



Im Universum des «Merz», dem «Demel» von Chur mit Laden und Restaurant.

MKN-Premium-Grossküchentechnik im «Merz», Chur:

«Merz» – die Gastro-Institution von Chur!

In jeder grösseren Stadt gibt es mindestens eine renommierte und legendäre Confiserie mit ihren nicht minder attraktiven süssen Versuchungen und Köstlichkeiten. Dazu gibt es in der Regel auch Café- und Bistro-Betriebe, die sich zu eigentlichen Treffpunkten entwickeln. Eine solche Gastro-Institution hat mit dem «Merz» auch die Bündner Kantonshauptstadt – das «Merz» ist in Analogie zu Wiens berühmtestes Kaffeehaus der «Demel von Chur»! Jetzt ist die dritte Familien-Generation im «Merz» an der Spitze – und hat Grosses vor.

Von Chefredaktor René Frech

«Das ‘Café Merz’ ist zwar noch relativ jung, aber man darf ohne Uebertreibung feststellen, dass es zu Chur gehört wie zum Beispiel das Obertor,

die Altstadt oder der Fürstenwald. Oder anders gesagt: Wenn es das ‘Café Merz’ nicht gäbe, würde Chur etwas Besonderes fehlen.»

Die Worte des Churer Stadtpräsidenten Christian Boner treffen voll ins Schwarze. Den das 1945 gegründete Bäckerei-Konditorei-Café-Unter-



Impressionen vom 260plätzigen Restaurant Merz an der Churer Bahnhofstrasse, in dessen



Merz-Küchenchef Sascha Sorychta mit dem brandneuen MKN-Kombidämpfer HansDampf gold Maxi, geliefert von der G. Hammer AG (Chur, Rheineck).

nehmen ist im Laufe der letzten 60 Jahre zu einer gastronomischen Institution der Bündner Hauptstadt geworden.

Ein vielseitiges Verpflegungsunternehmen

Walter und Marie Merz-Hausmann, die Grosseltern des heutigen Inhabers, gründeten 1945 in Chur die Bäckerei-Konditorei und das Café Merz. 1974 übernahm mit Barbara und Hanspeter Merz die zweite Familien-Generation den Betrieb und entwickelte ihn zu einem bedeutenden Unternehmen. Die Firma versteht sich als Verpflegungsunternehmen — vom einfachen Brot über vielfältige Brot- und Backwaren und über Konditorei- und Confiserie-Produkten bis hin zur Gastronomie und zu einem vollständigen Party- und Catering-Service inklusive einem exquisiten 8-Gang-Bankett-Menu.

Zahlreiche unternehmerische Standbeine

Seit zwei Jahren ist mit CEO Ronald Merz die dritte Familien-Generation an der Spitze des Unternehmens, das unter seinem Dach verschiedene Outlets und Gastro-Konzepte vereinigt:



Küche ein neuer MKN-Kombidämpfer HansDampf gold Maxi installiert wurde.

► Da ist einmal das Hauptgeschäft an der Churer Bahnhofstrasse mitten in der Einkaufs- und Flanierstrasse von Chur mit dem hochfrequentierten Bäckerei-Konditorei-Spezialgeschäft, mit dem «Knusper-Hüsli» auf dem Boulevard und mit den Filialen Giacometti und Wiesental, die ebenfalls mit Takeaway-Outlets ergänzt sind.

► Dazu kommt die Gastronomie mit dem Bistro «Panino» mit 90 Sitzplätzen direkt gegenüber dem Hauptgeschäft an der Bahnhofstrasse, dem Boulevard-Restaurant mit 120 Sitzplätzen und dem Restaurant Merz mit 260 Sitzplätzen. Am Standort Wiesental bietet das «Merz» 50 Innen- und 60 Outdoor-Sitzplätze an.

► Relativ jüngeren Datums ist die Catering-Division, in welcher selbst grosse Bankette und externe Caterings von A bis Z organisiert und vorbereitet werden.

Expansion mit Umsicht

Der initiative, noch nicht ganz 30-jährige Unternehmer Ronald Merz setzt die unternehmerische Dynamik seiner Eltern im Unternehmen «Merz» fort und treibt zwei für das Unternehmen wegweisende Projekte voran.



Der MKN-Kombidämpfer HansDampf gold Maxi steht im Zentrum der Küche. Im Bild Gerhard Hammer, Inhaber der G. Hammer AG, und Patrik Wiget, Mitinhaber der WIBA AG Gastro Equipment.

Gastronomie

Eine zentrale Produktionsstätte ausserhalb des Churer Stadtzentrums mit total 3000 Quadratmeter Produktionsfläche (statt den bisherigen 600 Quadratmetern) sowie ein neues Gastro-Konzept im «Mühlbach» mit dem Arbeitstitel «Quick Casual», ein Konzept mit ausnahmslos hausgemacht und selbst produzierten frischen und gesunden Produkten zum Mitnehmen und zum Verzehr vor

Ort, welche in Takeaway-Schalen an einer bedienten Theke bezogen werden können.

Diese unkomplizierte und doch gehobene Schnell-Gastronomie wird ergänzt von einer abendlichen Afterwork-Bar, wo feine Häppchen zu edlen Tropfen genossen werden können.

CEO Ronald Merz zu GOURMET: «Wir wollen damit nicht nur unsere

Markt-, sondern auch die Qualitätsführerschaft verstärken und unsere Position in der Region festigen.»

INFOS:

Merz Bäckerei, Konditorei, Confiserie,
Gastronomie AG
Bahnhofstrasse 22, 7000 Chur
Tel. 081/257 15 15, Fax 081/257 15 16
E-Mail: info@merzchur.ch
Internet: www.merzchur.ch

Vertrauensvolle Partnerschaft

Seit jeher besteht zwischen dem «Merz» und der Gastronomie-Ausrüsterin G. Hammer AG (Chur) eine langjährige und vertrauensvolle Lieferanten-Partnerschaft, die sich nun auch auf die dritte Familiengeneration im «Merz» übertragen hat. Wenn es um die Ausstattung der Merz-Betriebe mit effizienten gastro- und küchentechnischen Geräten und Einrichtungen geht, ist die Hammer AG stets zur Stelle. Das «Merz» hat damit nur die besten Erfahrungen gemacht.

Effiziente Gartechnologie von MKN

Es kommt deshalb nicht von ungefähr, dass bei einer kürzlichen Aufstockung der küchentechnischen Infrastruktur in der Küche des Restaurants Merz mit einem multifunktionellen Kombidämpfer wiederum die G. Hammer AG zur Offertstellung eingeladen wurde. CEO Ronald Merz und sein Küchenteam entschieden sich für die Anschaffung eines MKN-Kombidämpfers HansDampf 10.2 gold MAXI 10 x 2/1 GN mit einer umfassenden serienmässigen Ausstattung (z.B. zweistufiger Sicherheitstürverschluss, AtmosControl-Klimasteuerung, Steam Exhaust System (SES), CombiPilot-Einhand-Bedienkonzept, mit integrierter Automatik-Schlauchbrause, Mehrpunkt-Kerntemperaturmesser bis 99 Grad C, Anschluss für eine Energieoptimierungsanlage und Einhängestell für 2/1 GN-Einschub).

MKN in der Schweiz

Die G. Hammer AG ist eine der Ver-



Langjährige und vertrauensvolle Lieferanten-Partnerschaft: CEO Ronald Merz (Mitte), flankiert von F&B-Manager Mikael Fernström und Küchenchef Sascha Sorychta sowie von Gerhard Hammer (links) und Patrik Wiget, Mitinhaber der WIBA AG Gastro Equipment, Generalvertreterin der MKN-Premium-Küchentechnik in der deutschsprachigen Schweiz.

triebs- und Servicepartnerinnen der WIBA AG Gastro Equipment (Mägenwil), ein Unternehmen von Tranquillo Barnetta — dem Senior des international bekannten Fussball-Cracks — und Patrik Wiget, das seit Anfang 2008 die Generalvertretung der MKN-Grossküchentechnik-Geräte in der deutschsprachigen Schweiz innehat. CEO Ronald Merz zu GOURMET: «Wir werden vom Küchentechnik-Spezialisten Gerhard Hammer immer wieder kompetent und interessierend beraten. Das war im jüngsten Fall bei der Anschaffung eines neuen Kombidämpfers von MKN ebenfalls der Fall. Wir sind sehr zufrieden mit dem MKN-Kombidämpfer HansDampf Maxi. Es handelt sich tatsäch-

lich um ein Premium-Küchentechnik-Gerät, und auch die Installation sowie die Einweisung und Einschulung durch die G. Hammer AG waren kompetent, speditiv und geprägt von grosser Fachkenntnis.»

Publireport: RF

INFOS:

WIBA AG Gastro Equipment
Eichlistrasse 17, 5506 Mägenwil
Tel. 062/896 40 50, Fax 062/896 40 51
E-Mail: info@wiba-ag.ch,
Internet: www.wiba-ag.ch

G. Hammer AG
Kalchbühlstrasse 40, 7000 Chur
Tel. 081/258 70 90, Fax 081/258 70 99
E-Mail: info@hammer-ag.ch
Internet: www.hammer-ag.ch

Niederlassung Rheineck
Tel. 071/888 80 50