

Flexibilität und Qualität im Catering und Lieferservice

Um für die Essensausgabe und den Service bei Caterings oder Banketten optimal ausgerüstet zu sein, setzt das Kulturzentrum Casino Herisau auf die hochwertigen Transport-, Zubringer- und Speisewagen der Firma Rieber. Die vielfältigen Produkte eröffnen neue Möglichkeiten und erweitern das Konzept des Hauses, wovon nicht nur die Gäste im Gastronomiebetrieb Felix dine & sein, das Teil des Kulturzentrums ist, profitieren, sondern auch Kundinnen und Kunden des «Home-Food-Service»-Konzeptes und zwar von Herisau bis St. Gallen West.

Text: Lara Mina Christ | Fotos: Rolf Neeser und zVg.



Nach dem Umbau vor fünf Jahren eröffnete Felix dine & sein im Kulturzentrum Casino Herisau und sorgt seither für kulinarische Genusserlebnisse.



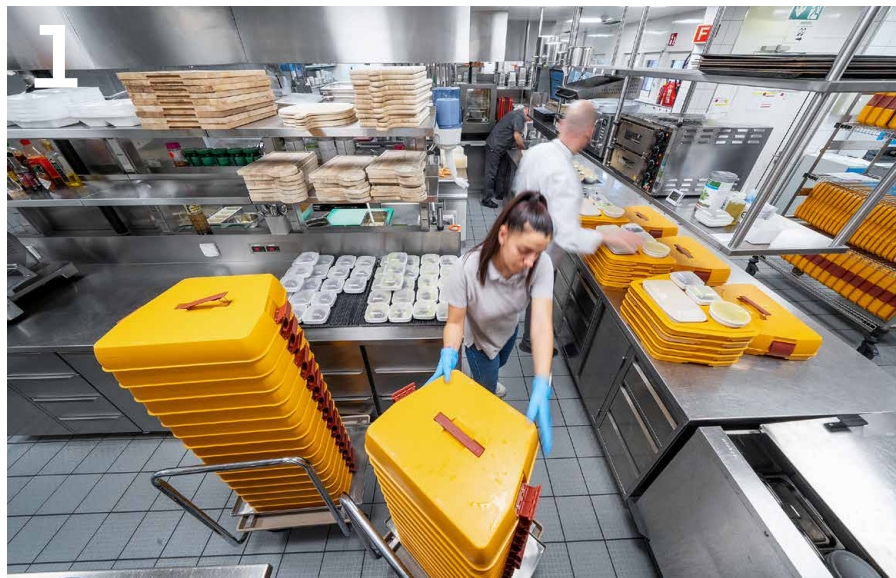
Im Kulturzentrum Casino Herisau finden viele Events, Theater und Konzerte statt wie zum Beispiel das Casino Comedy Festival und das Restaurant Felix dine & sein richtet das Catering aus.

Im Kulturzentrum Casino Herisau befinden sich der Kultur-, Appenzeller- und Harmonie-Saal sowie Sitzungszimmer, die grosszügig Platz für Caterings, Events, Bankette oder Kulturveranstaltungen bieten. Für bis zu 1000 Personen kann der Kultursaal bestuhlt werden, im Appenzeller- und Harmonie Saal sind es zusammengelegt 160 Plätze. Es ist beliebt für Jubiläen, Familienfeste, Theater, Kulturveranstaltungen, Hochzeiten oder Entertainment. In der Vergangenheit traten hier schon Musikgrössen wie Abba Gold, Culcha Candela, Adrian Stern, Luca Hänni oder Stress auf.

Von der Eingangstüre des Gebäudes führt ein Flur vorbei an Innenfenster, die mit Appenzeller Abbildungen geschmückt sind und Einblick in ein helles Restaurant ermöglichen. Seit der Renovierung vor fünf Jahren befindet sich dort der Gastronomiebetrieb Felix dine & sein, wobei der Name «Felix» dem Architekten des Gebäudes gewidmet ist, der sich für die Umsetzung des Betriebs eingesetzt hat. In der Küche stehen Küchenchef Helmut Huber und Gerant Stefan Huber persönlich, an der Front arbeitet ein vierköpfiges Service-Team, das die Gäste am Mittag mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt. Die Lage des Restaurants nahe der Post ist ideal, übersichtlich und einladend, wobei der beliebte Mittag- und Abendservice längst nicht mehr alles sind, was Felix dine & sein anbietet. Stefan Huber ist in der Region auch für seine Caterings bekannt, die er dank den Produkten der Firma Rieber, einer Spezialistin für Grossküchentechnik und Speiseverteilung, besonders effizient realisieren kann: «Auf die Rieber-Produkte vertraue ich schon seit einigen Jahren», sagt Stefan Huber gegenüber Gourmet.

Transport-Komfort

Um die Caterings und Bankette professionell auszurichten, hat Stefan Huber im Kellergeschoss des Kulturzentrums Casino Herisau diverse Speise-, Transport- und Zubringerwagen gelagert, damit sie für ein Catering rasch einsatzbereit sind. «Warme Mahlzeiten, professionelles Zeitmanagement und ein effizienter Service sind für Caterings massgebend», sagt Stefan Huber. Für das nötige Equipment wandte er sich an Bruno Ulrich, Verkaufsleiter der Firma Rieber. Die beiden kennen sich noch



1 In der Küche des Felix dine & sein werden nicht nur Mittag- und Abendessen zubereitet, sondern dank praktischer Lösungen von Rieber auch Speisen für Catering und Home-Food-Service.

2 In den beheizten Speisentransport-Boxen Thermoport 4.0 Set können Speisen transportiert werden.



Die fahrbaren Transport-, Zubringer- und Speisewagen aus Chromstahl können zur mobilen Küche formiert werden und erlauben eine effiziente Speiseausgabe für den Catering- oder Bankettservice.



«Warme Mahlzeiten, professionelles Zeitmanagement und ein effizienter Service sind für Caterings massgebend.»

Stefan Huber, Pächter des Felix dine & sein im Kulturzentrum Casino Herisau



Peter Kocher, Geschäftsführer der Firma Rieber in Eschlikon, sucht nach Lösungen, die individuell auf seine Kundinnen und Kunden zugeschnitten sind.

aus Zeiten, als Bruno Ulrich selbst als Koch tätig war, heute unterstützt er Stefan Huber bei persönlichen Anliegen. Auch Peter Kocher, Geschäftsführer der Firma Rieber in Eschlikon, engagiert sich für eine effiziente Speiseausgabe, die genau auf die Wünsche von Stefan Huber zugeschnitten ist. «Ein Catering beginnt damit, Gerichte ohne Qualitätseinbusse von A nach B zu transportieren», sagt Peter Kocher. Bei Caterings muss Stefan Huber die Gerichte für die Gäste von der Küche eine Etage nach oben transportieren, wofür er die Transport-, Zubringer- und Speisewagen von Rieber verwendet.

Für den einfachen Transport nutzt er den Transportwagen aus Chromstahl, die Hybrid Kitchen 200 oder die Thermoport-Boxen in zwei unterschiedlichen Grössen. Die Hybrid Kitchen 200 hat den Vorteil, dass man Speisen weitergaren, regenerieren, backen oder einfach warm halten kann. Dank einer Unterteilung im Innern kann die Hybrid Kitchen 200 in einem Bereich einen Salat gekühlt halten, während in einem zweiten Bereich Gemüse

warm gehalten werden kann. Bei der Thermoport 1000 KB kann die Wärme im Innern mit Umluftheizung auf bis zu 100°C eingestellt werden. Durch das leichte Gewicht des Kunststoffmaterials, kann die Box von zwei Personen gehoben und beliebig platziert werden. Sie lässt sich auch einfach reinigen.

Essensausgabe lieber mit Rieber

Mit den mobilen Rieber-Geräten ist eine effiziente Speiseausgabe an jedem Ort im Betrieb möglich. Dazu stellt Stefan Huber jeweils zwei Tische in einen Raum und ordnet die Wagen individuell an, so dass eine praktische Arbeitsinsel entsteht und eine einfache Speiseausgabe möglich ist. Ziel ist es, einen reibungslosen Serviceablauf zu gewährleisten, das Zeitmanagement im Griff zu haben und dem Gast durch eine effiziente Speiseausgabe ein warmes Gericht zu servieren. Um bei Caterings die Teller warmzuhalten, nutzt Stefan Huber den Rieber-Röhrenstapler, den praktischen Tellerwärmer, in dem das Geschirr griffbereit ist, wenn die Speiseausgabe beginnt.

Stefan Huber und sein Team verteilen sich um die mobile Arbeitsinsel, nehmen die warmen Teller aus dem Röhrenstapler und richten sie mit den einzel-

nen Speisekomponenten aus den verschiedenen Transport- und Zubringerwagen an. Darunter die Thermoport Canteen, die als mobile Ausgabestation genutzt werden kann und praktischen Transport mit der Speisenausgabe kombiniert. Oder der Speise-Transportwagen Norm 2, der nass und trocken beheizt werden kann – oben sind es Wannen zum Schöpfen, im unteren Bereich lagert die Reserve. So können vom selben Wagen zwei unterschiedliche Beilagen auf den Teller geschöpft werden. Sind die Teller fertig angerichtet, kann das Servicepersonal den Gästen ein Gericht servieren, das optisch und geschmacklich überzeugt.



Die umluftbeheizten Frontlader-Transport-Boxen thermoport K6000 mit digitaler gradgenauer Temperatureinstellung eignen sich für den sicheren Transport von Speisen in GN-Behältern.

Voller Kücheneinsatz

Trotz erfolgreicher Caterings und zufriedener Gäste – im Felix dine & sein war die Nutzung der Grossküche für Stefan Huber noch nicht zufriedenstellend. Er wollte etwas Neues und Einzigartiges anbieten, um seine Küche ganzheitlich nutzen zu können. Die Idee? «Ein Home-Food-Service, bei dem ein Gericht direkt aus dem Transportmittel konsumiert werden kann, ohne mühsames Heraus- oder Umschöpfen», erklärt Stefan Huber gegenüber Gourmet.

In diesem Jahr feiert das Konzept sein 10-jähriges Bestehen – mit Erfolg.

Nach einer professionellen Beratung von Peter Kocher entschied sich Stefan Huber für die Thermoport 20, unbeheizte Einzelportion-Isolations-Boxen mit getrennten Bereichen für warme und kalte Speisen. Beim Öffnen erinnert die Box an ein Tischset, ideal für Meetings, schnelle Geschäftsessen oder weniger mobile Kundinnen und Kunden. Diese Serviceleistung bewährt sich besonders im



1 Die Menüscheiben erfordern dank Tischset-Konzept kein Umschöpfen. 2 Die unbeheizten Einzelportionsboxen sind für den Home-Food-Service täglich im Einsatz – eine Dienstleistung, die sich vor allem im Spitex-Bereich bewährt. 3 Und ab die Post – am nächsten Tag werden die Transportboxen vom Vortag wieder zurück genommen und im Restaurant Felix dine & sein gereinigt.

Homefood-Bereich. «Wir füllen die Gerichte in die Thermoport 20 und liefern die Mahlzeiten an die älteren Kundinnen und Kunden, die ihre Speisen ohne Umleeren direkt aus der Menüschale genießen können. Auch die Reinigung wird ihnen abgenommen, denn die leeren Menüschalen werden nach dem Essen nicht weggeworfen, sondern am nächsten Tag dem Mahlzeitendienst wieder mitgegeben.» Den Menüplan bestimmt Stefan Huber, er achtet auf marktfrische und saisonale Gerichte, auf Wunsch gibt es auch Voll-, Diät- und Schonkost. Die Heimlieferungen in Herisau und St. Gallen West beinhalten einen Wochen-Menüplan inkl. Veggi-Menu, Wochenhit und Abend-Snack, sowie zusätzliche Angebote von Genusskost für Feier- und Festtage oder für Besuch von Gästen.

Die Konzeptumsetzungen verdankt Stefan Huber der langjährigen Zusammenarbeit mit Rieber und ihren flexibel einsetzbaren Produkten. «Ich schätze den respektvollen Umgang, die Lösungsorientierung und Innovation der Firma Rieber», sagt Stefan Hu-



Ein eingespieltes Team, das dank einer mobilen Küche von Rieber effizient arbeiten kann.

ber. «Wir vertrauen uns blind», bestätigt auch Bruno Ulrich. Während Stefan Huber der Firma Rieber treu bleibt, engagiert sich die Firma Rieber bei jeder Herausforderung mit einer erfolgsgarantierten Lösung und inspiriert zu neuen Ideen.



Die Zusammenarbeit funktioniert wunderbar (v.l.): Peter Kocher, Geschäftsführer der Firma Rieber Alinox AG, Stefan Huber, Pächter des Felix dine & sein im Kulturzentrum Casino Herisau, Helmut Huber, Küchenchef, und Bruno Ulrich, Verkaufsleiter bei Rieber Alinox AG.



**Mehr
zum Thema**



Felix dine & sein
im Kulturzentrum
Casino Herisau
Poststrasse 9
9100 Herisau
www.felix-herisau.ch



Rieber Alinox AG
Hörnlistrasse 18
8360 Eschlikon
rieber.systems