

Die Creative Gastro Concept und Design AG, Hergiswil:

Umsichtiger Generationenwechsel!

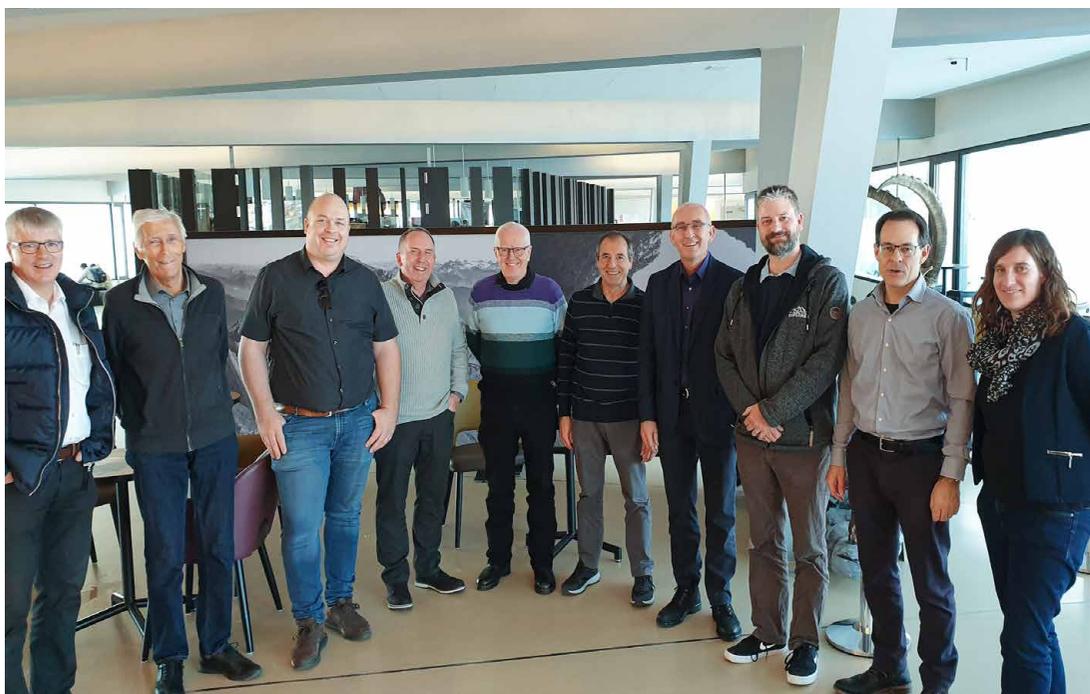
Der Abschluss einer Zeitreise - die «creative» Gastronomieplanung verband die Technik mit gastronomischen Emotionen zu einem Erlebnis! Die Creative Gastro Concept und Design AG mit Sitz in Hergiswil wurde vom Gründer und bisherigen Leiter in neue Hände übergeben. Die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft sind gestellt.

Alle die dabei waren schätzten die guten Diskussionen und die persönlichen Kontakte, dabei wurden auch interessante Reminiszenzen aus früheren Zeiten ausgetauscht. Es war ein schöner Abschluss der Verabschiedung.

Nach über 30 Jahren war es an der Zeit, dass Urs Jenny alle Aktivitäten einer neuen Führung übergibt. In all den Jahren wurden für Hotellerie und Gastronomie Analysen erstellt, daraus Konzepte entwickelt und in eine konkrete Planung überführt. Es drehte sich dabei immer um die Hotellerie und Gastronomie. So durften für Spitäler, Hotels, Restaurants, Eventlokale und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung Aufgaben übernommen und mit attraktiven

Konzepten und rationellen Planungen weiterentwickelt und umgesetzt werden. Urs Jenny hat in all den Jahren viel Erfreuliches erlebt, Komplimente entgegengenommen, aber auch weniger schöne Kommentare erfahren müssen. Es ist wichtig, sich auf solche Situationen einzustellen, den Schwung nicht zu verlieren und sich frei auf das Positive zu fokussieren: «Jeder Erfolg, den man erzielt, schafft uns einen Feind. Man muss mittelmässig sein, wenn man überall beliebt sein will.»





Die Energieeffizienz für die Geräte und Einrichtung der Hotellerie und Gastronomie war ein stetiger Begleiter. Die vor fast 30 Jahren durch das EWZ, die UBS und Creative Gastro AG gegründete ENAK setzte Zeichen im gesamten Energiebereich. So entstand unter Anderem im Auftrag des BFE ein umfassender Bericht unter dem Titel «Grundlagen zur Energieeffizienz Gewerblicher Küchengeräte». Im Rahmen der vorliegenden Studie werden Grundlagen zur Verbesserung der Energieeffizienz für gewerblichen Küchengeräte erarbeitet und Einsparungspotentiale aufgezeigt. Der Abschluss der Arbeiten wurde im Team mit einem Workshop und einer kleinen Feier auf dem Pilatus gefeiert. Der Pilatus – Gipfel als Synonym für die erreichte Spitzenleistung der ENAK.

Einen kleinen Auszug aus den verschiedenen Projekten zeigt hingegen die vielen positiven Aktivitäten auf:

- Kantonsspital Winterthur, Uri, Interlaken und Luzern
- Universitätsspital Zürich und Basel
- Seehotel Hermitage Luzern
- Seerose Resort & Spa Meisterschwanden mit Cocon, Shuma Tai, Beach, sowie Bar & Lounge.
- Hotellerie und Gastronomie am Pilatus
- Rondorama Drehrestaurant Stanserhorn
- Berglodge Restaurant Ristis.
- Gemeinschaftsgastronomie im UNI Zentrum und Irchel Zürich, UNI Lausanne
- Gastronomie Zürcher Kantonalbank Hard und Steinfels und die Gastronomie im Toni Areal.
- Alterswohnheim Buochs, Allmendpark Alpnach und Alterszentrum St. Anna
- Bridge Zürich – Treffpunkt für Food-Lovers
- Foodland Asia und Greens am Flughafen Zürich: 2 Swiss First Lounges, 3 Swiss Business & Senator Lounges, Swiss Alpine Lounge und die Swiss Arrival Lounge.

Über die lange Zeitspanne wurden es mehr als 250 Projekte im Bereich Analysen, Konzeptionen und Planungen mit der nachfolgenden Umsetzung. Dabei konnte sich Urs Jenny auf seine umfangreiche berufliche Erfahrung und Ausbildung sowie auf ein gutes, motiviertes und fachkompetentes Team abstützen. Man muss die Hotellerie und Gastronomie von Grund auf kennen und darin gearbeitet haben, um Projekte mit Visionen zukunftsorientiert und praxisgerecht zu planen. «Vision ist die Kunst, das Unsichtbare zu sehen»:

So waren und sind auch in Zukunft Ideen gefragt, um den Kosten im Betrieb und auch dem Fachkräftemangel begegnen zu können. Zudem sind die Energiekosten ein weiteres aktuelles Thema. Die Creative Gastro hat viel in die Energieeffizienz investiert. Urs Jenny ist Präsident der ENAK (Energieeffizienz für die Hotellerie und Gastronomie). Für den Nutzer ist es wichtig, mit der Planung das richtige Gerät einzusetzen und die entsprechenden Kochprozesse unter dem Blickwinkel der Energie anzuwenden, um einen Schritt weiterzukommen. Nicht nur die Technik, sondern auch das Produkt muss stimmen. Ein Team der ENAK erarbeitete im Auftrag des BFE ein umfassendes Dokument mit dem Titel: «Grundlagen zur Energieeffizienz gewerblicher Küchengeräte». Dieses Dokument zeigt auf, wie wichtig die Planung mit dem Wissen der Energieeffizienz zusammenhängt. Nach Abschluss der Arbeit wurden daraus Learnings aus den ganzen aufgeführten Positionen herausgefiltert. Das werden Meilensteine bei einer energieeffizienten Planung.

Ein Lebensmotto von Urs Jenny: «Stillstand ist Rückschritt». Dieses Motto wird mit dem Blick über den Tellerrand hinaus unterstützt und erweitert den Horizont, entsprechend wurden interessante Projekte im Ausland übernommen. Für die Ausbildung der Mitarbeitenden in Hotellerie und Gastronomie wurden Themen aufgenommen. In Unterrichtslektionen an Gastronomiefachschulen wurden die umfangreichen Arbeiten der Hotellerie und Gastronomie behandelt und für die zukünftige Führung Grundlagen mit der Vorgehensweise und Innovationen vermittelt. Die Förderung von Menschen mit geistiger oder physischer Beeinträchtigung war

Urs Jenny wurde für die Zeitreise ein Leibchen des FCL mit der Zahl 30 übergeben, Sinnbild für 30 erfolgreiche Jahre mit der Creative Gastro.





In einer humoristischen Zeitreise wurden die Veränderungen der Essgewohnheiten und damit den Einfluss auf die Konzeptsauslegung und Planung während den vergangenen 30 Jahren aufgezeigt.

ebenfalls ein wichtiges Thema. So war es das Ziel, bei der Konzeption und Planung gute Arbeitsplätze mit attraktiven Gastronomieeinheiten bereitzustellen. So konnten Projekte für die Stiftung Brändi an den Standorten Sursee, Kriens, Horw, Hochdorf und Willisau realisiert werden. Die Wärbrogg in Luzern sowie auch die IG Arbeit mit dem Nylon 7 Viscosestadt, der Cateringküche und Bistro EssWerk sind schöne und lehrreiche Arbeitsplätze.

Der formelle Akt der Firmenübergabe erfolgte bereits vor fast zwei Jahren, man hat sich jedoch auf eine längere Übergangszeit entschieden, um die laufenden Projekte optimal zu begleiten und den Kontakt zu den Auftraggebern zu vertiefen. Es sind auch einige Projekte zu begleiten, die aktuell in der Realisierung sind: Das Jahrhundertprojekt Kinderspital Zürich der Eleonorenstiftung, das Kantonsspital Baden und auch das Kantonsspital Baselland mit den beiden Standorten Liestal und Bruderholz.

Das Kernteam mit dem neuen Besitzer Valdet Biqkaj und Urs Jenny als bisheriger Kopf der Unternehmung (v.l.n.r.): Matthias Portmann, Valdet Biqkaj, Urs Jenny, Thomas Boog, Angela Ballerini.



Um die Geschäftsübergabe zu zelebrieren, wurde ein Anlass durchgeführt, an welchem Planungsunternehmen, Auftraggeber, Hersteller, Lieferanten und Vertreter von Institutionen teilnahmen. Dabei wurden mit einer Lesung von Urs Jenny die wichtigsten Eckpfeiler und Klippen der Planung kritisch beleuchtet und dargestellt. Interessant und humorvoll war auch die Zeitreise. Am Beispiel der deutschen Rechtschreibung wurden mit dem Blick auf die Gastronomie die Veränderungen in den vergangenen 32 Jahren dargestellt. Beim Start wurden die Pläne noch von Hand gezeichnet, heute ist alles digitalisiert. Die Digitalisierung bringt es mit sich, dass heute für ein Spitalprojekt über 70 Pläne mit den Anpassungen erstellt werden, ohne Digitalisierung wurde die Lösung nach fünf Anpassungen gefunden und entsprechend realisiert. Auch die Essgewohnheiten haben sich stark verändert, das gemütliche Mittagessen ist der raschen Einnahme der Mahlzeit oder immer häufiger dem Takeout gewichen. Essen wird oft auch mit einem Event verbunden, entsprechend sind dazu die passenden Hotel- und Gastronomieeinrichtungen bereitzustellen. Es sind neue Konzepte zu entwickeln, welche dem veränderten Essverhalten entsprechen. Diesen Herausforderungen muss sich das Team der Creative Gastro stellen, dies wird zu Veränderungen führen. Die neue Führung mit dem Kernteam nutzte die Gelegenheit zu interessanten Gesprächen. Es sind bekannte und viele neue und schöne Aufgaben für die Zukunft, dazu wurden von Urs Jenny die besten Wünsche an das Team für ein gutes Gelingen übermittelt. Die Konzeption und Planung wird im Hinterkopf weiterleben, doch das Hauptgewicht wird in Zukunft jedoch vermehrt auf die Freizeit und persönliche Aktivitäten gelegt.



Mehr zum Thema

Creative Gastro Concept und Design AG

Obermattweg 12
CH-6052 Hergiswil
Tel. 041 630 45 35
info@creativegastro.ch
www.creativegastro.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema