



Gesagt – getan: Bruno Hunkeler schreitet zur Tat.

Publireportage: Hunkeler Gastro AG

Einer wie Daniel Düsentrieb

Die Hunkeler Gastro AG vertreibt Gastronomieartikel. Doch damit nicht genug. Was es auf dem Markt nicht gibt, wird kurzerhand entwickelt, getestet und in Serie produziert.

FOTOS: TONY BAGGENSTOS

In der Werkstatt der Firma Hunkeler Gastro AG in Luzern entwirft der Chef die neuen Produkte gleich persönlich. Bruno Hunkeler findet für fast jedes Problem eine Lösung. Sei es etwa die 1967 entwickelte und inzwischen weltbekannte HULU-Besteck-Box, der platzsparende, stapelbare Tellerhalter oder eine formschöne Karaffe mit doppelter Eichung.

Aber der Reihe nach: Die Hunkeler Gastro AG importiert, produziert und vertreibt seit 1946 Verbrauchsgüter, Table-Top-Artikel und Küchenartikel – ja alle Produkte von A–Z, die ein Gastronomie- und Hotelbetrieb braucht. Das An-

gebot umfasst rund 18000 Produkte, etwa zehntausend finden sich direkt am Lager des Familienunternehmens. Doch der Gastrospezialist bietet seinen Kunden weit mehr als ein spannendes Vollsortiment: Hunkeler löst Probleme, die in der Praxis entstehen, und entwirft Produkte, die es bis dato in dieser Art noch nicht gibt.

«Wir erfinden das Rad nicht neu, aber wir entwickeln bestehende Produkte weiter, merzen ihre Fehler aus und nehmen die Wünsche unserer Kunden entgegen», sagt der federtreibende Tüftler Bruno Hunkeler, der intern wegen seiner geistreichen Erfindungen den Über-

namen Daniel Düsentrieb trägt. «Wenn ein Kunde mit einem Problem zu uns kommt, freuen wir uns über die Herausforderung und verlassen die Werkstatt erst wieder, wenn wir die Lösung in der Hand haben», erklärt er seinen Erfindergeist. Und so entstehen ständig Prototypen aus zusammengeleimten, neu entworfenen Tellern, abgeschliffenen und ummodellierten Löffeln oder neu geschweissten Tellerständern. «Für fast jedes Problem finden wir eine Lösung», so das Motto der umtriebigen Luzerner. Und wenn die Lösung gefunden ist, wird diese alsbald in Serie produziert, damit die Produkte nicht nur praktisch, sondern auch preiswert sind. ►

Zahlreiche Innovationen

Die Hunkeler Gastro AG findet für nahezu jedes Problem eine Lösung und kreiert ausgeklügelte Produkte für die Praxis. Folgende sechs Produktneuheiten sind nur einige der zahlreichen Schöpfungen der Luzerner.

	Produkt	Das Problem	Hunkelers Lösung
	Doppelte Weinkaraffe Duo	Karaffen brauchen viel Platz im Regal und kosten viel Geld, zumal für jede Einheit ein eigenes Gefäss vorhanden sein muss.	Formschöne mundgeblasene Karaffen mit zwei Eichungen. Die doppelten Weinkaraffen Duo haben jeweils zwei Mengenangaben und sind somit flexibel verwendbar. Dank einer durchdachten Form machen die Karaffen immer eine gute Figur, egal ob sie bis zur unteren oder oberen Eichung gefüllt sind. Die Duo-Karaffen sind in zwei Grössen erhältlich: 1+2 dl und 3+5 dl.
	Grappa- und Cognacglas Digestivo	Autofahrer verzichten auf einen Grappa, einen halben würden sie sich genehmigen. Allerdings sieht ein halber Grappa im normalen Glas mickrig aus, zudem fehlt die 1-cl-Eichung.	Das Grappa-Glas ist dreifach geeicht: bei 1 cl, 2 cl und 4 cl. Das mundgeblasene Einheitsglas für klare Brände verläuft in spitzer Form nach unten, so dass auch ein halber Grappa nach etwas aussieht. Auch der Digestivo für fassgereifte Brände ist doppelt geeicht (2 cl und 4 cl) und speziell geformt.
	Apéro-Löffel	Chinalöffel eignen sich hervorragend zum Servieren von delikaten Häppchen. Nur ist die Form innen zu kantig und nicht mundgerecht, so dass beim Verkosten Schlüfrgeräusche oder gar Flecken auf dem Hemd entstehen.	Ein mundgerechter Apéro-Löffel in ergonomischer Form. Dank schlankem Design ohne Ecken lassen sich die Häppchen problemlos essen. Zudem ist der Apéro-Löffel standfest und somit sehr gut für Buffetpräsentationen und Steh-Apéros geeignet.
	Schieferstein-Imitat	Auf Schieferstein lassen sich die Speisen schön anrichten und elegant präsentieren, aber das Material ist porös, schwer zu reinigen und splittert an den Rändern gerne ab.	Zusammen mit dem arabischen Geschirrersteller RAK hat Hunkeler Gastro die Idee des Schieferstein-Imitats aus schwarzer Keramik entwickelt. Es ist glasiert und damit hygienisch und einfach zu reinigen. Das keramische Schieferimitat passt perfekt in die Teller der RAK-Serie und splittert an den Rändern nicht ab.
	Bratpfanne ohne PFOA	Herkömmliche Bratpfannen mit Antihafbeschichtung enthalten Perfluorooctansäure (PFOA). PFOA ist eine stark umweltbelastende Substanz, die eine ernst zu nehmende Bedrohung für die Gesundheit darstellen kann.	Import und Generalvertrieb der Le-Chef-Profipfanne aus Aluminiumguss mit einer umweltfreundlichen Durion-Antihafbeschichtung ohne PFOA und mit Diffusionsboden, der für alle Herdarten geeignet ist. Ausserdem ist die Pfanne sehr energieeffizient und kann dank abnehmbarem Griff gut in der Spülmaschine verstaut werden.
	Magic Saver	Tellerstapler sind praktisch im Gebrauch, aber sperrig in der Lagerung oder beim Transport. Sie brauchen extrem viel Platz.	Die Tellerstapler Magic Saver sind so konstruiert, dass sie platzsparend ineinander gestapelt, gelagert oder transportiert werden können. Jeweils neun Teller in den Grössen 16 bis 32,5 cm finden auf einem stabilen Magic Saver Platz. Fünf Magic Saver ineinander gestapelt, lassen sich bequem an der Wandhalterung aufhängen.

ZAGG-Stand 238, Halle 2

Hunkeler Gastro AG

Hunkeler Gastro AG wird in der zweiten und dritten Generation geführt und ist seit über 60 Jahren der Partner der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Industrie. Die rund 18 000 Produkte werden von Hunkeler aus 26 Ländern direkt importiert. Der Anteil von Produkten aus eigener Entwicklung nimmt stetig zu und ist ein wichtiges Standbein des Unternehmens. Seit Dezember 2008 gehört das operative Geschäft des Traditionsunternehmens Buchecker wie auch Grüter-Suter Gastro zur Hunkeler Gastro AG.

Hunkeler Gastro AG, Grimselweg 5, 6002 Luzern, 041 368 91 91, Fax +41 41 368 91 90, info@hunkeler-gastro.ch, www.hunkeler-gastro.ch