



Voici une scène qu'on ne verra jamais dans un restaurant de Christian Schenk.

Photo: Keystone

Un pionnier du fast-food sain entraîné en justice par McDonald's

Deux semaines après l'ouverture du premier fast-food sain en Suisse, Christian Schenk jouit de son succès. Cette réussite fait des envieux chez la concurrence, qui porte plainte contre le novateur.

De Tim Honegger et Ondine Jung

En Suisse, un tiers de la population souffre d'obésité. Les conséquences de la surcharge pondérale sont connues, «mais cela ne fait pas peur aux gens, qui préfèrent mal manger et augmenter leur risque de mourir d'une crise cardiaque.» déclare Christian Schenk. Combattre l'obésité en proposant une alternative aux fast-food traditionnels est le leitmotiv de ce jeune cuisinier de vingt-cinq ans, qui a révolutionné le marché en ouvrant le fast-food sain dans le centre-ville de Lucerne.

Miser sur le bon poulain

Christian Schenk est convaincu des bienfaits de son projet. Il est encouragé de tous côtés, à commencer par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). Celui-ci a exceptionnellement décidé d'un partenariat avec le nouveau-né du fast-food comme protagoniste d'une campagne en faveur d'une alimentation saine.

Freiné par McDonald's

Construit à 100 mètres du McDonald's le plus proche, les rois de la malbouffe s'insurgent. «Notre clientèle disparaît!», déclare Marcel Küng, gérant de la filiale de Lucerne pour qui les recettes ont chuté de 15% depuis l'ouverture du restaurant rapide et bon pour la santé. Marcel Küng actionne la justice contre ce nouveau concurrent mais a refusé de dévoiler à la presse ses griefs.

Petit restaurant deviendra grand

Le cuisinier novateur ne se laisse pas intimider face à l'ire de la célèbre chaîne de fast-food, car les spécialistes de la nutrition sont nombreux à vanter les mérites du projet. Selon le renommé Dr Nicole Eggri, diététicienne diplômée HES, «ce jeune cuisinier offre une alternative qui répond aux exigences de notre société actuelle: un service rapide et des menus variés composés de portion équilibrées contenant un minimum d'agents conservateurs et de graisses saturées. Il a tout bon, et c'est une première en Suisse!»

Ce marché est si lucratif que Christian Schenk est déjà en train de penser à des plans d'expansion. «Un deuxième restaurant à Zürich est en développement.», nous dévoile le pionnier de l'alimentation saine.



Anblicke wie diesen gibt es in Christian Schenks (25) gesunden Fast Food-Restaurant nicht.

Photo: Keystone

McDonald's will Gesundheits-Pionier Steine in den Weg legen

Zwei Wochen nach der Eröffnung des ersten gesunden Fast Food-Restaurants in der Schweiz suhlt sich Christian Schenk bereits im Erfolg. Seinem steilen Aufstieg will der Junkfood-Gigant nun aber ein Ende bereiten.

Von Tim Honegger und Ondine Jung

Jeder dritte Schweizer ist übergewichtig. Die Konsequenzen davon sind bekannt, „dennoch schrecken die Leute nicht vor einem erhöhten Herzinfarkt-Risiko zurück, solange sie nur ihren Appetit auf Fast Food stillen können“, sagt Jungunternehmer Christian Schenk. Der 25-Jährige revolutionierte den Markt mit der Eröffnung des ersten gesunden Fast Food-Restaurants der Schweiz in der Luzerner Innenstadt.

„Wir ziehen am selben Strick“

Bislang hat Schenk keinerlei finanzielle Sorgen. „Man kann schon fast von Geldsegen sprechen“, freut sich er sich. Ausserdem sorgte das Bundesamt für

Gesundheit (BAG) für publizistischen Wind in seinen Segeln. Sie finanzierten ihm eine Promotionskampagne, dessen genauen Kosten auf Anfrage beim BAG niemand veröffentlichen durfte. Die Subventionierung begründet das BAG damit, dass Schenks Absichten „am selben Strick ziehen wie unsere Fettleibigkeits-Initiative“. Diese unterstützt Firmen und Institutionen, die sich für die Gesundheit ihrer Kunden – etwa durch spezielle Anordnung der Produkte in den Regalen – einsetzen. Brisant: Die Werbe-Agentur platzierte eines der BAG-Plakate über Schenks Restaurant direkt neben einer McDonald's-Werbung.

McDonald's will klagen

Mit seinem Projekt macht sich Schenk nicht nur Freunde. Nur gerade 100 Meter trennen Schenks Restaurant von der nächsten McDonald's-Filiale. Dem Fast Food-Konzern ist Schenk nicht erst seit dem Plakat-Vorfall ein Dorn im Auge. „Uns läuft die Kundschaft davon!“, klagt

Marcel Küng, Geschäftsleiter der Filiale in Luzern. Seine Einnahmen seien seit der Eröffnung des Bio-Restaurants um 15 Prozent eingesackt. Nun erwägt das Unternehmen, beim Bundesgericht eine Wettbewerbsklage einzureichen. Die rechtliche Grundlage dazu will Küng allerdings nicht preisgeben.

Zweites Restaurant in Planung

Schenk lässt sich davon jedoch nicht einschüchtern. Ganz im Gegenteil: Durch Lob der renommierten Ernährungswissenschaftlerin Nicole Egri fühlt er sich in seinen Werten noch mehr bestätigt. „Schenk ist ein grossartiger Visionär“, meint Egri. „Fast Food aus regionalen Produkten und ohne Konservierungsstoffe ist ein Novum auf dem Markt“. Diese Marktlücke ist derart lukrativ, dass Schenk bereits Expansionspläne hegt. „Ein zweites Restaurant in Zürich steht bereits in Planung.“