

Wir zeigen
unsere Referenzen:
Restaurant
Kunsthalle, Basel



CANDRIAN
CATERING

Zahlen & Fakten:

Objekt: Kücheneinrichtungen Restaurant Kunsthalle, Basel

Web: www.restaurant-kunsthalle.ch

Kunde: Candrian Catering AG, Zürich (www.candriancatering.ch)

Ausführung: Juli bis November 2012

Investitionsvolumen: 350 000 Franken für die Küche (total rund 7 Mio. Franken)

Sitzplätze: 135 drinnen, 140 draussen

Mitarbeitende: 40 Vollzeit, 25 Teilzeit

Fläche: 1300 Quadratmeter

Architektur: Miller & Maranta, Basel (www.millermaranta.ch)

Gastroplanung: Axet GmbH, Embrach (www.axet.ch)

Kunde:

Die Candrian Catering AG gehört zu 100 Prozent der Familie Candrian. Die Candrian Catering AG wies 2011 einen Jahresumsatz von netto 118 Mio. Franken aus und beschäftigte 1300 Mitarbeitende. Candrian Catering betreibt 24 Restaurants, 14 Bars, 4 Cafés, 13 Take-aways, 1 Catering Service und 2 Hotels.

Ausgangslage:

Die Kunsthalle ist eines der traditionsreichsten Basler Restaurants. Die über 25 Jahre alte Küche entsprach nicht mehr den Anforderungen und Vorschriften. Von Anfang Juli bis Mitte November 2012 wurden rückwärtige Räume, Haustechnik, Küche und Büffetanlage erneuert.

Herausforderung:

Die alte Bausubstanz war problematisch. Dadurch musste vor Ort sehr flexibel auf neue Voraussetzungen reagiert werden. Speziell ist die Lösung für ein Gläsergestell, das 1,2 Tonnen Gewicht tragen muss und an einer Decke aufgehängt wird, die dieses Gewicht nicht ohne zusätzliche Massnahmen tragen kann.

Neue Küche – neue Kunst

«Die Simeta AG hat immer die bestmögliche Lösung für uns gesucht.»

Thomas Keller, Geschäftsleitung Candrian Catering AG

Wo Tradition auf Kunst trifft, ist auch traditionsreiches und kunstvolles Handwerk gefragt. Deshalb setzt die Candrian Catering AG beim Betrieb des Restaurants Kunsthalle in Basel auf höchste Qualität. Und deshalb vertraute die Candrian Catering AG für eine komplett neue Küche auch der Simeta AG.

Die Candrian Catering AG weiss sehr genau, worauf es in der Gastronomie ankommt. Die Familie Candrian betreibt in 4. Generation das Bahnhofbuffet in Zürich. Seit 1999 heisst ihr Unternehmen Candrian Catering AG. Das gastronomische Spektrum reicht vom Take-away bis zum traditionellen Restaurant, vom Catering Service über den Franchisebetrieb bis zur 5-Sterne-Hotellerie. 300 Mio. Franken sollen allein ins Grandhotel Suvretta House in St. Moritz investiert werden. Fünf neue Gastrokonzepte werden 2014 im neuen Bahnhof Zürich präsentiert werden (Sushi, Tapas, Kaffee, Glacé, Bretzel).

In den letzten sechs Jahren hat sich der Jahresumsatz der Candrian Catering AG auf fast 120 Mio. Franken verdoppelt. Die Betriebe im Hauptbahnhof Zürich generieren inzwischen noch 60 Prozent des Gesamtumsatzes. Zehn Betriebe werden mittlerweile ausserhalb der angestammten Domäne von Bahnhöfen geführt. Die Kunsthalle Basel gehört zu den besonders beliebten Lokalitäten.

Das soll dank des Faceliftings des Restaurants auch so bleiben. Ganz nach dem Motto: neue Küche – neue Kunst. Christoph Banz, Executive Küchenchef der Candrian Catering AG: «Mit der neuen Küche erreichen wir auch eine neue Qualität. Die Abläufe sind besser. Zudem motiviert das schöne Umfeld. Kochen ist eine Gemütssache. Je besser man sich fühlt, desto besser kocht man.»

2008 übernahm die Candrian Catering AG das Restaurant Kunsthalle, das sich in einem Gebäude aus dem 19. Jahrhundert befindet. Die mangelnde Bausubstanz sorgte auch beim Neubau der Küche für Schwierigkeiten. Die Simeta AG war der Herausforderung gewachsen. Thomas Keller, Mitglied der Geschäftsleitung der Candrian Catering AG: «Wir haben hohe Erwartungen. Diese hat die Simeta AG gut erfüllt. Sie bot das beste Preis-Leistungs-Verhältnis. Zudem war sie stets präsent und reagierte schnell auf Wünsche und neue Situationen.» ▶

simeta

Der Garten des Restaurants Kunsthalle ist im Sommer ein beliebter Treffpunkt für eine lauschige Auszeit mitten im Zentrum von Basel.



► Eine Knacknuss war ein Gläsergestell, das 1,2 Tonnen Gewicht tragen und an einer Decke aufgehängt werden sollte, die dieses Gewicht wegen der schlechten Bausubstanz gar nicht tragen kann. Die Simeta AG schaffte es, die Vorstellungen der Architekten, die Wünsche der Bauherren sowie die

geben. Doch die Simeta AG hat immer die bestmögliche Lösung für uns gesucht. Und das mit viel Fingerspitzengefühl. Es braucht schon Mut, einem Architekten zu sagen, dass etwas nicht geht. Da stehen mögliche weitere Aufträge auf dem Spiel. Das hat die Simeta AG gut gelöst. Und wenn es heikel wurde, kam immer der Chef. Das war ein extremer Vorteil. So sind die Entscheidungswege kurz, und die Mitarbeiter vor Ort arbeiten besser.»

hing sie bereits im Restaurant. Das war eine Meisterleistung.»

Die Simeta AG habe Büchi jederzeit aktiv über Kosten, Machbarkeit und Mehraufwand informiert. Besonders gut fand er zudem die Baumasskontrolle vor Produktionsstart. Büchi: «Bei



Management von Candrian Catering: Thomas Keller, Reto Büchi, Christoph Banz (v. l.).

Aufgabenstellung in Sachen Design und Konstruktion unter einen Hut zu bringen und eine für alle Parteien passende Lösung zu präsentieren.

Thomas Keller: «Die Simeta AG hat dieses Spiel ohne Murren mitgemacht. Ein anderer hätte schon lange aufge-

Auch Reto Büchi von der Qualitätssicherung der Candrian Catering AG ist sehr zufrieden mit der Simeta AG. Ihm sind mehrere Punkte positiv aufgefallen: Die seriöse Projektabwicklung, die kundenfreundliche Kommunikation und die präzise Baumasskontrolle.

Reto Büchi zur Projektabwicklung: «Die Simeta AG war äusserst flexibel und hat uns echt entlastet. Das ist nicht selbstverständlich. Einmal haben wir am Abend eine Magnettafel bestellt. Am nächsten Nachmittag

«Das war eine Meisterleistung!»

Reto Büchi, Qualitätssicherung
Candrian Catering AG

anderen Projekten hat immer irgendetwas nicht reingepasst. Das passiert der Simeta AG mit ihren Nachmessungen nicht. Das machen sie richtig gut.»

Diese Professionalität schätzt auch Gastroplaner Patrick Walder von der Axet GmbH an der Simeta AG: «Es gibt Firmen, die bieten punktuell gute Leistungen. Doch bei der Simeta AG ist die Qualität durchgehend sehr gut. Da stimmen Produkt, Bearbeitung, Termintreue und Kosten.»

simeta
GASTRONOMIEEINRICHTUNGEN

Simeta AG 5524 Niederwil
Tel. 056/618 33 33 Fax 056/618 33 34
mail@simeta.ch www.simeta.ch