

Neben vielen Comedy-Aufführungen mit bekannten Namen überlässt man die Bühne oft auch Nachwuchskünstlern.

Casino Theater AG Winterthur:

# Ohne Theater – aber mit viel Kunst zur neuen Küche

Im Casinotheater Winterthur werden Kulinarik und Unterhaltung gleichermassen zelebriert. Während man auf der Bühne aber Spass versteht, war es in der veralteten Küche Schluss mit lustig. Dank eines Küchenumbaus – perfekt geplant und ganz ohne Theater – sowie einer innovativen Herdtechnologie der Menu System AG (St. Gallen) zaubert das Casinotheater beziehungsweise das dazugehörige Restaurant Fredi nun wieder den Gästen UND der Brigade ein Lächeln ins Gesicht.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Aniela Lea Schafroth



**W**ir sind die einzige Aktiengesellschaft, die zugibt, dass ihr Verwaltungsratspräsident Komiker ist», sagt Viktor Giacobbo jeweils. Es ist 20 Jahre her, seit das Casinotheater in Winterthur mit dem Stück «Die Eröffnung» ebendiese feierte, zwei Jahre, nachdem die Winterthurer Bevölkerung anlässlich einer Volksabstimmung einem Verkauf des Gebäudes zugestimmt hatte. Der Zweck des klassizistischen Gebäudes änderte sich dadurch keineswegs. Schon Mitte des 19. Jahrhunderts wurden hier Gäste bewirtet und mit Theater und Konzerten unterhalten – bis 1979 das Stadttheater in ein neues Gebäude umzog und das Casinotheater mehr und mehr sich selbst überlassen wurde.

#### 400 Events jährlich

Seit 2002 nun wird das Casinotheater von Künstlerinnen und Unterstützern getragen, «auf eigenes Risiko und ohne öffentliche Subven-

tionen» – darauf legt man Wert. Unter den Aktionären finden sich zahlreiche bekannte Namen, von Michael Elsener und Regula Esposito über Franz Hohler und Gardi Hutter bis hin zu Walter Andreas Müller und Hanna Scheuring. Patrick Frey und Viktor Giacobbo fungieren als Verwaltungsratspräsidenten, während für das operative Geschäft Beat Imhof verantwortlich ist. Der ausgebildete Koch und Gastronom machte sich nach einem Studium an der Hochschule Luzern in der Eventgastronomie einen Namen, baute unter anderem «The Hall» in Dübendorf mit auf. Seit 2018 steht er im Casinotheater einem Team von 60 Fest- und 70 Teilzeitangestellten vor. «Wir haben jährlich rund 250 Theateraufführungen sowie 400 Events im Haus und servieren in der Hauptsaison 400 bis 600 Mahlzeiten und Gerichte pro Tag», fasst er die wichtigsten Zahlen zusammen. Dabei kann er auf ein grosses Raumangebot zurückgreifen:



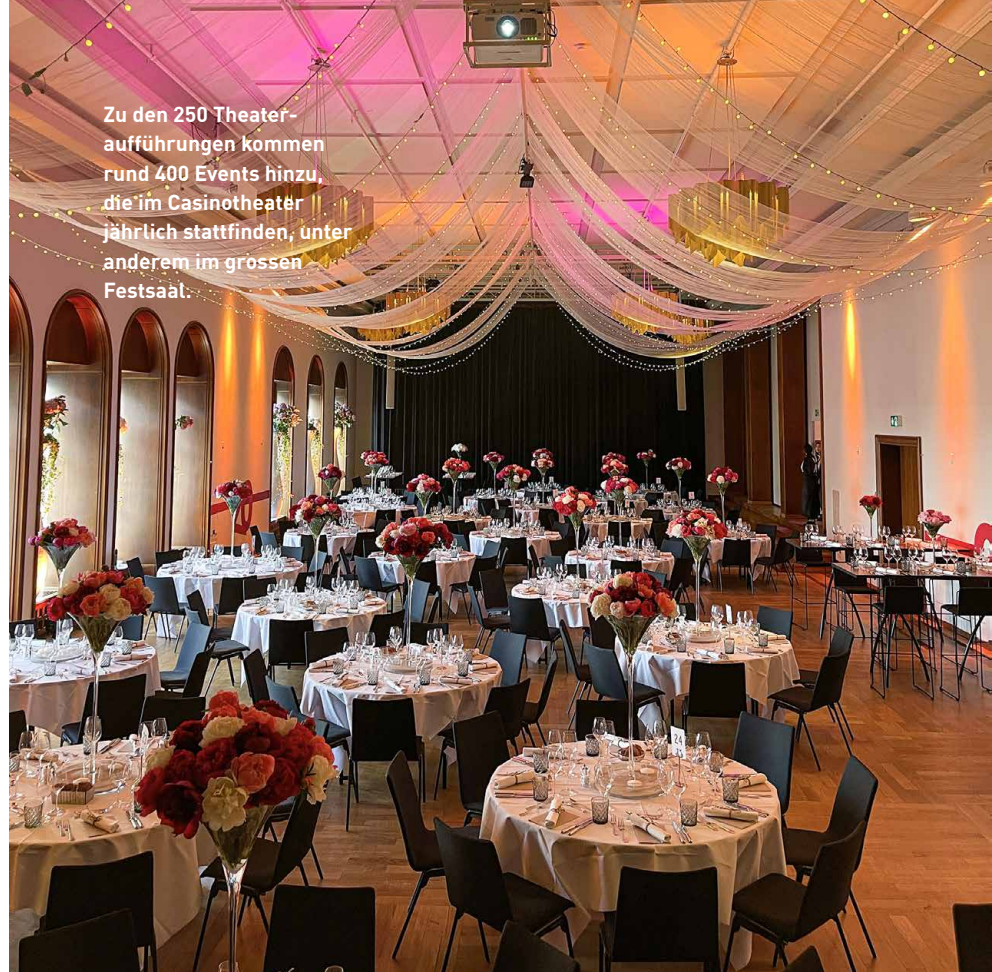
Das Casinotheater Winterthur ist das grösste nicht-subventionierte Theater der Schweiz.

## KÜCHENTECHNIK

- Theatersaal für bis zu 350 Personen mit Comedy-Theateraufführungen oder Bühnenshows junger Nachwuchskünstler
- Festsaal für Galas oder Veranstaltungen aller Art mit bis zu 450 Personen
- Zwei unterteilbare Bankettsäle für insgesamt bis zu 140 Personen sowie ein Tanzsaal für bis zu 100 Personen für Event-Dinners, Firmen- und Privatanlässe
- Sitzungszimmer für bis zu 30 Personen

### Von bodenständig bis ausgefallen

Das Casinotheater verfügt aber auch über ein Restaurant mit 80 Innen- und rund 100 Aussen-sitzplätzen. Seit 2019 präsentiert sich das Lokal unter dem Namen Restaurant Fredi in neuem Kleid. «Mit dem frischen Auftritt und dem Namenswechsel wollten wir zeigen, dass das Restaurant nicht nur für Theaterbesuchende offen ist. Seither ist der Umsatz um 25 Prozent gestiegen», sagt Beat Imhof zu GOURMET. Die bodenständige Ausrichtung zeigt sich auch im



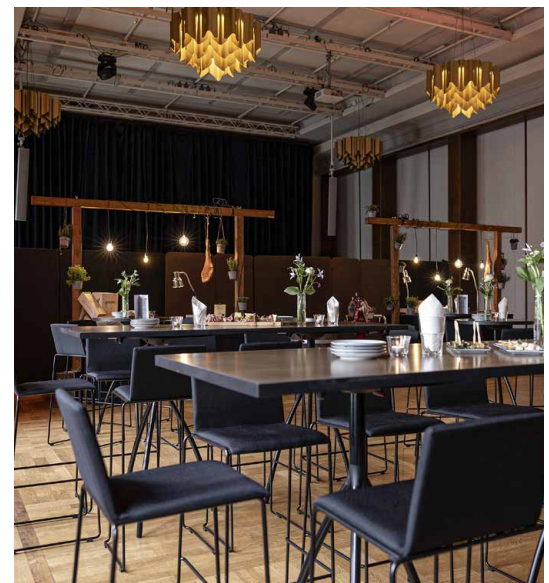
**«Wir haben jährlich rund 250 Theateraufführungen sowie 400 Events im Haus und servieren in der Hauptsaison 400 bis 600 Mahlzeiten pro Tag.»**

Beat Imhof, Casinotheater Winterthur

kulinarischen Angebot. Hier finden sich etwa ein wöchentlich wechselndes Mittagsmenu sowie Burger im hausgemachten Brioche-Bun oder Original Wiener Schnitzel, während es auf der Abendkarte auch einmal ausgefallener sein kann. «Bei alledem achten wir auf möglichst nachhaltige Produkte, etwa mit Kuh-Burger oder Süsswasserfischen aus der Schweiz», betont Küchenchefin Diana Perini. Die 25-Jährige



Das Restaurant Fredi erhielt 2019 im Rahmen einer Neuausrichtung ein frisches Kleid und einen neuen Namen.



Auch für kleinere Veranstaltungen hat es im Casinotheater Winterthur die richtigen Räumlichkeiten.

hat hier bereits ihre Lehre absolviert und kehrte nach der Chefkoch-Ausbildung im Frühling 2022 zurück. Auch das ist Teil des Casinotheater-Konzeptes: Jungen Menschen eine Chance geben und sowohl auf der Bühne als auch in der Küche den Nachwuchs fördern!

### Das Optimum in nur sechs Wochen

Auch weil grossen Wert auf Ausbildung gelegt wird – unter anderem mit sechs Kochlernenden – macht das 22-köpfige Küchenteam fast alles selbst – vom Burgerbrötchen über die Saucen bis hin zur Patisserie. Dafür hat man seit Sommer 2022 mehr Platz zur Verfügung. «Wir haben 2019 bewusst zuerst in die gästeorientierten Bereiche investiert. Nun war es Zeit, auch die Infrastruktur in Angriff zu nehmen», erläutert Beat Imhof, der sich dazu die Unterstützung der Gastronomie-Fachplanerin Axet GmbH aus Embrach holte, mit der er schon bei «The Hall» sehr gute Erfahrungen gemacht hatte. «Die grössten Herausforderungen waren die sehr knappe Umbauzeit, die erschwerte Logistik in der Winterthurer Altstadt sowie die begrenzten Platzverhältnisse im Untergeschoss mit nur 340 Quadratmeter Fläche, aus denen



wir das Optimum herausholen wollten», sagt Ruedi Weidmann, Gastroplaner und Geschäftsleitender Partner bei der Axet GmbH. Die realisierte Lösung ist beeindruckend, wie die folgenden Beispiele zeigen:

Die Zusammenarbeit zwischen Ruedi Weidmann (links), Geschäftsleitender Partner der Axet GmbH und verantwortlich für die Küchenplanung beim Küchenumbau im Casinotheater, und Marco Diolaiuti, Gebietsverkaufsleiter der Menu System AG, hat hervorragend funktioniert.

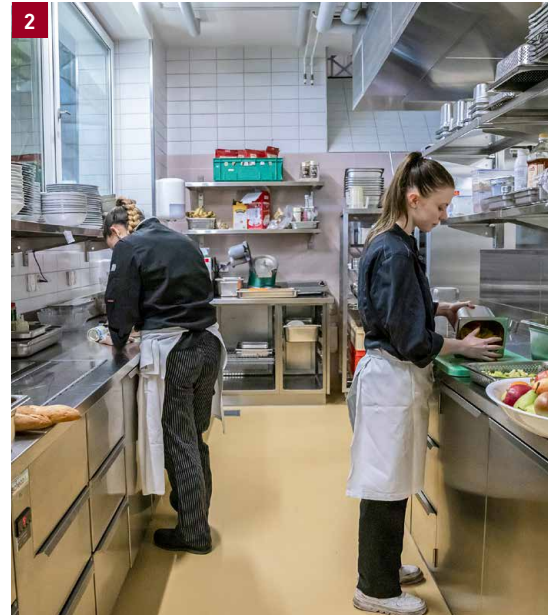


2022 erneuerte das Casinotheater Winterthur den ganzen Küchenbereich im Untergeschoss.



Geboten wird eine bodenständige, nachhaltige Küche, unter anderem mit Burger im hausgemachten Brioche-Bun.

# KÜCHENTECHNIK



**1** | Die sechs flächendeckenden Induktions-Grosskochfelder bieten Platz für jeweils vier kleine Sauteusen oder einen grossen Kochtopf und vereinen die vier Kochfunktionen Steuerung über Leistung, Schoggistufe, Hold Funktion und gradgenaue Ansteuerung des Pfannenbodens.

**2** | Dank einer cleveren Planung konnte das Optimum aus den rund 340 Quadratmetern Fläche herausgeholt werden – hier der Bereich der kalten Küche.

**3** | Auch die Patisserie hat neu einen eigenen Raum, der sich mit hellem Boden und farbigen Wänden auch im Untergeschoss im freundlichen Licht präsentiert.

**4** | Dank besser auf die Arbeitsabläufe abgestimmten Platzierungen konnte unnötige Verkehrsfläche reduziert und gleichzeitig mehr Arbeits- und Stauffläche geschaffen werden.

**5** | Blick in den Produktions- bzw. Bankettbereich, in dem sich nochmals ein zusätzlicher Herd der Menu System AG mit zwei 2er-Grosskochfeldern findet (vorne rechts).



- Anstelle nur eines Tisches konnte für die Patisserie ein neuer Raum geschaffen werden, der sich – wie der gesamte Bereich – mit hellem Boden und farbigen Wänden trotz Untergeschoss in freundlichem Licht präsentiert.
- Eine intelligente Lüftung läuft dank Sensoren nur, wenn sie auch wirklich -gebraucht wird. Dann aber gezielt und effizient, was für ein angenehmeres Klima sorgt.
- Die bestehenden tragenden Säulen wurden clever in die Infrastruktur integriert, unter anderem als Träger für den Salamander.
- Erneuert wurden auch die Kühlräume sowie die gesamte Kochinfrastruktur, und zwar mit modernsten Geräten und besser auf die Arbeitsabläufe abgestimmten Platzierungen. Dadurch konnten unnötige Verkehrsflächen reduziert und gleichzeitig mehr Arbeits- und Staufflächen geschaffen werden.

#### Perfekt konzipierte Herdanlage

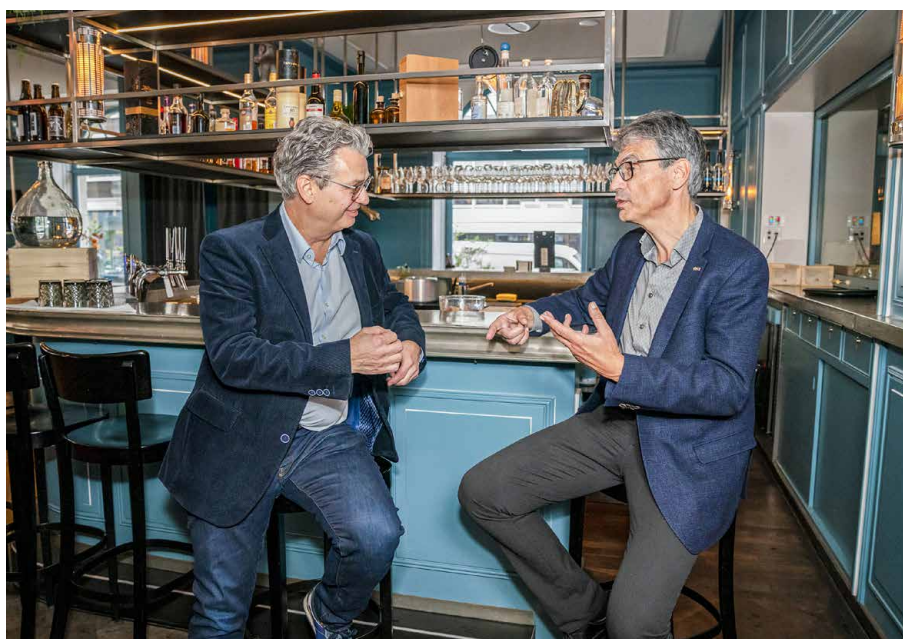
Die neue Küche ist aufgeteilt in einen Bereich für die kalte Küche, für den A la Carte-Service sowie für das Banketting. Dabei wurde darauf geachtet, dass die Produktion vor allem im hinteren und seitlichen Bereich stattfindet, während im Zentrum eine perfekt konzipierte multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG (St. Gallen) steht. Sie ist die europaweite Markt- und Technologieführerin für professionelle Induktionsherdanlagen in Gastronomie und Grossküchen. Von hinten nach vorne



Das Herzstück: Die Herdanlage der Menu System AG, unter anderem mit sechs flächendeckenden Induktions-Grosskochfeldern.

**«Wir haben generell darauf geachtet, möglichst mit regionalen Anbietern zusammenzuarbeiten.»**

Beat Imhof, Casinotheater Winterthur



Ruedi Weidmann der Axet GmbH (links) ist froh um so verlässliche Partner wie die Menu System AG, hier mit Menu System-Verkaufsleiter Walter Nef.

finden sich hier ein induktiver Multikocher (1/1 GN), eine Grillplatte (90 x 60) mit zwei Zonen, sechs flächendeckende Induktions-Grosskochfelder, die jeweils für vier kleine Sauteusen oder einen grossen Kochtopf genutzt werden können, eine praktische Wasserarmatur sowie zahlreiche Ablage- und Wärmeflächen im Unterbau. Hinzu kommt ein zusätzlicher Wandherd im Produktionsbereich mit zwei 2er-Grosskochfeldern und ebenfalls einer Mischbatterie in der Mitte.

#### Verzögerungen nicht erlaubt

Wesentliche Gründe, weshalb bei der Ausschreibung der Herdanlage die Wahl auf die Menu System AG fiel, sind deren Innovationsführerschaft sowie der Standort in St. Gallen. «Wir haben generell darauf geachtet, möglichst mit regionalen Anbietern zusammenzuarbeiten. Zudem brauchen wir im Notfall schnellen Service, auf den wir vertrauen können», betont Beat

## KÜCHENTECHNIK

Imhof gegenüber GOURMET. Das galt auch während des Umbaus, der auf die Sommerferien gelegt wurde, so dass man mit möglichst wenig Einbussen vier Wochen schliessen und zwei Wochen reduziert arbeiten konnte. «Die knappe Zeit erforderte eine vorausschauende Planung und verlässliche Partner», erklärt Ruedi Weidmann. Bei der Menu System AG war sich die Axet GmbH auch aus früheren Kooperationen diesbezüglich sicher. «Unser grosses Plus ist es, dass wir mit der eigenen Entwicklung und Produktion alles selber in der Hand haben. Zudem verzetteln wir uns nicht, sondern konzentrieren uns voll und ganz auf Induktionsherdanlagen», führt Walter Nef, Verkaufsleiter der Menu System AG, aus.

### Fazit

Tatsächlich klappte alles auf den Tag genau – die Herdanlage war nach eineinhalb Tagen montiert, der Küchenumbau nach sechs Wochen abgeschlossen. «Das war von der Planung über die Koordination und die Implementierung bis hin zur Einführung Qualität auf der ganzen Linie, und wir konnten direkt am Tag darauf mit dem ersten Bankett starten», sagt Beat Imhof. Er ist nicht der Einzige, der schwärmt. Die neue Küche inklusive die Menu System-Herdanlagen funktionieren reibungslos, das Küchenteam freut sich über effizientere Abläufe, eine moderne Ausstattung, bessere Luft und eine freundliche Raum-Atmosphäre. Ruedi Weidmann von der



Küchenchefin Diana Perini (4.v.l.) und ihr Team freuen sich über die effizienteren Abläufe und die perfekt konzipierte multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG.

**«Unser grosses Plus ist es, dass wir mit der eigenen Entwicklung und Produktion alles selber in der Hand haben. Zudem verzetteln wir uns nicht, sondern konzentrieren uns voll und ganz auf Induktionsherdanlagen.»**

Walter Nef, Menu System AG

Axet GmbH wiederum betont: «Es macht Freude, dass wir uns auf Firmen wie die Menu System AG verlassen können, bei denen wir keine Leerläufe befürchten müssen.» Und Walter Nef von der Menu System AG freut sich über die gute Zusammenarbeit mit der Gastroplanerin Axet GmbH und den schönen, herausfordernden Auftrag. «Das war alles andere als ein 08/15-Auftrag!».



Freuen sich über das gelungene Werk (v.l.n.r.): Marco Diolaiuti, Gebietsverkaufsleiter der Menu System AG, Diana Perini, Küchenchefin im Casinotheater Winterthur, Walter Nef, Verkaufsleiter der Menu System AG, Beat Imhof, Geschäftsführer im Casinotheater Winterthur, Ruedi Weidmann und Marco Bitterli, Geschäftsleitende Partner der Axet GmbH.



### Mehr zum Thema

**Casino Theater AG Winterthur**  
Stadthausstrasse 119  
8400 Winterthur  
Tel. 052 260 58 58  
kontakt@casinotheater.ch  
www.casinotheater.ch

**Menu System AG**  
Oberstrasse 222  
9014 St. Gallen  
Tel. 071 272 51 00  
info@menusystem.ch  
www.menusystem.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema