



Die grüne Frische – die Frische-Philosophie von CCA kommt auch in der farblichen Corporate Identity zum Ausdruck. Blick in den Lounge- und Restaurantbereich des neuen CCA-Engrosmarktes in Pratteln.



Mobilität, Multifunktionalität und Flexibilität in der Kompaktküche bei CCA Angebrn Pratteln:

Der Kombiteamer als autonome Insel!

CCA Angebrn ist mit seinem neunten CCA-Engrosmarkt in Pratteln in die Nordwestschweiz expandiert. Ergänzt wird der neue CCA-Markt unter dem markanten gewölbten Holzdach von einem Kunden- und Mitarbeiterrestaurant, wo CCA Angebrn auch Workshops für Lehrlinge und Berufsleute durchführt. Entsprechend multifunktional, mobil und flexibel muss die Küchen-Infrastruktur ausgerüstet sein. In der von der Hugentobler AG realisierten Kompaktküche ist sogar der Kombiteamer als autonome Insel-Lösung ausgestaltet worden. Von noch mehr genialen Küchen-Innovationen handelt dieser Bericht.

Von Chefredaktor René Frech

Das bekannte Grosshandelsunternehmen Cash+Carry Angebrn CCA mit Sitz in Gossau ist auf Expansionskurs: Neben den Standorten Gossau, Frauenfeld, Sargans, Rapperswil, Brüttsellen, Bern, Luzern und Spreitenbach ist CCA Angebrn seit Ende

2008 in Pratteln bei Basel mit einem CCA-Engrosmarkt erstmals auch in der Nordwestschweiz vertreten. Auf einer Fläche von 9500 Quadratmetern werden rund 20 000 Artikel aus dem Food- und Non-food-Bereich präsentiert.

«Frische für Profis»

Die Cash+Carry-Engrosmärkte von CCA sind jeweils in die drei klar strukturierten Profi-Einkaufsmärkte unter einem markanten gewölbten Dach gegliedert — einem CCA-Frischmarkt, einem CCA-



Die innovative Zwei-Schenkel-Kompaktküche im CCA-Engrosmarkt in Pratteln. Im Hintergrund über dem Wandherd das Sichtfenster als optische Verbindung zum Gästeraum.



Blick auf die Herdoberfläche: Flächenbündig quer eingebaute Induktionskochfelder, daneben die hintereinander liegenden Ceran-Grosskochfelder.

Lebensmittelmarkt und einem CCA-Non-foodmarkt.

Sämtliche CCA-Engrosmärkte werden gemäss der unternehmerischen Philosophie «Frische für Profis» zwei Mal pro Tag aus den beiden Auslieferungszentren in Gossau und Bern beliefert, so dass — gerade auch im CCA-Frischmarkt — eine optimale Frische gewährleistet werden kann.

Gastfreundschaft für Kunden

Zu jedem CCA-Engrosmarkt gehört auch ein Kunden- und Mitarbeiterrestaurant, das in der Regel auch für die Schulungs- und Weiterbildungs-Events von CCA Angehörn genutzt wird.

Top-aktuelle Workshops

So auch im CCA-Engrosmarkt in Pratteln: Unter der Leitung der diplomierten Ernährungsberaterin und Gastronomieleiterin Annagreth Schlumpf werden jeweils an

den neun CCA-Standorten praxisorientierte Workshops zu aktuellen Themen und Trends durchgeführt.

Im ersten Quartal des laufenden Jahres fokussierten die CCA-Workshops auf die 15 grundlegenden Gar-Methoden. Im April und Mai 2009 fanden Workshops über die gegenwärtig sehr rege diskutierte Molekulare Küche statt. Weitere CCA-Workshops in diesem Jahr befassen sich mit den Themen Fleisch und Dekor.

Flexible Kompaktküche

Erstmals in der CCA-Gastronomie ist das Restaurant im CCA-Engrosmarkt von Pratteln mit einer Kompaktküche der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl) ausgerüstet worden, welche den Anforderungen der Betreiber an Flexibilität, Mobilität und Multifunktionalität optimal entspricht, sollen doch die CCA-Küchen sowohl fürs Tagesgeschäft bzw. für die Verpflegung der Kunden und Mitarbeitenden als auch für die Workshop-Events für Lehrlinge und Berufsleute geeignet sein.

Nach einer intensiven Bedürfnisabklärungs- und Planungsphase wurde im CCA-Engrosmarkt Pratteln in Zusammenarbeit von Gastronomieleiterin Annagreth Schlumpf, Ausbildungs- und Projektleiter Fridolin Schilling, Küchenplaner Christophe Petermann und Benjamin Frey von der Hugentobler AG eine durchdachte, auf kleinstem Raum wie folgt konfigurierte Zwei-Schenkel-Kompaktküche realisiert:



Stecker in die Steckdose genügt: Die geniale Neuheit ist eine mobile und völlig autonome 6 x 1/1 GN-Practico-Kombi-steamer-Insel mit Sauber- und Schmutzwassertanks und Wasserdruck-Überwachungsanlage im Untergestell.

► Ein «Schweizer Herd» als Wandmodell mit zwei quer eingebauten flächendeckenden Induktionskochfeldern, zwei Ceran-Kochfeldern (umschaltbar als Wärme- und beheizte Anrichteflächen),

Teller-Wärmeschrank und mit neutralen Ablageflächen.

► Ergänzt wird der «Schweizer Herd» — eine Eigenproduktion der Hugentobler AG aus ihrem Produktionswerk in Uetendorf bei Thun — von einem Salvis-Salamander, einem Mikrowellengerät, einer Grillplatte, einer frifri-Friteuse sowie dem Niedertemperatur-Gar- und Warmhaltegerät Hold-o-mat von Hugentobler. Uebrigens: Sämtliche CCA-Küchen werden gegenwärtig mit einem Hold-o-mat mit Kerntemperaturfühler von Hugentobler aufgerüstet!

► Grossen Wert legt man bei CCA auf den flexiblen und multifunktionalen Einsatz der küchentechnischen Geräte und Anlagen, weshalb zahlreiche Elemente in der Kompaktküche in Pratteln auf unkomplizierte Mobilität ausgerichtet sind.

► Das geht sogar soweit, dass auch der Practico-Kombi-steamer 6 x 1/1 GN von Hugentobler als mobiles und fahrbares Gerät mit eigenem Wassertank für den mobilen und autonomen Einsatz ausgestattet ist: Im Untergestell des Practico-



Mobilität und Multifunktionalität in extremis: Auch die gekühlten und neutralen Küchenkorpusse sind fahrbar und mobil.

Chefsache

Kombiteamers sind ein Sauber- und Schmutzwassertank sowie Anlagen zur Überwachung des Druckaufbaus bzw. der Wassereinspritzung und Verdampfung im Garraum installiert — eine geniale Neuheit, die gerade im Bereich des multifunktionalen und mobilen Einsatzes von küchentechnischen Anlagen noch viel zu

INFOS:

Cash+Carry Angehrn
Mooswiesstrasse 42
9201 Gossau
Gratis-Nummer ins nächste CCA: 0800 ANGEHRN
Internet: www.angehrn.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107
3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900
Fax 031/858 17 15
E-Mail: info@hugentobler.ch
Internet: www.hugentobler.ch

reden geben wird und welche sich vor allem auch im Messe-, Bankett-, Catering- und Event-Gastronomiebereich durchsetzen wird!

► Auch in der Kalten Küche sind einige bemerkenswerte Innovationen zu beobachten — so u.a. ein Glace-Konservator,



Glace-Konservator und Fruchtkühlbox: CCA-Engrosmarktleiter Mike Oettli zeigt, wie einfach das Handling ist.

der die Glace auf einer individuell einstellbaren Temperatur kühl hält, so dass sie gut portioniert werden kann.

Unmittelbar daneben befindet sich eine Kühlbox für gekühlte frische Früchte, die bei Glace- und Coupes-Spezialitäten als Garnituren eingesetzt werden.

Fazit

Bei CCA Angehrn ist man mit der neuen und innovativen Kompaktküche von

Hugentobler höchst zufrieden, zumal die Projektverantwortlichen — Ausbildungs- und Projektleiter Fridolin Schilling und Bruno Dietz, Leiter Objekte — auf die besonderen Bedürfnisse und Ansprüche von CCA sorgfältig und ernsthaft eingegangen sind und mit innovativen Problemlösungen aufwarteten, welche die Erwartungen an den multifunktionalen Einsatz, die Mobilität und Flexibilität der Küchenanlagen vollumfänglich erfüllten.



Blick zur Bartheke und in die Kompaktküche: CCA-Engrosmarktleiter Mike Oettli, flankiert von den Projektverantwortlichen der Hugentobler AG (v.l.n.r.): Fridolin Schilling, Christophe Petermann, Bruno Dietz und Ralf Ruesch.

Ralf Ruesch

Seit Mitte 2008 ist mit Ralf Ruesch ein höchst erfahrener und kompetenter Ausbildungs- und Projektleiter für die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in der Nordwestschweiz tätig. Der im basellandschaftlichen Aesch wohnhafte Ralf Ruesch ist ein ausgebildeter Koch, bringt eine langjährige Erfahrung in Sachen Küchenplanung und -technik mit und ist in der Lage, Kunden und Interessenten kompetent und sachlich zu beraten, damit letztlich die Kundenerwartungen — wie im Fall der mobilen und multifunktionalen Kompaktküche im CCA-Engrosmarkt in Pratteln — vollumfänglich erfüllt werden.