

Publireportage: Hunkeler Gastro AG

Alles aus einer Hand

Am Anfang standen Zahnstocher und Jasskarten. Mittlerweile hat die Hunkeler Gastro AG noch etwa 11 998 weitere Gebrauchsartikel für die Gastronomie an Lager. Der Erfolg des Luzerner Komplettanbieters lässt sich auf drei Punkte reduzieren: eine hohe Beratungskompetenz, Gastro-Qualität und ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis.

Man sieht es in seinen Augen, bevor überhaupt ein Wort über die Lippen kommt. Irrendetwas liegt in der Luft, ist anders. «Wir befinden uns im Umbruch», sagt Mario Hunkeler, Geschäftsführer des heuer 65 Jahre alten Luzerner Traditionsunternehmens Hunkeler Gastro AG. «Wir müssen herausfinden, wer wir eigentlich sind und wie wir in Zukunft auftreten wollen.» Nicht weniger als sechs Werbeagenturen haben sich beworben, um den neuen Firmenauftritt des Unternehmens neu zu definieren. «Noch ist alles offen, nächstes Jahr wissen wir mehr.»

Der Schritt ist sinnvoll. In den letzten zehn Jahren ist die Hunkeler Gastro AG um das Dreifache gewachsen, mit Buchecker und der Grüter-Suter Gastro wurden zwei Mitbewerber übernommen und die Kompetenz im Table-Top-Bereich massiv ausgebaut. Den Grundstein für die über sechs Jahrzehnte andauernde Erfolgsgeschichte des Unternehmens legte aber Grossvater Josef Hunkeler senior. Mit dem Velo reiste er zu den Bauernhöfen und Beizen und verkaufte in einer unwiderstehlichen Art Zahnstocher, Papierwaren und Jasskarten und vieles mehr. Die so entstandene Hunkeler Gastro AG etablierte sich rasch als

Lieferant von Verbrauchsartikeln für die Hotellerie und Gastronomie. Damals lächelte die Konkurrenz noch über den «Papierli-Hunkeler».

Was die nicht wussten: Die Hunkelers – egal welcher Generation – sind hochtalentierete Unternehmer. Bruno Hunkeler, heute Verwaltungsratspräsident der Hunkeler Gastro AG, kreierte 1967 nicht nur den legendären, weltweit berühmten Besteckbehälter «hulu», sondern beeinflusste mit dem Eintritt in das Table-Top-Geschäft den Erfolg der Firma nachhaltig. Heute setzen die Hunkelers pro Jahr eine Warenmenge um, für dessen Transport

Seit August dieses Jahres können Gastronomen und Hoteliers, die keine Zeit finden, um sich im Showroom der Hunkeler Gastro AG beraten zu lassen, direkt und bequem über den Onlineshop einkaufen. Verfügbar ist das gesamte Sortiment auch mit einem personalisierten Login.

Hunkeler Gastro AG

Grimselweg 5, 6002 Luzern, 041 368 91 91

 www.hunkeler-gastro.ch





Preisunterschiede von bis zu fünfzig Prozent sind keine Seltenheit: Die Herren Hunkeler im Lager mit der 1967 kreierten, legendären Hulu-Besteckbox sowie der neusten Eigenkreation, der Wein- und Wasser-Karaffe Duo.



Mario Hunkeler mit einem Hunkeler-Jubiläumsangebot: dem japanischen Damast-Stahl-Santoku-Messer Premio



Bruno Hunkeler mit der neuen Gäste-Accessoire-Linie «SPA Collection».

rund 220 Sattelschlepper benötigt werden. Zirka 12 000 Artikel sind ständig an Lager, von Zahnstochern über Papierwaren bis hin zu Pfannen, Messern und Schöpfkellen jeglicher Grösse, Glas, Porzellan, Servietten oder Besteck. «Unser Table-Top-Sortiment ist natürlich eine Attraktion, aber wir sind ein Gesamtanbieter, der von A bis Z alles aus einer Hand bietet», so Mario Hunkeler.

Vom oben erwähnten Handelstalent der Hunkelers profitiert der Kunde denn auch auf dem gesamten Sortiment. Wann immer möglich – also fast immer – schalten die Hunkelers den Zwischen-

handel aus und kaufen direkt beim Produzenten. Preisunterschiede von bis zu fünfzig Prozent sind keine Seltenheit. «Die Preistransparenz ist bei uns jederzeit gegeben. Durch die aktuellen Wechselkurs-Gewinne konnten wir zum Beispiel unsere Preise im aktuellen Katalog senken und den Kunden weitergeben», so Mario Hunkeler. Als Generalimporteur der prestigeträchtigen Table-Top-Marken RAK, Figgjo und Steelite bietet die Hunkeler Gastro AG der anspruchsvollen Gastronomie und Hotellerie zudem die neusten Entwicklungen in Sachen Porzellan- und Glaswaren. Was es nicht gibt, aber geben sollte, kreierte Bru-

no Hunkeler seit Jahren gleich selbst und lässt dies exklusiv produzieren. «Oft sind es Köche oder Hoteliers, die mich auf die Idee für eine neue Kreation bringen», so Bruno Hunkeler.

Zum 65-Jahre-Jubiläum und anlässlich der Igeho bietet die Hunkeler Gastro AG ihren Kunden eine Reihe von ausgewählten Produkten zum Sonderpreis. Etwa das aus 67 Lagen japanischem Damast-Stahl gefertigte Santoku-Messer Premio mit 50 Prozent Rabatt oder aber eine selbst entwickelte Neuheit: die Wein- und Wasserkaraffe Duo.

Ein Besuch an der Igeho Halle 2.1 Stand C72 oder im Showroom am Luzerner Grimselweg lohnt sich. Wer dafür keine Zeit findet, dem empfiehlt sich der brandneue Onlineshop der Hunkeler Gastro AG, über den das gesamte Sortiment bezogen werden kann. ■



Mark Buchecker präsentiert die neue Table-Top-Linie «Crucial Detail» von Steelite