



Mit innovativem Küchenkonzept auf Erfolgskurs:

«freeze'n'go» im Café Caprice in Sissach

Hier scheint die Sonne auch bei Regenwetter. Das kürzlich renovierte und erweiterte Café Caprice im Dorfkern von Sissach besticht nicht nur durch sein frisches, urbanes Interieur – es verwöhnt auch so manchen Gaumen. Denn hinter der unscheinbaren Fassade verbirgt sich ein kleiner Geheimtipp!

Text: Maja Hartmann, Fotos: Rolf Neeser

Wer denkt, dass es im Café Caprice nur Kaffee und Kuchen gibt, hat weit gefehlt. Die ehemalige Konditorei an der Ladenstrasse im Dorfkern von Sissach im Baselland ist seit ihrem Umbau ein wahres gastronomisches Multitalent und bietet etwas für jeden Geschmack. Ob kalte oder warme Küche, Patisserie oder Gebäck: das frische und hausgemachte Angebot ist vielfältig und kann nach Belieben vor Ort genossen oder mitgenommen werden – und das an sieben Tagen in der Woche. Was ursprünglich mit einer Verkaufstheke und ein paar kleinen Tischen begann, hat sich inzwischen zu



Zwei Generationen, eine Leidenschaft:
Alfred Gunzenhauser und Tochter Doris.

einem beliebten Treffpunkt der Sissacher Bevölkerung entwickelt.

«Als ich vor vierzig Jahren meine Bäckerei hier im Dorfkern eröffnete, sagten alle, das könne ja gar nicht funktionieren», erinnert sich Alfred Gunzenhauser an die Anfänge seines Unternehmens. «Aber es lief wunderbar», fügt er schmunzelnd hinzu. Die Geschichte wiederholte sich, als er zwanzig Jahre später eine alte Konditorei übernahm, die nur wenige Meter von seiner Bäckerei entfernt lag und geschlossen werden musste. Auch das so entstandene Café Caprice entwickelte sich «wunderbar». Als sich letztes Jahr dann die Gele-



Modern, einladend, schön: Der Gästeraum mit Bar sowie der Lounge-Bereich (unten) im vorderen Teil des Café Caprice.



genheit bot, das Lokal auf die doppelte Raumfläche zu erweitern und umzubauen, zögerte der Geschäftsmann nicht lange. Wo vorher noch ein Schuh- und ein Tabakladen betrieben wurden, stehen heute seine Brot- und Patisserie-Auslagen und eine voll ausgestattete Profi-Küche. Das Café Caprice machte den Schritt in eine neue Zukunft.

Der Generationenwechsel

Ganz alleine hat Alfred Gunzenhauser das Grossprojekt allerdings nicht in Angriff genommen. Zeitgleich mit der Erweiterung des Café-Betriebs fand auch ein Generationenwechsel statt: Tochter Doris Gunzenhauser übernahm Mitte letzten Jahres zusammen mit zwei der langjährigen Mitarbeitenden, Sonja Gass und Simon Kaufmann, die Geschäftsleitung des Gastronomiebetriebs. «Darum habe ich alles, was mit dem Umbau zu tun hatte, der 'jungen Garde' überlassen», erklärt der Senior-Chef.

Vereint unter einem Dach

Doris Gunzenhauser beschreibt die Vision, die sie damals für das Lokal entwickelte, ganz bescheiden so: «Hell, freundlich und

einladend sollte mein Café sein.» Doch in Tat und Wahrheit hat sie viel mehr erreicht als das. Denn das trendige Café Caprice läuft auf Hochtouren und vereint Restaurant, Take-Away, Café und das Verkaufsgeschäft mit Backwaren und Patisserie unter einem Dach.

Noch sind beide Generationen im Café Caprice involviert. Vater und Tochter ergänzen sich: Während der Senior-Chef routiniert das Tagesgeschäft überblickt, lenkt die Tochter das Geschäft zielgerichtet in die Zukunft. Dabei hatte sie ursprünglich gar nicht vor, das Café ihrer Eltern zu übernehmen. Sie orientierte sich nach der Schule zuerst ganz anders, wurde Personalfachfrau und arbeitete in anderen Branchen. Doch als ihre Eltern vor wenigen Jahren ihre Unterstützung brauchten, um einen personellen Engpass zu überbrücken, sprang sie ganz selbstverständlich ein. Und ging nie wieder weg.

Marktlücken erkennen und nutzen

An Pioniergeist und Geschäftsideen hat es der Inhaber-Familie Gunzenhauser noch nie gemangelt. «Als wir gemerkt haben, dass es hier in der Ladenstrasse



Blick in die durchdachte und top-ausgerüstete neue Küche des Café Caprice in Sissach: Durchblick vom Gästeraum in die offene Küche, raumsparende Anordnung der technischen Küchengeräte dank Wandmontage (unten) – auch der multifunktionale «Schweizer Herd» aus der Eigenproduktion der Hugentobler AG wurde als Wandmodell konzipiert.

gar kein Take-Away-Angebot mit warmen Speisen gibt, war es klar, dass wir etwas machen mussten», erinnert sich Alfred Gunzenhauser. «Jetzt kann man bei uns alle Mahlzeiten auch zum Mitnehmen bestellen.» Tatsächlich ist die Idee sehr gut angekommen. Viele Geschäftsleute und Ladeninhaber sind froh, wenn sie mittags eine vollwertige, frisch zubereitete Mahlzeit ins Büro mitnehmen können. Und zwar innert Minuten. Denn wer ins Café Caprice kommt, um sich sein «Mittagessen-to-go» zu holen, ist innert fünf Minuten mitsamt seinem appetitlich angerichteten Gericht in einer Take-Away-Box wieder draussen. Kein Wunder, dass im Café Caprice jeden Tag zwischen 30 und 40 Mahlzeiten «über die Gasse» verkauft werden – eine erstaunlich hohe Anzahl für ein so überschaubares Dorf wie Sissach.

Doch auch im Café-Betrieb selbst ist über Mittag Hochfrequenz-Periode. Da bleibt keiner der rund 80 Sitzplätze lange leer. Mit nur drei Service-Mitarbeiterinnen gleichzeitig verpflegt das Café Caprice jeden Tag gut und gerne 120 Gäste – eine Gästefrequenz, die sogar die erfahrenen Inhaber überrascht hat: «Wir hatten

erst in fünf Jahren mit diesen Zahlen gerechnet», sagt Senior-Inhaber Alfred Gunzenhauser. «Jetzt haben wir sie bereits im ersten Jahr nach der Neueröffnung erreicht.»

Umsatzsteigerung dank neuer Infrastruktur

Ein Grund für die erfreuliche Umsatzentwicklung ist sicherlich der schnelle und effiziente Service, auf den die Gunzenhausers sehr viel Wert legen. Dank des elektronischen Bestellsystems können die Mitarbeiterinnen enorm viel an Service- und Laufwegen einsparen, haben eine tiefe Fehlerquote und gewinnen kostbare Zeit, die sie den Gästen widmen können. Der Hauptgrund für die hohe Gästefrequenz ist aber das Angebot aus der neuen Küche, die im Zuge des Umbaus realisiert wurde. Während sich die Kochbrigade früher in einer engen, schlauchförmigen Mini-Küche mit drei Sandwich-Einheiten gegenseitig auf die Füsse trat, steht ihr heute eine funktionale, top-ausgestattete und durchdachte Kucheneinrichtung zur Verfügung. Geplant, projektiert und realisiert wurde das Küchenkonzept von der Hugentobler





Schweizer Kochsysteme AG. Auf die Frage, warum sich die Inhaber gerade für dieses Unternehmen entschieden haben, antwortet Alfred Gunzenhauser lachend: «Weil sie die einzigen waren, die wirklich verstanden haben, was wir wollten! Nämlich eine richtige Küche.»

Durchdachtes System für reibungslose Abläufe

Das neue Küchenkonzept ist komplett mit Hugentobler-Geräten ausgestattet. Im Zentrum steht dabei der Schweizer Herd – eine massgefertigte Eigenproduktion der Hugentobler AG, welche den Köchinnen

jeden Tag aufs Neue Freude bereitet. Ausgestattet mit zwei Ceran- und vier Induktionskochfeldern lässt er viel Spielraum bei der Speisezubereitung zu und garantiert dank RTCS-Technologie ein energieeffizientes Arbeiten. Neben der multifunktionalen Herdanlage wurden alle weiteren Geräte so angeordnet, dass die Arbeitsabläufe auch auf engem Raum reibungslos und ohne Hektik erfolgen können – besonders zu Spitzenzeiten. Gemeinsam mit den Küchenprofis der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG haben sich die Gunzenhauser für einen durchdachten Geräte-Park entschieden. Dazu zählen:

- ▶ Der Kombi-Steamer «Practico Vision», der durch seinen intelligenten Quereinschub, die intuitive Touchscreen-Bedienung und die integrale, energiesparende Dampferzeugung zu den Lieblingen der Küchenchefs gehört.
- ▶ Ein «Hold-o-mat», das Niedertemperatur- und Warmhaltegerät mit extrem präziser Temperatur- und Feuchtigkeitssteuerung.
- ▶ Ein «FrigoJet», der Schockfroster für eine besonders schonende Kühlung (gerade beim «freeze'n'go»-Verfahren unabhängig).

Ausserdem stehen dem Küchenteam das multifunktionale Kipp-Gargerät «Flexi-Chef», die computergesteuerte Friteuse «Hugifrit», ein Sous-Vide-Bad und diverse massgeschneiderte Kühlmöbel zur Verfügung.

Professionelles Coaching im Haus

Bevor es allerdings losgehen konnte in der neuen Küche, kamen die Köchinnen zusammen mit Doris Gunzenhauser noch in den Genuss eines Coaching-Tags mit der Hugentobler AG. «Das Coaching ist wichtig, weil wir dabei alle Geräte gemeinsam mit dem Kunden wie im Küchenalltag einsetzen und nutzen. Es wird nicht einfach erklärt, sondern tatsächlich im Massstab 1 zu 1 demonstriert und instruiert. So sehen wir sofort, wo es eventuell noch Erklärungsbedarf gibt», betont Projektleiter und Küchenchef Marco Stress von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Besonderes Augenmerk hat Küchen-Coach Marco Stress auf das neue, innovative Kochsystem «freeze'n'go» gelegt – das Herzstück der neuen Küche. So wurde das professionelle Schockfrostern und Herunterkühlen unter fachmännischer Anleitung eingeübt und perfektioniert. Heute – nur wenige Monate später – kann sich das Küchenteam den Betrieb ohne das innovative Verfahren gar nicht mehr

Die beiden Projektleiter – Küchenchef Marco Stress (oben) und David Gfeller (unten) – demonstrieren, wie das «freeze'n'go»-Konzept der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in der Praxis funktioniert.



vorstellen. «Es ist enorm, wie sehr diese Methode unsere Effizienz gesteigert hat», bestätigt Alfred Gunzenhauser. «Ohne 'freeze'n'go' könnten wir die Anzahl Mahlzeiten und Gerichte, die wir heute ausgeben, mit nur zwei Mitarbeitenden in der Küche niemals zubereiten.»

«freeze'n'go» – Schachmatt für den Stress in der Küche

Besonders hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang das von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG markenrechtlich geschützte Produktionsverfahren «freeze'n'go», mit welchem die Speisen auch in der Küche des Café Caprice zeitunabhängig produziert und zubereitet werden. Der Name «freeze'n'go» sagt eigentlich schon alles: Mit diesem revolutionären Kochsystem kann die Kochbrigade – in der Küche des Café Caprice sind es gerademal zwei Mitarbeiterinnen – die Speisen und Gerichte ohne Stress zu jeder Zeit vorbereiten, schockkühlen, vakuumieren und bei Bedarf regenerieren. Geschmacklich optimiert werden aber nicht nur die Speisen – auch die Stressbelastung in den Service-Spitzenzeiten wird reduziert. Mit «freeze'n'go» kann in der Küche sozusagen rund um die Uhr produziert werden – mit der Folge, dass die Präsenz- und Arbeitszeiten besser ausgenutzt und die Küchenkosten reduziert werden. Das «freeze'n'go»-Konzept der Hugentobler AG bringt erwiesenermassen eine Steigerung der Küchenprofitabilität von fünf bis zehn Prozent. Dazu kommt, dass sich der Geschmack der Speisen intensiviert und dass die Speisen bis zu zehn Tage frisch und haltbar bleiben.

Nachhaltige Betreuung

Auch jetzt noch kann sich das Caprice-Team auf die professionelle Unterstützung der Hugentobler AG verlassen. Alfred Gunzenhauser dazu: «Wenn wir eine Frage zu den Geräten haben oder etwas nicht so läuft, wie wir uns das vorgestellt hatten, können wir uns jederzeit an Projektleiter und Küchenchef Marco Stress wenden.» Für den Küchenprofi ist dieser Service selbstverständlich. Er gibt auch gerne später noch Inputs und Tipps, wie man Abläufe optimieren oder neue Methoden ausprobieren kann. «Manche Fragen tauchen eben erst auf, wenn die Küche schon eine Weile in Betrieb ist», weiss er aus Erfahrung. «Darum wird es sehr geschätzt, wenn wir auch später vorbeikommen und Unterstützung bieten.»

Gern gesehen: eine offene Küche

So hell und offen wie das Lokal ist auch



die Küche des Café Caprice gestaltet. Das grosse Fenster zur Strasse und der offene Übergang zum Café lassen Blicke von Passanten und Gästen ungestört durch den Küchenbereich des Lokals wandern. «Das gefällt mir besonders gut», erklärt Doris Gunzenhauser. «Weil es eine totale Transparenz vermittelt. Wir haben nichts zu verbergen und kochen so, dass uns jeder dabei zusehen kann.»

Das freut auch die Küchenspezialisten von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG: «Super, wenn die Gäste unsere schöne und funktionale Küche sehen können», findet Projektleiter David Gfeller.

Besonders stolz ist der Projektleiter übrigens auf den Übergang von Küche und Café. Denn die Durchreiche mit beheizbarer Oberfläche bildet einerseits die

optische Trennung zwischen den zwei Bereichen, verbindet aber andererseits zwei unterschiedliche Bodenniveaus miteinander. «Es war nicht ganz einfach, hier eine schöne und funktionale Lösung zu finden», erinnert sich Projektleiter David Gfeller. «Zum Glück hatten wir aber einen tollen Schreiner mit an Bord!» Die Rede ist von der Schreinerei Rickenbacher aus Läfelfingen, mit welcher der gesamte Umbau des Café-Betriebs realisiert wurde. «Zusammen haben wir ein Möbel kreiert, das auf der einen Seite zur Küche gehört und jede Menge Technik beinhaltet und auf der anderen Seite Teil des Café-Interieurs ist und elegant und gediegen daherkommt. So macht Zusammenarbeit Spass!», erklärt David Gfeller.

Und was sind die Zukunftspläne, die noch unerfüllten Träume, welche die «junge Garde» in der Geschäftsleitung für ihr Café noch hat? Doris Gunzenhauser denkt nach: «Erst einmal wünsche ich mir, dass alles weiterhin so gut läuft wie bis jetzt... Und wer weiss, vielleicht produzieren wir in ein paar Jahren auch noch hauseigene Glace? Ach, ich hätte da auch noch andere Ideen...»

Ja, daran, dass die Familie Gunzenhauser noch viele Ideen auf Lager hat, zweifelt wohl niemand!

Haben sich von den Experten der Hugentobler AG sofort verstanden gefühlt: Doris und Alfred Gunzenhauser, flankiert von den Projektleitern David Gfeller (links) und Marco Stress.

