



Jährlich müssen Betriebe auf ihrem Porzellan mit mindestens zehn Prozent Kantenbruch rechnen, das muss nicht sein.

Kantenbruch

Gerade mal sechs Porzellanhersteller geben weltweit eine Kantenbruchgarantie auf ihre Teller. Drei davon werden in der Schweiz durch die Hunkeler Gastro AG vertreten. Für Hoteliers, Wirte und Caterer ist es höchste Zeit, sich über das eigene Porzellan Gedanken zu machen.

FOTOS: MARCEL STUDER



Cyrill Kalberer ist Bankettleiter des Grand Casino Luzern und somit verantwortlich für 30 Angestellte und ein umfangreiches Bankett-Mobiliar. Um den Anforderungen der zahlreichen prestigeträchtigen Catering-Aufträgen, unter anderem am Genfer Autosalon oder aber an der Lauberhorn-Abfahrt, gerecht zu werden, brauchte Kalberer letztes Jahr 2000 neue Porzellan-Teller. «Wir entschieden uns für das RAK-Porzellan, weil dieses zwar fein ist und somit leicht in der Hand liegt, aber trotzdem erheblich stärker ist, als normales Porzellan.» So stark, dass Kalberer seit 1 ½ Jahren deutlich weniger Kantenbruchschäden zu beklagen hat. Und wenn ein Tellerrand trotzdem splittert, kann er diesen während fünf Jahren kostenlos ersetzen.

Nur gerade sechs Porzellanhersteller weltweit gewähren eine Kantenbruchgarantie auf ihren Tellern. Der Grund liegt bei den verwendeten Rohstoffen und im aufwändigen Herstellungsprozess für diese Art Porzellan. «Porzellan mit Kantenbruchgarantie ist stärker, weil für die Herstellung nebst Kaolin, Quarz und Feldspat zusätzlich Aluminiumoxyd verwendet wird», erklärt Bruno Hunkeler, Geschäftsleiter der Hunkeler Gastro AG. Der Luzerner Gastronomiebedarf-Anbieter hat die Schweizer Generalvertretung von drei dieser sechs Porzellanproduzenten inne, momentan rennen ihm vor allem die Caterer deswegen die Türe ein.

Figgjo – massgeschneidertes Designporzellan aus dem Norden

Das mit Abstand exklusivste Geschirr im Hause Hunkeler stammt aus Norwegen. Nur gerade drei Millionen Stück produziert die Firma Figgjo im gleichnamigen norwegischen Ort pro Jahr. Drei Designer sind einzig und allein dafür angestellt, ständig neue Formen und Linien auszutüfteln. «Technisch geht man bei Figgjo ständig an die Grenzen des in der Porzellanindustrie machbaren», erklärt Mark Buchecker Leiter Table Top der Hunkeler Gastro AG. Die Porzellan-Kreationen von Figgjo sind elegant, nach höchster Porzellan-Kunst gefertigt und bestechen durch eine ungewöhnliche aber klare Formensprache. Für was genau eine Kreation gedacht ist, bleibt dabei meist offen. «Der Kunde soll mit den Formen spielen und selbst entscheiden, welches Porzellanteil er wofür einsetzen will.»

Aufgrund der schlanken Firmenstruktur ist die Produktion bei Figgjo extrem flexibel, oft werden mit modernster Technologie Chargen von wenigen hundert Stück produziert. Gerade in der gehobenen Gastronomie ist Figgjo deshalb äusserst gefragt.

RAK – Perfektion aus der Wüste

Der zweite Hersteller mit Kantenbruchgarantie produziert im Wüstensand der arabischen Halbinsel, im Emirat Ras-Al-Kaimah, 100 Kilometer von Dubai entfernt um genau zu sein. ▶

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





Oben links: Technologie aus der Wüste. Bruno Hunkeler mit exklusiven Teller und Cloche von RAK Porzellan.

Oben rechts: Britische Funktionalität. Mario Hunkeler mit einer Kreation aus dem Hause Steelite, der grössten Hotel-Porzellanfabrik Europas.

Unten links: Design über alles. Mark Buchecker und ein Design-Teller aus dem norwegischen Figgjo.

Innerhalb von vier Jahren hievt sich die grösste Keramikfabrik der Welt zu einem der wichtigsten Porzellanproduzenten weltweit empor. Dafür kauften die Verantwortlichen die modernste verfügbare Technologie sowie die besten verfügbaren Fachleute ein. Chefdesigner ist etwa Alain Vavro, der französische Künstler ist eine Referenz in Sachen kulinarisches Design und geniesst den Respekt von vielen Sterne-Köchen, unter anderen auch von Paul Bocuse. Laufend lanciert RAK eine neue Kreation, die sich nicht nur qualitativ sondern auch preislich mit der weltweiten Konkurrenz problemlos messen kann. Dank der Vielfalt der Formen, der Topqualität und dem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis haben sich weltweit viele Spitzenköche für RAK-Porzellan entschieden.

Steelite – englische Funktionalität

Steelite-Porzellan wird im grössten europäischen Hotel-Porzellanwerk in Mittelengland produziert. Das Besondere an diesem Porzellan ist, dass die Tellerfüsse voll glasiert sind, was das Produkt rundherum schützt und dessen Lebensdauer erheblich verlängert. Bei Steelite steht vor allem die Funktionalität und Multifunktionalität im Vordergrund. Eine Kombiuntertasse kann beispielsweise für fünf verschiedene Obertassen verwendet werden, was letztlich Platz und Geld spart. Auch bei Relief-Dekoren sind die Briten dem Rest der Welt voraus. Kaum ein anderer Hersteller kann mit einem derart grossen Sortiment von Relief-Dekoren aufwarten. «Diese Dekorvariante bietet zwei Vorteile: Der Kunde hat ein Porzellan mit Dekor zum Preis eines uni

weissen Geschirrs, und im Service sind Fingerabdrücke auf der Tellerfahne kaum sichtbar», erklärt Mario Hunkeler, Geschäftsführer der Hunkeler Gastro AG.

Und zum Schluss noch dies. Auch ein Teller mit Kantenbruchgarantie zerschellt in Stücke, lässt man ihn auf den Boden fallen. Aber das harte Porzellan hat seine unmittelbaren Vorteile, gerade in Betrieben, wo ein edles, feines aber starkes Porzellan gefragt ist. Die jährlichen Ausgaben für Porzellan können wesentlich und nachhaltig reduziert werden. Wie geht es Ihrem Porzellan? ■



Hunkeler Gastro AG

Die Hunkeler Gastro AG wurde 1946 von Josef Hunkeler als Anbieter von Verbrauchsartikeln für die Gastronomie und Hotellerie gegründet. Unter der Führung von Bruno Hunkeler und seinem Sohn Mario Hunkeler ist das Familienunternehmen in den letzten zehn Jahren um das Dreifache zu einem der schweizweit grössten Anbieter für Nonfoodartikel der Gastronomie und Hotellerie herangewachsen. Ende 2008 kaufte die Hunkeler Gastro AG zudem das operative Geschäft der Buchecker AG und Grüter-Suter Gastro. Das Sortiment umfasst heute über 18000 Artikel und reicht vom einfachen Seifenspender über Porzellan-Geschirr mit Kantenbruchgarantie bis hin zum Alpacca-versilberten Luxusbesteck. Das grosse Warenlager ermöglicht Hunkeler einen umfangreichen Teil seines Sortiments innerhalb von drei bis fünf Tagen an die Kunden auszuliefern. Dank Generalvertretungen und Direktimporten ohne Zwischenhandel bietet die Hunkeler Gastro AG auf dem gesamten Sortiment günstige und faire Preise. Die Hunkeler Gastro AG beschäftigt zirka 30 Mitarbeiter.