

Die SVGG-Mitglieder im Grand Resort Bad Ragaz: Ein Blick in die Zukunft

Die Vertreterinnen und Vertreter der SVGG-Mitgliedfirmen treffen sich Mitte September 2019 in Bad Ragaz zu ihrer traditionellen zweitägigen Herbsttagung.

Neben den statutarischen Traktanden stehen gewichtige Themen zur Diskussion, welche die Zukunft des SVGG in starkem Masse beeinflussen könnten. Zudem steht eine geführte Besichtigung des neu renovierten Grand Resort Bad Ragaz auf dem Programm.

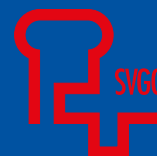
Text: GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: zVg.

Zuerst treffen sich die SVGG-Mitglieder im stimmungsvollen Alten Torkel in Jenins zu einem Get together-Meeting. Vor der eigentlichen Mitgliederversammlung im Hotel Tamina in Bad Ragaz steht ein Fachreferat des IT-Unternehmers Larkind Cerkezi zum Thema «Erlebnisse in der Gastronomie – was die Digitalisierung wirklich ist» im Mittelpunkt. Dabei wird es darum gehen zu erfahren und zu diskutieren, welchen Einfluss die zunehmende und sich rasch verbreitende Digitalisierung auf Hotellerie und Gastronomie ganz allgemein haben wird und welche hauptsächlichsten betrieblichen Prozesse und Abläufe in den Hotel- und Restaurationsbetrieben davon betroffen sein werden. Vor allem in den Bereichen Kommunikation, Reservation, Serviceleistungen, Zutritt und Transfers ist die Digitalisierung in der Lage, zusätzliches Effizienzsteigerungs- und Rationalisierungspotenzial

zu erschliessen und neuartige Dienstleistungen zu erbringen.

Im Mittelpunkt der eigentlichen SVGG-Herbsttagung stehen die Studien der Hochschule für Wirtschaft Zürich, welche vom SVGG im Zusammenhang mit der strategischen Neuausrichtung des Verbandes in Auftrag gegeben wurden. Zudem wird über die Zusammenarbeit mit der ENAK (Energieoptimierung), über die Garantiefristen von Lieferungen zwischen SVGG- und VSGG-Mitgliedern sowie über Berichte aus den Ressorts IGEHO 19 und GOURMET beraten.

Nach der Versammlung steht eine Führung durch das neu renovierte Grand Resort Bad Ragaz auf dem Programm, wo die SVGG-Mitglieder den Tag dann auch beim geselligen Zusammensein und bei kulinarischen Köstlichkeiten ausklingen lassen.



Davor Bratoljic

Editorial

Die in den letzten Wochen für die Schweizer Exportwirtschaft und den Tourismus sich markant verschlechternde Währungssituation könnte die Schweizer Tourismus-, Hotellerie- und Gastronomie-Branche vor neue Herausforderungen und Hotel- und Gastro-Unternehmer vor die Frage stellen, mit welchen Massnahmen und Investitionen sie ihre künftige Wettbewerbsfähigkeit bewahren oder sogar verbessern können.

In diesem Lichte betrachtet geht die diesjährige IGEHO im Messezentrum von Basel gerade zu einem richtigen Zeitpunkt über die Bühne, bietet sie doch die unbestritten beste Plattform für Hotel- und Gastro-Unternehmer, sich ein Bild über die heutigen Effizienzsteigerungs- und Rationalisierungsmöglichkeiten zu machen.

Der SVGG nutzt dieses Jahr erstmals genau diese fachliche Plattform, um sich und vor allem seine Mitgliedfirmen ins richtige Licht zu rücken: Der SVGG wird nämlich zum ersten Mal an der IGEHO mit einem eigenen Stand präsent sein und sich einem grossen Branchenpublikum vorstellen. Dabei sollen primär die SVGG-Mitgliedfirmen und ihre Marktleistungen im Vordergrund und im Mittelpunkt stehen.

Ein anderes, eher längerfristiges Ziel des SVGG ist die vor einem Jahr beschlossene Überprüfung der strategischen Ausrichtung unseres Verbandes. Im Auftrag des SVGG haben vier Studentengruppen der Hochschule für Wirtschaft Zürich (HWZ) eine Marktumfrage zu den Themen Verbandsziele, Auftreten, Erscheinungsbild und Verbandsnamen durchgeführt und ausgewertet und in diesem Zusammenhang den SVGG so richtig «durchleuchtet». Überprüft wurde seine Bekanntheit am Markt; sein Internetauftritt wurde nach Aktualität, Lesbarkeit, Erscheinungsbild und Attraktivität hinterfragt. In ihren jeweiligen Berichten unterbreiten die vier Studentengruppen auch gleich konkrete Vorschläge. Der SVGG-Vorstand hat an seiner letzten Sitzung davon Kenntnis genommen und beschlossen, die Berichte und Vorschläge der HWZ-Studenten an der kommenden Herbsttagung in Bad Ragaz vorzustellen und zu diskutieren.

Mit freundlichen Grüssen

Davor Bratoljic, Präsident SVGG

Gamatech AG:

Konsequente Qualitäts- und Kundendienst-Philosophie



1984 wurde die Firma Gamatech AG gegründet. Sie ist bis heute ein kompetenter, starker Partner in Beratung, Planung und Ausführung von Grossküchentechnik sowie Einrichtungen für Restaurantbetriebe, Hotels, Systemgastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, Baranlagen, Cafeterias, Spitäler, Heime, Metzgereien und Industriebetriebe.

Die Qualitätsansprüche, welche die Gamatech AG bei der Gründung für sich definierte, sind nach wie vor die gleichen. Mit Vertretungen von weltweit namhaften Herstellern können wir jeden Bereich abdecken, gezielt und rasch auf die Kundenwünsche eingehen. Unser fachkompetent geschultes Team wird Ihre Wünsche bis ins Detail planen und ausführen. Wir sind ein junges, aufgestelltes und dynamisches Team, welches individuelle Lösungen für jede Herausforderung findet. Abgerundet wird dies mit einem kompetenten Kundenservice, der schnell, sauber, flexibel reagiert und agiert. Die langjährigen Partnerschaften mit unseren Lieferanten prägen den Geschäftserfolg der Gamatech AG

ebenfalls über die vielen Jahre. Das Geschäftsleben ist wie eine Zugfahrt mit all den Haltestellen und Umwegen, die eine Fahrt mit sich bringt. Auf unserer Fahrt werden wir vielen interessanten Lieferanten bzw. Partnern begegnen, die zusteigen und uns auf unserer Fahrt begleiten. Die Fahrt bringt viele neue und wertvolle Kontakte und Beziehungen mit sich, die gepflegt werden. Auch erleben wir schöne und interessante Momente, zugleich aber regen uns auch Gespräche zum Nachdenken an, die auch unseren gesteckten Zielen zum Erfolg verhelfen sollen. Der Erfolg besteht darin, zu jeder Partnerschaft eine gute Beziehung zu pflegen. Wir wünschen uns, dass die Fahrt jeden Tag schöner wird und wir an Herausforderungen wachsen sowie die Power mit Erfolg im Gepäck haben.

Das Service- und Montageteam ist nicht nur bei Reparatur-, Inspektionswartungen und Montageeinsätzen unterwegs, sondern ist auch der Servicepartner unserer langjährigen Partner. Vom einzelnen Gerät bis hin zur

kompletten Grossküche übernehmen wir gerne das Zepter für Sie. Sie erhalten eine vollumfassende Montage. Bei der Übergabe erhalten Sie eine funktionierende, auf Ihre Wünsche abgestimmte Küche, die von unseren Fachkräften eingebaut und in Betrieb genommen wird. Sollte eines Ihrer Geräte einmal eine Panne erleiden, sind wir rasch zur Stelle, um den Defekt zu beheben und das Gerät wieder funktionstüchtig zu machen.

Die Nähe und das Vertrauen sowie der persönliche Kundenkontakt liegen uns sehr am Herzen. Wir wollen gute Produkte vertreiben und glückliche und zufriedene Kunden haben, die uns vertrauen und sich in der Obhut der Gamatech AG wohlfühlen.

Gamatech AG
Im Riet 7
8308 Illnau/Zürich
Tel. 052 346 24 27
info@gamatech.ch
www.gamatech.ch

GINOX Swiss Kitchen:**Edelstahl für alle Fälle**

Mit einer Geschichte, die ihren Ursprung im 19. Jahrhundert hat, ist GINOX ein 100prozentiges Schweizer Unternehmen. GINOX Swiss Kitchen ist in Montreux domiziliert und stellt in der Schweiz und den Emiraten Abzugshauben, Kühlschränke und Unterbauten, Wasserabläufe und Edelstahlmöbel für den Gastrobedarf her. Die von GINOX angewendeten Standards genügen den höchsten Anforderungen an die Materialqualität, die Veredelung und die Haltbarkeit – sei es in einer Produktionsküche eines Unispitals, bei einem Sternekoch, im Selbstbedienungsrestaurant eines Unternehmens oder in der neuesten Trendbar: GINOX Lösungen befriedigen jedes Jahr mehrere hundert neue Kunden in der Schweiz, in Europa und im Mittleren Osten. GINOX versteht es, seine Produkte mit original Schweizer Knowhow in Komplettlösungen in Eigenregie zu integrieren, dies immer mit bewährten Partnern aus der Verarbeitung von Stein, Holz und Glas sowie ausgewählten Premium Fremdgeräteherstellern.

Die Serviceleistungen von GINOX decken das ganze Spektrum von Audit über Planung, Design, Herstellung, Montage, Schulung bis hin zur Wartung und Reparatur ab. Mehr als 200 Mitarbeitende an fünf Standorten auf über 10 000 m²



setzen täglich ihre ganze Energie in den Dienst der Kunden. Um den stetig wachsenden Ansprüchen der Kunden an kurzen Umsetzungszeiten zu genügen, stehen fünf Biegemaschinen und zwei Laser/Stanzmaschinen zur Verfügung. Damit können aus den von 30 Zeichnern gestalteten Plänen in Revit (BIM) und Produktdesigns in Inventor fertige Freeflow-Einrichtungen und Küchen hergestellt werden, die von den fünf Montageteams innert Kürze realisiert werden können. Anschliessend sind die mehr als 20 Servicemitarbeiter am Drücker, die den Kunden eine lange und zufriedene Nutzungsdauer ihrer Einrichtung garantieren.

Highlight: Die selbstreinigenden Abzugshauben von GINOX amortisieren sich innert weniger als drei Jahren, indem sie die Aufwände an Reinigung, Wartung, Stromkonsum, Feuerschutz und Wasserverbrauch sehr stark reduzieren. Als eines der ersten Objekte des Internet der Dinge für die Profiküche kombinieren sie schweizerisches geistiges Eigentum von Tonkugelfiltern und Biotechnologie.

Ginox SA
Route des Châtaigniers 13
1816 Chailly-Montreux
Tel. 021 925 49 49
contact.europe@ginoxgroup.com
www.ginoxgroup.com



KBZ und NIEBO – das steht für:

Eine professionelle Lösung für mobile Kücheneinrichtungen



Für jede Situation hat KBZ für Sie die richtige Küchenlösung. Unser Partner Niebo ist bereits seit Jahren erfolgreich aktiv in verschiedenen Ländern. Ausserdem haben wir uns in diversen Branchen wie z.B. in der Pflege, Industrie, Militär, Justizvollzugsanstalten und in den Behörden umfassende Kenntnisse und Erfahrungen erarbeitet. Dadurch, dass Sie immer einen einzigen Ansprechpartner haben (den jeweiligen Projektleiter), sind wir in der Lage, das Gesamtprojekt schnell und in pragmatischer Weise umzusetzen.

Zertifizierte Anlagen!

Unsere Anlagen entsprechen jederzeit sämtlichen Anforderungen, wie z.B.

- HACCP-Anforderungen
- rutschfesten Böden
- Ausführung in Edelstahl
- mechanische Luftzufuhr und Abfuhr in warmen Küchen
- die Geräte können jederzeit auf Wunsch ausgetauscht werden
- alle Kühlsysteme sind zertifiziert (FCKW-frei, STEK-Anforderungen und CE-Zeichen)

KBZ-Philosophie

Die Zufriedenheit unserer Kundschaft steht im Mittelpunkt unseres Tuns. Aus diesem Grund identifizieren wir uns mit jedem Projekt auf ein Neues und können als unabhängiges Unternehmen gezielt und flexibel auf individuelle

Kundenbedürfnisse eingehen. Eine langfristige Partnerschaft mit unseren Kunden ist uns wichtig; aus diesem Grund arbeiten wir eng mit unseren Lieferanten zusammen und gewährleisten damit eine hohe Servicequalität.

KBZ Gastronomie-Einrichtungs AG
Netzbodenstrasse 23b
4133 Pratteln
Tel. 061 813 75 75
contact@kbz-gastro.ch
www.kbz-gastro.ch



Kibernetik AG:

Eismaschinen – aus Überzeugung

Eis für ein kühles Getränk bei heissen Temperaturen. Eis für ein schön präsentiertes Buffet in Ihrem Restaurant oder Hotel. Eis zur Kühlung bei physikalischen oder chemischen Experimenten. Eis zur aktiven Regenerierung bei Verletzungen. Eis für die Produktion und Lagerung von Lebensmitteln – egal für welche Anwendung Sie Eis benötigen, die Kibernetik AG hat die richtige Eisart und Eismaschine in der passenden Grösse.

Führender Anbieter im Eismaschinenmarkt

Mit einer Innovation in der Eisherstellung startete im Jahre 1965 die Erfolgsgeschichte der Kibernetik AG. Das damals entstandene micro-cube Eis gilt noch heute als Mass aller Dinge, wenn es um Feineis geht. Aber auch die anderen gängigen Eisarten wie Würfel, Nugget, Flocken oder Scherben gehören zum Standardsortiment der Kibernetik AG.

Erstklassige Qualität

Eismaschinen aus dem Hause Kibernetik garantieren geprüfte Qualität. Die Erfahrung aus mehr als einem halben Jahrhundert und die enge Zusammenarbeit mit anderen Herstellern stellen sicher, dass die



angebotenen Eismaschinen in Bezug auf Technik, Materialien und Verarbeitung den aktuellen Qualitätsstandards entsprechen.

Bewährte Begleitung

Die Zusammenarbeit mit der Kibernetik AG ist sehr persönlich und nachhaltig. Wer auf Kibernetik setzt, baut auf langjährige Erfahrung und spezialisiertes Eismaschinen-Know-how. Persönliche Beratungen, Situationsanalysen oder andere Abklärungen gehören zum Standard.

Auf Fragen und Anliegen reagieren die Mitarbeitenden schnell, kompetent und verbindlich.

Verlässlicher Service

Der optimale Betrieb ist der Normalfall. Denn Kibernetik Eismaschinen arbeiten in der Regel problemlos. Bei Störungsfällen sind unsere Servicetechniker schweizweit schnell zur Stelle. Verschiedene Service-Abonnemente sorgen für eine sehr gute Werterhaltung über viele Jahre hinaus.



Kibernetik AG
Langäulistrasse 62
9470 Buchs SG
Tel. 081 750 52 00
info@kibernetik.ch
www.kibernetik.ch