



Die Ästhetik des Vier-Sterne-Hauses erkennt man auch ohne rosarote Brille: Das Hotel Uzwil beim Bahnhof Uzwil.

Die neue Küche im Hotel Uzwil, Uzwil:

Bereit für effiziente Kochmethoden

Uzwil ist bekannt als Sitz des global tätigen Technologiekonzerns Bühler Holding AG – und mit durchschnittlich 5,5 Uebernachtungen pro Aufenthalt für die schweizweit längste Aufenthaltsdauer! So lange bleiben die Gäste auch im Hotel Uzwil, das sich durch komfortable Gästezimmer und durch eine attraktive Gastronomie auszeichnet. Jetzt ist die Hotelküche vollkommen erneuert und von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG auf den neusten küchentechnischen Stand gebracht worden. Die neue Ausstattung ermöglicht die Umsetzung moderner Kochmethoden, die zur Effizienzsteigerung führen.

Text: Daniela Dambach, Fotos: Rolf Neeser und zVg

«Uzwe!» wie die Gemeinde im Dialekt heisst, hat weder touristische Attraktionen noch Kongresszentren zu bieten. Dennoch bleiben die Gäste hier länger als in jeder anderen namhaften Touristenhochburg. Mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 5,5 Uebernachtungen läuft sie selbst touristischen Hotspots wie St. Moritz, Zermatt und Zürich den Rang ab. Uzwil profitiert vom Geschäftstourismus,

den unter anderem die weltweit tätige Bühler AG animiert. Der Industriekonzern ist mit Abstand der grösste Arbeitgeber in Uzwil: An seinem Hauptsitz Uzwil beschäftigt das Technologieunternehmen rund 2500 Mitarbeitende – weltweit sind es über 10 000 Beschäftigte. Ein beträchtlicher Teil dieser Business-Gäste aus dem fernen Osten, Indien, China oder anderen entfernten Regionen und Konti-

nenten logiert im Hotel Uzwil, das von der zum Bühler-Konzern gehörenden Uze AG betrieben wird.

Von Langzeitgästen, Jonglagen und «Schäfli»

Das Vier-Sterne-Haus beim Bahnhof Uzwil zieht schon durch seine äussere Erscheinung alle Blicke auf sich: weiss eingefasste Tür- und Fensterbogen, die

Hotellerie



Impressionen von den Gästezimmern sowie von den Restaurations- und Banketträumlichkeiten im Hotel Uzwil in Uzwil.





Die Spezialisten der Hugentobler AG haben die Unterbauten der Bartheke massgeschneidert konzipiert und realisiert. Die gekühlten Schubladen sind eine Spezialanfertigung.

ein mediterranes Flair ausstrahlen, zieren die rosarote Fassade. Durch einen Torbogen gelangt man hinein in das gastliche Haus mit 43 gediegenen Gästezimmern und der Brasserie Allegra, die seit einigen Wochen in neuem Glanz erstrahlt und von einer attraktiv gestalteten Bar ergänzt wird.

Für Langzeitgäste hat das Hotel Uzwil ein weiteres Ass im Ärmel: 65 1½- bis 4½-Zimmerwohnungen mit gediegener Ausstattung! Die Suche nach den Gründen für die hohe Aufenthaltsdauer der Gäste in Uzwil führt zu diesen «Serviced Apartments», die ab 7 Tagen buchbar sind.

Dass die Synergien zwischen Wirtschaft und Bewirtung in Uzwil greifen, zeigt ein weiteres Beispiel: Das 2013 eröffnete Hotel «Schäfli», das «jüngste Kind» des Hotellerie-Unternehmens, wie es Direktor Roland Rhyner lächelnd nennt. Und er hat in Anbetracht der Erstjahresbilanz tatsächlich gut lachen: Die Belegung der 15 Gästezimmer beläuft sich auf über 54 %. Der Clou des stilvollen Designer-Hotels im tiefen Preissegment: Der «Receptio-



Kompetente Planung im Teamwork: Küchenchef Tiziano Botta, flankiert von den Hugentobler-Projekt- und Planungsleitern Günther Rüscher und Harald Blum (rechts im Bild).

nist» ist ein Automat! Das Check-in, das Check-out und die Bezahlung per Kreditkarte erfolgen vollautomatisch. Doch zurück ins Hotel Uzwil und zu General Manager Roland Rhyner. Das Wirkungsfeld des Hoteldirektors umfasst auch das Restaurant im Kundenzentrum der benachbarten Bühler AG. Seine Aufgabe besteht darin, die drei Säulen Restaurants, Hotel Schäfli und Hotel Uzwil symbiotisch zu vereinen. Uzwil ist die jüngste berufliche Station des erfahrenen Hotel Managers, der einst

eine Kochlehre im Palace Gstaad und die Hotel- und Gastronomiefachschule in Thun absolvierte. Den Schweizer Fünf-Sterne-Häusern blieb er treu, bis er Direktionsaufgaben im Ausland, unter anderem im Hilton Amsterdam und im Hilton Frankfurt wahrnahm. «Es ist eine Art Jonglage mit drei Komponenten, die es auszubalancieren gilt, um Gästen, Mitarbeitenden und Eigentümern gleichermaßen gerecht zu werden», skizziert General Manager Roland Rhyner sein Erfolgsrezept.



Blick in die top-modern und effizient ausgerüstete Küche im Hotel Uzwil. Die Unterbauten sowie die neutralen und gekühlten Schubladen wurden in der bewährten «Hygiene-Ausführung» gefertigt.

Eine neue Küche als Basis für mehr Effizienz

Zum Erfolg des Hotel Uzwil sollen auch die kürzlich abgeschlossenen Renovationen beitragen. Einem harten Eingriff wurde die Küche unterzogen: Mit dem Ziel, die Produktionsprozesse in der Küche zu optimieren und die Effizienz zu steigern, wandten sich Hoteldirektor Roland Rhyner und Food & Beverage-Manager René Meier an die Grossküchenspezialistin Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG bzw an die Hugentobler + Hammer AG. Das führende Unternehmen für Schweizer Kochsysteme war ihnen

bereits ein Begriff, und die begutachteten Referenzobjekte überzeugten restlos. Harald Blum, Projektleiter Planung bei der Hugentobler AG, verschaffte sich zuerst vor Ort einen Überblick über die Situation und die Bedürfnisse. Harald Blum zu GOURMET: «Von Anfang an fand ein reger Austausch zwischen Auftraggebern, Architekten und dem Küchenpersonal statt, um sich dem Ideal zielstrebig anzunähern.» Danach machte er sich an die Konzeption und Planung der neuen Küche, denn das ist Teil des Gesamtpakets an Dienstleistungen, welche die Hugentobler AG aus einer Hand

anbietet. Es umfasst sämtliche Schritte von der ersten Skizze bis zur Personalschulung nach der Inbetriebnahme.

«Vom ersten Gespräch bis zur Einarbeitung unseres Personal hatten wir dieselben Ansprechpartner, erreichbar unter einer einzigen Nummer – ein grosser Vorteil für die Kommunikation und für den Erfolg des Projekts», beschreibt Food & Beverage-Manager René Meier die enge Zusammenarbeit mit der Hugentobler AG. Dank der intensiven Bedürfnisabklärung und kompetenten Planung waren bei der Realisierung keine Anpassungen mehr nötig. «Die Herausforderung bestand



Das effizienzsteigernde Freeze'n'go-Konzept von Hugentobler: Projektleiter Harald Blum beim multifunktionalen «FlexiChef», Ausbildungs- und Projektleiter Günther Rüscher beim Schockkühler und -froster «FrigoJet» und Küchenchef Tiziano Botta bei einem der Kombi-steamer «Practico Vison» von Hugentobler, wo die Gerichte und Speisekomponenten auch regeneriert werden können.



auch darin, die A la Carte- mit der Produktionsküche für die Caterings und Bankette unter einen Hut zu bringen, um so gegenseitige 'Blockaden' zu vermeiden. Dabei hat Hugentobler planerische Kompetenz bewiesen», betont René Meier. Mit rund 400 Anlässen pro Jahr ist das Catering ein wichtiges Standbein des Hotel Uzwil, das mit Sälen und Stuben selbst über die passenden Räumlichkeiten für Meetings und Events verfügt. «Das von Hugentobler entwickelte Bankettsystem ist hier die optimale Lösung und eröffnet neue Möglichkeiten für die Gestaltung der Produktions- und Arbeits-

abläufe. Bei kluger Vorbereitung können über 200 Bankettgäste ohne weiteres innert 15 bis 20 Minuten bedient werden», erklärt Projektleiter Günther Rüscher die Vorteile des Bankettsystems von Hugentobler, das von energieeffizienten Kombi-steamern «Practico Vision» mit bewährtem Quereinschub und Touchscreen-Bedienungspanel ergänzt wird. Zu den weiteren effizienten Küchengeräten zählen der Schnellkühl- und Schockfroster «FrigoJet», ein Niedertemperaturgar- und Warmhaltegerät «Hold-o-mat», gekühlte Schränke und Schubladen in Hygieneausführung, ein multifunktionales Kipp-

Gargerät «FlexiChef» und – «last but not least» – das Herzstück, ein massgeschneidert konfigurierter «Schweizer Herd».

Neugierige Blicke erwünscht

«Die Küche ist optimal auf unsere Bedürfnisse abgestimmt. Es ist ein grosser Vorteil, dass die Projektleiter von Hugentobler selbst erfahrene Küchenchefs sind. Man diskutiert dadurch auf Augenhöhe», sagt Chef de Cuisine Tiziano Botta. Er kocht mit seinem Team rund 300 Mahlzeiten pro Tag aus frischen Zutaten, wenn möglich geliefert von ortsansässigen Landwirten. Als «French-Fusion» bezeichnet er



Der massgeschneiderte «Schweizer Herd» von Hugentobler steht im Mittelpunkt der Hotelküche: Küchenchef Tiziano Botta (links) und seine Brigade schätzen die neuen und effizienten küchentechnischen Einrichtungen, so auch die im Herdunterbau integrierten Tellerwärmeschubladen und das Warmhalte- und Niedertemperaturgar-Gerät «Hold-o-mat» der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Hotel General Manager Roland Rhyner (Bildmitte), Food & Beverage-Manager René Meier (rechts) und Küchenchef Tiziano Botta vom Hotel Uzwil zusammen mit den Hugentobler-Küchenspezialisten Harald Blum und Günther Rüscher (ganz links) vor dem Eingang ins Hotel Uzwil.



seinen Stil, der geprägt ist von Eindrücken von Australien bis China. Er schätzt die produktiveren Produktions- und Arbeitsabläufe, die weniger Stress bedeuten. Etwas hektischer zu und her ging es hingegen während der achtwöchigen Umbauphase, aber auch da konnte die 40köpfige Hotel-Crew auf die Unterstützung der Hugentobler AG zählen: Im Saal wurde eine provisorische Show-Küche mit Leihgeräten der Grossküchenspezialistin errichtet. Aus der Not wurde eine Tugend: Der Betrieb wurde ohne Unterbruch in gewohnter Qualität fortgeführt – und die Gäste genossen einen spannenden Blick hinter die Küchen-Kulissen. Auch jetzt, nach dem Umbau, gewährt der bewusst offen gehaltene Eingang tiefe Einblicke in die Küche. Verständlich, denn es wäre nichts als schade, den Gästen ein solch chromstahlglänzendes Prachtsexemplar von einer Küche vorzuenthalten!