

«Alles aus einer Hand!»

«Alles aus einer Hand» — mit diesem unternehmerischen Leitmotiv ist die Gamatech AG (in Illnau) seit 30 Jahren im Schweizer Grossküchenmarkt erfolgreich unterwegs. Das Unternehmen profiliert sich mit massgeschneiderten Küchen- und Spültechniklösungen für Hotellerie, Gastronomie, Bars, Gemeinschaftsgastronomie, Catering und mobile Verpflegung.

Autorin: Carole Bolliger

Ob Küchen- oder Spültechnik, Induktionsherdanlagen, Kombidämpfer oder Wok-Geräte — die Gamatech AG ist eine Spezialistin für Grossküchen und Anlagentechnik. Letztes Jahr feierte die Gamatech AG das Jubiläum ihres 30-jährigen Bestehens. Ein Blick zurück in die Anfangszeiten des Unternehmens: Am 1. April 1984 wurde die Gamatech AG durch den Unternehmer Riccardo Bottarlini gegründet. Nur zwei Jahre später stiess der heutige Geschäftsführer Christian Kunz dazu. Er erinnert sich: «Gamatech hat damals die Küche für das Restaurant 'Da Bernasconi' in Zürich gebaut, das ich zwei Jahre lang geführt habe. Riccardo Bottarlini hat mich dafür als Planer eingestellt und dann bin ich geblieben — seit drei Jahren als Mitinhaber und Geschäftsführer.» Christian Kunz war genau der Richtige für diese Funktion, zumal er grosse Erfahrung aus der Gastronomie mitbringt. In einer Gastronomiefamilie aufgewachsen — sein Vater Oskar Kunz führte mehrere Restaurants und war der Kreator von «Milerb» und der Rezeptur der bekannten Dr.-Oetker-Pizza — absolvierte Christian Kunz erst ein Praktikum als Metzger und eine Ausbildung zum Koch, um danach die schweizerische Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich erfolgreich abzuschliessen. An seiner neuen Funktion als Fachplaner bei der Gamatech AG gefiel ihm, dass er Planung und Realisierung verbinden konnte: «So bin ich mit einem Fuss in der Küche, mit dem andern kann ich meiner Leidenschaft fürs Handwerkliche nachkommen.»

Alles aus einer Hand

Die Aufgabe des Gamatech-Managements ist es, Marktneuheiten zu erkennen, Trends vorauszusehen und diese in den Projektrealisierungen umzusetzen. Die Spezialistin für Grossküchen und Anlagentechnik lässt Geräte auf Wunsch der Kunden herstellen oder sucht im



Inland und auf der ganzen Welt nach Herstellern, die höchste Qualität in der Gerätetechnik anbieten. Egal, ob es sich um Industrie, Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie, Topgastronomie, ein mediterran-italienisches Lokal oder Gastro-Mobile-Systeme handelt — die Gamatech AG hat eine massgeschneiderte und optimale Lösung bereit. Denn bei der Gamatech AG kommt alles von A bis Z aus einer Hand: von der Beratung, Kochdemo, Planung, Ausführung, über die Betreuung bis hin zum Service. Geschäftsführer Christian Kunz zu GOURMET: «Das ist das, was uns auszeichnet.»

Beratung und Planung

Die Beratungs- und Planungsmitarbeiter weisen langjährige praktische und unternehmerische Erfahrung auf, die es ihnen ermöglicht, sich in die Betriebskonzepte einzufühlen und einen möglichst effizien-

ten Arbeitsablauf im Gäste-, Service- und Warenbereich zu realisieren. Dabei werden die Wünsche der Auftraggeber wo immer möglich, berücksichtigt. Die Ausführungspläne werden detailliert und klar interpretierbar via CAD erstellt und bilden die Grundlage für die Kostenberechnungen. Als Generalplaner für die Küche überwacht Gamatech konsequent eine termingerechte Fertigstellung und Inbetriebnahme am geplanten Tag.

Die Montage

Die Montagespezialisten von Gamatech sind hochmotivierte und kompetente Mitarbeitende. Vom einzelnen Gerät bis zur kompletten Grossküche übernehmen sie die Verantwortung gegenüber dem Kunden. Dieser erhält eine funktionierende, auf seine Wünsche abgestimmte Küche, die von Fachkräften eingebaut und in Betrieb genommen wird.



Reinigung. Die Kochstelle ist serienmässig mit einer Kühlwasserüberflutungsanlage ausgerüstet. Neben den Nayati-Wok-Herden vertreibt Gamatech auch Produkte der massgeschneiderten Kochherdlinie B-G-H. So die Multifunktions Kippbratpfanne 6 EKB 1208, bei der die Kippung komplett elektronisch erfolgt. Die Pfanneninnenwände sind aus Chromnickelstahl mit reinigungsfreundlichen Rädien gefertigt. Zum Produktesortiment von Gamatech gehören auch der Cimav-Pizzaofen und der KSF-Lavastein-Grill. ▼

Weitere Informationen:
 Gamatech AG
 Im Riet 7
 8308 Illnau ZH
 Tel. 052 346 24 27
 www.gamatech.ch

Der Service

Auch nach der Inbetriebnahme stehen die Mitarbeitenden von Gamatech den Kunden zur Verfügung. An 365 Tagen im Jahr sind sie erreichbar und beheben allfällige Störfälle innert kürzester Zeit. Die Servicetechniker werden laufend geschult und auf den neusten Stand der Technik gebracht, um die Geräte schnell wieder einsatzbereit zu machen. Die Gamatech AG befasst sich aber nicht nur mit der fachlichen Beratung, Planung und dem Service von neuen Geräten. Die Spezialistin für Gastro- und Anlagentechnik ist auch sehr stark in Umbauten von alten Herden auf neue Kochtechnologien wie Induktion.

Asiatische Kücheneinrichtungen und die Kochherdlinie B-G-H

Eine Spezialität von Gamatech sind asiatische Kücheneinrichtungen. Vom Blast-Wok, Soup-Boiler mit Dim-Sum-Kit bis zum japanischen Erlebnistisch Teppanyaki – Gamatech ist schweizweit exklusive Generalvertreterin der Marke Nayati. Geschäftsführer Christian Kunz erinnert sich: «1997 haben wir den allerersten Nayati-Herd in ganz Europa verkauft und installiert. In einem chinesischen Restaurant in Hombrechtikon.» Gamatech vertreibt unter anderem die Wok-Herdlinie von Nayati in folgender Ausführung:

Wok-Kochstelle komplett aus Chromnickelstahl, Ø 280mm mit 18,0kW mit wegnehmbarem Guss-Wokring zur optimalen Reinigung.

Die leistungsstarke und effiziente Wok-Flamme besteht aus drei speziell angeordneten Schlitzbrennern mit abnehmbaren CNS-Brennerköpfen zur einfachen

- 1 Im neuen Showroom werden Grossküchengeräte von verschiedenen Marken und Herstellern präsentiert.
- 2 Christian Kunz ist seit 28 Jahren in der Gamatech AG engagiert. Seit drei Jahren ist er Geschäftsführer und Mitinhaber.

