

Neue Hugentobler-Küche und neues Buffet im Resort La Ginabelle in Zermatt

Matthias Abgottspon, was bringt Ihnen die neue Küche?

Das 4-Sterne-Wellness-Resort La Ginabelle in Zermatt hat im Jahre 2020 sein Angebot mit einem Neubau der Residenz Altiana vergrössert. Im Zusammenhang mit dem Neubau wurde auch die Küche komplett neu gebaut. Die Familie Abgottspon liess die Küche von der Hugentobler Kochsysteme AG realisieren. Frage an Matthias Abgottspon: Was bringt die neue Küche dem Betrieb konkret?

Herr Abgottspon, warum haben Sie in Ihrem Hotel eine neue Küche und ein neues Buffet gebaut? Hat sich diese Investition aufgedrängt?

Die neue Küche sowie der neue Restaurantbereich mit dem Buffet waren Teil des Neubaus «Residenz Altiana», der nahtlos an den bestehenden Teil angebaut wurde. Die bestehende Küche befand sich im Untergeschoss und die Speisen wurden mit einem Warenlift in den 1. Stock befördert. Die Vergrösserung des Restaurantbereichs ermöglichte uns, das Angebot zu erweitern – und nun betreiben wir neben unserem Halbpensions-Restaurant zwei weitere À-la-carte-Stuben. Dieses neue Gastronomiekonzept wäre mit der bestehenden Küche nicht möglich gewesen.

Weitere Gründe?

Ein weiterer Grund für die neue Küche ist die allgemeine Arbeitserleichterung für die Mitarbeitenden, wenn sich die Küche auf der gleichen Ebene wie das Restaurant befindet. Zusätzlich verbessert es die Kommunikation, wenn die Mitarbeiter persön-

lich und nicht über das Telefon miteinander kommunizieren, wodurch die Schnittstelle zwischen Service und Küche verbessert wird. Zudem erhoffen wir uns durch die neuen und modernen Arbeitsplätze einen gewissen Vorteil auf dem hart umkämpften Arbeitsmarkt.

Und was ist die Besonderheit des neuen Buffet-Bereiches?

Für alle Interessierten und Schaulustigen haben wir ein «Küchenkino» eingebaut. Restaurants und Küche trennen eine Glasscheibe, durch die man direkt auf den Herd oder Küche blicken kann. Man sieht, wie die Speisen frisch zubereitet und angerichtet werden.

Sie haben Ihr 4-Sterne-Wellness-Resort in Zermatt mit einem Neubau vergrössert. Warum dieser Neubau?

Der Fokus in der Residenz Altiana liegt auf «serviced apartments». Die Apartments können mittels Verbindungstüre für bis zu 16 Personen erweitert werden. Durch das vorhandene Hotel können wir diese Apart-

ments jedoch auch mit einem kompletten, hotelmässigen Service versehen. Zusätzlich zum neuen Restaurantteil haben wir auch den Wellnessbereich massgeblich vergrössert. Der Neubau gab auch dem bestehenden Hotel eine deutliche Aufwertung, und mit den Apartments können wir ein grösseres Kundensegment ansprechen, damit wir auch in Zukunft wettbewerbsfähig sind.

Zurück zur Küche. Was bringt Ihnen denn die neue Hugentobler-Küche konkret?

Die neue Küche von Hugentobler gibt unseren Köchinnen und Köchen die Möglichkeit, mit Geräten und Maschinen zu arbeiten, die auf dem modernsten Stand und von bester Qualität sind. Man merkt, dass Hugentobler nicht nur den Fokus auf Qua-



01



lität legt, sondern auch auf Funktionalität. Die Küche wurde genau auf unsere Bedürfnisse ausgerichtet, damit effizient und ohne grosse Laufwege gekocht werden kann.

Die zeitversetzte Produktion in der Küche ist ein zentrales Thema beim Hugentobler-System. Arbeiten Sie in Ihrer Küche ebenfalls nach diesem «System»?

Aktuell arbeitet unser Küchenteam nach der «herkömmlichen» Methode. Allerdings besitzen wir einen Schockfroster von Hugentobler, der schon rege genutzt wird und für gewisse Produktionen unverzichtbar geworden ist. Zurzeit arbeiten wir daran, inwiefern wir die zeitversetzte Produktion bei uns einsetzen können. Es gibt auf jeden Fall Bereiche, in denen diese Methode Kosten und Zeit sparen wird.

Wie haben Sie den Küchenumbau erlebt? Lief alles nach Plan – oder gab es auch Verzögerungen oder andere Herausforderungen?

Die Abschlussphase der Residenz Altiana und somit auch der neuen Küche fiel gerade in die Zeit des ersten Lockdowns sowie des darauffolgenden Sommers. Auf der Baustelle erlebten wir Lieferschwierigkeiten, die die ganze Planung und Fertigstellung nach hinten verschoben. Hugentobler konnte hier stets flexibel reagieren und war dann bereit, wenn es hiess: «Ja, ihr könnt die Küche einbauen.» Nicht zuletzt rührt diese Flexibilität der Firma Hugentobler her, dass sie ein grosses Lager mit ihren eigenen Geräten und Materialien betreibt und hier nicht all zu stark auf andere Lieferanten und Produzenten angewiesen ist.

Wie würden Sie die Zusammenarbeit mit dem Hugentobler-Team umschreiben?

Das Team von Hugentobler verfügt über eine sehr hohe Professionalität. Egal, mit wem wir es zu tun hatten, vom Aussendienst über den Planer bis hin zum Monteur vor Ort, auf Fragen und Anregungen konnte stets mit Lösungen reagiert werden. Bei Schwierigkeiten und Missverständnissen in der Planung wurde stets korrekt und kundenorientiert gehandelt, worüber wir sehr dankbar sind. ▶

[01] Stolz auf die neue Küche (v.l.n.r.): Sandro Loretan, Berater Kochsystemtechnik & Apparate im Wallis (Hugentobler), Matthias und Thomas Abgottspon, Küchenchef Markus Handau.

Frage an die Hugentobler-Experten

Matthias Kyburz und Peter Pfister:

Was ist das Besondere im «Resort La Ginabelle»?



Sie haben im Resort La Ginabelle in Zermatt nicht nur eine neue Hugentobler-Küche gebaut, sondern auch ein neues Buffet. Was ist grundsätzlich das Besondere bei diesem Umbau?

Matthias Kyburz: Die rollende Planung (teilweise während der Bauphase) und die sportliche Realisation in engen Zeitfenstern.

Wie war denn die Ausgangslage vor dem Umbau im Resort La Ginabelle?

Matthias Kyburz: Die Familie Abgottspohn hatte einen Neubau mit zusätzlichen Bettenkapazitäten geplant. Die bestehende Küche war zu klein. Thomas Abgottspohn bat uns um ein Angebot einer bereits geplanten Küche.

Neben der geplanten Küche offerierte Hugentobler eine zweite, prozesstechnisch optimierte Variante. Die neue Küche wurde dann nach der optimierten Variante gebaut. Warum?

Matthias Kyburz: Erstens lassen sich mit der optimierten Postenanordnung Arbeitsabläufe effizienter gestalten. Zweitens hatte der Grundriss in der Zwischenzeit schon Änderungen erfahren.

Gibt es Besonderheiten im Bereich Küche und Buffet?

Matthias Kyburz: In der Küche ist jeder Zentimeter genutzt – mehr Technik geht nicht mehr. Planungstechnisch Spitzenklasse, um effizient zu arbeiten. Nebst pulverbeschichteten Möbeln und ästhetisch wunderschönem, geflammtem Stein gibt's beim Buffet ein weiteres Extra: ein Kühlmöbel für Käse, Fleisch und Fisch. Eine in den Stein eingelegte Glasscheibe gibt den Blick auf den beleuchteten Inhalt frei. Jede Einheit ist – um die Emission der Gerüche zu vermeiden – hermetisch abgeschlossen und verfügt über ein eigenes Klima mit separaten Spezial-CNS-Verdampfern.

Zermatt ist mit dem Auto generell nicht erreichbar, fast alles muss mit der Bahn und mit Elektrofahrzeugen in den Ort transportiert werden. Hat das den Planungs- und Bauprozess komplizierter oder aufwändiger gestaltet?

Peter Pfister: Das hat mir am Anfang tatsächlich Sorgen bereitet. Aber sofort wurde klar, dass die Bau- und Transportunternehmen vor Ort Profis sind, die für jede Herausforderung eine Lösung finden. Klar waren mehr Arbeitsschritte notwendig: für Küche und Buffet mussten je vier LKWs zuerst in Täsch auf Motorwagen und dann am Eingang von Zermatt auf E-Transporter umgeladen werden. Wir waren sieben Hugentobler-Leute: vom Monteur über den Planer bis zum Berater, jeder packte mit an. So haben wir fürs Einbringen von Küche und Buffet je einen Tag gebraucht. Die Transportunternehmen haben toll gearbeitet – wir mussten keinen einzigen Schaden verzeichnen.

Hat der Standort Bern aus Walliser-Sicht auch Vorteile?

Matthias Kyburz: Dieses Projekt hat gezeigt, dass Hugentobler bei Planung, Montage und Service sehr schnell und unkompliziert vor Ort ist. Auch preislich spielt

es keine Rolle, ob wir im Berner Oberland oder in Zermatt eine Küche bauen oder den Service machen.

Kann man sagen, dass die Bedürfnisse des Hotels mit der neuen Küche und dem neuen Buffet nun komplett abgedeckt sind?

Matthias Kyburz: Die Familie Abgottspohn hat mit viel Weitsicht und Mut in die neue Küche und Buffetanlage investiert. Der Hotelbetrieb ist fit für die Zukunft, um die wachsende Zahl der Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Wir wünschen der Familie besten Erfolg! ■



Matthias Kyburz startete als Koch ins Berufsleben. Nach drei Jahren im Aussendienst von Hugentobler wechselte er vor acht Jahren in die Objektplanung, in der Zwischenzeit als Leiter Konzept und Objektplanung.



Peter Pfister brachte 20 Jahre Erfahrung im Bau und in mechanischen Werkstätten mit, als er zu Hugentobler kam. Zuerst war er sieben Jahre als Monteur für das Familienunternehmen tätig, nun als Projektleiter und Planer.