Medienmitteilung

Zürich, August 2022

Innovation im «Hiltl am Strand» im Strandbad Mythenquai

Hiltl hat in dieser Badi-Saison passend zum 100-jährigen Jubiläum des Strandbad Mythenquai diverse Neuerungen im «Hiltl am Strand» eingeführt – vom ersten Click & Collect-System in einer Zürcher Badi bis zu innovativen Eigenkreationen ist alles dabei.

Auch in der 9. Badi-Saison entwickelt sich Hiltl, das älteste vegetarische Restaurant der Welt, weiter und baut das Angebot im «Hiltl am Strand» im Strandbad Mythenquai weiter aus. Das Badi-Team möchte so auf die verschiedenen Bedürfnisse der Gäste eingehen und ihnen das bestmögliche Erlebnis bieten. Neben dem langbewährten Angebot mit Hiltl Buffet, hausgemachten Getränken, Snacks und Glaces wurden deshalb in der nun fast beendeten Badi-Saison verschiedene Neuerungen erfolgreich eingeführt.

Bequem vom Liegestuhl bestellen
Um lange Wartezeiten an der Kasse zu verhindern, können Badi-Gäste erstmals in einer Zürcher Badi neu mittels Click & Collect-System ihre Bestellung via App direkt vom Liegestuhl aus tätigen, direkt bezahlen und danach, ohne anzustehen, am Kiosk abholen.

Gästewünsche erfüllen
So verschieden wie die Gäste im Strandbad Mythenquai sind, so unterschiedlich sind auch ihre Bedürfnisse und Wünsche. So bietet Hiltl eine Kinderschale für Kids bis 12 Jahre für CHF 5.-, ein gesundes und hausgemachtes Budget Package für Menschen, die ein kleineres Budget zu Verfügung haben, hausgemachte vegane Kebabs und Vish & Chips sowie eine Candy-Bar für alle Schleckmäuler. Zusätzlich zum Hiltl-Angebot waren auch verschiedene Food Trucks zu Gast im Strandbad Mythenquai, die zur Vielfalt des kulinarischen Angebots beigetragen haben.

Glace schlecken für einen guten Zweck
Das beliebte Sortiment der Hiltl Glaces wurde auch dieses Jahr weiter vergrössert. Zu den 9 Sorten im Chübeli kam neu das selbst kreierte Wasserglace «Züri-Stängeli» dazu. Von jedem verkauften «Züri-Stängeli» spendet Hiltl -.30 an die Non-Profit-Organisation Viva con Agua, die damit Trinkwasserprojekte auf der ganzen Welt umsetzt.

Über Hiltl
1898 gegründet, ist Hiltl laut Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird das Ur-Zürcher Unternehmen mit rund 250 Mitarbeitenden aus über 80 Nationen in vierter Generation durch Rolf Hiltl als Inhaber und Coach geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Natur. Im Stammhaus an der Sihlstrasse im bedientem À la Carte-Restaurant mit Buffet, Bistro, Take Away, Seminarräumen, der Hiltl Vegimetzg mit der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz sowie der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss, genauso wie ausserhalb vom Haus Hiltl: in der Pflanzbar im Blumen Krämer beim Paradeplatz, der Dachterrasse im PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost am Europaplatz beim Hauptbahnhof, im planted.bistro by Hiltl im Kemptthal und im Sommer in zwei Badi-Restaurants am Zürichsee. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sind zudem an Caterings und diversen Events zu geniessen. Seit 2009 kommen Flugpassagiere der SWISS auch hoch über den Wolken in den vegetarischen Genuss von Hiltl-Gerichten und Hiltl Special Meals.

Wenn Sie künftig keine Informationen mehr von uns erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an presse@hiltl.ch.

Kontakt Hiltl AG
Media Relations
Sihlstrasse 28
8001 Zürich
+41 44 227 70 24
presse@hiltl.ch
hiltl.ch/presse