

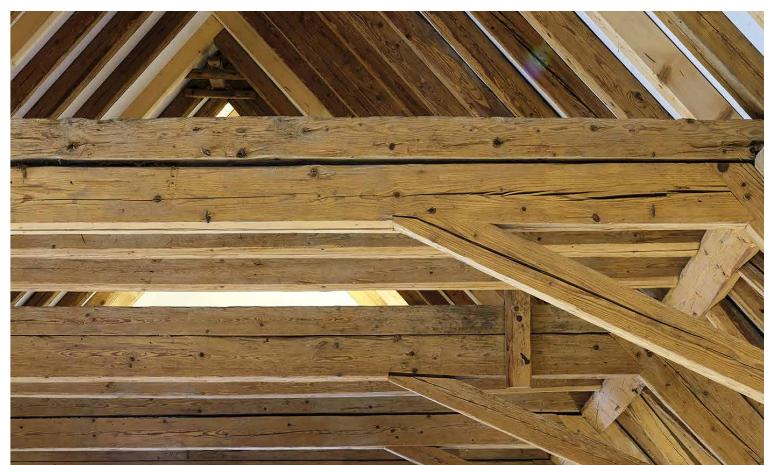
Die Gschwend AG Gastro-Bau, Thun:

Topfit in eine erfolgreiche Zukunft!



Die Gschwend AG Gastro-Bau in Thun bietet in einem umgebauten Bauernhaus einen grandiosen Showroom für Gastronominnen und Hoteliers, die um- und anbauen oder neu anfangen wollen – oder ganz einfach neue Stühle benötigen. Inspirationen in Hülle und Fülle, urban, cool, mondän, elegant, alpin und chic! Mittendrin entwerfen Expertinnen und Experten entlang eines roten Fadens stringente Gastrokonzepte, Pläne und Zeichnungen und halten Baustellen am Laufen. Ein Kompetenzzentrum, das bewährtes Fachwissen mit neuen Ideen verknüpft und topfit in die Zukunft blickt.

Text: Sabine Born | Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.



PORTRÄT

Der Showroom der Gschwend AG Gastro-Bau ist berauschend, eine Welt zum Abtauchen, Stöbern, Staunen. 500 Quadratmeter, die inspirieren, überraschen und mit komplett eingerichteten Hotelzimmern in diversen Stilrichtungen, gedeckten Tafeln, gemütlichen Lounges und einer modernen Bar den Blick sowohl fürs grosse Ganze schärfen als auch für viele kleine Details, für kunstvolle Accessoires, Table Top, Porzellan und Kristallgläser, für das nur scheinbar Nebensächliche. «Wir können vom Bodenbelag bis zum Kaffeelöffel alles zeigen», betont Raymond Zürcher, Inhaber der Gschwend AG Gastro-Bau, gegenüber GOURMET. Stühle aus Leder, Samt, Holz oder Kunststoff, schön assortiert im überdimensionalen Setzkasten, einen beeindruckenden Überfluss an Lampen perfekt inszeniert, stilsichere Bilder, begrünte neben cool tapezierten Wände, Stoffmuster, Vorhänge, Servietten, Uniformen...

Eine Ausstellung, die sich fliessend von Stil zu Stil bewegt, mal urban, mal edel, mal jung und spritzig, mal klassisch modern. Hier die coole Interpretation eines Kronleuchters mit magnetischen Hänge-Blumen, dort zwei lachsfarbene Flamingos in übergrossen Blumenvasen, gemütliche Sessel auf beigem Hochflorteppich, ein Effektfeuer, das flackert, extravagante Hingucker neben lauschigen Ecken – und das alles in einem geschichtsträchtigen Haus, offen bis in den Giebel, dicke Balken, die im 240 Jahre alten Bauernhaus Stabilität und Dauerhaftigkeit vermitteln. Genauso wie die Gschwend AG, die 1942 als Möbelhaus startete und ab 1990 mit Geschäftsführer Hans Brönnimann den Fokus auf Gastrobauden richtete. In Zusammenarbeit mit Raymond Zürcher entwickelte der Innenarchitekt das Unternehmen zu einem Kompetenzzentrum für Projekte für Gastronomie, Hotellerie und Ladenbau.

Neu organisiert

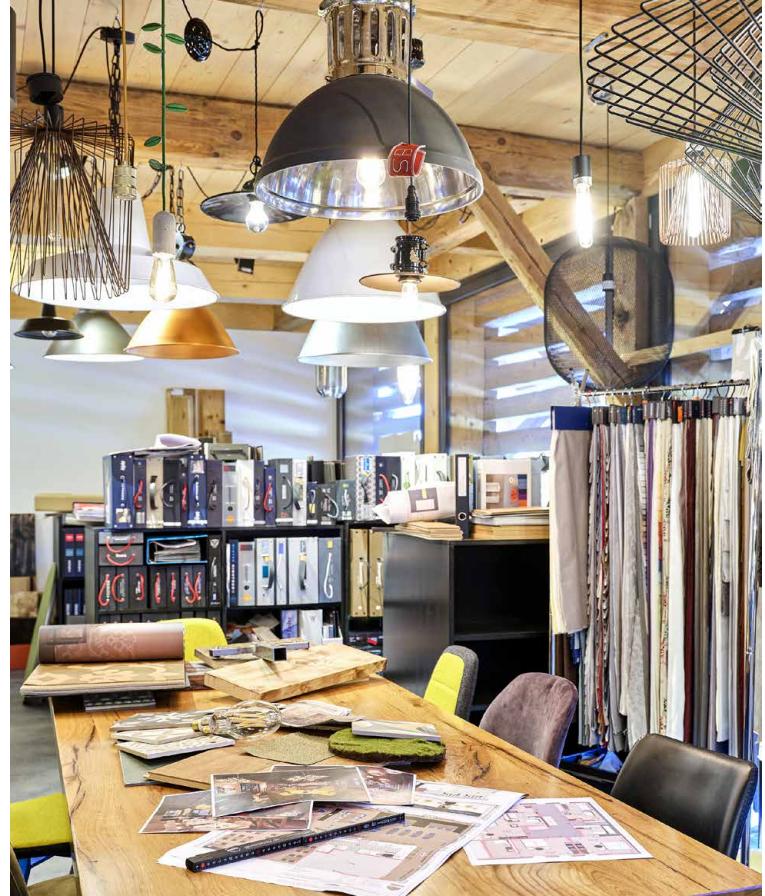
Das inzwischen zehnköpfige Team hat sich dieses Jahr neu organisiert, mit Urs Hirschi eine starke Führungskraft ins Boot geholt und mit Samuel Zürcher, Sohn von



Erfolg durch Teamarbeit. Mitarbeitende der Gschwend AG Gastro-Bau werden in den Gesamtprozess involviert, um den Blick fürs Ganze zu entwickeln.

Raymond Zürcher, bereits die übernächste Generation in den Führungsring gezogen. Hans Brönnimann steht der Unternehmung als Kompetenzträger der Gestaltung weiterhin zur Verfügung und wird sein profundes Wissen schrittweise an Urs Hirschi übertragen. Raymond Zürcher ist neu Inhaber und Geschäftsführer der Gschwend AG Gastro-Bau, während Samuel Zürcher den Bereich «Ausführung» verantwortet. Er ist Schreiner und Bauplaner HF, ein Handwerker mit Erfahrung und Weitblick, ziel sicher unterwegs, bodenständig, fokussiert und technisch absolut kompetent. «Mein Fokus liegt eher auf dem Konzeptionellen und als Gastronom und Hotelier kenne ich auch die andere Seite», erklärt Urs Hirschi, seit Anfang Jahr stellvertretender Geschäftsleiter.

Die Auswahl an Mustern ist gigantisch.



Neu organisiert

Die Gschwend AG Gastro-Bau hat sich neu aufgestellt. Geschäftsinhaber und Innenarchitekt Hans Brönnimann hat aufgrund seiner schrittweisen Pensionierung die Aktienmehrheit seinem langjährigen Partner und Mitinhaber Raymond Zürcher übergeben, bleibt aber weiterhin im Unternehmen tätig. Urs Hirschi ist stellvertretender Geschäftsleiter und für den Bereich «Kunden» zuständig. Mit im Führungsboard ist außerdem Samuel Zürcher, der den Bereich «Ausführung» leitet. Ein fittes Team, das für die Zukunft gut gerüstet ist.



PORTRÄT

Samuel Zürcher und Urs Hirschi sind zwei Profis, die harmonieren, ihre Bereiche aber strikt trennen. «Weil der Ausführende an der Kundenfront Gefahr laufen würde, sich zu stark in der Machbarkeit zu verlieren, in Gedanken also bereits auf Werkbank und Amboss ist, während Urs Hirschi in der Konzeptphase kreativ und materialunabhängig gestalten kann», erklärt Raymond Zürcher die wichtige Bereichstrennung, die sozusagen den Kern ihres Erfolgs darstellt, die DNA, das jahrelang erprobte Vermächtnis von Hans Brönnimann und Raymond Zürcher. Dazwischen spannen Architektin, Planer, Zeichner und Bauführer den Bogen vom Konzept zur Ausführung. «Ohne eigene Produktion bleiben wir auch in diesem Bereich flexibel, arbeiten beispielsweise mit dem Schreiner und Metallbauer vor Ort zusammen, suchen wirtschaftliche Lösungen, jene Partner also, die für genau diesen Auftrag am besten geeignet sind», beschreibt Raymond Zürcher ein weiteres Puzzlestück ihres Erfolgs.

Modular wie ein Tangram

Oder sollten wir eher von einem Tangram-Stück sprechen? Das alte chinesische Legespiel besteht aus sieben geometrisch geformten Teilen, die sich auf zehn Weisen formieren lassen, zu Männchen, Hammer, Lampenschirm, Haus oder in den Ursprung zurückversetzt zum Quadrat. Ein kluges Rätselspiel, das die Gschwend AG Gastro-Bau auf ihrer neuen Webseite zu Rate zieht, um die Vielfalt und Flexibilität ihres Angebots zu demonstrieren. Denn ihr Leitspruch «Alles aus einer Hand» schliesst den Bezug von Einzel-Dienstleistungen keineswegs aus. «Wer bei uns neue Stühle bezieht, ist ebenso richtig wie einer, der umbaut oder ein komplett neues Gastrokonzept benötigt», betont Urs Hirschi, dessen Biographie sich auch fast wie ein Tangram liest.



Das Führungsteam der Gschwend AG Gastro-Bau (v.l.n.r.) Urs Hirschi, Hans Brönnimann, Raymond Zürcher und Samuel Zürcher.



Die Tangram-Legende

«Der Legende nach beauftragte ein Mönch einst seinen Schüler, zu reisen, um die Essenz der vielfältigen Schönheit der Welt auf nur eine Keramiktafel zu malen. Unglücklicherweise zerbrach die Tafel in sieben unterschiedliche Teile, und der Schüler konnte sie nicht mehr zu einem Viereck zusammenlegen. Er versuchte es tagelang. Unendlich viele Muster und Bilder entstanden. Am Ende verstand der Schüler: Er muss nicht in die Welt hinaus reisen. Er kann die Schönheit und Vielfalt der Welt ganz einfach in den sieben Teilen der zerbrochenen Tafel wiederfinden.» Quelle: Wikipedia



Die Gschwend AG Gastro-Bau beweist eine grosse Kompetenz in der Objektmöblierung.

Er absolvierte die Handelsschule in Neuenburg, dann die Hotelfachschule in Thun und wirkte 1999 bei der Eröffnung der Gastronomie auf dem Gurten mit. Er war Operation-Assistent bei der Bindella-Gruppe und führte im Tandem während vier Jahren das Restaurant Zimmermania an der Berner Brunngasse, zeitgleich ausserdem eine Badi-Beiz, um die Sommerflaute auszugleichen. Er war zwölf Jahre lang Co-Institutionsleiter der Altersresidenz ElfenauPark, feilte mit dem Nachdiplomstudium NDS HF an seinen Management-Fähigkeiten und war als Betriebsplaner bei der Gastronomiefachplanung GmbH «H PLUS S» unter anderem für Konzeption und Analysen verantwortlich. Anfang dieses Jahres wechselte er zur Gschwend AG Gastro-Bau, wo sein Aufgabengebiet weniger technisch orientiert ist.

Lehrtätigkeit liefert Inputs

«Ich unterrichte ausserdem seit neun Jahren an der Hotelfachschule Thun Unternehmensführung, Mitarbeiterführung und neu Betriebsplanung, ein Modul, dass ich eingeführt habe. Einen Teil des künftigen Unterrichts werde ich hier im Showroom abhalten», sagt Urs Hirschi,



1 Die Ausstellung spannt einen stilsicheren Bogen über alle Stilrichtungen hinweg.

2 Verführerisch schön: Der Showroom fokussiert das grosse Ganze ebenso wie viele kleine Details.

3 Das stille Örtchen in verschiedenen Varianten kreativ inszeniert.

4 Die Bar ist Ausstellungsstück und ein cooler Ort für Kundengespräche oder die Kaffeepause im Team.



der eine andere Form von Wissensvermittlung anstrebt. Raus ins Feld, praxisorientiert mit Pop-Up-Charakter, so wie es der neue Lehrplan auch vorsieht. Durch die Lehrtätigkeit bleibt Urs Hirschi zudem am Puls der Zeit, und auch sein beruflicher Background erweist sich inzwischen als profitabler Bumerang, sein weit verzweigtes Netzwerk befürchtet die Kundenakquise, seine Arbeit als Gastronom das Gespür für deren Bedürfnisse.

Entsprechend erfolgreich verlief sein Einstieg bei der Gschwend AG Gastro-Bau. «Wir spüren keine Anzeichen einer Rezession, vielmehr Aufbruchstimmung, positive Signale von Betrieben und Destinationen, die so gute Zahlen schrieben wie noch nie», betont Urs Hirschi. Die in den Jahren 2020 und 2021 erfolgte innerschweizerische Rotation von Gästen aus der Westschweiz, die den Sprung über den Röti-Graben wagten und umgekehrt, war ein Segen. Klar wurde die Branche ausgedünnt von jenen, die von der Hand in den Mund lebten, den Umbruch nicht mehr

PORTRÄT

angehen wollen. Die Krise gibt aber auch neuen Ideen Aufschwung, Investitionsstaus werden abgearbeitet. Wer kann, investiert. Selten waren neue Konzepte so gefragt wie jetzt.

Fokus auf Konzeptarbeit

Und genau hier liegt die Stärke von Urs Hirschi, der mit der Konzeptionierung ein neues Tangram-Teil ins Spiel bringt, eine Dienstleistung, welche die Gschwend AG Gastro-Bau bisher nicht im Angebot hatte. «Ich entwerfe aktuell eine Machbarkeitsstudie für die Stiftung Schloss Aarwangen, welche den alten Schlossmauern unter anderem mit einem Gastrobetrieb neues Leben einhauchen will. Ich arbeite heraus, welche Formen der Gastro-nomie betriebswirtschaftlich und qualitativ Sinn machen und dem Stiftungsnutzen entsprechen. Das Konzept greift bis in die Angebotsplanung hinein. Durch die Zuteilung von Räumen kristallisieren sich auch innenarchitektonische Themen heraus, die in die Gestaltung hineinspielen.» Es ist ein Findungsprozess, einiges wird verworfen, anderes wieder aufgenommen. Das Resultat ist ein Rahmen, der Raum für die Detailplanung bietet, zu der auch Behörden wie die Denkmalpflege oder die Stadt-bildkommission beigezogen werden. «Bei der Eröffnung wollen wir schliesslich eine praxistaugliche Gastronomie vorweisen, die funktioniert und den Erwartungen der Auftragsgeber entspricht», sagt Urs Hirschi und betont dabei die Wirksamkeit eines roten Fadens, der im Gesamtprodukt erkennbar ist, wenn ein Team vom Konzept bis zur Eröffnung für alles verantwortlich ist. Was im Umkehrschluss nicht heisst, dass Einzelphasen nicht genauso gut trennbar sind und in verschiedenen Händen zum Erfolg gedeihen können.

Nachwuchs gesucht

Während Urs Hirschi also auch Gastrokonzepte entwirft, setzt Hans Brönnimann seine Feder vor allem beim Look&Feel an, bei der Innenarchitektur und Gestaltung, wo er mit seinem genialen Gespür für Designs und Innen-einrichtung und seinem Flair, Trends zu antizipieren, un-schlagbar ist. Eine Fähigkeit, die auch Raymond Zürcher und Urs Hirschi an den Tag legen, mit der Aufnahme von Messe-Präsenzen im In- und Ausland auch weiter fördern wollen, um die bestehende Kompetenz zu stärken. Verstärken will die Geschäftsleitung auch das Team von Projektleiterinnen und Projektleiter. Die Suche gestaltet sich allerdings schwierig, zumal kein Ausbildungsweg existiert, der neue Fachkräfte so einfach in die Hände der Gschwend AG Gastro-Bau spült.



«Das heisst, wir müssen Mitarbeitende selber ausbilden. Eine gute Erfahrung auf der Baustelle, Freude an der Gastronomie sowie eine handwerkliche Ausbildung sind dabei gute Voraussetzungen, zum Beispiel jene zum Schreiner. Gerade Schreiner müssten aber bereit sein, den Schreinerstaub und Duft des Holzes hinter sich zu lassen. Auch ich musste 30 Jahre alt werden, um die Schreinerbank zu verlassen. Für mich hat sich der Schritt gelohnt», sagt Raymond Zürcher, neuer Inhaber und Geschäftsleiter der Gschwend AG Gastro-Bau, einer, der menschlich und wertschätzend führt, die Fähigkeiten jedes Mitarbeitenden fördert, ihnen Freiheit und Selbstständigkeit gewährt, gewähren muss, da er selber aktiv in vielen Projekten mitwirkt. Es ist ein zeitgemässer Führungsstil in einem modernen Betrieb mit einer sympathischen Crew, der für die Zukunft bestens gerüstet ist.

Networking-Anlass

Einmal jährlich lädt die Gschwend AG Gastro-Bau Kundinnen und Partner zum Networking-Anlass. Der nächste Event findet im Frühjahr 2022 statt.



Mehr zum Thema

Gschwend AG Gastro-Bau
Talackerstrasse 52
Postfach
3604 Thun
Tel. 033 334 22 22
info@gastrobau.ch
www.gastrobau.ch