



Altdorf ist nicht nur die Heimat Wilhelm Tells, sondern auch jene von Dätwyler. Hier wurde ein neues Gastro-Konzept realisiert.

Gastronomische Vielfalt bei Dätwyler Altdorf

Das Unternehmen Dätwyler mit Sitz in Altdorf ist eine gewichtige Arbeitgeberin im Kanton Uri.

Klar, dass hier auch die Mitarbeiterverpflegung eine wichtige Rolle spielt. Das eben erst realisierte gastronomische Konzept bietet mehr als ein klassisches Personalrestaurant.

Denn jetzt können hier sowohl Mitarbeitende als auch externe Gäste speisen.

Auch für Events bietet das Konzept den passenden Rahmen.

Um die unterschiedlichen gastronomischen Anforderungen erfüllen zu können, musste die Küche neu konzipiert und ausgerüstet werden. Projektierung und Realisierung der neuen Küche erfolgten durch die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Von Selma Schlaginhausen

40 operative Gesellschaften, Absatzmärkte in 80 verschiedenen Ländern, weltweit 5000 Mitarbeitende, 1300 Millionen Franken Umsatz – diese Zahlen gehören zu Dätwyler mit Hauptsitz in Altdorf. Der Konzern ist industrieller Zulieferer und Distributor von

technischen und elektronischen Komponenten und in den Bereichen Kabel, Dichtungstechnik, pharmazeutischen Verpackungen und technischen Komponenten tätig.

In Altdorf und Schattdorf beschäftigt Dätwyler rund 900



In den Restaurants sind ebenso wie die Dätwyler-Mitarbeitenden auch externe Gäste willkommen. Ein Blick in das Selbstbedienungsrestaurant

Mitarbeitende und ist damit ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor in Uri.

Ein neues Gastronomiekonzept

Dätwyler hat seinen Firmensitz in einem 1965 erbauten Fabrik- und Bürogebäude, das die Familie Dätwyler dem Personal einst als Schenkung übergab.

Hier herrscht punkto Design und Einrichtung auch heute noch der traditionell-moderne Stil der 60er Jahre vor, klare Linien und dezente Farbtöne beherrschen das Bild.

Seit anfangs 2012 mischt sich jedoch ein neuer Stil in das Gesamtbild: die Gastronomie im Hauptgebäude wurde vollständig neu konzipiert, die Räumlichkeiten neu aufgeteilt und ausgestattet, die Infrastruktur erneuert. Helle Räume, satte Farben und edle Materialien bringen nun modernen Chic in das Dätwylerhaus.

Früher war das gastronomische Angebot des Hauses klassisch ausgerichtet: Selbstbedienungsrestaurant und à la carte-Restaurant dienten als Personalrestaurant. Seit der Neuausrichtung ist die betriebseigene Gastronomie jedoch weit mehr als nur Mitarbeiterverpflegung. Nun auch zugänglich für externe Gäste und optimal nutzbar als Event-Location, bietet das Dätwylerhaus ein gastronomisches Gesamtpaket.



Für Events aller Art steht auch der Uristiersaal zur Verfügung – der grösste Saal in Uri. Bei Konzertbestuhlung finden 500 Personen Platz, bei Bankettbestuhlung deren 300 bis 400.

Ein Mann mit Ideen: Küchenchef Werner Maus

Die treibende Kraft ist Küchenchef Werner Maus, der seit 1995 bei Dätwyler tätig ist. Er ist wohl das, was man einen gastronomischen Tausendsassa nennt: voller Ideen und Tatendrang, immer auf der Suche nach neuen Inputs und stark in deren minutiöser Umsetzung.

Küchenchef Werner Maus zu GOURMET: «Ich probiere nicht aus – wenn ich etwas tue, dann bin ich zu 100 Prozent davon überzeugt!» Der gebürtige Belgier ist diplomierter Koch und Servicefachmann und hat an verschiedenen Stationen sein Wissen vertieft und seine gastronomische Intuition gestärkt. So kochte er



Brasserie und in das à la carte-Restaurant zeigt: Helle Räume und modernes Design schaffen eine edle und dennoch warme Atmosphäre.

beispielsweise bei Remo Beffa im Hotel Waldhaus Wolfsprung in Brunnen und bei Hanspeter Elsener im Ratskeller in Schwyz. Auch mit dem diesjährigen Gault Millau-«Koch des Jahres» Franz Wiget stand Werner Maus während zwei Jahren hinter dem Herd.

Die Idee zum Neukonzept hat Werner Maus während Jahren reifen lassen, bis der Zeitpunkt zur Realisierung gekommen ist. Küchenchef Werner Maus zu GOURMET: «Wir wollten weg vom klassischen Personalrestaurant. Neu sollten auch externe Gäste den Weg zu uns finden. Darunter sollte natürlich die Mittagsverpflegung der Mitarbeitenden nicht leiden – bei uns kann man immer noch schnell und günstig essen. Aber mit dem neuen Konzept wurde nun eben auch das andere Ende des gastronomischen Erlebnisses abgedeckt: die Gourmetküche. Wie ein roter Faden zieht sich dabei das moderne und warme Design durch alle Räumlichkeiten.»

So fährt denn die Küche dreigleisig:

- Im Selbstbedienungsrestaurant Brasserie kann man sich mit drei Menüs und einer Tagesspezialität schnell, günstig und gesund verpflegen. Hier stehen rund 95 Sitzplätze zur Verfügung, an die 130 Mahlzeiten gehen täglich über die Theke.
- Im à la carte-Restaurant wird in edler Ambiente getafelt. Wie auch in der Brasserie sind hier externe Gäste willkommen. Zwischen 30 und 60 Gäste können Platz nehmen. Zum Restaurant gehört auch ein separates Stübli und ein Foyer, welche – ebenso wie das Restaurant selbst – für Anlässe vermietet werden.
- Für Events aller Art steht auch der Uristiersaal zur Verfügung – der grösste Saal in Uri. Bei Konzertbestuhlung finden darin 500 Personen Platz, bei Bankettbestuhlung deren 300 bis 400.

Banketting als neues Kern-Business

Mit der Neuausrichtung der Gastronomie wurde auch der Event- und Bankettbereich ins Leben gerufen: Heute bereiten Werner Maus und sein Team zu rund 60 Prozent Speisen und Mahlzeiten für externe Anlässe zu, lediglich 40 Prozent fallen noch auf die Personalverpflegung.



Küchenchef Werner Maus im à la carte-Restaurant. Er war die treibende Kraft hinter der gastronomischen Neuausrichtung – und er ist ein Mann mit vielen Ideen, grossem Tatendrang und einem Auge fürs Detail.



Der Herd ist mit Ceran- und flächendeckenden Induktionskochfeldern konfiguriert, im Unterbau befinden sich offene Ablageflächen.



Blick in die neue Küche, welche für die drei Kernbereiche konzipiert ist: Die Küchenbrigade setzt sich aus drei Köchen zusammen, das

Die neue Küche

Anfangs 2012 wurde auch die Küche einer Totalrenovation unterzogen und die küchentechnische Infrastruktur erweitert. Konzipiert und realisiert hat die neue Küche die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Dabei wurde nicht nur die Infrastruktur fast vollständig erneuert, sondern auch die Raumaufteilung und die Abläufe wurden optimiert, damit die neue Küche die drei beschriebenen Kernbereiche gleichzeitig und effizient betreiben kann. Projektleiter Grossküchenplanung Toni Di Donato von der Hugentobler AG zu GOURMET: «Ein wichtiger Aspekt bei der Planung der Küche war die Optimierung der Arbeitswege. Diese sollten verkürzt werden und das Bündeln von Tätigkeiten erlauben.»

Durchdachte Raumaufteilung und hohe Effizienz

Mittig um den grossen Herd angesiedelt befindet sich nun der à la carte-Bereich. Im vorderen Küchenbereich ist das Ausgabebuffet des Selbstbedienungsrestaurants positioniert. Seitlich davon und in unmittel-



à la carte Restaurant, Selbstbedienung und Banketting. Gastronomie-Team zählt insgesamt 14 Mitarbeitende.

barer Nachbarschaft zum Schnellkühler/Schockfroster FrigoJet bilden Kombisteamer, Flexipfannen und Hold-o-maten eine Produktionslinie. Mit dem FrigoJet werden die Bankett-Speisen nach der Produktion umgehend heruntergekühlt – ohne dass die Küchenbrigade weite Wege zurücklegen muss. Im hinteren Bereich der Küche steht eine grosse Ablagefläche zur Verfügung, welche das gleichzeitige Anrichten von bis zu 80 Tellern erlaubt. Speisen für bis zu 300 Gäste kann die Küche nun problemlos zubereiten. Wesentliche Elemente der neuen Küche sind – gerade in Bezug auf das Banketting – die Kombisteamer, namentlich der Practico Vision (20 x 1/1 GN) und der Schnellkühler/Schockfroster FrigoJet (14 x 1/1 GN).

Drei Kernbereiche – eine Küche

Ein noch genauerer Blick auf die Küchentechnik zeigt, dass die neue Küche für alle drei Kernbereiche (Selbstbedienung, à la carte, Banketting) bestens ausgerüstet ist:



Drei Kombisteamer, drei Flexipfannen, zwei Hold-o-maten und ein Drucksteamer bilden die Produktionsstrecke für das Banketting.

- ▶ Die zwei bestehenden (kleineren) Kombisteamer wurden durch den schon erwähnten Practico Vision 20 x 1/1 GN ergänzt.
- ▶ Auch ein Drucksteamer konnte von der alten Küche übernommen werden. Daneben befinden sich neu zwei Hold-o-maten mit Kerntemperatursonden im Einsatz.
- ▶ Drei Flexipfannen von Elro (zweimal 112 Liter und einmal 136 Liter Fassungsvermögen) machen die Banketting-Produktionsstrecke komplett.
- ▶ Der FrigoJet (14 x 1/1 GN) wurde zum unentbehrlichen Arbeitsinstrument in der neuen Küche und ist gerade im Banketting unentbehrlich.
- ▶ Der massgefertigte Herd (2,90 m x 1,30 m) mit offenem Unterbau ist wie folgt konfiguriert:
 - ▷ zwei 2er-Cerankochfelder (das eine 2 x 4 kW, das andere 2 x 5 kW)
 - ▷ zwei flächendeckende 2er-Induktionskochfelder mit je 14 kW bieten vielfältige Möglichkeiten, welche mit einer Grillplatte und einem Induktions-Wok erweitert werden.
- ▶ Im Unterbau der CNS-Korpuse und -Arbeitsflächen befinden sich diverse Kühlschränke und -schubladen.



Der Schnellkühler/Schockfroster FrigoJet der Hugentobler AG ist ein wichtiger Bestandteil der neuen Küche: Dank dem FrigoJet konnte das Banketting- und Catering-Business überhaupt realisiert werden.

Zwischen der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und Küchenchef Werner Maus besteht eine langjährige und konstruktive Partnerschaft (v.l.n.r.): Toni Di Donato, Roland Weber und Werner Maus.



Verlässlicher und lösungsorientierter Grossküchen-Partner

Die Kosten des gesamten Küchenumbaus beliefen sich auf rund eine Million Franken. Bei der Planung und Realisierung der neuen Küche hat die Hugentobler Kochsysteme AG eng mit Küchenchef Werner Maus zusammengearbeitet, der bereits konkrete Vorstellungen von der neuen Küche mitbrachte.

Schon seit längerer Zeit arbeiten Küchenchef Werner Maus und Ausbildungs- und Projektleiter Roland Weber von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG erfolgreich zusammen. Dabei hat sich ein partnerschaftliches Vertrauensverhältnis aufgebaut. Küchenchef Werner Maus zu GOURMET: «Wir haben mit Hugentobler seit jeher ausgezeichnete Erfahrungen gemacht. Deshalb stand für uns ausser Frage, dass wir auch die neue Küche mit den Spezialisten von Hugentobler realisieren würden. Der reibungslose Verlauf von Planung, Projektierung und Realisierung hat unsere Haltung voll bestätigt.»

Einen verlässlichen und lösungsorientierten Partner in Sachen Grossküchentechnik an der Seite zu haben, ist für Küchenchef Werner Maus von zentraler Bedeutung – schliesslich ist das neue Gastro-Konzept ein herausforderndes (und erfolversprechendes!) Unterfangen.

Infos: Dätwyler, Gotthardstrasse 31, 6460 Altdorf, Tel. 041 875 11 22, Fax 041 875 18 70

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