

Edles Porzellan für Anspruchsvolle

Ein Geschirr, das nicht kaputt gehen will, ein Flambierspiess, den es sonst nirgends gibt und ein Chinalöffel aus dem man auch tatsächlich essen kann, ohne sich die Lippen wund zu scheuern – Die Hunkeler Gastro AG fährt immer wieder mit neuen Erfindungen auf und bringt frischen Wind in die Gastronomie.

FOTOS: UELI ALDER UND KURT IMFELD

«So etwas hat der Markt noch nie gesehen», sagt Bruno Hunkeler von Hunkeler Gastro in Luzern und meint damit das neue RAK Porzellan, das sein Sohn und er seit März 2007 aus den Arabischen Emiraten importieren. RAK steht für Ras Al Khaimah, ein Staat der Vereinigten Arabischen Emirate, wo das hochwertige Hotelporzellan hergestellt wird. «Die Geschirrformen und die Qualität sind unschlagbar, die Teller sind flach und fehlerlos und die Preise interessant. Zudem ist das Porzellan nahezu unzerbrechlich», sagt Hunkeler und schlägt zum Beweis zwei grosse Menuteller aufeinander. Die Teller bleiben heil, nicht mal eine Kante splittert. Nicht verwunderlich, dass die RAK fünf Jahre Garantie auf Kantenschlag für Teller und Schalen der Kollektion Banquet gibt. Aber nun mal der Reihe nach:

Der CEO von RAK Ceramics ist Schweizerbürger und studierte an der ETH Lausanne Mathematik und Geophysik. 1991 gründete er RAK Ceramics und wurde in kurzer Zeit zum führenden Keramikhersteller weltweit.

Heute beschäftigt er rund 12 000 Mitarbeitende und produziert seit zwei Jahren auch Spitzenporzellan für die Gastronomie. Seine moderne Porzellan-Fertigungsanlage erstreckt sich auf einer Fläche von 60 000 m² und fertigt im Jahr über 15 Millionen Porzellantteile an, die er weltweit exportiert.

Als Schweizer Generalimporteur verkauft Hunkeler Gastro AG das Hotelporzellan von RAK seit März 2007. «Die Geschichte des RAK Geschirrs hat sich schnell in der Branche herumgesprochen, und nun wollen es alle haben», so Mario Hunkeler. Besonders in der gehobenen Küche ist das Hotelporzellan sehr beliebt. Dies, weil es unter anderem von Alain Vavro designed wurde, der den Respekt vieler Sterne Köche, darunter auch Paul Bocuse, geniesst. Das Porzellan ist auf sehr hohen Temperaturen gebrannt und erreicht dadurch beste Qualität. Es ist zudem Geschirrspüler-, Mikrowellen- und Salamanderofenfest. Der hohe Anteil an Aluminoxid verringert Bruchrisiken und Kantenabsplittungen. «Und trotzdem steht RAK Porzel-

Who's Hunkeler Gastro AG

Hunkeler Gastro wurde 1946 von Josef Hunkeler in Luzern gegründet und wird heute von Bruno Hunkeler und seinem Sohn Mario geführt. Das Unternehmen steht auf Erfolgskurs. Grund genug für Hunkeler Gastro AG, in sieben neue Büroarbeitsplätze zu investieren und einen grösseren Showroom mit einer Küchenabteilung und Kochstudio entstehen zu lassen. Ihren Kunden bietet die Hunkeler Gastro AG ein grosses Sortiment rund um Service, Küche, Buffet, Bar, Transport, Lagerung, Toiletten sowie Anlässe und Hotelzubehör. Viele Produkte werden aus über 22 Ländern ohne Zwischenhandel importiert und werden dadurch zu fairen und günstigen Preisen verkauft. Zu ihren Kunden zählt Hunkeler Gastronomiebetriebe wie Hotels, Restaurants, Tea Rooms und Bars, sowie die Gemeinschaftsgastronomie, Heime und Industriebetriebe.



RAK Porzellan: «Die Geschirrfornen und die Qualität sind unschlagbar, die Teller sind flach und fehlerlos und die Preise sind interessant.»



Sind nicht nur Produzenten und Lieferanten von Gastroartikel, sondern immer wieder auch Berater: Mario (l.) und Bruno Hunkeler.

lan in einem interessanten Preisverhältnis», sagt Mario Hunkeler.

«Der Erfolg mit den RAK Produkten ist nicht mehr zu bremsen», weiss sein Vater. Trotzdem ruht er sich nicht auf den Lorbeeren aus. Er entwirft und tüfelt laufend eigene Produkte, für die Gastrobranche. Vor kurzem hatte sich ein Kunde darüber ausgelassen, dass die Chinalöffel für Amuse Bouche nicht mundgerecht sind. Sofort modellierte Bruno Hunkeler ein Modell, das zwar wie ein Chinalöffel aussieht, aber beim Apéro auch wirklich zu gebrauchen ist. Und es funktionierte. Der erstellte Prototyp ist tatsächlich mundgerechter und wird schon bald verkaufsfertig im Showroom liegen. Hunkelers Erfindungen kommen bei den Kunden gut an. Nicht selten erscheinen die Gastronomen höchst persönlich im Showroom, um sich die neusten Kreationen anzusehen.

Bruno und Mario Hunkeler sind nicht nur Produzenten und Lieferanten von Gastroartikeln, sondern immer wieder auch Berater für Hoteldirektoren, Köche und Servicepersonal. «Wer seine Gäste durch schönes Anrichten der Speisen begeistern und überraschen kann, hat gewonnen, denn das Auge ist bekanntlich mit. Meinem Vater und mir gehen die Ideen diesbezüglich nie aus und wir geben sie auch gerne unseren Kunden mit», so Mario Hunkeler.

Grosse Erfolge feierte die Firma vor allem mit hauseigenen Entwicklungen und Produktionen wie dem Flambi Spiess, (ein Flambiergeschirr mit integriertem Spiess), der eigenen Besteckserie und dem Hotelporzellan Piano, das durch sein praktisches Design besticht. Hinter solchen Erfindungen steht meistens Bruno Hunkeler. Schon in jungen Jahren entwarf er Damenmode. Später spezialisierte er sich ne-

ben Gastroartikeln auf Segelschiffe – aber das ist eine andere Geschichte. Und heute zieht sein Sohn, Mario Hunkeler, die Erfolgsgeschichte weiter, genauso wie sein Vater.



HUNKELER GASTRO AG

A-Z für die Gastronomie
 Grimselweg 5
 6002 Luzern
 Tel. +41 41 368 91 91
 Fax +41 41 368 91 90
 info@hunkeler-gastro.ch
 www.hunkeler-gastro.ch

IGEHO Halle 2.1, Stand F32