



Publireportage: Hunkeler Gastro AG

Anpfiff

Der Fussballclub Luzern bewegt die ganze Innerschweiz, und das nicht nur auf dem Rasen. Das letztes Jahr eröffnete Fussballstadion swissporarena ist auch neben den Spieltagen ein gefragter Ort für Bankette und gastronomische Events.

«Wenn man Fussball mag, ist das ein Traumjob», sagt Luis Ronzoni, Restaurationsleiter der swissporarena. Der gebürtige Italiener zögerte darum nicht lange, als man ihn letzten Frühling anfragte, ob er im Dienste der Migros Catering Services die Gastronomie im neuen Luzerner Fussballtempel übernehmen und dafür seine Stelle als Instruktor in der Hotelfachschule Vitznau aufgeben wolle. Die Aufgabe ist so anspruchsvoll wie sie tönt.

Drei Küchen, verteilt auf drei Stöcke beherbergt die swissporarena. Im obersten

Stock befindet sich der VIP-Bereich. Im President's Club wird eine hochstehende Küche geboten, vier Gänge, mit Tellerservice und freier Sicht auf den Rasen. Dazu kommen neun separate Logen zu maximal zehn Personen sowie eine Blue Box für zirka 60 Personen, die ebenfalls bedient werden. Einen Stock tiefer, im Businessbereich stehen zwei Bars sowie ein reichhaltiger Buffet-Service für rund 600 Gäste bereit.

Die Küche in der swissporarena ist frisch, leicht und mediterran. Dafür verantwortlich zeichnet Chefkoch Daniel Hruska,

der neben dem bereits anspruchsvollen Pensum noch die Zeit findet, Spezialwünsche der VIP-Gäste zu erfüllen. Ein Blick auf das Buffet verrät, dass da einer am Werk ist, der kochen kann und etwas anzufangen weiss, mit guten Produkten. Hier ein Zanderfilet auf dem Gemüsebet, dort die Ente, Entrecôte, Pasta und viel farbiges Gemüse. Dazu kommen unzählige Vorspeisen, Salate und Antipasti, fein säuberlich portioniert in kleinen, runden oder eckigen Porzellan-Schalen, oder in ästhetischen Mini-Einmachgläsern. «Das System mit den unterschiedlichen Porzellan-Schalen hat sich sehr bewährt.



Luis Ronzoni, Restaurationsleiter Migros Catering Services, flankiert von Bruno Hunkeler (r.) und Mark Buchecker (l.) von Hunkeler Gastro AG

Auch nach 600 Gästen macht das Buffet einen sauberen und aufgeräumten Eindruck», so Ronzoni.

Zwanzig Service-Teile rechnet er pro Gast. Das macht an einem Spieltag über 12000 Teller, Schalen, Gläser, Messer, Löffel und Gabeln. Letzten Frühling kontaktierte Ronzoni die führenden Table-Top-Anbieter der Schweiz und schrieb den prestigeträchtigen Auftrag aus. «Nach genauer Prüfung entschieden wir uns für das RAK-Porzellan aus dem Table-Top-Sortiment der Hunkeler Gastro AG», so Ronzoni. «Neben dem sehr

guten Preis-Leistungs-Verhältnis bietet uns die RAK-Linie genau die Vielfalt an Geschirr-Formen, welche wir brauchen. Insgesamt haben wir rund 14000 Servietteile bei Hunkeler eingekauft ».

Vor der Halbzeit wird das Dessert-Buffet aufgebaut. Ansprechende Kreationen, Mousse au Chocolat, verschiedene Törtchen, frischer Fruchtsalat und andere Sünden, jedes einzeln präsentiert in kleinen Schalen, auf Tellerchen oder in Glä-

Fein säuberlich präsentiert. Das System mit den kleinen RAK-Schälchen hat sich sehr bewährt.





Das Dessertbuffet für die Halbzeit wird vorbereitet. Es gilt 600 Gäste innert 15 Minuten gepflegt zu bedienen.

sern. Damit sich die Stadiongäste nicht auf das Buffet stürzen, lässt Luis Ronzoni auf jedem Tisch eine kleine Auswahl an Desserts auf einem so genannten «Mix & Play», einem schlichten Mini-Steh-tischchen, aufstellen. «Das «Mix & Play» ergänzt unser Buffet-Konzept und wurde uns von Hunkeler Gastro AG gleich mitgeliefert.»

Die swissporarena ist auch neben den Spieltagen des FC Luzern ein gefragter Ort. Es vergeht keine Woche, in der die Räumlichkeiten des Stadions nicht für Bankette oder Kundenanlässe genutzt werden. Der Business-Bereich lässt sich in drei Teile trennen und einzeln bewirtschaften, aber auch im President-Club oder in den Logen finden Anlässe



statt. «Es kommt schon vor, dass wir sechs Bankette gleichzeitig durchführen.» Während den Spieltagen beschäftigt die Migros Catering Services im VIP-Bereich inklusive Küche, Service und Werterhaltung rund 100 Mitarbeiter.

«Unser Porzellan muss wirklich einiges aushalten», gesteht Ronzoni. Neben dem normalen Betrieb kommt es auch immer wieder bei auswärtigen Anlässen zum Einsatz. «Die Qualität und Bruchfestigkeit des Porzellans ist wirklich unglaublich. Vor einer Woche kurz vor Abschluss der ersten Spielsaison haben wir Inventar gemacht. Von den Buffettellern zum Beispiel haben wir 1200 Stück gekauft, und nach sechs Monaten sind noch immer 1198 Teller vorhanden und in perfektem Zustand». Die bestechenden Qualitäts-Argumente des RAK-Porzellans haben sich mittlerweile auch bei anderen, ähnlich renommierten Fussballstadien herumgesprochen. So wurde in der Allianz Arena des FC Bayern München sämtliches Table Top durch RAK-Porzellan ersetzt. ■

Zur Entlastung des Buffets kommen die «Mix & Play» Minitischchen mit einer Dessertauswahl bestückt auch auf den Gästetischen zum Einsatz.



RAK Porzellan

Seit 2006 importiert die Hunkeler Gastro AG RAK-Porzellan exklusiv in die Schweiz. Das Porzellan aus dem Emirat Ras-al-Khaimah ist qualitativ so hochwertig und bruchfest, dass RAK auf bestimmten Serien eine 5-jährige Kantenbruch-Garantie gewährt. Neben RAK führt die Hunkeler Gastro AG mit der norwegischen Design-Linie Figgjo und der britischen Traditionsmarke Steellite zwei weitere prestigeträchtige Porzellanmarken. Mit einem Sortiment von über 20000 Artikeln bietet Hunkeler allerdings nicht nur ein umfangreiches Porzellan-Angebot, sondern deckt den gesamten Nonfood-Bedarf von A-Z für die Hotellerie und Gastronomie ab.

Hunkeler Gastro AG

Grimselweg 5
6002 Luzern
041 368 91 91

www.hunkeler-gastro.ch