

Der Standort Grenchen der Heer AG Gastronomie-Einrichtungen:

# Grosse Reichweite dank sechs Standorten

Grenchen ist die zweitgrösste Gemeinde im Kanton Solothurn. Im Mittelland zentral gelegen, bietet sie Anschluss an das internationale Strassen- und Schienennetz, mit dem Airport Grenchen sogar an den Luftverkehr. Vor 30 Jahren hat die Heer AG Gastronomie-Einrichtungen in der Uhrenstadt den ersten Aussenstandort eröffnet und jetzt an der Bettlachstrasse neue Räumlichkeiten bezogen. Der auf Anfang 2021 eröffnete Showroom ist vielseitig nutzbar, modern und grosszügig. Kurz: Ein unternehmerisches Highlight und ein klares Statement für die flächendeckenden Beratungs-, Verkaufs- und Service-Strukturen, in welche die Heer AG laufend investiert.

Text: Sabine Born | Fotos: Rolf Neeser



**G**renchen vermarktet sich als Technologiestadt im Grünen, welche die traditionsreiche Uhren- und Präzisionsindustrie mit grünem Wohn- und Lebensraum optimal verbindet. Die Stadt am Jurasüdfuss gilt als wirtschaftsfreundlich und punktet vor allem mit ihrer hervorragenden Lage. Von Grenchen aus sind weite Teile der Schweiz bequem erreichbar – das Mittel- und Seeland, der Juragürtel, Bern und Solothurn samt ihren Agglomerationen. Diesen Vorteil nutzt die Heer AG Gastronomie-Einrichtungen seit 30 Jahren. So lange ist es her, seit das Unternehmen in der Uhrenstadt seinen ersten Aussenstandort eröffnet hat.

Grenchen ist nebst dem Hauptstandort in Reinach/BL mit Arlesheim, Wimmis, Tagelswangen und Inwil einer von sechs Standorten, welcher der Heer AG eine grosse

Flexibilität in der Bedienung ihrer breit gestreuten Kundenschaft erlaubt. Eine Strategie, von der Geschäftsinhaber Marc Stämpfli überzeugt ist und die auch nach 30 Jahren so erfolgreich ist wie seit jeher, so dass der agile Unternehmer weiterhin in die Aussenstandorte investiert. Zum Beispiel in Grenchen: Hier hat die Heer AG auf Anfang Jahr neue Räumlichkeiten eröffnet. «Der Show-, Demo- und Coachingraum ist gleichzeitig Lager, Werkstatt und Büro, in erster Linie aber Anlaufstelle, um die Interessenten und Kunden zu empfangen, zu beraten, Geräte zu demonstrieren, auch um zu instruieren – zu spezifischen, von Kunden gewünschten Themen», sagt Marc Stämpfli.

### **Partnerschaft auf Augenhöhe**

Ein Angebot, das in Coronazeiten an Bedeutung gewonnen hat: «Einschränkungen und Sicherheitsmassnahmen erschweren derzeit Schulungen vor Ort, mitunter ist auch das Platzangebot beschränkt. Davon abgesehen erlaubt eine externe Schulung ein fokussiertes Arbeiten abseits der Ablenkungen durch das Tagesgeschäft. Die Kunden können eigene Waren mitbringen, die Gipfeli vom Frühstücksbuffet oder den Braten, der nicht wie gewünscht gelingt. Wir arbeiten an praktischen Problemen, zeigen neue Technologien, auch wie man die Effizienz steigern und Kosten reduzieren kann. Letztlich ist jeder Garverlust betriebswirtschaftlich relevant. Das heisst, wir holen die Kundinnen und Kunden dort ab, wo sie stehen, mit den Herausforderungen, welche ihr eigener Betrieb an sie stellt», betont Heer AG-Inhaber Marc Stämpfli

Schulmeistern will die Heer AG dabei nicht, viel lieber Partnerin sein. «Wir begegnen unseren Kunden auf Augenhöhe. Alle Mitarbeitenden im Aussendienst sind gelernte Köche und zusätzlich auf einen bestimmten Bereich spezialisiert», erklärt Marc Stämpfli gegenüber GOURMET. Das Fachgebiet von Daniele Miola sind Kaffeemaschinen. Der technische Leiter am Standort Grenchen wirkt seit 22



## PORTRÄT

In Grenchen hat die Heer AG vor 30 Jahren den ersten Aussenstandort eröffnet – und jetzt an der Bettlachstrasse neue Räumlichkeiten bezogen.

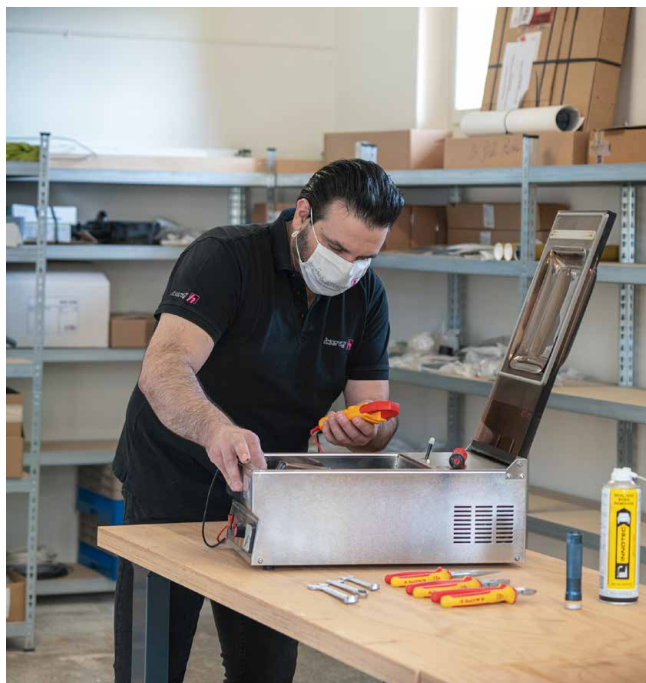


**«Wir bereichern unsere Produkte und Einrichtungen mit einem umfassenden Dienstleistungsangebot und begleiten damit unsere Kundinnen und Kunden entlang des gesamten Lebenszyklus ihrer Investition.»**

Marc Stämpfli, Geschäftsinhaber der Heer AG

Alle sechs Standorte bilden das umfangreiche Produkte- und Dienstleistungs-Sortiment der Heer AG ab, welche nicht nur im Bereich von Einzelgeräten brilliert, sondern als Komplettanbieterin auch in den Küchen- oder Buffetbau höchst kompetent und erfolgreich unterwegs ist.





Jahren bei der Heer AG Gastronomie-Einrichtungen und weiss, wie ein optimal zubereiteter Ristretto schmeckt und wie der Cappuccino perfekt gelingt, er weiss, wie man Kaffeevollautomaten im Schuss hält oder das Beste aus einer Kolbenmaschine herausholt. Die Heer AG legt bei der Disposition ihrer Techniker und Verkaufsberater nebst der örtlichen Nähe auch auf das erforderliche Sachverständnis grossen Wert.

### Fokus auf Lebenszyklus

Doch damit nicht genug: Wer bei der Heer AG einen Kaufvertrag unterschreibt, erhält nicht einfach ein fixfertig installiertes Gerät, sondern ein «Rundum-Wohlfühlpaket», wie Marc Stämpfli es nennt, im Wissen wie abgedroschen der Begriff klingt, auf den Kern reduziert aber genau das impliziert, was dem Geschäftsinhaber der Heer AG so wichtig ist: «Wir beraten, planen, installieren, justieren, schulen, warten und – wenn Probleme anstehen – suchen nach Lösungen statt Ausreden. Das heisst, nach der Investition betreuen wir die Kunden kompetent weiter, im Prinzip über den gesamten Lebenszyklus eines Geräts oder einer Einrichtung hinweg.»

So entstehen langjährige Partnerschaften. Stehen in einem Betrieb dereinst neue Investitionen an, kommt die Heer AG Gastronomie-Einrichtungen im besten Fall erneut zum Zug. «Wir streben effiziente und dennoch finanzierbare Lösungen an, die wir zum Beispiel in Form von Teil-sanierungen realisieren. Als einer der wenigen Komplettanbieter auf dem Schweizer Markt behalten wir den gesamten Küchen- und Buffetbau trotzdem im Auge», betont Marc Stämpfli. «Mit der eigenen Planungsabteilung, die mit CAD und heute gängigen BIM-Grössen arbeitet, decken wir auch Kleinprojekte planerisch ab, ohne dabei

Zufriedene Mitarbeiter: Daniele Miola ist seit 22 Jahren im Unternehmen. Er disponiert von Grenchen aus auch die Serviceaufträge für den Standort Wimmis und damit für das gesamte Berner Oberland. Dank seiner langjährigen Erfahrung ist er auch in Beratung und Verkauf eine wertvolle Stütze.

in Konkurrenz mit den Gastro- und Küchenplanungsexperten zu treten und nur dann, wenn das Volumen für eine klassische Planungsfirma zu gering ist. Und wir haben einen guten Draht zum jeweiligen regionalen Peripherie-Gewerbe wie Sanitär, Elektro, Klima und Kälte, welches wir baubegleitend beiziehen, so dass der Kunde nur einen Ansprechpartner und abschliessend ein «Rundum-Wohlfühlpaket» im Betrieb hat.»

Die Heer AG Gastronomie-Einrichtungen schätzt gute Beziehungen zu ihren Kundinnen und Lieferanten. Sie setzt auf Vertrauen und Zuverlässigkeit, auf nachhaltige Aufträge statt kurzfristige Erfolge, und sie investiert weiterhin in die bewährten flächendeckenden Service- und Verkaufsstrukturen. Um die Nähe zum Kunden in jeglicher Form zu wahren, um in einer Region verankert zu sein, ihre Sprache zu sprechen und dabei die feinen kulturellen Nuancen zu berücksichtigen, die beispielsweise Wimmis im Berner Oberland von der Uhrenstadt Grenchen am Jurasüdfuss oder dem basellandschaftlichen Reinach unterscheidet.



### Mehr zum Thema

#### heer ag

Nenzlingerweg 6  
4153 Reinach  
Tel. 061 717 11 00  
info@heer-ag.ch  
www.heer-ag.ch

#### Filialen:

Altenmattweg 2  
4144 Arlesheim  
Tel. 061 717 11 00  
Bettlachstrasse 280  
2540 Grenchen  
Tel. 032 653 07 08  
Industriestrasse 57  
6034 Inwil  
Tel. 041 210 74 00  
Rietstrasse 11  
8317 Tagelswangen  
Tel. 052 347 08 00  
Bahnhofstrasse 4  
3752 Wimmis  
Tel. 033 336 66 08