

## Personalrestaurant Gaba Therwil

Die GABA Gruppe, mit ihrer Zentrale in der Nähe von Basel/Schweiz, spielt eine wesentliche Rolle auf den europäischen Oral Care-Märkten. GABA-Niederlassungen in der Schweiz, Deutschland und Österreich nehmen eine führende Rolle ein und das Unternehmen ist ebenso sehr erfolgreich in verschiedenen weiteren Märkten Europas (z.B. Frankreich, Italien, Polen). Die GABA Gruppe gehört zu Colgate Palmolive und partizipiert damit an den internationalen Ressourcen des Unternehmens.



Gaba Therwil GmbH

Im Zuge genereller Gebäudesanierungen wurde auch das bestehende Personalrestaurant einer kritischen Prüfung unterzogen. Dabei hat sich gezeigt, dass die bestehende Einrichtung nicht mehr zeitgemäss ist und die Anforderungen an ein modernes Personalrestaurant kaum mehr zu erfüllen sind. Ausserdem ist die Frequenz im Personalrestaurant über die Jahre ständig angestiegen und die Bedürfnisse der Mitarbeitenden haben sich verändert.

Aus diesen Gründen hat sich die Gaba Therwil GmbH entschieden, das bestehende Personalrestaurant von Grund auf zu sanieren und die Einrichtungen zeitgemäss zu gestalten. In diesem Zusammenhang wurde auch ein neuer Betreiber für das Personalrestaurant gesucht und in der Firma Sodexo (Suisse) SA gefunden.

Da die Gebäudesanierung durch das Architekturbüro Gerhard Seidler Dipl. Ing. Architekt aus Berlin durchgeführt wurde, hat die Firma Gaba Therwil GmbH auch die Umsetzung der Sanierung im Personalrestaurant an Gerhard Seidler übertragen.

Der Architekt hat sich nun an die Firma va plan gmbh in Therwil gewandt und hat die Fachplanung für die Einrichtungen der Küche und des Selbstbedienungsbuffets in die Hände von Bruno Dambach von der va plan gmbh übertragen.

Bruno Dambach hat nun zusammen mit Mathias Mikes von der Firma Sodexo, Thorsten Voss von der Firma Gaba und Gerhard Seidler das zukünftige Konzept für das Personalrestaurant erarbeitet.

Die Eckdaten waren, Platz für 120 Personen sowie eine frische und abwechslungsreiche Küche mit täglich wechselnden Gerichten und einem Tages Hit. Dabei sollen die Mittagsmenues am Büffet nach Wunsch der Gäste geschöpft werden und der Tages Hit wird vor dem Gast fertiggestellt. Ebenfalls soll täglich eine grosse Auswahl an frischen Salaten in Selbstbedienung angeboten werden. Im Sommer soll es möglich sein, Grilladen im Garten anzubieten. Die Produktion soll vor Ort möglich sein und wird unterstützt durch Anlieferung von fertigen Komponenten in kalter Linie.

All das musste im bestehenden Grundriss Platz finden da eine bauliche Veränderung nicht vorgesehen war.



Der Blick geht von der Kasse auf das neue Büffet

Sowohl der Caterer wie auch die Firma Gaba haben sich ein Höchstmass an Transparenz gewünscht um den Kontakt zwischen den Gästen und den Mitarbeitenden optimal zu ermöglichen.

Mit dieser Anordnung wird auf der hinteren Linie eine Produktion und Aufbereitung ermöglicht und auf der vorderen Linie sind die Schöpfstation und die Front Cooking Station. Direkt vor der Kasse gibt es eine Glacétruhe und Platz für Kioskartikel.

Das Büffet selber ist schlicht gehalten und es dominiert ein helles Grau. Einen farblichen Akzent hat der Architekt bei der Wahl des Bodenbelages gesetzt.



Besteck, Tablets und Getränke befinden sich im Zugang zum Selbstbedienungsbuffet



Gegenüber befinden sich die beiden Salatstationen



Der Blick geht auf die Aufbereitung und Produktionslinie

Der Caterer hat sich gewünscht, dass es möglich ist in dieser Küche auch eine Frischproduktion zu haben. Mit einem Induktionsherd, einem Firma VarioCookingCenter 112T und einem Rational Combi Duo Turm, wurden die Möglichkeiten geschaffen auch für 120 Personen frisch zu kochen. Damit kann der Betreiber des Personalrestaurantes in höchstem Mass Einfluss auf die Menue-Gestaltung und die Qualität der Speisen nehmen.



Das innovative, fahrbare Düsenplatten-Modul erlaubt das Kochen vor dem Gast

Für das täglich wechselnde Mittagsmenue gibt es eine beheizte Schöpfstation mit 5 Becken GN 1/1 was eine hohe Auswahlmöglichkeit für die Gäste erlaubt.



Die beheizte Schöpfstation ist mit Licht und Wärmestrahlern ausgerüstet.



Die 5 Becken erlauben bis 13 Speisekomponenten anzubieten

Um den Gästefluss nach dem Essen abzuschwächen, wurde die Kaffeestation in der Speisebereich gesetzt. Ebenfalls befinden sich dort zwei Mikrowellengeräte in welchen sich Selbstverpfleger Ihr mitgebrachtes Essen aufwärmen können.



Der Blick geht auf die Kaffeestation mit den Mikrowellengeräten für Selbstverpfleger



Eine Abwaschküche mit Rüstplatz befindet sich in einem separaten Bereich

Mit diesem Konzept ist es gelungen den Mitarbeitern und Gästen im Personalrestaurant ein Lächeln auf Ihr Gesicht zu zaubern. Die Abläufe funktionieren sehr gut und die Wartezeiten für die Gäste sind kurz gehalten. Viel Bewegungsfreiheit gibt dem ganzen Büffet eine grosszügige Note und wirkt freundlich.

Das erweiterte Angebot und die hohe Qualität der angebotenen Speisen werden von den Gästen sehr geschätzt und haben zu einer höheren Auslastung im Personalrestaurant geführt.

Wir bedanken uns bei der Firma Gaba Therwil GmbH für den tollen Auftrag und wünschen viel Freude und Erholung mit dem neuen Personalrestaurant.

**Objekt:**

Produktions und Aufbereitungsküche sowie Selbstbedienungsbüffet  
Gaba Therwil GmbH  
Grabetsmattweg 1  
4106 Therwil  
Ausführung: Winter 2016 / 2017

**Bauherr:**

Gaba Therwil GmbH  
Grabetsmattweg 1  
4106 Therwil  
061 / 415 60 60

Referenzpersonen:

Gerhard Seidler Architekt + 49(0)151 423 623 75  
Thorsten Voss Gaba Therwil GmbH 061 / 715 60 60  
Mathias Mikes Sodexo (Suisse) SA +41 79 859 97 60