

EXKLUSIV-INTERVIEW MIT CULINA-PRÄSIDENT DAVOR BRATOLJIC:

HERAUSFORDERUNGEN DER GASTRO-ZULIEFERBRANCHE

Die Schweizer Gastronomie ist seit einigen Wochen wieder geöffnet, Sowohl die Innenräume als auch die Outdoor-Bereiche werden von den Gästen wieder rege frequentiert. Hotellerie und Gastronomie haben nach Wochen behördlicher Schliessungsmassnahmen wieder eine erfreuliche Entwicklung zu verzeichnen. Das ist ausserordentlich positiv zu werten. Und auch der Food & Beverage-Bereich der Gastro-Zulieferbranche verzeichnet wieder zufriedenstellende Umsätze. Bei den Investitionsgüter-Anbietern in der Gastro-Zulieferindustrie hingegen ist eine verhaltene Entwicklung zu beobachten – in jenem Bereich also, dessen Unternehmen in Culina, im Schweizer Verband für Grossküchen-Technik, zusammengeschlossen sind. GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech befragte deshalb in einem Interview Culina-Präsident Davor Bratoljic über die aktuelle Situation der Culina-Mitgliedfirmen.



Davor Bratoljic,
Präsident von Culina

Davor Bratoljic, das Lockdown-Regime zur Bekämpfung der Corona-Pandemie scheint überwunden zu sein und hinter uns zu liegen. Die Schweizer Hotellerie und Gastronomie «brummt» wieder. Das ist erfreulich. Wie aber geht es den Gastro-Investitionsgüter-Anbietern bzw. den Culina-Mitgliedfirmen? Profitieren sie auch schon von der positiven Entwicklung in der Gastro-Branche?



Davor Bratoljic: Das ist von Sektor zu Sektor und von Unternehmen zu Unternehmen sehr unterschiedlich und lässt sich nicht generell zusammenfassen. Immerhin sehen unsere Mitgliedfirmen mehrheitlich wieder das Licht am Ende des Tunnels. Eines der drängendsten Probleme, denen die Culina-Mitglieder gegenstehen und welche sie aktuell am meisten beschäftigen, sind die verlängerten Lieferzeiten. Im Zuge der Corona-Pandemie und der internationalen Handelsstreitigkeiten zwischen den grossen Ländern sind die funktionierenden Lieferketten weltweit gestört und teilweise unterbrochen. Das führt dazu, dass bei den Produkten und Projekten vielfach einzelne Teile und Komponenten fehlen. Culina erachtet es deshalb als wünschenswert, wenn sich die investitionswilligen Kunden aus Hotellerie, Gastronomie und Grossverbraucher-Unternehmungen nach beschlossenen Beschaffungsentscheidungen möglichst umgehend mit ihren Lieferantenpartnern in Verbindung setzen, um sie über ihre Projekte und Beschaffungen zu informieren. Sie ermöglichen so ihren Lieferantenpartnern, umgehend zu reagieren und die einzelnen Komponenten zu beschaffen. Ein solches Vorgehen ermöglicht es den Zulieferanten, Lieferungen und Installationen von Anlagen und Geräten termingerecht zu realisieren. Es braucht aktuell einfach etwas mehr Zeit als vor der Pandemie.

Im Zusammenhang mit den pandemie-bedingten Rohstoff- und Lieferengpässen ist jeweils auch immer von markanten Preissteigerungen die Rede. Trifft das auch auf die Gastro-Zulieferanten bzw. die Culina-Mitgliedfirmen zu?

Davor Bratoljic: Leider ja. Parallel und teilweise gerade wegen der Knappheit an Komponenten sind die Materialkosten gestiegen – und sie sollen laut den jüngsten Prognosen auch in Zukunft weiterhin steigen. Unsere Culina-Mitgliedfirmen versuchen zwar, die ihnen von ihren Zulieferanten auferlegten Preiserhöhungen mit betriebsinternen und prozessualen Optimierungen aufzufangen, um eingegangene Lieferpreisvereinbarungen gegenüber ihren Kunden wenn immer möglich einzuhalten. Früher oder später wird es jedoch unumgänglich werden, die weltweiten Materialpreisteigerungen an den Markt bzw. an die Endkunden weiterzugeben. Noch ist dies nicht oder erst teilweise der Fall – vielleicht ein Grund mehr, sich bereits jetzt für eine Investition in die Erneuerung der Gastro- und Kücheninfrastruktur zu entscheiden!

Noch ist die ganze Corona-Pandemie nicht definitiv überwunden und gemeistert. Es bestehen zahlreiche Unsicherheiten über die weitere Entwicklung. Wie beurteilen Sie und Ihre Mitgliedfirmen die aktuelle und künftige Situation und Entwicklung vor allem in Bezug auf Hotellerie und Gastronomie?

Davor Bratoljic: Wir beobachten die Pandemie-Entwicklung mit einer gewissen Sorge. Es muss unbedingt verhindert werden, dass es erneut zu einem Lockdown der Wirtschaft kommt, welcher Hotellerie, Gastronomie und Grossküchen-Unternehmen erneut empfindlich treffen würde. Es ist nun an den Behörden, aber auch an den Unternehmen, dafür zu sorgen, dass die noch gültigen Schutzmassnahmen eingehalten werden. Wir befürworten, dass die Impf-Empfehlung gegen das Corona-Virus auch in den Firmen-Teams unterstützt wird. Es braucht einfach eine gewisse «Herden-Immunität» der Bevölkerung, wenn die Pandemie wirklich und definitiv bewältigt werden soll.

Welchen Beitrag können die Culina-Mitgliedfirmen zur Abfederung der Folgen des behördlichen Lockdowns in Hotellerie und Gastronomie leisten?

Davor Bratoljic: Nach der Wiedereröffnung der Restaurants nach dem Lockdown beschloss der Culina-Vorstand an seiner Sitzung Ende Juni, seine Verbandsmitglieder zur Unterstützung der Restaurants aufzurufen. Das Rundschreiben (vgl. Box) datiert vom 7. Juli 2021.

Blicken wir kurz in die unmittelbare Zukunft? Welchen Events im Umfeld von Culina blicken Sie mit Freude und Genugtuung entgegen?

Davor Bratoljic: Das ist ganz sicher einmal unsere diesjährige Herbstversammlung im September 2021, welche wieder einmal in gewohntem Rahmen, also auch physisch, durchgeführt werden soll. So hoffen wir es wenigstens. Der persönliche Austausch und die menschliche Begegnung sind gerade in diesen Zeiten besonders wichtig und durch nichts zu ersetzen. Zudem freue ich mich, dass

wir an der Herbstversammlung wieder einige Neumitglieder in den Verband Culina aufnehmen dürfen. Das zeigt, dass Culina an Attraktivität gewonnen hat.

Weniger erfreulich ist die Absage des wichtigsten Branchen-Anlasses, der Branchen-Messe Igeho 2021 in Basel, welche im November 2021 hätte stattfinden sollen. Der Culina-Vorstand hat aber vollstes Verständnis für die Entscheidung der Messe-Organisation und freut sich zusammen mit den Mitgliedfirmen bereits auf eine schöne und erfolgreiche Igeho 2023!

Davor Bratoljic, wir danken Ihnen für das Gespräch.

Culina Geschäftsstelle

Abendweg 4
8038 Zürich
Tel. 044 487 10 48
Fax 044 487 10 44
info@culina.swiss
www.culina.swiss

Culina-Unterstützung der Gastronomie

Liebe Verbandsmitglieder

Die Gastronomiebranche hat während der Corona-bedingten Schliessung stark gelitten. Für die meisten unserer Mitglieder zählt die Gastronomiebranche zu den wichtigsten Abnehmern. Deshalb empfiehlt der Vorstand unseren Mitgliedern, mit gezielten Aktionen die Branche zu unterstützen.

Kreative Vorschläge sind:

- ▶ Bezug und Ausgabe von Essensgutscheinen an Mitarbeitende als Geburtstagsgeschenk, also Dankeschön für besondere Leistungen, usw.
- ▶ Nachholen von ausgefallenen Jahresend-Firmenessen
- ▶ Unentgeltliche Nachschulung von Kunden-Mitarbeitenden
- ▶ Unterstützungsmassnahmen bei der Inbetriebnahme von küchentechnischen Einrichtungen

Solche Massnahmen sind nach Meinung des Vorstands effektiver als Beiträge an Marketingorganisationen.

Freundliche Grüsse
Culina Geschäftsstelle
Richard Schmocker



COMENDA (SCHWEIZ) AG:

PROFESSIONELLE SPÜLTECHNIK FÜR JEDLICHEN BEREICH

«Die Firma Comenda (Schweiz) AG ist eine eigenständige Aktiengesellschaft. Wir sind seit dem Jahre 2002 erfolgreich auf dem Markt. Unsere professionelle Spültechnik eignet sich für jeglichen Betrieb – dies dank unserem umfassenden grossen Maschinensortiment. Wir bieten Gesamtlösungen in der professionellen Spültechnik an und unterstützen Sie mit unseren eigenen Verkauf-, Service- und Montagemitarbeiter sowie mit eigenen Reinigungsprodukten.

Wir können für Sie Spültechnik jeglicher Art optimiert einsetzen – sei es für ein Café, Bistro oder Barbetrieb, jegliche Form der Gastronomie, Schulen und Universitäten, Betriebsküchen sowie Kantinenverpflegung, Konditoreien, Bäckereien oder Metzgereien

bis zu Zentralküchen, Kranken – und Pflegeeinrichtungen. Wir betreuen Sie in der ganzen Schweiz.

Ganz nach unserem Motto: Gemeinsam finden wir für Sie die beste Lösung.»

Comenda (Schweiz) AG

Nenzlingerweg 5

4153 Reinach

Tel. 061 717 89 93

Fax 061 717 89 91

info@comenda.ch

www.comenda.ch





ELIS (SUISSE) AG:

WÄSCHE - MIETEN STATT BESITZEN

Die Elis Schweiz ist Teil der internationalen Elis-Gruppe. Elis versorgt weltweit in 28 Ländern über 400 000 Kunden aus den Branchen Gesundheits- und Sozialwesen, Hotellerie und Gastronomie sowie Industrie, Handel und Dienstleistungen mit innovativen Textil- und Hygieneserviceleistungen. Sie beschäftigt insgesamt rund 45 000 Mitarbeitende.

«Unser zukunftsorientiertes Geschäftsmodell «Shared Economy» (mieten statt besitzen) garantiert unseren Kunden:

- ▶ hohe Wirtschaftlichkeit und Effizienz
- ▶ nachvollziehbare Kostenkontrolle
- ▶ gleichbleibende hohe Qualität und Sicherheit

Mit unserem Geschäftsmodell, das Mensch und Umwelt schont, sind wir Ihr Partner, der Sie Tag für Tag unterstützt, um zu Ihrem Erfolg beizutragen.

Unsere Kernkompetenzen sind das Wäschemanagement mit einem hochwertigen textilen Gesamtservice sowie verschiedene Hygiene- und Gebäudedienstleistungen u.a.:

- ▶ Personalisierte Schmutzmatten im Waschs-service
- ▶ Waschraumhygiene
- ▶ Flachwäsche
- ▶ Berufskleider für Küche, Front Office, Techniker, Personal, etc.



Die Elis Schweiz-Verkaufsscrew in Ihrer Region erarbeitet gerne ein auf Ihr Anforderungsprofil massgeschneidertes Services-Angebot. In der Schweiz verfügen wir für alle angebotenen Services über 15 regionale Produktions- und Logistikstandorte.

Elis (Suisse) AG
Murtenstrasse 149
3008 Bern
Elis Deutschschweiz: Tel. 031 389 44 44
Elis Westschweiz: Tel. 022 361 71 21
ch.info@elis.com
www.elis.com



DIE PAHL GROSSKÜCHENTECHNIK UND GASTROEINRICHTUNGEN AG, DIETIKON/ZH:

DAS «MARKENHAUS» - STARKE MARKENPRODUKTE UND KOMPETENTER RUNDUM-SERVICE

Die Pahl Grossküchentechnik und Gastroeinrichtungen AG wurde im Jahre 1963, also vor fast 60 Jahren, gegründet. Sie wird heute in zweiter Familiengeneration von Firmeninhaber Patrick Pahl geführt. Das in der Gastro- und Grossküchen-Branche etablierte Unternehmen hat sich vor allem in den Regionen Zürich, Zentralschweiz, Ostschweiz und Nordwestschweiz eine starke Marktposition geschaffen. Zu den Stärken der Pahl AG gehören

- ▶ eine kompetente und persönliche Beratung, welche auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden eingeht,
- ▶ ein kompetenter und professioneller Montage-, Wartungs- und Servicedienst rund um die Uhr und an 365 Tagen im Jahr
- ▶ sowie eine enge, langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit ausgewählten, auch weltweit tätigen Lieferantenpartnern.

Dazu gehören so klingende Marken wie Rational mit ihren SelfCookingCenter und VarioCookingCenter, Winterhalter Gastronom mit ihren Anlagen für die Spülküche, Lohberger Herdanlagen sowie Kücheneinrichtungen der italienischen Marke Zanussi. Die Pahl Grossküchentechnik und Gastroeinrichtungen AG mit Hauptsitz in Dietikon/ZH ist also ein veritables «Markenhaus», das sich als Spezialist für effiziente Küchen- und Spülküchenanlagen und weiteren Küchenmaschinen und -einrichtungen positioniert – entsprechend gehören höchst illustre und renommierte Namen

von Gastro- und Grossküchenbetrieben zum Kundenkreis der Pahl Grossküchentechnik und Gastroeinrichtungen AG.

Die Pahl AG profiliert sich aber auch als Unternehmen, welches immer wieder mit spannenden Produkt-Innovationen überrascht: Dazu gehören beispielsweise die vor rund zwei Jahren ins Sortiment aufgenommenen Geräte und Anlagen von Electro Calorique. Die Unternehmung mit Sitz in Frankreich wurde vor rund 100 Jahren gegründet und ist europäische Marktführerin im Bereich der Speiseverteilung in Altersheimen und Krankenhäusern. Das Besondere der Speiseverteilanlagen von Electro Calorique: Sie basieren nicht auf Heissluft oder Induktionswärme, sondern auf Thermokontaktheizplatten, welche die Teller und damit die Speisen optimal erwärmen und warmhalten. Sie eignen sich demzufolge optimal für Cook & Serve, Cook & Chill und Cook & Freeze.

Pahl Grossküchentechnik und Gastroeinrichtungen AG
Riedstrasse 3
8953 Dietikon/ZH
Tel. 0848 650 650
info@pahl.ch
www.pahl.ch