

Kompaktküche und Kombisteamer «Practico Vision» für Eddie's Cafébar, Brügg bei Biel:

Shopping-Gastronomie: Hoher «Output» aus Kompaktküche!

Wer einen Gastronomiebetrieb in einem Shopping-Center betreibt und während den Öffnungszeiten des Einkaufszentrums das volle kulinarische Programm anbietet, muss zur Bewältigung des hohen kulinarischen Outputs über eine höchst effiziente Küchentechnik-Infrastruktur verfügen. Das sagte sich der gewiefte Gastro-Unternehmer Eduard Wyss bei der Uebernahme des Shopping-Center-Lokals «Eddie's Cafébar» — und beauftragte die Hugentobler AG mit der Realisierung einer Top-Kompaktküche.

Von Chefredaktor René Frech



Impressionen von Eddie's Cafébar und der Shopping Mall im neu gestalteten Einkaufszentrum Migros Centre in Brügg bei Biel.

Besser könnte der Standort wirklich nicht sein: Eddie's Cafébar im Einkaufszentrum Migros Centre in Brügg bei Biel befindet sich direkt gegenüber dem Ausgang und den Kassenstationen der Migros. Es handelt sich um ein offenes und typisches Shopping- und Mall-Gastrokonzept mit 110 Sitzplätzen und 20 weiteren Sitzplätzen an der langgezogenen Bartheke. Dazu kommt eine Takeaway-Station, wo Passanten und eilige Kunden Snacks, Pizze,

GASTRONOMIE



Eddie's Cafébar ist auch ein Familienunternehmen (v.l.n.r.): Kathrin und Eduard Wyss mit Tochter Stephanie und Sohn Marco Wyss.

Top-motivertes und aufgestelltes Team in Eddie's Cafébar.



Hamburger und Grilladen zum Verzehr mitnehmen können. Eddie's Cafébar ist ein modernes, urbanes Restaurant, das von einem versierten Wirte-Paar geführt wird: Eduard und Kathrin Wyss betreiben im Seeland verschiedene Gastronomie- und Pub-Betriebe.

Restaurateur Eduard Wyss zu GOURMET: «Wir haben schon immer ein Auge auf die Shopping-Gastronomie geworfen, und als sich im Jahr 2006 Gelegenheit gab, einen Betrieb im Einkaufszentrum in Brügg bei Biel zu übernehmen, haben wir innert Wochenfrist zugeschlagen.»



Das neue Migros Centre Brügg bei Biel

In der Zwischenzeit ist das Einkaufszentrum Migros Centre in Brügg vollkommen erneuert und umgebaut worden. Es wurde anfangs März 2009 wiedereröffnet. Eddie's Cafébar ist neben einem M-Restaurant mit Takeaway die einzige Gaststätte im neuen Einkaufszentrum und ein Hochfrequenzbetrieb par excellence. Das kulinarische Angebot, sozusagen ganztags erhältlich, ist vielfältig, populär und voll im Trend: 18 verschiedene Pizze, Grilladen, Salate, zwei Tagesmenüs, Steaks, Hamburger, usw. gehören zu den am meisten gefragten Gerichten.

Kathrin und Eduard Wyss betreiben Eddie's Cafébar als eigentlichen Familienbetrieb: Zu den 15 Mitarbeitenden zählen vor allem auch Sohn und Küchenchef Marco Wyss sowie Tochter Stephanie Wyss.

Vom Triangel geprägt

Höchst eigenwillig und speziell ist der Grundriss des Betriebs, der sich unter einer Rolltreppe zwischen den zwei Shopping-Malls befindet — ein Triangel sozusagen, der unter der Aegide von Architekt und Innen-



Blick in die offene, von der Hugentobler AG konzipierte und realisierte Kompaktküche: Im Mittelpunkt die kombinierte Herdanlage «Der Schweizer Herd» mit ihren vielen Annex- und Zusatzfunktionen, so auch mit der integrierten gekühlten Saladette (unten).

architekt Werner Mathys (Oberdiessbach) geschickt genutzt wurde.

Entsprechend unüblich ist auch die offene Küche von Eddie's Cafébar, welche mit der Takeaway-Station kombiniert wurde. In enger Zusammenarbeit zwischen dem Architekten und den Küchenspezialisten der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl) ist eine veritable Kompaktküche mit hoher küchentechnischer Effizienz entstanden. Wer sie mit dem gastronomischen und kulinarischen «Tages-Output» in Beziehung setzt, kommt dabei aus dem Staunen nicht heraus.





Küchenchef Marco Wyss an der top-ausgerüsteten Takeaway- und Grillstation von Eddie's Cafébar.

Der Mann an der Pizza-Station ist ein wahrer Pizza-Akrobat: Eddie's Cafébar im Einkaufszentrum Migros Centre in Brugg bietet 18 verschiedene Pizze an.



Der «Schweizer Herd» im Mittelpunkt

In der Mitte der offenen Küche befindet sich eine halbhohe Wand. Dahinter ist eine Wandherdanlage des Typs «Schweizer Herd» der Hugentobler AG montiert, sozusagen das Herz der Küche von Eddie's Cafébar. Sie ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ 3 flächendeckende Induktionskochfelder
- ▶ 2 Ceran-Kochfelder
- ▶ Griddle-Platte

Küchen-Vision mit

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl) hat mit dem «Practico Vision» eine neue Generation von Kombiteamern entwickelt, welche die Vision vom einfachen und effizienten Handling in der Profi-Küche der Realität einen grossen Schritt näherbringt.



- ▶ Bain-Marie
- ▶ Teller- und Plattenwärmeschränke mit Türen im Herdunterbau
- ▶ 4 gekühlte Schubladen
- ▶ 1 Doppelfriteuse
- ▶ 1 integrierte Saladette (steckerfertiges Gerät)

Dazu kommen ein brandneuer und innovativer Kombi-steamer «Practico Vision» von Hugentobler (vgl. Kasten), ein Hold-o-mat, Pizza- und Kühlbalken beim Pizza-Ofen sowie eine Grillstation mit je einer Grill- und Griddle-Platte. Ebenfalls in der Kompaktküche platziert sind zwei Gehrig-Hauben-Geschirrspülmaschinen mit Osmoseanlage.

Kompetente Beratung und Konzeption

Konzipiert, projektiert und geplant wurde das ungewöhnliche Küchenkonzept seitens der Hugentobler AG von Ausbildungs- und Projektleiter Christian Mast und Küchenplaner Yves Krähenbühl. Restaurateur Eduard Wyss ist des Lobes voll ob der Arbeit der Küchenspezialisten: «Mit Hugentobler haben wir seit jeher beste Erfahrungen gemacht. Auch in unseren bisherigen Betrieben. Es war für uns deshalb selbstverständlich, bei der Realisierung der

«Practico Vision»

«Practico Vision» ist mit einem Touch-Panel und mit einzigartiger Logotechnik ausgestattet. Easy Cooking gibt jederzeit Einblick und Zugriff auf die laufenden Garprozesse. Der Quereinschub gewährleistet einfachstes Handling bei 100prozentiger Kapazitätsausnutzung.

Die Kombisteamer «Practico Vision» der Hugentobler AG gibt es in den Versionen 6 x 2/3 GN, 7 x 1/1 GN, 11 x 1/1 GN, 12 x 2/1 GN und 20 x 1/1 GN.

Die sechs wichtigsten Eigenschaften von «Practico Vision» sind:

- ▶ Vision Touch (Touchscreen-Panel, farbiges Display mit 3D-Icons, manuelle Bedienung wählbar)
- ▶ Easy Cooking (automatischer Prozessablauf, Anzeige des laufenden Garprozesses mit Zugriffsmöglichkeit, einfache Speicherung von Programmänderungen für bis 1000 Programme, ideal für Hilfspersonal und Nichtköche)
- ▶ Vision Agent (virtueller Berater, der Antworten zu den Grundfunktionen und Einsatzmöglichkeiten gibt)
- ▶ Bewährter Quereinschub (Einhandbedienung, 100prozentige Auslastung, gute Uebersicht, hohe Arbeitssicherheit)
- ▶ Pulver-Reinigungssystem (automatisches Reinigungssystem, vier verschiedene Reinigungsprogramme, nur ein Pulver für perfekte Reinigung, minimaler Ressourcenverbrauch)
- ▶ 5-Jahres-Garantie (längere Lebensdauer der Geräte, regelmässige Wartung, höhere Werterhaltung, exakt kalkulierbare Servicekosten)

Küche von Eddie's Cafébar auch diesmal die kompetenten Fachleute der Hugentobler AG beizuziehen. Sie haben angesichts der sehr speziellen Platz- und Grundrissverhältnisse ausgezeichnete Arbeit geleistet und aus der zur Verfügung gestellten Fläche ein Optimum herausgeholt.»

INFOCHECK:

Eddie's Cafébar, Erlenstrasse 40/im Migroscenter, 2555 Brügg
Tel. 032/372 75 44, Internet: www.eddfies-cafebar.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



Küchenchef Marco Wyss an der Seite des brandneuen Kombisteamers «Practico Vision» der Hugentobler AG. Das Touchscreen-Panel macht das Handling noch einfacher und übersichtlicher!

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft:
Restaurateur Eduard Wyss und
Küchenchef Marco Wyss, flankiert
von Ausbildungs- und Projektleiter
Christian Mast (links) und Küchenplaner
Yves Krähenbühl von der
Hugentobler SchweizerKochsysteme AG.

