



— das neue Wahrzeichen vor Fribourg

Das Westschweizer Energieunternehmen Groupe E SA hat mit «Plexus» der Region ein neues architektonisches Wahrzeichen und sich selbst einen neuen Hauptsitz gegeben. Im eigenwilligen Komplex, der die Bewegungen des Wassers symbolisieren soll, befindet sich auch ein Betriebs- und Firmenrestaurant, in welchem sich sowohl im Gäste- als auch im Takeout- und Freeflow-Bereich die Grundphilosophie widerspiegelt.

Von Chefredaktor René Frech

Seit Mitte 2011 verfügt Granges-Paccot bei Fribourg über ein neues architektonisches Wahrzeichen: «Plexus» heisst der futuristisch anmutende markant-urbane Gebäudekomplex, der sich in unmittelbarer Nähe der Autobahnausfahrt Fribourg-Nord der A12 befindet. «Plexus» ist der Hauptsitz des führenden Westschweizer Elektrizitätsunternehmens Groupe E SA, das vor sechs

Jahren durch Fusion der Elektrizitätswerke der Kantone Fribourg und Neuenburg entstanden ist.

Groupe E SA ist in der Westschweiz führend in der Energieverteilung. Sie versorgt eine Bevölkerung von annähernd einer halben Million Haushalten in den Kantonen Fribourg, Neuenburg, Waadt und Bern sowie zwölf Partner-Wiederverkäufer mit elektrischer Energie im



Die Wellen und Bewegungen des Wassers widerspiegeln sich in der Architektur von «Plexus».



Runde Tische, wellenförmiger Freeflow-Bereich: Das Restaurant «Le Plexus» nimmt die architektonische Grundidee auf.

Umfang von drei Terrawattstunden. 40 Prozent davon werden in elf Wasserkraftwerken, acht Stauseen, drei Fotovoltaikanlagen und in drei thermischen Kraftwerken selbst produziert. Der Rest wird auf dem freien Strommarkt eingekauft.

Groupe E SA beschäftigt über 1200 Mitarbeitende, davon über 400 Mitarbeitende in der Tochtergesellschaft Groupe E Connect, die sich auf Elektro-Installationen spezialisiert hat. Weitere Tochtergesellschaften sind die Groupe E Electroménager, die Groupe E Entrectec sowie die Groupe E Greenwatt, welche auf die Entwicklung und Förderung erneuerbarer Energiequellen fokussiert ist. Das Westschweizer Stromunternehmen legt grossen Wert auf die berufliche Nachwuchsförderung und bildet zurzeit 131 Auszubildende aus.

«Open Space» & «Open Spirit»

Der vom Waadtländer Architekten Salvatore Chillari konzipierte und realisierte Firmensitz «Plexus» in Granges-Paccot ist ein unbestrittener «Eyecatcher» und sorgt in der Region für Aufsehen und Diskussionen. Das im Minergie-Standard errichtete Gebäude, in welchem der Hauptsitz von Groupe E SA, deren Tochtergesellschaften und andere Firmen untergebracht sind, bildet die ewigen Gezeiten und Bewegungen des Wassers in ihren horizontalen und vertikalen Ausprägungen nach. Wasserfälle, «Rialto-Brücke» und Raumgliederungen im Sinne von «Open Space» und «Open Spirit» symbolisieren gegen innen und aussen den offenen Geist und die Zuversicht, welche in diesem Gebäude dominieren. Die markante Architektur und das Design von «Le Plexus» sollen Inspiration und Innovation, Kommunikation und Kreativität fördern.

Die Wellen des Freeflow

Dasselbe gilt auch für das grosszügige und lichtdurchflutete Selfservice-Betriebsrestaurant «Le Plexus», das 160 Sitzplätze im Innern und 20 Outdoor-Plätze umfasst. Dazu kommen — in der ersten Etage — zwei bediente Gästerestaurants für total 20 Personen. Die Gestaltung des Betriebsrestaurants nimmt die Grundidee des «Le Plexus» vollumfänglich auf, was sich in den ovalen und runden Tischen im Gästebereich, in den wellenförmig geschwungenen Formen des Takeout- und Freeflow-Bereichs, im Farb-, Beleuchtungs- und im Fensterkonzept sowie in den überdurchschnittlichen Raumhöhen niederschlägt.

Die Novae Restauration SA

Betrieben wird das Selfservice-Restaurant «Le Plexus» von der Novae Restauration SA. Die Wahl der Betreiber-gesellschaft durch Groupe E SA erfolgte mit Umsicht und Bedacht, gilt doch die Novae Restauration SA als



Christophe Dumont, Verantwortlicher operationelle Leitung der Direktion Energie Services, und Küchenchef Benjamin Stempfel im bedienten Gästerestaurant: «Die Hugentobler AG ist für uns nicht einfach eine Lieferantin von Kücheneinrichtungen, sondern im Laufe der Zusammenarbeit zu einem geschätzten Partner geworden.»





Blick zur Tagesmenu-Warmausgabe mit Wärmebrücken, «Schweizer Herd», Kombiteamer «Practico Vision», Hold-o-mat, Friteusen, neutralen und gekühlten

Garant für überdurchschnittliche Frische und Qualität in der Betriebs- und Mitarbeiterverpflegung. Dabei werden vor allem lokale und regionale Frischprodukte sowie typische Terroir-Produkte möglichst A la Minute zubereitet.

Renommierete Novae-Botschafter

Die von Generaldirektor Maxime Ballanfat geleitete Novae Restauration SA ist in diesem Zusammenhang mit renommierten und ausgezeichneten Gastronomen eine Kooperation und Partnerschaft eingegangen, so auch

mit Dominique Gauthier, Serge Labrosse und Pierre-André Ayer, welche als Novae-Botschafter amtieren.

17 Gault Millau-Punkte-Gastronom Pierre-André Ayer vom Restaurant Le Pérolles in Fribourg war es denn auch, der in einer ersten Planungsphase für die Erarbeitung der konzeptionellen Grundlagen des Angebots und der Gastro- und Küchentechnik-Infrastruktur im Restaurant «Le Plexus» beigezogen wurde: Benjamin Stempfel, Gerant und Küchenchef der Novae Restauration SA im «Le Plexus», bereitet heute zusammen mit seinem Team drei Tagesmenüs in A la Minute-Manier vor den Augen der Gäste zu. Dazu kommen reichhaltige, täglich frisch bestückte Selbstwahl-Buffets mit Antipasti, Salaten und Desserts. Dabei kommt der Terroir-Gedanke und der lokale und regionale Bezug und Charakter der Ausgangs- und Rohprodukte deutlich zum Ausdruck, was von den Gästen geschätzt wird.

Effiziente Küchentechnik

Dass die Realisierung der ambitionierten Zielsetzung, in einem grossen Selfservice-Betriebsrestaurant die Tagesmenüs und Spezialitäten auf dem Qualitäts- und Frische-Niveau der A la Carte- und A la Minute-Gastronomie zuzubereiten, überhaupt erst möglich wurde, ist nicht zuletzt der effizienten Gastro- und Küchentechnik im Küchen- und im Freeflow-Bereich zu verdanken, welche von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG aus einer Hand konzipiert und realisiert wurde. Sie hat den Zuschlag in einer öffentlichen Submission dank eines ausgezeichneten Preis/Leistungsverhältnisses ihrer Offerte erhalten.



Erfolgreiche Zusammenarbeit: Küchenchef Benjamin Stempfel, flankiert von Küchenplaner Christophe Petermann (links) und Bruno Dietz, Leiter Objekte der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Unterbauten — konzipiert, realisiert und geliefert von Hugentobler.

Dazu Bruno Dietz, Leiter Objekte bei der Hugentobler AG, zu GOURMET: «Bei der Konzipierung und Realisierung insbesondere des Freeflow-Bereichs galt es für uns, die architektonischen Vorgaben und die Grundidee von 'Le Plexus' auch im Freeflow- und Küchenbereich zu respektieren, weshalb der gesamte Takeout konsequent wellenförmig daherkommt und die Buffetaufbauten gemäss Kundenwunsch flach und kubisch sein mussten.»

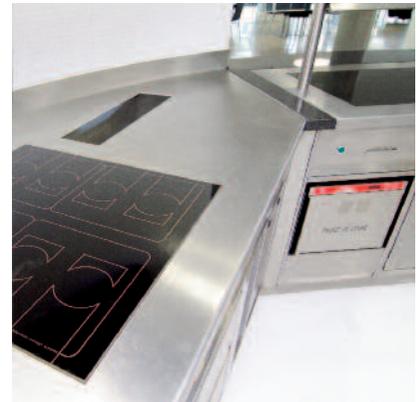
Und Christophe Petermann, Küchenplaner bei der Hugentobler AG, ergänzt: «In Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen von Groupe E und der Novae Restauration SA konnten wir noch in der Projektierungs- und Detaillierungsphase zahlreiche praxisbewährte Ideen und Verbesserungen einbringen, die sich ausgezeichnet bewähren, so dass heute im Küchen- und Freeflow-Bereich von 'Le Plexus' eine wirklich effiziente Lösung zur Verfügung steht.»

Im Mittelpunkt steht dabei der A la Minute-Menu-Posten mit Warmausgabe. Er ist mit folgenden Komponenten konfiguriert:

- ▶ 3 x Wärmeplatte mit Halogen-Wärmebrücke und Spuckschutz
- ▶ Integrierter «Schweizer Herd» mit flächendeckender Induktion, Ceran-Kochfeld und Bain-Marie (aus Hugentobler-Eigenproduktion)
- ▶ Hugentobler Kombiteamer «Practico Vision» 7 x 1/1 GN
- ▶ 3 Friteusen
- ▶ Griddleplatte
- ▶ 2 Hold-o-maten
- ▶ Salamander
- ▶ Wärmeschrank, Kühlt Schubladen



Die verschiedenen Freeflow-Bufferets sind rund und wellenförmig gestaltet und mit Granitabdeckung und kubischen Aufbauten versehen — massgeschneidert und auf Kundenwunsch realisiert von der Hugentobler AG.



Blick in die effiziente Produktionsküche sowie in die mit Meiko-Geschirrspülmaschinen ausgerüstete Spülküche.

Wichtige Features, entscheidende Details — sie machen den Unterschied.

Auch die sich in einem separaten Raum befindliche Kalte Küche/Pâtisserie ist top-effizient ausgerüstet, nämlich mit:

- ▶ Hugentobler Kombisteamer «Practico Vision» 11x1/1 GN
- ▶ gekühlte Vitrine, Kühlschränke und -schubladen von Hugentobler

Die eigentliche Produktionsküche besteht aus

- ▶ 2 x Elro-Flexipfanne 3 x 1/1 GN
- ▶ Schnellkühler und Schockfroster «FrigoJet»
- ▶ Hugentobler Kombisteamer «Practico Vision» 11x1/1 GN

Die Kältausgabe-Insel im Freeflow-Bereich verfügt über

- ▶ 2 Kühlwannen 3 x 1/1 GN für Salate, Desserts, usw.
- ▶ Spuckschutz
- ▶ Kaltlicht
- ▶ gekühlte Vitrine
- ▶ Offenausschank und Kaffeefullautomat von Franke sowie TCPOS-Touchscreen-Kassenstationen

Sämtliche runden und wellenförmigen Freeflow-Buffets sind mit Granitplatten veredelt.

Ergänzt wird die Freeflow- und Küchentechnik-Infrastruktur von einer Spülküche mit je einer Hauben- und Doppelkorb-Geschirrspülmaschine der Meiko Suisse AG. In der ersten Etage steht eine voll ausgerüstete Küche mit einem Kombisteamer «Practico Vision» 7 x 1/1 GN, mit einer integrierten Herdanlage mit zwei flächendeckenden Induktionskochfeldern, Salamander, Kühlschrank, Weinklimaschrank und Meiko-Gläserspülmaschine — alles aus einer Hand konzipiert, projiziert und realisiert von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, womit die Grossküchenspezialisten aus Schönbühl einmal mehr beweisen, dass eine ihrer absoluten Stärken auch in der Funktion als Komplettausrüster für Küche und Freeflow besteht!



Erfolgreiche Partnerschaft: Christophe Dumont, Verantwortlicher operationelle Leitung der Direktion Energie Services, links flankiert von Groupe E-Mediensprecher Christophe Kaempf und von Küchenplaner Christophe Petermann von der Hugentobler AG, sowie rechts flankiert von Küchenchef Benjamin Stempfeler und Bruno Dietz, Leiter Objekte der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

INFO-TIPP

Groupe E SA, Route de Morat 135, 1763 Granges-Paccot
Tel. 026 352 52 52, Fax 026 352 51 99
info@groupe-e.ch, www.groupe-e.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900, Fax 031 858 17 15
info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch

Igeho
Halle 1.0 · Stand D04