

Wir zeigen unsere  
Referenzen:  
Cafeteria Hola, Messe  
Zürich



#### Zahlen & Fakten:

**Projekt:** Cafeteria Hola, Messe Zürich  
**Auftrag:** Planung, Herstellung und Montage der Gastronomie-Einrichtungen  
**Bauherr:** Messecatering Zürich der SV Group  
**Web:** [www.messecatering-zuerich.ch](http://www.messecatering-zuerich.ch)  
**Ausführung:** Juli und August 2016  
**Investitionsvolumen:** 333 333 Franken  
**Mitarbeitende:** 1 bis 5  
**Fläche:** ca. 200 Quadratmeter  
**Architektur und Inneneinrichtung:** Andrin Schweizer Company GmbH, Zürich ([www.andrinschweizer.ch](http://www.andrinschweizer.ch))  
**Betriebsleitung:** SV Group, Dübendorf ([www.sv-group.ch](http://www.sv-group.ch))

#### SV Group:

Restauration Messezentrum Zürich ist ein Betrieb von SV (Schweiz) AG. Die SV Group ist eine Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit den fünf Geschäftsfeldern Gemeinschaftsgastronomie, Spital- und Heimgastronomie, Eventcatering, öffentliche Gastronomie und Hotel. Das Kerngeschäft der SV Group ist die Gemeinschaftsgastronomie. Unter der Marke SV Restaurant betreibt das Unternehmen Personalrestaurants und Mensen in der ganzen Schweiz sowie in Deutschland und Österreich. Das Unternehmen beschäftigt rund 8 500 Mitarbeitende. Der Gewinn 2015 wurde nicht veröffentlicht, 2014 betrug der Umsatz 707 Mio. Franken.

#### Andrin Schweizer Company GmbH:

Andrin Schweizer ist als Architekt der TV-Show «Happy Day» bekannt. Der studierte Architekt ist für sein eigenes Unternehmen in den Bereichen Innenarchitektur und Bühnenbild tätig.

#### Herausforderung:

Die Anforderungen an Funktionalität, Design, Architektur und Budget unter einen Hut zu bringen.

## Aber hallo!

«Wenn Küche, dann Simeta AG!»

Günther Gruber, Betriebsleiter Gastronomie Messecatering Zürich

In der Messe Zürich ist die SV Group verantwortlich für die Gastronomie. Betriebsleiter Günther Gruber hat für den Umbau der Cafeteria Hola im öffentlichen Eingangsbereich einmal mehr auf die Simeta AG vertraut. Denn für Gruber steht aus Erfahrung fest: «Wenn Küche, dann Simeta AG!»

Seit 14 Jahren trägt Günther Gruber in der Messe Zürich die Verantwortung für die Restaurants und Caterings. Dreimal hat er in dieser Zeit umgebaut. Jedes Mal mit der Simeta AG, die in Zusammenarbeit mit Gruber und der Andrin Schweizer Company GmbH (Architektur, Innenarchitektur und Bauleitung) begeisternde Resultate lieferte. 2013 urteilte Gruber nach dem Umbau des Restaurants Verde in einer Referenzgeschichte für die Simeta AG: «Chapeau! Die Simeta AG hat meine Anliegen nicht nur aufgenommen, sondern das Projekt sogar perfektioniert – obwohl ich eine eierlegende, pflegeleichte Wollmilchsau verlangt hatte.»

So war für Gruber sofort klar, dass er auch für sein nächstes Sorgenkind die Simeta AG und die Andrin Schweizer Company GmbH beiziehen würde. Die Cafeteria Hola im Eingangsbereich der Messe Zürich lag Gruber schon länger auf dem Magen. Dunkel, schlechtes Licht, personalintensiv, gästeunfreundlich, nicht mehr zeitgemäss. So Grubers hartes Urteil über das «Hola». Das wollte Gruber ändern. Die Kunst lag darin, die Anforderungen an Technik, Funktionalität, Design und Budget unter einen Hut zu bringen. Zudem waren wieder ein paar Lösungen gefragt, die nicht dem Standard entsprechen. Doch auch das gelang. Gruber: «Und wieder haben die Simeta AG und die Andrin Schweizer Company GmbH ihre Aufträge hervorragend umgesetzt.»

Der erste Eindruck zählt auch in der Messe Zürich. Und dieser stimmt in der neu umgebauten Cafeteria Hola im öffentlich zugänglichen Eingangsbereich wieder. Helles Licht, weisse Möbel und bunte Keramikplättli aus Mexiko sorgen für heiteres Ambiente und laden ein zu einem gemütlichen Kaffee oder Snack vor oder nach dem Messebesuch. Hola bedeutet hallo auf Spanisch. Passen würde auch «Aber hallo!». Denn der Büffetkorpus und die Einrichtungen haben es in sich. Vom Material her mit dem Mix aus Edelstahl, Mineralstoff und Holz, vom Konzept her mit der multifunktionalen Ausrichtung. ►

**simeta**

Die Cafeteria Hola im Eingangsbereich der Messe Zürich wird als Treffpunkt sehr geschätzt. Die verschiedenen, farbigen Keramikplättli kommen aus Mexiko und sorgen für ein heiteres Flair. Der Büffetkorpus und die Gastronomie-Einrichtungen sind von der Simeta AG in Niederwil AG und meistern jede Aufgabe.



► 25 Messen werden pro Jahr in der Messe Zürich organisiert. Das bedeutet für Günther Gruber 25 verschiedene Gästestrukturen und Konsumverhalten. Und jedes Mal müssen die Restaurants und Angebote speziell an das Zielpublikum angepasst werden. Zum Beispiel grosse Portionen,



Günther Gruber ist seit 14 Jahren Betriebsleiter Gastronomie Messe catering Zürich.

deftiges Essen und viel Fleisch für die männlichen Besucher der Töffmesse Swiss-Moto. Oder kleinere Portionen, Birchermüesli und Salat für die linienbewussten Frauen beim Beauty Forum Swiss. Mal kommen Tausende von Gästen pro Tag, mal wenige Hundert.

Die Gastronomie-Einrichtungen müssen also multifunktional für verschiedene Bedürfnisse, Geschwindigkeiten, Mitarbeiterzahlen und Besucherfrequenzen einsetz- und bedienbar sein. Gruber: «Vorher mussten wir im Hola für jeden Kaffee fünf Meter gehen. Das war personaltechnisch eine Todsünde und wir verloren an Produktivität. Bei Messen mit hoher Frequenz muss alles schnell gehen. Jeder Meter, den man vergebens läuft, bedeutet verlorene Zeit.»

Nun ist im «Hola» alles optimiert und perfektioniert. Ein Mitarbeiter kann mit einem Schritt auf Kaffeemaschine, Kasse, Snackauslage oder Kühlschrank zugreifen und somit schnell verschiedene Gästebedürfnisse befriedigen. Den Besuchern gefällt das neue «Hola» optisch, vom Betrieb her gibt es keine Leerläufe mehr und alle Konzept-Optionen stehen offen.

So hat Günther Gruber denn bereits entschieden: «Ich werde auch beim nächsten Projekt die Simeta AG als Partner wählen. Denn die Simeta AG versteht meine Anliegen

und setzt diese in meinem Sinne und zu vernünftigen Kosten um. Ich erkenne an vielen Details, dass bei der Simeta AG Vollprofis am Werk sind.»

**«Wir wissen, dass wir immer höchste Qualität und perfekten Service von der Simeta AG erwarten dürfen.»**

Andrin Schweizer, Andrin Schweizer Company GmbH in Zürich

Nicht nur Günther Gruber, auch Andrin Schweizer, der von der TV-Show «Happy Day» bekannte Architekt, schätzt die Zusammenarbeit mit der Simeta AG: «Es ist nicht das erste Projekt, das wir mit der Simeta AG zusammen realisiert haben. Wir wissen, dass wir immer höchste Qualität und perfekten Service von der Simeta AG erwarten dürfen. Auch beim Restaurant Hola in der Messe Zürich hat sich diese Erwartung mehr als bestätigt.»

Also, nach dem Projekt «Hola» heisst es «hasta la vista» – auf Wiedersehen!

**simeta**  
GASTRONOMIEEINRICHTUNGEN

Simeta AG 5524 Niederwil  
Tel. 056/618 33 33 Fax 056/618 33 34  
mail@simeta.ch www.simeta.ch