux, de loisirs

Surface

Minimum 250-300 m² au rez-de-chaussée pour la clientèle
Minimum 150-200 m² de surface d'entrepôt/surface adjacente
(sous-sol)
Immeuble d'angle avec de nombreuses fenêtres, luminosité
Immeuble de charme, avec cachet

Surface extérieure

Places assises à l'extérieur obligatoires (100 places)

Hauteur des pièces

Au moins 3,5 mètres de hauteur sous plafond

Contact: Daniel Frei, Co-Fondateur, daniel@tibits.ch

