

Gastronomie in Zürich

Wiesner Gastronomie stellt Velokurierdienst ein – 120 Mitarbeiter betroffen

18.09.2025, Fabian Röthlisberger

Der Zürcher Gastro-Riese konnte mit seinen Velokurieren keine Lösung finden. Jetzt gibt die Familie Wiesner Gastronomie nach 14 Jahren den hauseigenen Lieferdienst auf.

Die Familie Wiesner aus Volketswil startete 1991 mit einem Sandwichladen im Zürcher Seefeld. Heute gehört ihre Firma mit Restaurants wie Negishi, Nooch und Outback Lodge zu den grössten Ketten der Schweiz.

Doch nicht nur wegen ihrer Grösse sticht die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) heraus: Als sie vor 14 Jahren einen eigenen Velokurierdienst gründete, war das ebenfalls revolutionär. Das Unternehmen gehörte damit zu den ersten in der Schweiz, die ihr Essen mit dem Velo auslieferten. Das Liefergeschäft sei mittlerweile jedoch sehr anspruchsvoll geworden, teilt FWG mit. Neue Lieferdienste wie Uber und Eat.ch hätten das Marktumfeld stark beeinflusst und seien zu unverzichtbaren Lieferkanälen geworden. Aus diesem Grund stellt die FWG den hauseigenen Velokurierdienst ab dem 1. November 2025 ein.

«Wir müssen eingestehen, dass wir mit unseren eigenen, kleinen Kurierbetrieben gescheitert sind», werden die Brüder Daniel und Manuel Wiesner, die das Unternehmen seit 2020 führen, in der Mitteilung zitiert. Die Kundinnen und Kunden möchten ihr Essen immer schneller und zugleich preiswert geliefert haben. Deshalb sei auch die FWG gezwungen, sich den neuen Marktgegebenheiten und Kundenbedürfnissen anzupassen, heisst es in der Mitteilung weiter.

120 Velokuriere von Schliessung betroffen

Die insgesamt fünf Velokurierstandorte waren schon seit längerer Zeit defizitär. Bereits im August 2025 hatte die FWG mitgeteilt, dass sie beabsichtige, den eigenen Lieferdienst aufzugeben. Auch das Konsultationsverfahren mit den Mitarbeitenden habe keine nachhaltige Lösung ergeben.

Von der Schliessung der Lieferdienste sind 120 Mitarbeitende in den Städten Zürich (38 Mitarbeitende), Bern (39), Basel (29) und Zug (14) betroffen – sie arbeiten in einem Pensum von durchschnittlich 25 Stellenprozenten. Für die Betroffenen werde ein Sozialplan ausgearbeitet. Das Ziel sei es, möglichst vielen Mitarbeitenden eine neue Stelle in einem FWG-Restaurant oder extern zu vermitteln. «Wir werden in den Städten Bern und Basel drei neue Restaurants eröffnen und somit neue Stellen schaffen», wird Co-CEO Daniel Wiesner zitiert.

Das Essen in den Restaurants der FWG könne weiterhin per Lieferdienst auf den eigenen Websites oder den Bestellplattformen von Drittanbietern bestellt werden. Doch für die Auslieferung arbeitet die Gastrokette künftig vermehrt mit Logistikpartnerunternehmen zusammen – diese stellen das Essen mit dem Velo oder dem Auto zu.



Künftig liefern externe Velokuriere das Essen von Nooch & Co. aus. Archivfoto: Franziska Rothenbühler