- 1 Im Güterhof in Schaffhausen wurde einst Salz gelagert.
- **2** Geniessen mit Aussicht auf den Rhein.
- 3 Rund 180 Plätze bietet der Güterhof im Freien.
- **4** Wo früher Schiffe Waren anlieferten, legen nun die Kursschiffe an direkt vor dem Güterhof.







71



Kaffeekultur im Güterhof, Schaffhausen:

Hier hats immer guten Kaffee an Lager!

Vom Lagerhaus zur Party-Location – der Güterhof in Schaffhausen hat eine bewegte, über 230jährige Geschichte hinter sich. Ein Umbau vor zwei Jahren läutete nun das nächste Kapitel ein – als trendiges Restaurant, in welchem eine überdurchschnittliche Kaffeekultur und Kaffeequalität gross geschrieben werden. Das kommt nicht von ungefähr: Seit wenigen Monaten komplettieren drei neue Kaffeevollautomaten Rex-Royal S500 das Konzept – für eine hohe Kaffeekapazität und guten Kaffee mit perfektem Milchschaum.

Text: Thomas Bürgisser | Fotos: Aniela Lea Schafroth und Güterhof





Ein Highlight ist die Sushi-Bar, die neu direkt an die Küche anschliesst.

inst lagerte hier Salz. Damals, als der Rhein noch als ┥ wichtiger Transportweg diente und in Schaffhausen ■ wegen des nahen Rheinfalls alle Waren umgeladen werden mussten! Beim Güterhof in Schaffhausen war das direkt im Erdgeschoss möglich. Heute, fast 240 Jahre nach dem Bau des Lagerhauses, trennt ein Fuss- und Fahrradweg das Gebäude vom Rhein. Und eine gemütliche Restaurantterrasse. An schönen Sommerabenden sind die 180 Sitzplätze hier schnell mal besetzt: Familien geniessen Grillspezialitäten vom Lava-Stein, Ausgehfreudige lassen sich mit hausgemachtem Sushi verwöhnen, Touristen probieren Schweizer Klassiker wie Egli-Knusperli oder Zürcher Geschnetzeltes. Am Mittag wiederum kommen viele Geschäftsleute zum Businesslunch, während man sich am Morgen und Nachmittag zum Kaffee trifft. «Wir sind ein Treffpunkt für alle und empfangen auch sehr viele einheimische Stammgäste», freut sich Petra Yürekci-Hangartner im Gespräch mit GOURMET. Sie ist seit 2018 Geschäftsführerin des Güterhofs und eine der treibenden Kräfte hinter den zahlreichen Neuerungen der jüngsten Zeit.

Von der Party-Location zum gepflegten Restaurant

Es war im Januar 2018, als die SV Group Schweiz die Führung des Güterhofs übernahm und Bruno Greuter, seit 2011

«Wir sind stolz auf unser gemischtes Publikum. Darunter sind auch sehr viele einheimische Stammgäste.»

Geschäftsführerin Petra Yürekci-Hangartner, Güterhof Schaffhausen

Gastronom im Schloss Laufen, die operative Leitung anvertraute. Schon damals war der Güterhof weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt, vor allem als trendige Location für Nachtschwärmer, nachdem 2008 die prager.gastronomie ag mit Verena und Linda Prager den Gastronomiebetrieb im neu umgebauten Gebäude übernommen hatte. «Mit riesigem Erfolg. Tagsüber wurde jeweils vor allem auf Gastronomie gesetzt, während abends DJs Musik auflegten. Fast ein 24-Stunden-Betrieb», erinnert sich Petra Yürekci-Hangartner, welche das Konzept zuerst noch weiterführte. Schnell aber wurde ihr klar: «Alles ist nicht möglich. Vom Personal, aber auch vom Publikum her. Deshalb beschlossen wir, uns auf die Gastronomie zu konzentrieren.»

Umbau Anfang 2019

Anfang 2019 folgte ein Umbau, als Abgrenzung nach dem Besitzerwechsel, aber auch, um Abläufe zu vereinfachen.



An einem durchschnittlichen Samstag werden rund 450 Gerichte serviert.



«Wir haben beispielsweise die Sushi-Bar der Küche angeschlossen, so dass alle Speisen über den gleichen Küchenpass kommen. Auch wurde die Bar verlegt, um die Wege zu verkürzen. Zudem wurde der Innenbereich neu so konzipiert, dass man überall essen kann.» Im Innenbereich verfügt der Güterhof über 120 Sitzplätze, verteilt auf eine Lounge, einen Restaurant-Bereich, die Sushi-Bar sowie ein Podest zum Beispiel für Gruppen. «Für Anlässe wie Seminare, aber auch für Hochzeiten verfügen wir zusätzlich über den Güterhof-Saal – je nach Bestuhlung für bis zu 100 Personen – sowie über den überdachten Innenhof für Aperos und Cocktails.»





- 1 Wo früher bis tief in die Nacht getanzt wurde, stehen nun 120 Plätze für die Gäste bereit.
- **2** | Ein kleines Podest grenzt einen Bereich zum Beispiel für kleine Feiern oder für Reisegruppen optisch ab.
- **3** | Herzstück und optisches Highlight ist die langgezogene Bar, die von beiden Seiten her zugänglich ist.
- **4** An den beiden Enden der Bar stehen neu insgesamt drei Kaffeevollautomaten Rex-Royal S500.





«Meinem Team ist der Stolz auf den perfekten Kaffee beim Servieren von weitem anzusehen», sagt Petra Yürekci-Hangartner.

«Unser Portfolio erfullt den schweizerischen Warenursprung zu 85 Prozent, und der Produktionsstandort Schweiz ist ein wesentlicher Faktor zur Sicherung des hohen Qualitätsstandards unserer Produkte.»

Mona Petersen, Head of Marketing Services & Sales Support bei der Rex-Royal AG

Kaffeeausschank – Milchschaum, Schnelligkeit, Bedienerfreundlichkeit

Im Juni 2021 verschwanden schliesslich noch die letzten Überbleibsel aus früheren Jahren – die Kaffeemaschinen aus dem Jahr 2008. «Das waren zwar gute Maschinen, welche jedoch immer störungsanfälliger wurden. So mussten wir etwa den Milchschaum meist manuell zubereiten», erinnert sich die Geschäftsführerin, die schon seit 2013 für die SV Group tätig ist. «Kaffee ist das Wichtigste in einem Gastronomiebetrieb: Kaffee ist das Erste, was am Morgen serviert wird. Und das Letzte am Abend, das dem Gast auch entsprechend in Erinnerung bleibt.» Neben einer guten Kaffeequalität waren bei der Investition

in eine neue Kaffeeausschank-Infrastruktur ein feinporiger, schöner Milchschaum,, aber auch Kriterien wie Schnelligkeit und Bedienerfreundlichkeit von zentraler Bedeutung. Fündig wurde das Güterhof-Team bei der traditionsreichen Kaffeevollautomaten-Spezialistin Rex-Royal AG aus Dällikon ZH, ein Familienunternehmen, das in dritter Familiengeneration vorbildlich geführt wird und wo man grossen Wert auf Swissness legt!

Die Swiss-Made-Kaffeevollautomaten von Rex-Royal

Bereits seit Jahren setzt man im Schloss Laufen auf die Kaffeevollautomaten der Rex-Royal AG und konnte sie absolut weiterempfehlen. Hinzu kommt, dass Rex-Royal-Verkaufsagent Dino Zambra seit langem eng mit dem Güterhof verbunden ist. «Ich habe Verena Prager, die vorherige Mit-Besitzerin, damals sogar auf diese Lokalität aufmerksam gemacht», erinnert sich der Kaffee-Aussendienstberater. «Und nicht zuletzt entspricht eine Swiss-Made-Kaffeemaschine genau unserem Konzept», betont Güterhof-Geschäftsführerin Petra Yürekci-Hangartner, die auch grösstenteils auf die lokale Brauerei, Metzgerei, Bäckerei und die regionalen Winzer setzt. «Tatsächlich sind bei uns sowohl Forschung und Entwicklung als auch die Produktion in der Schweiz bzw. in Dällikon domiziliert, bestätigt Mona Petersen, Head of Marketing Services & Sales Support der Rex-Royal AG. «Unser Portfolio erfüllt den schweizerischen Warenursprung zu 85 Prozent, und der Produktionsstandort Schweiz ist ein wesentlicher Faktor zur Sicherung des hohen Qualitätsstandards unserer Produkte.»

Drei Kaffeevollautomaten Rex-Royal S500

Als Erstes analysierte der erfahrene Kaffeeausschank-Spezialist Dino Zambra die Bedürfnisse des Güterhofes mit seinen rund 320 Tassen Kaffee an einem durchschnittlichen Tag. «Das erfordert eine grosse Leistungsstärke eines Kaffeevollautomaten. Gleichzeitig sind Cappuccino und Latte Macchiato sehr gefragt, weshalb das Compact-Foam Milchsystem nicht fehlen durfte.» Das Compact-Foam Milchsystem – kurz CF – sorgt für eine besonders stabile, feinporige Milchschaumqualität. «Eines der Geheimnisse für den perfekten Rex-Royal-Milchschaum besteht darin, dass die Milch nicht direkt erwärmt wird, sondern schonend über einen Wärmetauscher. Und dass sie zuvor gut gekühlt ist, hier dank einem 10-Liter-Kühlschrank», führt Mona Petersen aus.

Das sind aber längst nicht alle Pluspunkte der neuen Kaffeeausschank-Infrastruktur im Güterhof. So setzt das Gastro-Unternehmen neu auf gleich drei Kaffeevollautomaten Rex-Royal S500 – zweimal in der Ausführung MCT (Frischmilch, Kaffee, Heisswasser) und einmal in der Ausführung MCST (zusätzlich mit Dampffunktion) – sowie zwei 10-Liter-Kühlschränke und einen Tassenwärmer. Das gewährleistet folgende Leistungen:









- 1 Rechts der Bar befindet sich ein Rex-Royal-S500-Duo mit Kühlschrank, Tassenwärmer und auf der anderen Seite nochmals eine Einzelmaschine.
- **2** Zur Ausrüstung gehören auch 10-Liter-Milchtanks. Bei der Einzelmaschine wählte man anstatt einem grossen Milchbehälter zwei kleine, so dass unter der Woche, bei kleinerem Gästeaufkommen, nur einer gefüllt werden kann.
- **3** Pro Maschine können gleichzeitig zwei Kaffees und Heisswasser bezogen werden.
- **4** Perfekter Milchschaum hinsichtlich Konsistenz und Qualität dank dem CompactFoam Milchsystem.

- Gleichzeitiger Bezug von Heisswasser und zwei Kaffees pro Kaffeevollautomat.
- Heisswasserleistung von bis zu 58 Litern pro Stunde, gleichzeitiger Bezug von Heisswasser und Kaffee-Milch/Mischprodukten.
- Einfache Menuführung mit Bild und Text über den videofähigen 10.1-Zoll-TouchScreen, der jederzeit angepasst und sogar mit Werbebotschaften oder Stimmungsbildern versehen werden kann.
- Möglichkeit für verschiedene Bohnenmischungen dank zwei Mühlen und zwei verschiedenen Milchsorten. Die Rex-Royal-Kaffeevollautomaten sind zudem auch mit zusätzlichen Behältern für Instantgetränke erhältlich.
- Automatisierter, HACCP-zertifizierter Reinigungsprozess mit minimalem Zeitaufwand auf Knopfdruck.
 Anders als bisher verzichtete Geschäftsführerin Petra Yürekci-Hangartner auf einen zusätzlichen mobilen Kaffeevollautomaten für Anlässe. «Wir sind mit den drei Kaffeemaschinen Rex-Royal S500 so schnell, dass wir



Das ist Dino Zambra

Dino Zambra ist seit zwei Jahren Verkaufsagent für die Deutschschweiz bei der Rex-Royal AG und seit über 25 Jahren erfolgreich im Kaffeemaschinenverkauf tätig. Bei Rex-Royal vertritt er neben den hauseigenen Kaffeevollautomaten als bestens vernetzter Profi in der Barista-Szene auch die Marke «Sanremo» mit ihren Siebträgermaschinen, welche das Familienunternehmen in der Schweiz ebenfalls vertreibt. «Besonders imponiert mir bei Rex-Royal, dass die Kaffeevollautomaten in der Schweiz entwickelt und produziert werden: Ich kann mit Kunden direkt ins Werk gehen und zeigen, woher die Kaffeemaschinen kommen. Auch besteht unser Team aus vielen sehr langjährigen Mitarbeitenden. Ein echtes Qualitätsmerkmal, das für sich spricht!»







- 1 Falls gewünscht könnten auf dem 10.1-Zoll-Bildschirm auch Werbebotschaften, Stimmungsbilder oder Videos gezeigt werden.
- **2** Der TouchScreen sorgt für eine einfache Bedienung mit Bild und Text.
- **3** Die tägliche Reinigung geschieht auf Knopfdruck und mit minimalem Zeitaufwand.

Wenn Fragen auftauchen, ist Dino Zambra, Verkaufsagent Deutschschweiz bei der Rex-Royal AG, sofort zur Stelle.

Hochzeiten, Seminare und andere Events gut auch neben dem Tagesgeschäft von diesen aus bedienen können.» Für den Fall, dass trotzdem einmal eine mobile Lösung nötig sein würde, betont Mona Petersen: «Rex-Royal hat auch einen grossen Leihmaschinenpark mit Kaffeevollautomaten, die man monatsweise oder nur für einzelne Anlässe mieten kann.»

Fazit

Für das Güterhof-Team aber reichen vorerst die drei neuen Kaffeevollautomaten, die, geschickt platziert an den beiden Enden der Bar, einfach zugänglich sind. Auf den übersichtlichen Bildschirmen erscheint die grosse Produkteauswahl vom Kaffee über den doppelten Espresso bis zur heissen Milch, wie sie Rex-Royal individuell einprogrammiert hat. «Die Bedienung und die Reinigung sind selbsterklärend, was enorm hilfreich ist bei rund 15



«Rex-Royal hat auch einen zwssen Leihmaschinenpark mit Kaffecvollautomaten, die man monatsweise oder nur für einzelne Anlässe mieten kann.»

Mona Petersen, Head of Marketing Services & Sales Support bei der Rex-Royal AG



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Petra Yürekci-Hangartner, Geschäftsführerin Güterhof, Mona Petersen, Head of Marketing Services and Sales Support Rex-Royal AG, Dino Zambra, Verkaufsagent Deutschschweiz Rex-Royal AG.

Mitarbeitenden im Service. Kleine Anpassungen kann ich zudem gleich selber vornehmen. Sollte einmal etwas Grösseres sein, ist aber auch ein Servicetechniker von Rex-Royal schnell zur Stelle», sagt Petra Yürekci-Hangartner gegenüber GOURMET. Und nicht nur sie schwärmt. «Unsere Stammgäste haben schnell bemerkt, dass wir neue Kaffeevollautomaten im Einsatz haben, und sind begeistert. Gleich wie mein Team, dem der Stolz auf den perfekten Kaffee beim Servieren von weitem anzusehen ist.»



Rex-Royal AG

Industriestrasse 34 8108 Dällikon/Zürich Tel. 044 847 57 57 info@rex-royal.ch www.rex-royal.ch

Güterhof - Gastronomie am Rhein

77

Freier Platz 10 8200 Schaffhausen Tel. 052 630 40 40 info@gueterhof.ch www.gueterhof.ch