



David Gfeller, Projektleiter Grossküchenplanung bei der Hugentobler AG, und Erich Hofmann, technischer Leiter der BSG in der Küche der MS Rousseau.

Ahoi! Und e Guete!

Auf den Schiffen im Drei-Seen-Land werden die Gäste mit hausgemachten Menüs verwöhnt. Dass dies gelingt, verdanken sie nicht zuletzt der Hugentobler AG, die auch auf engstem Raum perfekte Schiffsküchen baut.

Publireportage Punkt neun Uhr legt die MS Rousseau ab. Dutzende Gäste haben im Schiff Platz genommen und genehmigen sich Gipfel sowie Kaffee. Insgesamt 350 000 Personen reisen pro Jahr mit den acht Schiffen der Bielensee-Schiffahrts-Gesellschaft AG BSG, viele von ihnen sind Stammkunden.

Die MS Rousseau ist das jüngste Schiff der BSG. Erst vor einem Jahr wurde es eingewassert. Seither verbindet es die Schiffroute Biel-Solothurn. Mit seinem lichtdurchfluteten Unter- und dem einladenden Freiluftdeck ist die MS Rousseau bei Tagesausflüglern, Familien und Bikern beliebt. Grund dafür ist auch das kulinarische Angebot. Denn auf allen Bielensee-Schiffen wird Hausgemachtes serviert.

Vom Fond über Suppen bis hin zum Gemüse-Ragout werden die Speisen frisch und von Grund auf selber zubereitet. Aus Platzgründen wird an Land produziert und auf dem Schiff aufbereitet. Die Köche bereiten die Gerichte im Sous-vide-Verfahren zu, portionieren und verteilen sie auf den Schiffen. Dabei ist logistisches

Know-how gefragt: «Wir haben sehr begrenzten Stauraum auf dem Schiff, sodass wir unsere Vorräte genau planen müssen», sagt Barbara Stähli, Stellvertretende Leiterin Gastronomie.

«Wir legen Wert darauf, dass auf den Schiffen eine qualitativ hochstehende

Bielensee-Schiffahrts-Gesellschaft AG

Die Bielensee-Schiffahrts-Gesellschaft AG BSG ist das grösste touristische Unternehmen im Drei-Seen-Land und erschliesst den längsten schiffbaren Wasserweg der Schweiz. Die Flotte umfasst acht Schiffe für insgesamt 150 bis 700 Personen. Das gastronomische Angebot wird durch die Tochtergesellschaft die BSG, der Bielensee-Gastro AG, betrieben, welche 70 Mitarbeitende beschäftigt.

 www.bielensee.ch



1



2



3

1. Barbara Stähli, Stv. Leiterin Gastronomie der BSG, präsentiert die versenkbare Kaffeemaschine.
 2. Christian Mast, Ausbildungs- und Projektleiter der Hugentobler AG, realisierte die «Compactküche» auf der MS Rousseau.
 3. Kleine Küche mit maximalem Output: Auf der MS Rousseau werden bis 140 Personen verköstigt.

Küche vorhanden ist, die auf minimalem Raum einen maximalen Output ermöglicht», sagt auch Erich Hofmann, technischer Leiter der Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG. Ein Wunsch, der ihm die Küchenbauerin Hugentobler AG erfüllt hat. Mit der Berner Unternehmung arbeitet die Bielersee-Schiffahrt bereits seit zehn Jahren eng zusammen. Seine Wahl hat Hofmann noch nie bereut, denn Hugentobler hält für jedes Problem eine Lösung bereit.

«In den acht Jahren, in denen ich die Region Seeland-Biel betreue, konnte ich mit der BSG eine enge, auf gegenseitigem Vertrauen basierende Kundenbeziehung aufbauen. Daher freut es mich sehr, dass wir dieses spannende Projekt, eine «Compactküche» auf einem Schiff zu bauen, zusammen realisieren durften», erzählt Christian Mast, Ausbildungs- und Projektleiter der Hugentobler AG. Bei der MS Rousseau war Hugentobler be-

reits von Anfang an in die Planung involviert. In der 12 Quadratmeter grossen Kombüse ist alles in Reichweite, die Kühlgeräte, der Practico-Vision-Kombi-steamer und die Fritteuse sind durchdacht platziert und der wenige, vorhandene Raum perfekt ausgenutzt. Von hier aus können die Speisen für die insgesamt 140 Bankettplätze problemlos regeneriert werden. «Die grösste Herausforderung war definitiv der knappe Platz», erinnert sich David Gfeller, Projektleiter Grossküchenplanung. Er musste Millimeterarbeit leisten, um die Rohre und Kabel nebst den anderen Installationen in der schmalen Wand zu verstauen.

Auf ihrer Route passiert die MS Rousseau etliche niedrige Brücken. Sie sind dermassen niedrig, dass auf dem Oberdeck nicht einmal die Kaffeemaschine auf der Theke stehen bleiben darf. Das Gerät mit Festwasseranschluss ist allerdings zu schwer, als dass es von Hand

verstaut werden kann. Auch für dieses Problem konnte Hugentobler innert kurzer Zeit eine perfekte Lösung präsentieren: Die Maschine kann auf einer kleinen Hebebühne elektrisch versenkt und wieder gehoben werden. Hugentobler hat das Unmögliche möglich gemacht. ■

Hugentobler AG

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist ein Schweizer Familienunternehmen und beschäftigt 110 Mitarbeiter. Die Firma verfügt über 40 Jahre Erfahrung und begleitet ihre Kunden von der Konzeptanalyse, Planung, Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Die persönliche Betreuung und ein breites Dienstleistungsangebot werden in der Firma Hugentobler grossgeschrieben.

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Grubenstrasse 107, 3322 Schönühl,
0848 400 900

 www.hugentobler.ch



Unterwegs zwischen Biel und Solothurn:
die MS Rousseau