

## Edelstahl als Mass aller Dinge in der Profi-Küche

Im Hotel Interlaken in Interlaken trafen sich die Exponenten jener SVGG-Mitgliedfirmen zu einem Fachgespräch, welche sich hauptsächlich mit der Verarbeitung von Edelstahl (Chromnickelstahl, CNS) befassen, der bekanntlich vorwiegend in professionellen Gross- und Spülküchen zur Anwendung kommt. Das Roundtable-Gespräch moderierte Urs Buri von der Schmocker AG.

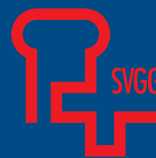
Warum ist CNS in den Profi-Küchen so verbreitet und welche Vorteile und Eigenschaften hat CNS im Küchenalltag?

**Urs Buri:** CNS hat sich auf dem Markt etabliert, weil der Chromnickelstahl eine optimale Oberflächenverarbeitung und -struktur ermöglicht. Aus der Optik der immer rigoroseren Hygiene-Anforderungen in der Profi-Küche kommt der Qualität von CNS eine zentrale Bedeutung zu. Dazu kommt, dass gerade auch aus Hygiene-Ueber-

legungen bei Unterbauten die fugenlose Verarbeitung und die «runden Ecken» zum Standard geworden sind. **Markus Steiner:** Mit der Verarbeitung von CNS haben ganze Kücheneinrichtungen das gleiche «Schnittbild», d.h. die gleiche Oberflächenbeschaffenheit. In der Schweiz wird generell hochwertiger Chromnickelstahl verarbeitet, was auch zu wesentlichen Vorteilen bei der Reinigung und Hygiene führt, indem handelsübliche Reinigungsmittel den CNS-Oberflächen nichts anhaben können.



Das jüngste SVGG-Roundtable-Gespräch fand im Hotel Interlaken in Interlaken statt (v.r.n.l.): Andreas Scherrer von der Jeka AG, Markus Steiner von der Chromag AG Grossküchen, SVGG-Präsident Hans Gertsch von der Elro-Werke AG, Alfred Halder von der Rilling AG, Urs Buri von der Schmocker AG, GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech.



Hans Gertsch

### Editorial

Der SVGG ist sozusagen die Nachfolgeorganisation der Vereinigung der Schweizerischen Grossküchenhersteller (VSGH). Wenn ich dies hier und heute besonders erwähne, so deshalb, weil sich vor kurzem aus den Reihen des SVGG kompetente Persönlichkeiten und Exponenten zu einem Roundtable-Gespräch getroffen haben, das sich just mit der Thematik der Grossküchen bzw. der Küchenbauer und Edelstahlverarbeiter befasst hat. Die Thematik dieses jüngsten SVGG-Roundtable-Gesprächs ist also zu ihren Wurzeln zurückgekehrt.

Die schweizerischen Anbieter von Chromnickelstahl-Einrichtungen (und damit die diesbezüglichen SVGG-Mitgliedfirmen) stehen heute unter einem starken Konkurrenzdruck durch ausländische Produzenten, welche mit vermeintlich attraktiven Konditionen versuchen, im schweizerischen Grossküchenmarkt Fuss zu fassen. Doch die Stärken und Trümpfe der meist gewerblich strukturierten Schweizer CNS-Anbieter sind überzeugend genug, dass sie sich im Markt erfolgreich zu behaupten vermögen: Beratung, Planung, Kundennähe, Spezialisierung, Mass- und Qualitätsarbeit und ein ehrliches Qualitäts- und Servicebewusstsein machen die schweizerischen Edelstahlverarbeiter zu kompetenten und erstklassigen Ansprechpartnern und Generalisten in Sachen CNS und Küchenbau. Das Roundtable-Gespräch hat dies einmal mehr zum Ausdruck gebracht.

Gerade dieses ausgeprägte Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein ist es, das mit dem Qualitäts-Credo des SVGG schlechthin übereinstimmt. Es geht darum, dass sich die traditionellen schweizerischen Werte in der Geschäftsphilosophie und in den Kundenbeziehungen trotz aller Widrigkeiten durchsetzen. Sie bilden bekanntlich auch das ethische Fundament des SVGG.

Mit freundlichen Grüßen

Hans Gertsch, Präsident SVGG



SVGG-Präsident Hans Gertsch von der Elro-Werke AG.



unseren Unternehmen zu Gesamteinrichtungen für Buffet- und Kücheneinrichtungen geworden. Von uns erwartet man Kompetenz und Erfahrung, und es ist verständlich, dass von diesem Knowhow nicht nur die Endkunden, sondern vielfach auch die Gastro- und Küchenplaner profitieren. Ein weiteres kommt dazu: Im Zusammenhang mit der Realisierung von Kücheneinrichtungen ist man als Anbieter von CNS-Einrichtungen schnell einmal auch mit den Problemen der Kältetechnik konfrontiert. Dank unserer Kundennähe und den kurzen Distanzen sind die Monteure und Servicetechniker entsprechend schnell zur Stelle, wenn es um Abklärungen und Problemlösungen im Bereich der Kältetechnik geht.

**Alfred Halder:** Genau das gehört zu den Stärken der in der Schweiz tätigen CNS-Anbieter und Küchenbauer: Sie bieten eine überdurchschnittliche Servicebereitschaft auch nach Fertigstellung eines Auftrages. Sie sind auch stark bei der Realisierung von Sonderwünschen und Spezialanfertigungen, welche den konkreten Gegebenheiten vor Ort angepasst sind. Bei Grossfirmen aus dem Ausland ist man da schnell einmal «am Ende der Fahnenstange». Als Schweizer CNS-Anbieter und auch als SVGG-Mitglieder sollten wir solche

## Das sind die CNS-Experten vom Roundtable-Gespräch

### Gesprächsleitung

Urs Buri, Schmockler AG,  
Selfservice-Buffetanlagen und  
Grossküchen, Interlaken

### Gesprächsteilnehmer

- ▶ Hans Gertsch, Elro-Werke AG,  
Bremgarten
- ▶ Alfred Halder, Rilling AG  
Grossküchen, Staad
- ▶ Andreas Scherrer, Jeka AG,  
Ladenbau, Arlesheim
- ▶ Markus Steiner, Chromag AG  
Grossküchen, Steinhausen

**Gesprächsprotokoll:** Stephan  
Frech, Verlagsleiter GOURMET

(Blasius Burch von der Resta AG,  
Flawil, war kurzfristig verhindert.)



Markus Steiner von der Chromag AG Grossküchen.





Urs Buri von der Schmocker AG.



Andreas Scherrer von der Jeka AG.





Alfred Halder von der Rilling AG.



## SVGG

SVGG Geschäftsstelle  
 Abendweg 4, 8038 Zürich  
 Tel. 044 487 10 48  
 Fax 044 487 10 44  
[info@svgg.net](mailto:info@svgg.net), [www.svgg.net](http://www.svgg.net)

## Mitglieder

Alto-Shaam (Switzerland)	8003 Zürich	Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG	3322 Schönbühl
Beer Grill AG	5612 Villmergen	Hupfer Schweiz AG	6203 Sempach-Station
Berndorf Luzern AG	6203 Sempach-Station	Jeka AG	4144 Arlesheim
BioTrans AG	9532 Rickenbach	KBZ-Gastronomie-Einrichtungen AG	4133 Pratteln
Brita Wasser-Filter-System AG	6025 Neudorf	Kibernetik AG	9470 Buchs SG
BWT AQUA AG	4147 Aesch	Meiko (Suisse) AG	8117 Fällanden
Chromag AG Grossküchen	6312 Steinhausen	Menu System AG	9014 St. Gallen
Comenda (Schweiz) AG	4153 Reinach	Miele AG Professional	8957 Spreitenbach
Diversey Schweiz	9542 Münchwilen	Pahl Grossküchentechnik AG	8953 Dietikon
Ecolab (Schweiz) GmbH	4132 Muttenz	Rational Schweiz AG	9435 Heerbrugg
Egro Suisse AG	5605 Dottikon	Resta AG	9230 Flawil
Electrolux Professional AG	6210 Sursee	Rieber AG	8360 Eschlikon
Elro Werke AG	5620 Bremgarten	Rilling AG Grossküchen	9422 Staad
Franke Kaffeemaschinen AG	4663 Aarburg	Salvis AG	4665 Oftringen
Gamatech AG	8308 Illnau	Schmalz Distributions-Systeme AG	2560 Nidau
Gastrofrit AG	9400 Rorschach	Schmocker AG	3800 Interlaken
Gehrig Group AG	6275 Ballwil	Steinfels Swiss	8411 Winterthur
Ginox SA	1815 Clarens	van Baerle AG	4142 Münchenstein
Gisi + Partner GmbH	5617 Tennwil	Wiba AG Gastro Equipment	5506 Mägenwil
Heer AG	4153 Reinach	Winterhalter Gastronom AG	9464 Rüthi