

Frühling 2019

jeka 

LA PANETTERIA

Forn, Sembra di Jeka, c'è il pane nostro fatto a casa.

Jeka Magazin # 4

Jeka.
Kompromisslos
nach Mass.

Eataly Paris

3 Pixels Dreidee- Konstruktion

4 Jeka goes Eataly

6 Moment aufnahme

7 Ein bisschen Chaos gehört dazu

8 Mit Köpfchen

Leidenschaft leben

Es war ein besonderer Moment: Anfang April wurde der erste Eataly in Frankreich eröffnet. Im angesagten Quartier «Marais» mitten in Paris. Und für uns, die Jeka, war es ein besonderes Projekt. Italienisches Design für italienische Spezialitäten im pulsierenden Herzen Frankreichs, und das gefertigt von Schweizern. Eine wahrhaft internationale Zusammenarbeit. Und Grund genug, diesem speziellen Projekt einen grossen Teil der neuen Ausgabe unseres Jeka Magazins zu widmen.

Wir lieben Massarbeit und wir leben Massarbeit. Ohne Kompromisse. Leidenschaft heisst für uns auch, die Design-Wünsche unserer Kunden Gestalt annehmen zu lassen. Und so gemeinsam Läden und Restaurants zu kreieren, mit denen Sie sich genauso wohl fühlen, wie sich Ihre Kundinnen, Kunden und Gäste in ihnen wohlfühlen. Orte, an denen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gute Arbeit leisten können, weil einfach alles passt.

Unsere Schweizer Qualität bürgt dabei für Langlebigkeit. Und dafür, dass die Dinge funktionieren wie vorgesehen. Selbst in unserer schnelllebigen Zeit sind Läden und Gastronomie auf mehr als ein paar wenige Monate oder Jahre ausgerichtet. Sollte aber doch einmal etwas sein, rufen Sie an. Wir kümmern uns – auch nach der Montage. Persönlich. Ganz nach Mass.



Andreas Scherrer
Inhaber/Leiter Verkauf

Jeka AG

Dornwydenweg 2
CH-4144 Arlesheim
Tel. +41 (0)61 706 96 86
Fax +41 (0)61 706 96 89
info@jeka.ch
www.jeka.ch

Pixels Dreidee- Konstruktion

Lindt & Sprüngli, Flughafen Zürich

Was wollte ich erzählen?

Ah ja, vom Flughafen – und vom Lachen.

Obwohl, am Anfang sah alles ganz anders aus. Mit gerunzelten Brauen standen mein Mensch und ein paar andere da und schauten uns an. Jeden Tag sieht mein Mensch mich an. Stundenlang. Aber sehen tut er mich nicht. Uns alle nicht, dabei sind wir über eine Million. Und er ist nur einer. Ich habe schon lange aufgegeben zu winken oder zu rufen. Wahrscheinlich sind wir Pixel einfach zu klein für diese riesigen Menschen.

Jedenfalls standen sie vor mir und sagten irgendetwas von «Dreideekonstruktion», «Wudwöoks» und solchen Sachen. Und noch etwas von «neu» und «Möglichkeiten». Jedes Mal, wenn ich das Wort «neu» höre, schaudert es mich. Und dann, dann kam das schlimmste Wort überhaupt: «Schulung». Immer wenn jemand von «Schulung» spricht, kriege ich fürchterliche Angst. Schulungen sind unangenehm. Immer! Alles sieht aus wie gewöhnlich, doch plötzlich zwickt es und zwackt es – und ich muss schauen, wo ich bleibe und wie's mir wieder wohl wird. Lernen nennen die das dann. Dabei möchte ich doch einfach nur in Ruhe auf meinem Bildschirm sein.

Als die Schulung dann kam, wehrte ich mich. Nach Kräften. Wer will schon Neuerungen. Ich schrie, ich tobte, ich trommelte gegen meinen Bildschirm. Es half nichts – was soll so ein kleiner Pixel wie ich schon ausrichten. Ganz schwindlig wurde mir, so sehr wurde ich herumgewirbelt. Musste mich drehen und wenden, rauf und runter und links und rechts.



Der neue Lindt & Sprüngli Store im Duty-Free des Flughafens Zürich.

Und dann... Dann ging es richtig los. Mein Mensch drückte ein paar Tasten. Ich wusste schon an diesem fiesen Lächeln in seinem Gesicht: Jetzt wird's wirklich schlimm. Zippern und Zappern. Und Zuckeln und Ruckeln.

Doch was war das? Nichts davon geschah. Da war auf einmal Grösse, Weite, Raum – ich konnte sogar eine ganze Theke sehen. Plötzlich waren da nicht mehr nur einfache Linien, sondern viel, viel mehr. Die Theke hat sich gedreht und gewendet, ja fast auf mir getanz. Das machte richtig Spass. Und zum ersten Mal in meinem Leben musste ich lachen. Vor Freude, und weil die Theke so schön gekitzelt hat. Ob es an der feinen Schokolade lag, für die die Theke sein sollte? Oder am Flughafen, wo sie heute steht? Ich weiss es nicht. Was ich weiss: Flughäfen sind etwas Wunderbares, ihre Theken kitzeln am schönsten. Hier habe ich die Freude am Leben entdeckt.

Für Lindt & Sprüngli durften wir den neuen Laden in der Duty-Free-Zone am Flughafen Zürich konstruieren. Dabei ist – nicht zum ersten Mal – die 3D-Software WoodWork Inventor zum Einsatz gekommen. Diese, derzeit wohl modernste Art zu konstruieren eröffnet nicht nur den Pixeln auf dem Bildschirm, sondern auch uns völlig neue Möglichkeiten. «3D hilft längst nicht nur bei der Konstruktion», erläutert Projektleiter Christophe Haeffelin, «es gewährleistet einen schnelleren, einfacheren und sauberen Durchlauf in der gesamten Produktion». Die 3D-Tools, die Jeka verwendet, werden übrigens auch in der Aviatik eingesetzt und sind daher hoch präzise.

Jeka goes Eataly

Torino, Milano, New York, Dubai, Sao Paulo: Eataly reist sozusagen rund um die Welt und begeistert mit seinem Markthallen-Konzept unzählige Konsumentinnen und Konsumenten. Das jüngste Kind der Kette steht im derzeit wohl pulsierendsten Einkaufsviertel von Paris, im Marais. Und mittendrin Theken, Weinschränke sowie Fleischreife-Schränke von Jeka.

Im Oktober bestellt, im Januar darauf bereits ausgeliefert und seit 12. April 2019 unter Vollspannung: Drei Theken, die Vineria, drei Weinschränke und zwei Fleischreife-Schränke von Jeka. Und das mitten in Paris. Am Tag der Eröffnung bildete sich eine

schier endlose Schlange vor den Toren des neuen Eataly im Quartier Marais, ganz in der Nähe des Louvre und des Rathauses von Paris: So gespannt waren die Einheimischen auf die italienische Lebens- und Genusskultur von Eataly.

Das Konzept der Stores scheint auf den ersten Blick ganz einfach: gelebte und erlebbare Italianità. Ein Marktplatz voller Frische im Inneren eines Warenhauses, in dem auch gleich gegessen und genossen

werden kann. Luftig, mit viel Raum und einer besonderen Atmosphäre, die trotz Trubel doch Ruhe und Entspannung ausstrahlt. «Allerdings dominiert in Paris die Restaurant-Komponente und weniger die eigentlichen Produkte», erläutert Jeka-Projektleiter Rémi Schwedler und ergänzt: «Das Projekt war doch sehr komplex, nicht zuletzt für unseren Kunden, die Galleries Lafayette». Denn italienisches Design im Ausland eins zu eins umzusetzen, sei gar nicht so einfach. Eataly wie auch die Galleries Lafayette legen grossen Wert auf Authentizität – Echtheit. Das ging so weit, dass für die Theken nicht einfach Marmor verarbeitet wurde, sondern echter Carrara-Marmor.

«Und wie üblich bei der Jeka sind alle Elemente Sonderanfertigungen auf Mass», erklärt Rémi Schwedler: «Es war eine schöne Arbeit, und ich denke, sie ist richtig gut gelungen.» Die Zusammenarbeit mit den Galleries Lafayette sei hervorragend gewesen, «und das Feedback unseres Kunden bezüglich Qualität und Umsetzung seiner Wünsche war erfreulich».



Die Jeka-Weinschränke in der Weinbar des neuen Eataly im Quartier Le Marais mitten in Paris.



Gelebte Italianità mitten in Paris. Foto: © Thibaut Voisin



Blick in die Weinbar «Vineria» im neuen Eataly. Foto: © Thibaut Voisin

Warum Eataly Marais, sprich die Galeries Lafayette, ausgerechnet die Schweizer Firma Jeka für die Produktion der Kühltheken, Wein- und Fleischreifeschränke sowie der Weinbar gewählt hat? «Das dürfte neben den Qualitätsgründen vor allem auch daran liegen, dass wir mit CO₂-Technik kühlen», meint Rémi Schwedler. In Frankreich sei diese Technik, die sich vor allem für grosse Anlagen eignet, noch recht neu. Und auf die etwas unbedarfte Frage, wie das denn in Sachen Klima sei, antwortet er mit einem kleinen Lächeln: «Nein, da geht gar nichts in die Luft, diese Kühltechnik ist sogar wesentlich umweltfreundlicher als viele andere.»

Übrigens, wer Paris besucht, sollte zumindest einen Blick in den neuen Eataly werfen – er ist gleich hinter der Einkaufsmeile BHV, die ebenfalls zu den Galeries Lafayette gehört. Der Laden, der mehr als ein Laden ist, hat an sieben Tagen die Woche geöffnet und das von 8.30 bis 23.30 Uhr. Er bietet auf 2500 m² sieben Restaurants für 2500 Gäste. Die Weinbar «Vineria» sowie alle Theken und Installationen der Jeka AG stehen im Parterre des Geschäfts.

Moment- aufnahme

Weinschränke und Bar – ganz exklusiv

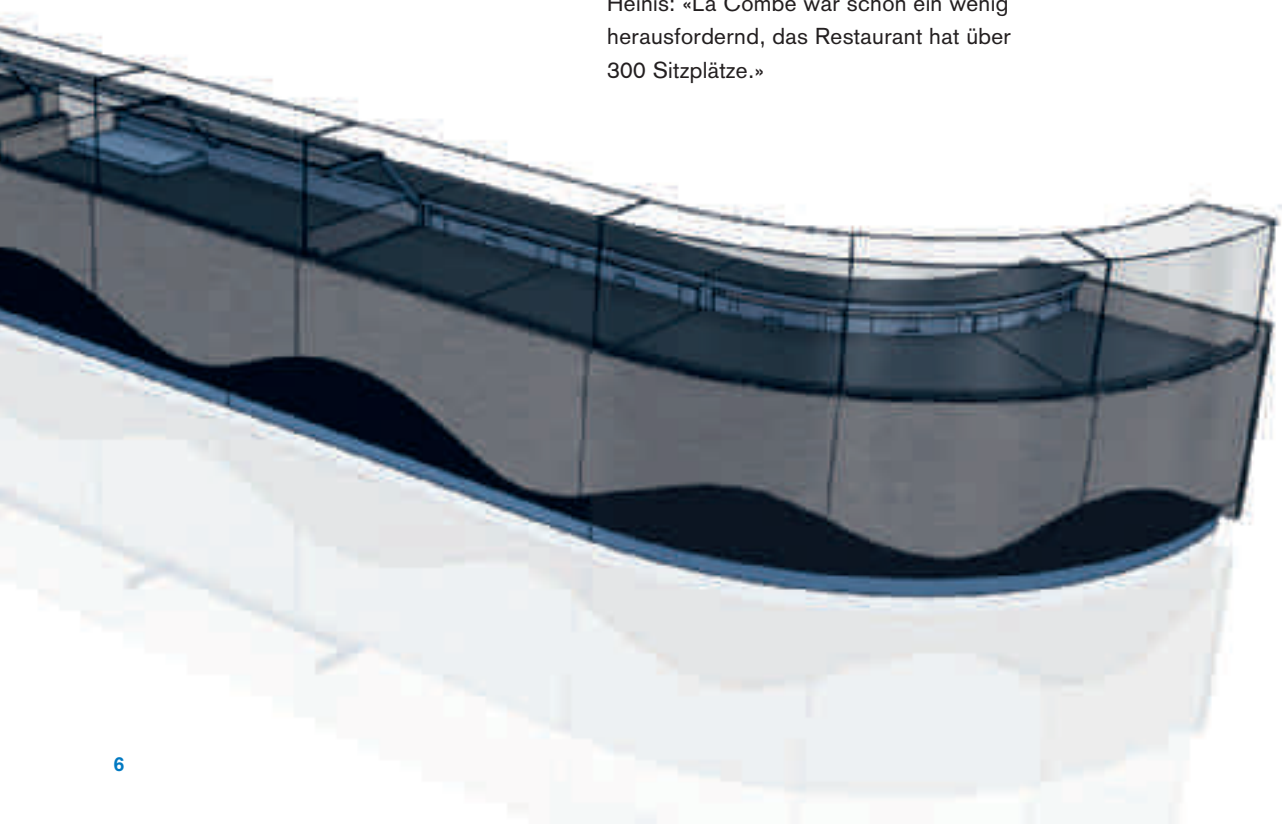
Nächstens wird die Jeka noch ein klein wenig exklusiver: Für das Hotel Baur au Lac in Zürich fertigen wir derzeit Weinschränke und eine Baranlage. Ab diesem Sommer werden die Neuheiten dann bereits im Einsatz sein. «Beide Elemente brauchten sehr viel Detailabklärungen», erzählt Projektleiter Christoph Kiessling. Vor allem die Weinschränke seien schon etwas Besonderes: «Mit recht speziellen, repräsentativen Oberflächen aus brüniertem Messing und innen genauestens abgestimmt auf die verschiedenen Flaschengrössen». Auch die Bar sei eine recht komplexe Angelegenheit – «wir haben aber bauseitig eine sehr gute Zeichnung als Vorlage erhalten, was nicht selbstverständlich ist».

Im Westen viel Neues in den Migros-Restaurants

Seit letztem Jahr hat die Migros in der Westschweiz ein neues Restaurantkonzept. Umgesetzt hat es die Jeka AG. Und diesen Sommer eröffnen zwei erneuerte Migros-Restaurants: Plainpalais in Genf und Nyon La Combe. Die beiden Restaurants gab es auch schon bisher, allerdings waren sie gegen 20 Jahre alt und mussten erneuert werden. Die Gestaltung der erneuerten Restaurants ist leicht, fast luftig und modern. «Und wie immer war die Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen bei der Migros sehr angenehm», freut sich Projektleiter David Heinis: «La Combe war schon ein wenig herausfordernd, das Restaurant hat über 300 Sitzplätze.»

Schlicht, schön und mit Rundungen: die neue Boulangerie Kleinmann, Herrlisheim

Bis vor Kurzem war sie eher klein, ein wenig in die Jahre gekommen und sehr sympathisch. Seit diesen Juni ist sie immer noch sehr sympathisch – und richtig modern, die Boulangerie Jennifer et Guy Kleinmann in Herrlisheim bei Strassbourg. Hier gibt es wunderbare Brote und feine, hausgemachte Patisserie. Präsentiert werden die Produkte auf einer Jeka-Theke, «ganz in schwarz und weiss gehalten», erläutert Projektleiter Frédéric Heinis. Die Theke sei teilweise rund und «mit vielen Glasflächen versehen», damit die Produkte richtig schön präsentiert werden können.



Ein bisschen Chaos gehört dazu

Eataly, Galeries Lafayette, Marais/Paris



Eataly: italienisch geniessen und schlemmen. Foto: © Thibaut Voisin

«Ach es war eine Katastrophe», erzählt Philippe Mersioli und lacht. «Nein, im Ernst, der Einbau der Möbel lief 1A und auch die Lieferung von Felix Transport war wie immer 1A.»

Seit 33 Jahren schon arbeitet Mersioli im Montage-Team der Jeka, aber die Montage des ersten Eataly in Frankreich sei schon etwas Besonderes gewesen. Nicht nur, weil die Baustelle ein wenig chaotisch gewesen sei, «aber wie sollte das auch anders sein, bei einem Projekt dieser Grösse und mitten in der Stadt», sondern eben wegen der Grösse. «Es war eine riesige Baustelle, extrem gross», doppelt er nach. Man habe

ja auch sonst immer einmal mit grossen Projekten zu tun, «doch Eataly war schon noch etwas grösser als normal». Immerhin, die Montagezeit betrug drei volle Wochen. Länger als gewöhnlich. Dafür war auch sozusagen das gesamte Erdgeschoss einzurichten: Eine Bar, Theken, Weinschränke und mehr.

Und das Chaos? «Gehört ein wenig dazu», erklärt Philippe Mersioli. Das gesamte Montageteam sei jedoch sehr erfahren und die Zusammenarbeit mit den anderen Handwerkern sei gut gewesen. «Das ist wichtig. Wir müssen schauen, dass diese Zusammenarbeit funktioniert, und weil wir

die Möbel liefern und montieren, koordinieren wir die anderen, wie Elektriker oder Sanitär direkt vor Ort – natürlich gemeinsam mit dem Architekten.» Für den ist Mersioli des Lobes voll: «Er war jeden Tag mindestens ein Mal da und ansprechbar.» Das gehöre sich zwar schon so, sei aber nicht immer selbstverständlich.

Ende gut, alles gut: «Ob ein Durcheinander oder nicht, ob alles immer auf Anhieb geklappt hat oder nicht: Der Kunde darf davon am Ende nichts sehen. Und ich muss sagen, der Eataly ist wirklich schön geworden!»



Christophe

Braun

Schreiner, Menuisier

Auf dem Velo blüht der 46-Jährige auf. Am liebsten macht er Touren ins Berggebiet: «Ich mag grosse Höhendifferenzen.» Seine zweite Leidenschaft ist die Natur. Wenn man viel drinnen sei, brauche man doch abends die Natur. Seit 11 Jahren arbeitet er schon bei der Jeka und schätzt die viele Abwechslung, die er hier findet.

Lorsque Christophe, 46 ans est sur son vélo, il est dans son élément. Il a une préférence pour les sorties en montagne. «J'adore les gros dénivelés » Sa seconde passion est la nature. Quand on est beaucoup à l'intérieur, le soir on a besoin de la nature. Cela fait 11 ans qu'il est employé chez Jeka et apprécie la diversité qu'il trouve ici.

Francis

Claverie

Maschinenführer/Abkanter, Machiniste/Pleur

«Mir gefällt es gut hier. Die gute Stimmung, die Zusammenarbeit...», meint der 55-jährige, der seit 3 Jahren bei der Jeka arbeitet zu seiner Firma. Neben seiner Arbeit hat es ihm vor allem sein Motorrad angetan, an dem er gerne werkelt, Stil und Design immer wieder verändert – und die Westschweiz, «die liebe ich».

«Ça me plaît beaucoup ici. La bonne ambiance, l'entraide... », assure Francis, 55 ans qui est chez Jeka depuis 3 ans, lorsqu'il évoque son entreprise. A côté de son travail, il aime surtout faire de la moto et y bricoler, et de temps en temps modifier style et design – et la Suisse romande, « que j'adore ».

Luca

Di Bernardo

Metallbauer/Maschinenführer, Métallier/Machiniste

29 Jahre ist er alt und bereits seit 7 Jahren bei der Jeka. Spricht man ihn auf seinen Sohn an, beginnt er zu strahlen, «zwei Jahre alt ist er jetzt schon». In seiner Freizeit spielt er leidenschaftlich Fussball mit seinen Kollegen. Und seine Arbeit? «Bei der Jeka gefällt es mir: Der Zusammenhalt im Team ist toll und die Arbeit macht jeden Tag Freude.»

Luca est âgé de 29 ans et déjà depuis 7 ans chez Jeka. Lorsqu'on lui parle de son fils, ses yeux commencent à briller, «il a déjà deux ans » Durant ses loisirs il joue avec passion au foot avec ses copains. Et son travail ? «Chez Jeka, ça me plaît, la solidarité au sein de l'équipe est géniale et la collaboration me fait plaisir chaque jour ».



Mit Köpfchen Avec esprit



Ilija Aleric

Metallbaukonstrukteur,
Dessinateur-constructeur sur métal

«Die Wertschätzung», sagt der 52-jährige angesprochen darauf, was ihm zur Jeka spontan einfällt: «Man ist hier nicht einfach eine Nummer, sondern eine Person! Es wird bemerkt, was man tut.» Seit 7 Jahren arbeitet er bei der Jeka. Sein Hobby? Die Arbeit, «sich habe immer noch grossen Spass an meiner Arbeit».

«L'estime » affirme Ilija, 52 ans lorsqu'on lui demande ce qui lui vient spontanément à l'esprit lorsqu'on parle de Jeka : « Ici on n'est pas qu'un simple numéro, mais une personne »
« On se rend compte de ce qu'on fait ».
Son hobby ? Le travail « J'ai toujours autant de plaisir à faire mon travail ».

Ismail Algin

Interne Montage/Schweisser,
Montage interne/Soudeur

Seit 12 Jahren arbeitet der 49-jährige bei der Jeka und immer noch gerne: «Das ist ziemlich anders hier als sonst überall. Immer gibt es neue Herausforderungen, und nie ist es monoton. Jeder Jeka-Tag ist anders.» Privat engagiert er sich stark in einem Kulturverein – und baut Brücken zu anderen Kulturen.

Ismail, 49 ans, travaille depuis 12 ans chez Jeka et toujours avec le même plaisir
« C'est assez différent ici que partout ailleurs. Continuellement on est face à de nouveaux défis, parfois il faut être habile pour improviser, mais ce n'est jamais monotone. Chez Jeka aucun jour n'est pareil. » En privé, il est très engagé dans une association culturelle – et là également il construit : des ponts vers d'autres cultures.



Marc Bolliger

Metallbaukonstrukteur,
Dessinateur-constructeur sur métal

Seit bald 3 Jahren ist der 50-jährige für die Jeka tätig. Er mag besonders die Schnelllebigkeit, «fast jede Woche kommt ein neues Projekt, das macht die Arbeit besonders interessant und abwechslungsreich». Früher war er in seiner Freizeit DJ – und bis heute liebt er die Musik, «vor allem jene aus den 80ern».

Cela fait 3 ans que Marc, 50 ans travaille pour Jeka. Ici, il apprécie en particulier l'ambiance mouvementée, « Pratiquement chaque semaine, nous avons à réaliser un nouveau projet, c'est ce qui rend le travail particulièrement intéressant et varié ».
Dans le temps, il était DJ dans ses moments de loisirs – et maintenant encore il adore la musique, « surtout celle des années 80 ».