



Der Skills Park in Winterthur:

«Spiel, Spass & Sport» machen Hunger!

Das Konzept in der 6000 Quadratmeter grossen Halle des Skills Park in Winterthur ist einzigartig: Basis- und Action-Sportarten auf zwei Stockwerken laden zu «Spiel, Spass und Sport» ein. Wer sich auf der Rampe des BigAirs zu einem Sprung runterwagt, sich auf dem Trampolin austobt, den Parkour erfolgreich überwindet, dem knurrt nach so viel Adrenalin schon mal der Magen. Im hauseigenen Bistro – mit einer Kücheninfrastruktur der Gamatech AG – kann man seinen Hunger stillen und sich für weitere Taten stärken.

Text: Katia Corino, Fotos: Sheryl Fischer und zVg

Wagemutig sind die beiden Verantwortlichen Edina Banyoczki und Roger Rinderknecht allemal: Nach dem Motto «Spiel, Spass und Sport» stellen sie in der 6000 Quadratmeter grossen Sporthalle des Skills Parks in Winterthur zahlreiche Basis- und Action-Sportarten unter einem Dach zur Nutzung bereit. Ihr Konzept sieht vor, dass Gross und Klein, Alt und Jung, Profis und Anfänger ihre Anlagen zum Training oder auch nur zum

Austesten neuer Sportarten nutzen – und dies zu erschwinglichen Preisen. Den Schulklassen steht der Skills Park als zusätzliche Möglichkeit für den Schulsport zur Verfügung. Alles, was auf Rollen oder Rädern als Gefährt dienen kann – also Skates, Skateboards, Mountain Bikes, Skooter, BMX-Räder, Snowboards oder Ski auf Rollen –, sind Hilfsmittel, um die Trails und Jumps zu bewältigen. Auf zwei Etagen sind



Impressionen vom innovativen und einzigartigen Skills Park in Winterthur mit BigAir-Schanze, Streetskate-Park, Jump-Park, Trampolin-Zone, Pumptrack, Parkour- und Free-Running-Elementen.



Streetskate-Park, Jump-Park mit Bowl, Trampolin-Zone, Pumptrack-Bereich, Parkour- und Free-Running-Elemente untergebracht. Ergänzt werden sie durch eine Ballsport-Arena, einen Functional-Fitness-Bereich sowie durch einen speziellen Bereich mit koordinationsfördernden Elementen für Kinder. Eine weitere Besonderheit ist die Luftkissenplatzierung der BigAir-Schanze, die erstmals im Gefälle der Landung verlegt ist.

Standortsuche und finanzielle Unterstützung

Roger Rinderknecht, Nationaltrainer bei Swiss Cycle, und seine Partnerin Edina Banyoczki betreiben mit ihrer Firma TYA AG den Skills Park auf dem Sulzer-Areal in Winterthur. Das Konzept stiess beim kantonalen Sportfond und bei der Stadt Winterthur auf offene Ohren, wobei sich Letztere sogar mit einem zinslosen Darlehen am Projekt beteiligte. Der Skills Park ist Mitglied des Sportpassverbundes.

Erfolgreiche Eröffnung

Mitte Dezember 2016 feierte der Skills Park mit viel Sport-Prominenz eine actionreiche Eröffnung. 10 000 Gäste konnten während zwei Tagen alle Anlagen im Skills Park kostenlos benutzen und die Vielseitigkeit des einzigartigen Sportangebotes unter einem Dach testen. Der Skills Park zieht mit seiner Einzigartigkeit auch ausländische Profi-Sportler an, denn ein solch umfassendes Angebot in einer einzigen Halle zu finden, spricht sich unter Gleichgesinnten schnell herum.

Flexible Gastronomie

Im Eingangsbereich sind die Empfangstheke mit Kasse und Mietgeräte-Depot sowie der Gästebereich und die gesamte front- und rückwärtige Kücheninfrastruktur in einem Kubus





Blick ins multifunktionale Café-Bistro im Skills Park in Winterthur: Ueber Mittag werden diverse preisgünstige Mahlzeiten serviert, abends gibt es genussvolle «Energieförderer» wie Burger, Tatar, Curry-Wurst mit Pommes, Sandwiches und andere populäre und einfache Gerichte.



integriert. Das Bistro mit rund hundert Sitzplätzen im Innern und weiteren 30 Sitzplätzen im Aussenbereich steht tagsüber als Mittagstisch und abends als Sportbar und Treffpunkt für Jugendliche bereit. Während das Hallenprojekt von der Winterthurer Architektin Valerie Waibel gestaltet wurde, war die Inneneinrichtungsfirma Inqubator GmbH aus Zürich für den gesamten Bistro-Bereich zuständig. Passend zu den trendigen Sportarten wurden Skateboards zu Lampen verarbeitet, BMX-Bikes ragen aus den Wänden, und die vielen einzelnen Dekor-Elemente erinnern an die guten alten Zeiten von damals. An der Decke hängen Flachbildschirme, die Sport-Events rund um die Uhr übertragen.

Genussvolle Energieförderer

Unkompliziert ist auch das kulinarische Angebot, wobei auf saisonale und regionale Produkte grosser Wert gelegt wird. Küchenchef Severin Schellenberg, selbst ehemaliger begeisterter Skateboarder, ist die perfekte personelle Besetzung für die Führung des Skills Park-Bistro. Sein Ziel: Ein attraktives Gastro-Angebot, passend zum Publikum und dessen Portemonnaie, ohne Junkfood.

So stehen abends beliebte und bewährte Gerichte wie Burger in originaler, scharfer und vegetarischer Variante, Tatar, Currywurst mit Pommes, Salatteller und Sandwiches auf der Speisekarte. Mittags stehen drei Menus sowie ein reichhaltiges SB-Salatbuffet zur Auswahl.

Um den Skills Park herum befinden sich die ZHAW sowie diverse Firmensitze. Das attraktive Preis/Leistungsverhältnis des Skills Parks widerspiegelt sich auch im Bistro-Angebot. Die Mittagsmenus kosten zwischen Fr. 11.50 und Fr. 20.--. Ziel des aktuell dreiköpfigen Gastro-Teams ist es, mittags rund 200 Mahlzeiten auszugeben.





Herzstück der kompakten Bistro-Küche sind die Induktionsherdanlage sowie die Kipp-Gruppe mit Kippkochkessel und Kippbratpfanne des indonesischen Küchengeräte-Herstellers Nayati, welcher in der Schweiz durch die Generalimporteurin Gamatech AG vertreten ist.



Auf die Spezialisten ist Verlass

Bei der Planung der Kücheninfrastruktur verliessen sich die Geschäftsführerin Edina Banyoczki und Küchenchef Severin Schellenberg auf die Profis der Gamatech AG in Illnau. Der Kontakt entstand durch Architektin Valerie Waibel, die mit der Gamatech AG auch bei andern Projekten nur positive Erfahrungen sammelte. Küchenchef Severin Schellenberg unterbreitete Projektleiter Sven Jost von der Gamatech AG seine Vorstellungen hinsichtlich der küchentechnischen Konfiguration. Es galt, die Abwasch-, Rüst-, Koch-, kalte Küche und Ausgabezone sowie die frontseitige Bar, Kasse und Warmausgabe in einem Kubus zu planen und auszustatten, der in der grossen Sporthalle integriert ist.

Küchenchef Severin Schellenberg liess sich aber auch gerne von Projektleiter Sven Jost und Geschäftsführer Christian Kunz von der Gamatech AG beraten: «Die Mitarbeitenden der Gamatech AG waren grösstenteils selber einmal in der Gastro-Branche tätig. Sie wissen, worauf es in der Küche ankommt und können so kompetent und mit Erfahrung beraten.»

Nayati-Kochtechnologie als Herzstück der Küche

Neben den zwei Kombiteamern MKN Classic sind eine Kippgruppe von Nayati Indonesia sowie ein 4er-Induktionskochherd das Herzstück der Küche. Ausgestattet mit einer 65 Liter Nayati Kipp-Bratpfanne und einem 100 Liter Nayati Kipp-Kochkessel ist das Team gut gerüstet, um die angestrebten täglichen 200 Mittagmahlzeiten zu produzieren. Die gesamte Kippgruppe mit ihrem stolzen Gewicht von 1408 Kilo wurde per Luftfracht in die Schweiz geliefert.

Wie bei solchen umfassenden Projekten «auf der grünen Wiese» bildete die terminliche Abstimmung aller am Projekt Beteiligten eine logistische Herausforderung, die aber dank der Flexibilität aller Partner hervorragend gemeistert wurde.





Die Gamatech AG war auch für die Planung und Projektierung der Kücheninfrastruktur sowie für die Realisierung der CNS-Abdeckung und die Unterbauten zuständig. Zur Küchenausstattung gehören auch zwei MKN-Kombidämpfer sowie ein Nayati-Salamander.



Neben der Projektplanung und der Beschaffung der Gerätschaften für die Küchen- und Ausgabebereiche fertigte die Gamatech AG die gesamte Abdeckung und die Unterbauten aus Chromstahl nach H3-Hygiene-Standards passgenau und massgeschneidert an. Jeder verfügbare Platz wird zum praktischen Stauraum ausgenutzt. Die Spezialisten von Gamatech wissen eben, was Sinn macht und was machbar ist.

«Das Projekt im Skills Park ist für uns etwas Besonderes: Der innovative Skills Park ist ein aussergewöhnlicher Kunde, da es sich nicht um ein klassisches Restaurant oder ein Hotel handelt. Andererseits war das umfassende Projekt mit unserem langjährigen Partner Nayati sicherlich eines der spannendsten in unserer Geschichte», betont Geschäftsführer Christian Kunz von der Gamatech AG gegenüber GOURMET.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.r.n.l.): Küchenchef Severin Schellenberg, Skills Park-Initiant und -Geschäftsführer Roger Rinderknecht, Geschäftsführer Christian Kunz und Projektleiter Sven Jost von der Gamatech AG.

Nayati und die Gamatech AG

Die Gamatech AG ist seit 1997 exklusive Vertriebspartnerin des indonesischen Küchen-Herstellers Nayati. Die europaweite Vertretung trat Gamatech vor einigen Jahren an andere Partner ab und konzentriert sich jetzt ausschliesslich auf den Schweizer Markt. Das Preis/Leistungsverhältnis der langlebigen und robusten Nayati Geräte ist sehr attraktiv und die Qualität der Anlagen absolut hochwertig.

