

A bis Z für die Gastronomie und Hotellerie

Ein traditionsreiches, erfolgreiches Familienunternehmen in der dritten Generation mit innovativen, teilweise selbst entwickelten Produkten – das ist die Hunkeler Gastro AG in Luzern. Mit rund 20 000 Artikeln bietet das Unternehmen schweizweit eines der breitesten Angebote an Nonfoodprodukten für den Hotellerie- und Gastronomiebedarf.

Die Geschichte der Hunkeler Gastro beginnt im Nachkriegsjahr 1946. Josef Hunkeler, Eisendreher aus Kriens, hängt seinen Job an den Nagel. Er schwingt sich aufs Velo und verkauft allerlei Gebrauchswaren. Abends drückt er die Schulbank und holt den KV-Abschluss nach. Wenig später gründet er an der Zürichstrasse in Luzern ein Einzelunternehmen, das sich auf Hotelbedarfsartikel



Der Patron und Tüftler. Bruno Hunkeler, Sohn des Firmengründers Josef Hunkeler.



Die dritte Hunkeler-Generation. Patron-Sohn Mario Hunkeler, seit 1998 in der Geschäftsleitung.

spezialisiert. Das Geschäft läuft so gut, dass er zwei Jahre später einen Mitbewerber übernimmt und an die Luzerner Denkmalstrasse zügeln kann, wo er mehr Platz vorfindet und sein Angebot mit Papierwaren erweitert.

In den 50er- und 60er-Jahren entwickelt sich Hunkelers Geschäft zu einem Unternehmen bedeutender Grösse, das sich als Anbieter von Nonfoodprodukten für die Hotellerie und Gastronomie etabliert. Die 1953 in die J. Hunkeler AG Papier en gros umgewandelte Firma profiliert sich 1959 mit der Eigenfabrikation von Gastronomiepapier. 1964 tritt Bruno Hunkeler in die Firma ein und widmet sich dem Verkauf sowie der Entwicklung von Eigenfabrikaten. 1967 lanciert das Unternehmen die heute weltbekannten Besteckbehälter «Hulu», mit denen Hunkeler allein in der Schweiz rund 90 Pro-

zent Marktanteil hält. Später folgen Eigenkreationen wie Gläserstapler, Pâtisserie-Kühlwagen sowie Servier- und Flambierwagen.

1998 übernehmen Bruno Hunkeler und dessen Sohn Mario die Geschäftsleitung, und das Unternehmen wird in die Hunkeler Gastro AG umfirmiert. Unter der neuen Führung katapultiert sich das Unternehmen in die Topliga der Schweizer Hotel- und Gastrobedarfsanbieter. Der Umsatz wird innerhalb von acht Jahren vervierfacht.

Meilenstein in der jüngsten Firmengeschichte ist 2008 der Kauf des operativen Geschäfts der ebenfalls in Luzern ansässigen Buchecker AG und der dazugehörigen Grüter-Suter Gastro. Heute führt Hunkeler von Papierservietten über Porzellan mit Kantenbruchgarantie bis zu Spezialpfannen, kurz: von A bis Z

ein ausgewähltes Sortiment an Produkten, welche im 500 Quadratmeter grossen Showroom am Grimselweg 5 in Luzern präsentiert werden. Dank eines grossen Warenlagers mit knapp 4000 Palettplätzen ist die Hunkeler Gastro AG in der Lage, ihre Produkte innerhalb von drei bis fünf Tagen an die Kunden zu liefern. Weil das Unternehmen über viele Generalvertretungen verfügt und die Ware direkt importiert, bietet Hunkeler ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Publireport: joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: Gina Folly

Hunkeler Gastro AG

A bis Z für die Gastronomie

6002 Luzern, Tel. 041 368 91 90

www.hunkeler-gastro.ch

Eine Produktauswahl folgt auf den Seiten 34 und 35



Der Table-Top-Profi. Mark Buchecker, seit 2008 Mitglied der Geschäftsleitung der Hunkeler Gastro AG.



Der Einkaufsprofi. Georg Rust, Mitglied der Geschäftsleitung der Hunkeler Gastro AG.

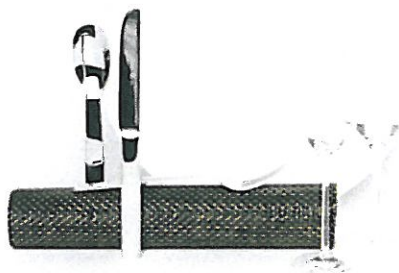
Papierwaren und Textilien: mehr als erwartet

Die Hunkeler Gastro AG bietet ein ausgewähltes Sortiment an Papierwaren und Textilien für den gedeckten Tisch, ab Lager lieferbar. Beispielsweise die Servietten DecoSoft (siehe Bild). Die schönen, weichen und stabilen Tip-to-tip-Servietten gibt es in vielen verschiedenen Farben. Sie sind ideal zum kreativen Drapieren. Mit DecoSoft bietet Hunkeler eine erheblich günstigere Alternative zur Airlaid-Serviette. Über Servietten mit Werbedruck bis zu Spitzenpapieren aus eigener Produktion und den Fleck-weg-Tischtüchern bietet Hunkeler im Bereich Papierwaren und Textilien mehr als hinlänglich erwartet wird.



Table Top: vom Gasthof bis zum Fünf-Sterne-Hotel

Sternköche wie Paul Bocuse sind begeistert von RAK-Porzellan aus den Vereinigten Arabischen Emiraten, das exklusiv von der Hunkeler Gastro AG vertrieben wird. Herausragend im RAK-Programm ist beispielsweise die von Alain Vavro gestaltete Serie «All Spice» – vielseitig, elegant, mit klaren Linien. RAK bietet eine fünfjährige Kantenbruch-Garantie auf den Serien Banquet und Classic Gourmet. Dasselbe gilt für Porzellane der Hersteller Figgjo und Steelite International, die ebenfalls von Hunkeler als Generalimporteur exklusiv in der Schweiz vertreten werden. Highlight im Gläser-Angebot ist das Kristallglas Experience von Stölzle. Als einziges maschinengefertigtes Glas schaffte es Experience bei einem Blinddegustationstest des deutschen «Stern»-Magazins in die vordersten Ränge.



Weinkaraffen: aus vier mach zwei

Duo, die formschönen, mundgeblasenen Duo-Weinkaraffen mit Doppel-leichung. Die Kristallglas-Karaffen haben jeweils zwei Mengenangaben, 1 und 2 dl sowie 3 und 5 dl und sind somit flexibel verwendbar. Statt vier Karaffen reichen jetzt zwei. Das spart viel Platz im Geschirrschrank. Die Mundränder der Karaffen sind zudem doppelt gebrochen, um Kantenabsplitterungen zu vermeiden. Aus vier mach zwei: Duo-Weinkaraffen – der Name ist Programm.



Cateringbedarf und Buffet: endlich warme Teller

Jetzt gibt es auch am Selbstbedienungsbuffet warme Teller. Dank dem integrierten 850-Watt-Heizlüftersystems, mit Temperatursensoren lassen sich bis zu 29 Teller auf Tischhöhe gleichzeitig effizient und energiesparend erhitzen und mit einer Haube warm halten. Ist das Buffet startklar, wird die Haube entfernt und die Gäste bedienen sich mit warmen Tellern in der Hand. Der Tellerwärmer passt in eine Tragtasche und ist dank geringem Gewicht überall dort einsetzbar, wo hohe Mobilität gefragt ist.



Küche und Office: viele heisse Eisen

Von Töpfen über Pfannen bis zu GN-Schalen und Küchengeräten reicht das Sortiment im Bereich Küche und Office. Einzigartig sind die Profi-Pfannen von Le Chef, für die Hunkeler den Generalvertrieb übernommen hat. Herkömmliche Pfannen mit Antihafbeschichtung enthalten die umweltbelastende und gesundheitsschädigende Substanz Perfluorooctansäure (PFOA). Le-Chef-Aluminiumpfannen hingegen sind frei von PFOA und verfügen über eine umweltfreundliche Durion-Antihafbeschichtung sowie einen Diffusionsboden für alle Herdarten. Weiterer Vorteil: Der Pfannengriff ist abnehmbar.



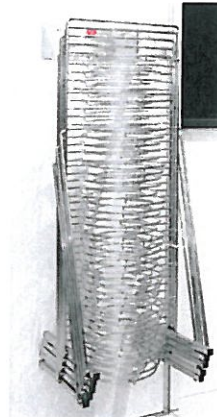
Hygiene und Reinigung: 30 Prozent weniger Papierverbrauch

Im Bereich Toilette und Reinigung bietet Hunkeler eine grosse Produktpalette, vom Papierhandtuch über den Seifenspender bis Abfallbehälter. Viele Eigenmarken wie der Hulu-Handtuchspender Maxi aus weissem Kunststoff (siehe Bild) sind im Sortiment. Die Handtuchspender können mit bis zu 300 Handtüchern gefüllt werden. Empfehlenswert sind die Non-Stop-Handtücher. Sie sind z-gefaltet, das heisst, pro Handgriff kann nur ein Handtuch aus dem Handtuchspender gezogen werden. Erfahrungsgemäss führt dies zu 30 Prozent weniger Verbrauch als bei vergleichbaren Produkten.



Transport und Lagerung: einfach magisch

Die meisten Tellerstapler sind zwar praktisch, aber sperrig und brauchen deshalb viel Platz sowohl beim Transport als auch bei der Lagerung. Nicht so der Tellerstapler Magic Server, der eigens von Hunkeler entwickelt worden ist. Er ist so konstruiert, dass fünf Magic Server ineinander gestapelt, transportiert und gelagert werden können. In einem Magic Server haben insgesamt neun Teller in den Grössen 16 bis 32,5 Zentimeter Platz. Dank einer Wandhalterung können angerichtete Teller im Magic Server einzeln aufgehängt werden, oder fünf Magic-Server-Tellerstapler lassen sich so platzsparend an der Wand hängend lagern.



Service: das Original

Die stapelbare Hulu-Besteckbox aus hochwertigem Kunststoff, welche von -30°C bis $+110^{\circ}\text{C}$ temperaturbeständig ist, eignet sich ideal für Buffets, Service-Stationen, Servierwagen und Küchen. In der Box haben zwischen 60 und 80 Bestecke Platz. Zur Verfügung stehen auch Halter sowie Wandschienen aus Chromnickelstahl. Die Hulu-Besteckbox wurde im Jahre 1967 von Hunkeler entwickelt und ist mittlerweile auf allen Kontinenten der Erde anzutreffen. Mehrfach kopiert, doch keine andere Besteckbox ist so gut wie das Original.

Hunkeler Gastro AG, A bis Z für die Gastronomie
6002 Luzern, Tel. 041 368 91 90
www.hunkeler-gastro.ch