

Frühling 2020

jeka 

Jeka
Magazin
6

Jeka.
Kompromisslos
nach Mass.

3 大理石纹 und die Schnellen

4 Das Herzblut ist spürbar

6 Moment- aufnahme

7 Stabile Möbel, die kaum den Boden berühren

8 Mit Köpfchen

Präzise entschleunigen

Präzision. Sie ist Teil unseres Credos. Denn, wenn wir nicht präzise arbeiten, erhalten Sie nicht die Theke, das Restaurant, das Kühlmöbel, welches Sie sich wünschen. Dort, wo Sie es wünschen. So, wie Sie es wünschen.

Präzise zu arbeiten heisst für uns auch, dass wir zu unserem Wort stehen. Auch dann, wenn die Zeit knapp ist, und Sie und wir unter Hochdruck an Ihrem Projekt arbeiten. Dass wir Sie rechtzeitig und transparent informieren – und Ihre Sprache reden. Damit wir uns gegenseitig verstehen.

Dafür nehmen wir uns Zeit – auch wenn wir sie nicht haben. Dafür setzen wir uns ein. Nur so können wir sicherstellen, dass Sie persönlich zugeschnittene Lösungen erhalten. Kompromisslos nach Mass. Vom Buffet bis zur Kühlvitrine, vom komplexen Arbeitsplatz unserer Tochter Welco bis zur Theke mit mehreren Wärme- und Kühlzonen der Jeka. Präzise angepasst auf Sie, Ihre Bedürfnisse und auf den Verkaufs-, Restaurant- oder Arbeitsraum. So, dass Ihre Mitarbeiter erfolgreich darin arbeiten können.

Geniessen Sie unterdessen einige Einblicke in die Jeka und in unsere Tätigkeiten. Einen kleinen Entschleunigungs-Moment in einer turbulenten Welt. Präzise zugeschnitten auf ein paar Minuten Pause.

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



Andreas Scherrer
Inhaber/Leiter Verkauf

大理石纹 und die Schnellen

Hongxi Restaurant, Opfikon

Fachplaner: Klaus Architekten Innerarchitekten AG, Mettmenstetten



Einst war ich Sand am Ufer eines Baches. Als die kleine Schnecke starb, versank sie in mir. Ich zerrieb ihre Schale. Sie wurde Teil von mir. Das Wasser, das über mich floss, liess Mineral zurück – und bewegte mich. Hin und her. Sanft über mich hinstreichelnd. Die Muschel, die auf mir lag, fand hier ihre Nahrung. Als die Welt unterging.

Ich versank. Weg war der Bach, verschwunden die Sonne, die Geräusche rundherum verstumten. Obwohl, still war es nicht. Dann kam der Druck. Überall Druck. Da ist ein Ächzen und Ziehen, ein Stossen, ein Malmen. Alles Wasser presst das aus mir heraus. Hitze streift mich. Und der letzte Rest des Wassers zischt aus mir heraus. Nach Jahrmillionen endlich bin ich. Stein. Nur die Muschel ist noch da.

Dann kam die Ruhe. Millionen Jahre. Im Erdinnern ist es still. Ab und an ein Geschiebe, ein Aufbäumen. Dann wieder Stille. Bis die Schnellen kamen. Menschen nennen sie sich, oder 人, da wo ich herkomme. Fast wie Wasser kommen sie mir vor, wie mein Bach damals. Kaum da, sind sie schon wieder weg. Nur kleine Funken sind sie in der Ewigkeit. Vielleicht zwitschern sie deshalb so herum und müssen allem einen Namen geben. Damit sie Dinge festhalten können, selbst dann, wenn sie selbst nicht

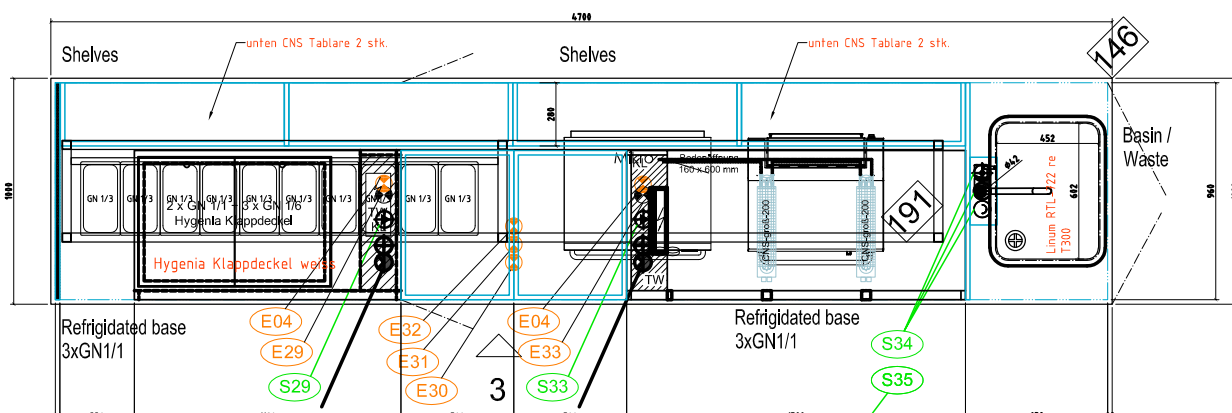
mehr da sind. Mein Name sei 大理石纹, behaupten sie.

So schnell wie sie aufblitzen im Licht der Ewigkeit, so viele sind sie, die Menschen. Ihre Menge ist so gross, dass man sie nicht mehr zählen kann. Woher ich das weiss? Von den Vögeln, die ich jetzt, da ich freigelegt bin, wieder hören kann. Und sie sind weich, die Menschen. Unglaublich zart. Trotzdem sind sie härter als alles, was je war. So wurde ich, der ich einst eins war zu vielen: Aus dem Erdreich gehauen, in Scheiben geschnitten, zerlegt – wisst ihr, es ist schon ein spezieller Moment, plötzlich mit sich selbst reden zu können. Ich bin ich und doch bin ich jetzt viele. Kürzlich wurde ich sogar poliert. Ein eigenartiges Gefühl: Ich bin glänzend jetzt und von ganz neuer Schönheit. Meine Muschel sieht aus wie eine Blume.

Bald schon, habe ich sagen hören, geht es auf eine Reise. In die Schweiz an einen Ort namens 耶卡. Ich bin gespannt. Und ich freue mich. Zum ersten Mal in Millionen Jahren gehe ich auf eine Reise, werde ich über das Wasser fahren. Und werde, wenn es stimmt, was die Menschen sich erzählen, Teil eines neuen Ganzen sein. Von etwas, das sie Restaurant nennen... Ich freue mich!

Das Hongxi an der Zwinglistrasse ist laut dem Gault Millau Zürichs erste Adresse für zeitgenössische chinesische Küche. Nun folgt ein zweites Hongxi im Glattpark, Opfikon. «Eine der Besonderheiten ist der chinesische, braune Marmor, den wir einsetzen», erzählt Projektleiter Arniko Böke. «Der Stein ist hierzulande unmöglich zu bekommen», deswegen wird er direkt aus China auf dem Seeweg importiert. Auch die Küchengeräte sind original chinesisch, passend zum Betrieb – jedoch nach Schweizer Richtlinien zertifiziert. Wer weiss, vielleicht entdecken Sie bei einem Besuch des Hongxi sogar die Muschel, welche aussieht wie eine Blume.

Übrigens, 人 steht für «Mensch», 大理石纹 bedeutet «Marmor», Schweiz meint «Schweiz» und die Jeka schreibt sich auf chinesischesch 耶卡.



Das Herzblut ist spürbar

Interview mit Hans Dübendorfer, SV Group, Dübendorf
Fachplaner: Oderbolzpartner AG, Frauenfeld

Sie ist bekannt als Betreiberin von Mitarbeiterrestaurants und Mensen. Eigentlich jedoch ist die SV Group ein innovatives Gastronomie- und Hotelmanagement-Unternehmen, das immer wieder neue Geschäftsfelder und Konzepte entwickelt. Vor kurzem hat im Glatzentrum ihr jüngstes Kind eröffnet: SESH.

Das neue Restaurantkonzept setzt auf Bowls gefüllt mit feinen Zutaten – saisongerecht und regional. Ob Fleisch, Fisch oder vegan, ob laktose- oder glutenfrei, hier findet man's. Gebaut hat das neue SESH die Jeka. Seitens SV Group zeichnet Hans Dübendorfer für den Bau verantwortlich.

Warum expandiert die SV Group in die öffentliche Gastronomie?

Wir sind ein Unternehmen mit verschiedenen Geschäftsbereichen. So betreiben wir die öffentliche Gastronomie im Stade de Suisse, das Restaurant im Schloss Laufen am Rheinfluss oder in Schaffhausen den Güterhof, um nur drei Beispiele zu nennen. Darüber hinaus führen wir Hotels verschiedener Marken und sind auch in Deutschland und Österreich tätig.

Planen Sie weitere Sesh-Restaurants?

Ja, wir planen weitere Standorte.

Wann?

Wir haben uns etwa ein Jahr zum Testen des neuen Konzeptes gegeben. Wissen Sie, als Vater schaut man sein Kind halt doch

ein wenig anders an, als Aussenstehende. Am Ende sollen sich aber vor allem unsere Gäste im SESH wohlfühlen. Deshalb werden wir genau prüfen, wie wir das Konzept weiter optimieren können.

Wieso haben Sie sich zur Zusammenarbeit mit der Jeka entschieden?

Wir hatten einen sehr engen Zeitplan: Die Jeka war die einzige Firma, die uns zusichern konnte, dass wir unsere Buffets in der vorgesehenen Zeit und zu vertretbaren Kosten bekommen würden. Dies, obwohl sie, wie alle guten Buffetbauer heutzutage volle Auftragsbücher haben dürfte. Die Jeka war jedoch sowieso unsere bevorzugte Partnerin.

Weshalb?

Da wir bereits bei anderen Projekten gute Erfahrungen gemacht haben. Preis und Leistung stimmen hier einfach zusammen. Ausserdem, wenn die Jeka sagt, wir liefern am Tag X, dann liefert sie auch an diesem Tag. Die Zuverlässigkeit der Jeka ist schon fast legendär.

Wo lagen die Herausforderungen?

Das Projekt musste extrem kurzfristig realisiert werden. Und dazu über die Feiertage am Jahresende. Daher lief die Kommunikation weitgehend über Mail und Telefonate; bei einem solchen Projekt spielt jedoch der echte, persönliche Kontakt eine recht grosse Rolle. Leider war dies hier nicht im selben Masse möglich wie sonst.



Energie pur: An diesen Möbeln lässt sich gut arbeiten.

SESH



Hochmodern und doch naturnah: Das Farbspiel der Buffet-Fronten ist aus Ton-Mineralien.

Waren Sie trotzdem zufrieden?

Es gibt sicher den einen oder anderen Punkt, der im persönlichen Austausch noch ein wenig besser hätte gelöst werden können. Aber ja, wir sind zufrieden! Und ich kann mir gut vorstellen, dass wir auch zukünftig wieder mit der Jeka zusammenarbeiten. Man spürt, dies ist keine Firma, bei welcher der Patron irgendwo im fünften Stock sitzt, weit weg von allem. Er kommt vielmehr an den Tisch, wenn nötig, und hat ein offenes Ohr für Kundenanliegen:

Die Jeka ist eine Firma, die mit Herzblut geführt wird.

Wir haben über Schwierigkeiten gesprochen: Was hat besonders gut geklappt?

Die Jeka ist sehr lösungsorientiert. Es gab immer wieder Herausforderungen:

Die Jeka-Mitarbeiter denken voraus und für den Kunden, sie liefern immer gleich einen möglichen Lösungsansatz mit.

Wenn ich eine Fee wäre und Sie hätten drei Wünsche frei: Was würden Sie der Jeka wünschen?

Ich brauche nur einen: Ich wünsche der Jeka, dass sie weiterhin so innovativ, lösungs- und kundenorientiert bleibt, wie sie ist. Vom Chef bis zu den Mitarbeitenden.



«Die Zuverlässigkeit ist fast schon legendär»

Hans Dübendorfer
Projektleiter Bau & Gastronomie
SV Group

Moment- aufnahme

Paul Scherrer Institut, Villigen

Das Paul Scherrer Institut (PSI) ist das grösste Forschungsinstitut für Natur- und Ingenieurwissenschaften in der Schweiz. Es entwickelt, baut und betreibt komplexe Grossforschungsanlagen. Jährlich kommen über 2400 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus der ganzen Welt hierher, um Experimente durchzuführen, die anderswo nicht möglich sind. Doch auch Wissenschaftler brauchen Pausen. Deshalb richtet das PSI seine Cafeteria völlig neu und modern ein. «Dabei sind wir zuständig für die Möbel und Theken. Vom Kassensmöbel bis zur Kaffee-Ausgabe», erzählt Projektleiter Frédéric Heinis. «Ich bin schon gespannt, wie die Cafeteria dann in Echt aussehen wird.» Die Eröffnung soll im Laufe des Sommers sein.

Metzgerei Bitzi, Hitzkirch

Seit dem 5. März 2020 hat die Metzgerei Bitzi im luzernischen Hitzkirch ein neues Gesicht. Hier wird Wert gelegt auf gutes Fleisch, mindestens aus IP-Betrieben der Region, das im eigenen Schlachthaus tiergerecht geschlachtet und verarbeitet wird. Die Kunden wissen das zu schätzen: «Eine ganz tolle Metzgerei», schreibt eine Kundin auf der Homepage ins Gästebuch. Damit dies auch im Laden wirklich sichtbar wird, hat sich die Metzgerei Bitzi eine völlig neue Einrichtung unter anderem mit zeitgemässen Metzgertheken von Jeka gegönnt. Geplant hat den Laden swissdesign aus St. Gallen, «mit der wir immer wieder sehr gut zusammenarbeiten», betont Projektleiter David Heinis.

Bangerter Bäckerei- Konditorei, Hölstein

«Daheim im Baselbiet», schreibt die Bangerter Bäckerei-Konditorei auf ihrer Homepage: Und das ist sie wirklich. Mit sechs Filialen verteilt übers Baselbiet. Ihr jüngstes Kind steht in Hölstein – eingerichtet von der Jeka. Untergebracht ist sie in einem historischen Gebäude, einer alten Scheune an der Hauptstrasse in Hölstein. Sie ist mit modernster

Ladenbautechnik eingerichtet, «doch der Bauherr und damit auch wir haben speziell auf das Ambiente geachtet, damit es zur historischen Umgebung ideal passt», erzählt Projektleiter David Heinis. Die Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen bei der Bangerter Bäckerei-Konditorei AG sei hervorragend gewesen.



Blick in die Bäckerei-Konditorei Bangerter, Hölstein.

Stabile Möbel, die kaum den Boden berühren

Eumetsat, Darmstadt

Keiner kennt sie. Jeder kennt sie. Die Bilder von Eumetsat, der europäischen Organisation für die Nutzung meteorologischer Satelliten flimmern Abend für Abend über die Bildschirme. Ohne Eumetsat gäbe es wahrscheinlich keinen so genauen Wetterbericht.

Im GEO Mission Control Center in Darmstadt überwachen und steuern Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler die verschiedenen Satelliten. «Und wir durften die neuen Arbeitsplätze einrichten», erzählt Projektleiter Beat Wicki von der Jeka-Tochter Welco: «6 Pulte mit je 10 bis 15 Arbeitsplätzen.» Dabei musste auch die Videotechnik der SWiCA, einem Videosystem-Anbieter aus Hirschberg in Süddeutschland, gut «verpackt» werden.

Gemeinsam mit den Verantwortlichen der SWiCA, die als Generalunternehmerin aufgetreten ist, ging Beat Wicki nach Darmstadt. «Mit dabei ist immer ein leerer Block. Ich höre dem Kunden gut zu, mache mir Notizen und erste Skizzen.» Aus der Schublade nehmen könne man bei solchen Aufträgen gar nichts, erzählt Wicki: «Jedes Möbel ist ein Unikat, das ist ja unsere Spezialität.» Heute verfügt die Eumetsat über Europas modernsten Kontrollraum für die Steuerung von Satelliten.

Das Spezielle daran: «Alles sieht ganz schlicht aus, ganz einfach; doch haben die Möbel fast keine Bodenaufgabe, was eine enorm grosse Beinfreiheit ermöglicht.» Die Tische sind als Kreisringsektoren geformt.



Hochpräzise und prämiert: Die neuen Pulte im GEO Mission Control Center.

Dabei gibt es sehr lange gebogene Teile, «über drei Meter lang», was eine ganz besondere Herausforderung in der Produktion und nicht zuletzt bei der Montage gewesen sei.

Der Aufwand hat sich gelohnt: Die neue Einrichtung von Eumetsat hat den Sinus Award 2019 gewonnen. Und bereits steht das LEO Mission Control Center an. Mit seiner riesigen Monitorwand wieder eine schöne Herausforderung für die Welco.

Seit über 30 Jahren produziert die Welco Kommandopulte und Arbeitsplätze. Exakt abgestimmte Arbeitsorte für Spezialisten. Welco Kommandopulte für militärische Einsätze widerstehen selbst heftigsten Erdbeben. Die Jeka-Tochter produziert ebenso wie ihr Mutterhaus auf Mass und ganz nach Kundenwunsch und Bedürfnis. Dabei denkt Managing Director Beat Wicki jeweils schon an mögliche Erweiterungen und Veränderungen, welche in der Zukunft noch kommen könnten. Ganz im Interesse des Kunden.



Beat Wicki,
Managing Director,
Welco AG

Mit Köpfchen Avec esprit



Andrej Malych

Schlosser, [Métallier](#)

«Hier ist es nie eintönig», sagt der 41-Jährige angesprochen auf die Jeka. Immer wieder gelte es, spezielle Lösungen zu finden: «Die Eigenverantwortung hier macht Spass!» Und das seit bereits 11 Jahren. Neben seiner Arbeit ist er fasziniert von neuen Technologien und baut sogar seine Computer selber zusammen: «Das ist eine meiner Leidenschaften.»

[«Ce n'est jamais monotone ici», explique Andrej, 41 ans interrogé à propos de Jeka. Le défi est de trouver des solutions spéciales: «Prendre des responsabilités ici, cela fait plaisir!» Et cela fait déjà 11 ans. A côté de son travail, il est fasciné par les nouvelles technologies et assemble lui-même ses ordinateurs: «C'est une de mes passions».](#)

Fabrice Humbert

Schweisser, [Soudeur](#)

Fast sein gesamtes Berufsleben hat der 41-Jährige bei der Jeka verbracht: 20 Jahre – rund die Hälfte seines Lebens. Er ist überzeugt: «Die Jeka ist eine der besten Firmen im Ladenbau überhaupt. Die Qualität ist toll; übrigens auch die Arbeitsqualität.» In seiner Freizeit fährt er mit Freude Motorrad, «ich mag das Gefühl der Geschwindigkeit».

[A 41 ans, il a passé presque toute sa vie professionnelle chez Jeka: 20 ans – la moitié de sa vie. Il en est convaincu: «Jeka est l'une des meilleures entreprises en agencement de magasins. La qualité est excellente et la qualité de vie au travail égale ment.» Pendant son temps libre, il aime faire de la moto, «j'aime la sensation de vitesse».](#)



Edin Mujkanovic

Werkstatteleiter,
[Responsable d'atelier](#)

Er ist ein passionierter Leser: «Am liebsten mag ich klassische Krimis wie jene von Agatha Christie», erzählt der 45-Jährige. Seit 9 Jahren arbeitet er bei der Jeka. Und liebt die Vielfalt seiner Tätigkeit. «Jedes Projekt ist anders, das macht wirklich Freude.» Seine wahre Leidenschaft allerdings gilt seiner Familie und dem Fussball. Beides vereint in seinem 18-jährigen Sohn, der bei den A-Junioren spielt.

[C'est un lecteur passionné: «j'ai une préférence pour les romans policier classiques comme ceux d'Agatha Christie» raconte Edin, 45 ans. Il travaille chez Jeka depuis 9 ans. Et adore la diversité de son travail. «Chaque projet est différent, c'est ce que j'apprécie.» Cependant, sa véritable passion, c'est sa famille et le football. Les deux sont réunis à travers son fils de 18 ans, qui joue chez les juniors-A.](#)



Jean Schoepfer

Schreiner, [Menuisier](#)

Er ist begeisterter Motorradfahrer, fährt jeden Sonntag auf dem Velo und geht regelmässig mit dem Hund seiner Familie spazieren. Seine Töfftouren, die er gemeinsam mit seiner Frau Richtung Südfrankreich oder Österreich unternimmt, machen ihm viel Freude. «Und die Arbeit bei der Jeka übrigens auch, hier gibt es kaum Routine»: sagt der 47-Jährige. Schon seit 14 Jahren arbeitet er hier.

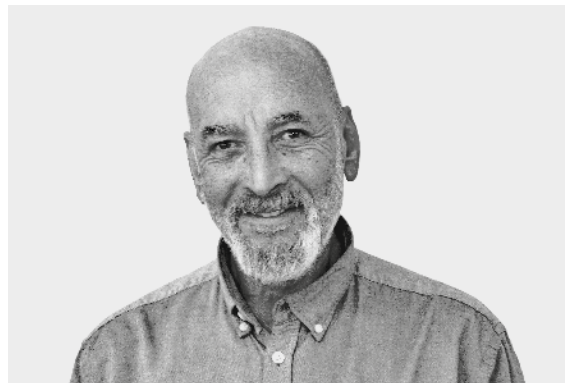
[Il fait de la moto avec enthousiasme, du vélo tous les dimanches et se promène régulièrement avec le chien de la famille. Mais son grand plaisir, ce sont les balades en moto, en compagnie de son épouse, en direction du Sud de la France ou l'Autriche. «Et celui de travailler chez Jeka, il n'y a pratiquement pas de routine ici», explique Jean, 47 ans. Il travaille ici depuis 14 ans.](#)

Toscano Colagero

Metallbauer,
[Constructeur en métal](#)

Eigentlich wäre er ja schon pensioniert mit seinen 68 Jahren. Doch er wirkt frisch: «Mir gefällt meine Arbeit einfach», betont er. Seit 26 Jahren ist er für die Welco und seit einiger Zeit auch für die Jeka tätig. Angesprochen auf seine Freizeit, meint er lächelnd und wie aus der Pistole geschossen: «Meine Familie!» Vier Kinder im Alter von 7 bis 42 Jahren und 7 Enkelkinder halten ihn auf Trab.

[En fait, à l'âge de 68 ans, il devrait être retraité. Mais il est en forme: «J'aime mon travail», souligne-t-il. Il travaille pour Welco depuis 26 ans et depuis quelque temps également pour Jeka. Interrogé sur son temps libre, il répond avec un large sourire: «Ma famille!» Avec quatre enfants âgés de 7 à 42 ans et 7 petits-enfants, il n'a pas le temps de s'ennuyer.](#)



Walter Zumstein

Schreiner, [Menuisier](#)

15 Jahre arbeitet der 59-Jährige schon bei der Jeka: «Man lernt hier viel und immer wieder Neues dazu.» So gebe es beispielsweise immer wieder neue Materialien, die zum Einsatz kämen, «das macht die Arbeit interessanter». In seiner Freizeit ist er ein Gipfelstürmer und unternimmt mit seiner Lebenspartnerin Berg- und Klettertouren. Sein speziellster Gipfel? «Die grosse Zinne.»

[Cela fait 15 ans que Walter, 59 ans travaille chez Jeka: «On apprend beaucoup ici, avec de l'innovation en plus.» Nous utilisons constamment de nouveaux matériaux, ce qui rend le travail plus intéressant». Pendant son temps libre, c'est un «conquérant des cimes» avec sa compagne, il fait de la randonnée de haute-montagne et de l'escalade. Son sommet le plus extraordinaire? «La Cime Grande»](#)

