Optimale Anbindung an den Oeffentlichen Verkehr: Die Fachhochschule Nordwestschweiz in Brugg-Windisch aus dem Blickwinkel vom Bahnhof Brugg aus. Der «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» befindet sich im nächstgelegenen Gebäude und ist keine hundert Schritte vom Bahnhof Brugg SBB entfernt.

Mobilität und Flexibilität im CAMPUSSAAL

Das ist nicht nur eine illusionäre Vision: In den nächsten Jahren könnten sich die aargauischen Städtchen Brugg-Windisch zum hochfrequentierten Begegnungs-, Kongress- und Bankettort entwickeln. Denn Brugg-Windisch verfügt mit dem «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» über eine einzigartige Event-Location, die sich durch Qualität und Flexibilität auszeichnet – auch im Kaffeeausschank!

Text: Chefredaktor René Frech, Fotos: Rolf Neeser und zVg

Im aargauischen Brugg-Windisch hat sich in den letzten Jahren einer der modernsten nichtuniversitären Campus entwickelt: Die Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) prägt das Ortsbild rund um das verkehrsberuhigte Quartier beim Bahnhof von Brugg – ein Musterbeispiel für eine gelungene Integration eines bedeutenden Bildungszentrums in den pulsierenden Alltag von Brugg-Windisch.
In den architektonisch und schulungstechnisch top-modernen sechs Gebäuden, die in den letzten Jahren auf dem grosszügig gestalteten Campus-Areal entstanden sind, lassen sich täglich rund 3000 Studierende aus- und weiterbilden.

Der «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse»

Die Fachhochschule Nordwestschweiz verfügt in jenem Gebäude, das sich unmittelbar gegenüber dem Bahnhof Brugg und beim unterirdischen Parking befindet, mit dem 800 Quadratmeter grossen «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» und Foyer über eine weit über die Region hinaus einzigartige Event- und Bankett-Location, welche vor genau einem Jahr eröffnet wurde und die auf eine äusserst positive Marktresonanz stösst.
Der CAMPUSSAAL strahlt mit seiner hochwertigen Materialisierung eine behagliche Atrium-Atmosphäre aus. Er befindet sich teilweise im Untergeschoss des Gebäudes, ist mit moderner Licht-, Akustik-, Konferenz- und Cateringtechnik ausgerüstet und lässt sich in einen 500 bzw. 300 Quadratmeter grossen Saal unterteilen.
Dazu kommt das grosszügige, lichtdurchflutete Foyer mit seiner «Show-Treppe» sowie zahlreiche Annex-, Technik-, Logistik- und Sanitärräume. Er eignet sich ausgezeichnet für Kongresse, Konferenzen, Tagungen, Seminare, Events, Präsentationen, kulturelle sowie für gesellschaftliche Veranstaltungen und Bankette. Je nach Bestuhlung kann der CAMPUSSAAL von Brugg-Windisch zwischen 400 bis 800 Gäste beherbergen.

Mobilität und Flexibilität beim Kaffeeausschank im Foyer des «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» in Brugg-Winidsch: Die autonomen und mobilen «Kaffee-Inseln» auf leicht steuerbaren Rollen sind jederzeit überall dort, wo sie für einen speditiven und flexiblen Kaffeeausschank benötigt werden. Die «Kern-Kompetenz» im Kaffeeausschank liegt in den designorientierten Kaffeevollautomaten GIGA X7 Professional der Jura Elektroapparate AG.

Betriebsleiterin Kathrin Kalt zu GOURMET: «Die Besonderheit und Einzigartigkeit unserer Event- und Bankett-Location besteht neben dem gelungenen architektonischen Design und der technologischen Ausrüstung vor allem in der Tatsache, dass ein Kongress- und Bankettsaal dieser Grössenordnung nirgends in der Schweiz so nahe an den öffentlichen (Bahnhof SBB) und privaten Verkehr angebunden ist. Vom Bahnhof Brugg zu unserem CAMPUSSAAL sind geradem al 100 Schritte zurückzulegen.»

Private Betreiberin

Die Eigentümer- und Trägerschaft des CAMPUSSAAL besteht aus den beiden Gemeinden Brugg und Windisch. Im Rahmen der seinerzeitigen öffentlichen Ausschreibung hat die private ABA Management GmbH den Zuschlag für

das unabhängige und selbständige Betreiben des CAMPUSSAAL erhalten. Das Unternehmen ist in den Bereichen Unternehmensberatung und Marketing tätig. Firmeninhaber Armin Baumann, Spross einer in der Region bekannten Wirtefamilie, kennt sich in Sachen Event- und Kongress-Organisation bestens aus, betreibt er doch mit der KMU Swiss AG selbst ein Unternehmen, dass sich als Vernetzungsplattform für Klein- und Mittelbetriebe versteht und selbst jährlich mehrere Grossanlässe und Dutzende von Unternehmer- und Kaderseminaren durchführt. In der ABA Management GmbH ist also langjähriges Knowhow sowohl im Bereich der Gastronomie als auch des Marketings und der Kongress- und Seminar-Organisation vereinigt – wohl einer der guten Gründe, weshalb das Unternehmen den Zuschlag für das Betreiben des «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» gewann.

Events und Caterings

Neben Fachveranstaltungen der Fachhochschule Nordwestschweiz wird der «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» schon rege von den unterschiedlichsten Institutionen, Organisationen und Unternehmungen aus allen Bereichen von Politik, Kultur, Gesellschaft, Wirtschaft und Entertainment genutzt. Betriebsleiterin

«CAMPUSSAAL»-Betriebsleiterin Kathrin Kalt und Jura Verkaufsleiter Professional Herbert Sempach waren für die Implementierung der dezentralen Kaffeeausschank-Infrastruktur verantwortlich.

Kathrin Kalt zu GOURMET: «Dabei stellen wir erfreut fest, dass rund 90 Prozent aller Events irgendwie auch mit kulinarischem Catering verbunden sind. Das reicht vom Welcome-Kaffee und der Pausen-Verpflegung über Stehlunches und Snacks bis hin zu grossen Gala-Dinners, bei welchen wir spezialisierte Catering- und Banketting-Anbieter beiziehen.»
Und Anlassleiterin Sarah Kloter ergänzt: «Dem Kaffeeausschank kommt dabei eine zentrale Bedeutung zu. Kaffee-Genuss wird am Morgen beim Empfang der Event-Gäste, in den Pausen, nach dem Stehlunch oder Mittagessen, zur Zvieri-Pause und auch zum Abschied am Ende einer Veranstaltung erwartet und geschätzt.»

Regionalität ist Qualität

Grossen Wert legen die Betreiber des «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» auf die lokale, regionale und ökologische Ausrichtung ihrer Leistungen. Armin Baumann, Inhaber der ABA Management GmbH und damit der Betreiberin des CAMPUSSAAL, zu GOURMET: «Passend zur überdurchschnittlichen Wertigkeit der Location legen wir grossen Wert auf Qualität und Regionalität. Wir arbeiten ausschliesslich mit regionalen Catering-Unternehmen zusammen. Die bei uns ausgeschenkten Weine stammen in der Regel von regionalen oder aargauischen Weinbauern, die zwei Kaffeebohnen-Mischungen in unseren Kaffeevollautomaten liefert uns die Graf Kaffeerösterei in Baden-Dättwil, und selbst die Kaffeemaschinen stammen aus Schweizer Produktion bzw. aus dem solothurnischen Niederbuchsiten, wo die bekannte Jura Elektroapparate AG domiziliert ist. Dazu kommt, dass sich auch der regionale Servicepartner von Jura Professional, die Hima AG von Marco Hirt, in der benachbarten Ortschaft Rüfenach befindet. In unserem Selbstverständnis ist Regionalität nicht nur eine ökologische Vepflichtung, sondern ein eigentliches Qualitätsmerkmal.»

Mobilität und Flexibilität

Tatsächlich haben sich die klugen Be-

Impressionen von der trendigen Event- und Bankett-Location «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» in Brugg-Windisch. Für den speditiven und dezentralen Kaffeeausschank stehen sechs rollende «Kaffee-Inseln» mit Jura-Kaffeevollautomaten GIGA X7 Professional zur Verfügung. Sie kommen überall dort zum Einsatz, wo sie gerade gebraucht werden.

treiber des CAMPUSSAAL bewusst für eine höchst flexible, mobile und dezentrale Kaffeeausschank-Infrastruktur entschieden. Heute bewähren sich sechs Kaffeevollautomaten GIGA X7 Professional der Jura Elektroapparate AG in der Hektik des Kaffeeausschanks während den Kongress- und Seminarpausen oder nach dem Mittags-Stehlunch. Die designorientierten Kaffeevollautomaten passen ausgezeichnet ins innenarchitektonische Konzept des «CAMPUSSAAL Kultur + Kongress».

Es handelt sich um autonome Kaffeeausschank-Inseln, welche auf mobilen und leicht steuerbaren Unterbauten immer dort im Einsatz stehen, wo sie gerade gebraucht werden – im Foyer, im grossen Saal an verschiedenen Ecken oder im unterteilten Saal bei zwei verschiedenen Veranstaltungen. Betriebsleiterin Kathrin

Kalt: «Die von Jura angebotene Kaffeeausschank-Lösung ist genial und entspricht genau unseren Bedürfnissen und Erwartungen in Bezug auf Mobilität, Flexibilität, Qualität und Effizienz. Zudem: Wir erhalten nur positive Reaktionen auf die von uns ausgeschenkte Kaffee-Spezialitäten. Die Zufriedenheit unserer Gäste steht bei uns selbstverständlich im Vordergrund. Dazu gehört auch die Tatsache, dass wir mit unseren dezentral angesiedelten Kaffeeausschank-Stationen die Servicewege und -zeiten spürbar verkürzen können, was wiederum zur Gästezufriedenheit beiträgt.»

Bedürfnisgerechte Gesamtlösungen

Herbert Sempach, Verkaufsleiter von Jura Professional, hat die dezentrale Kaffeeausschank-Infrastruktur im «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» empfohlen und implementiert. Er sagt zu GOURMET: «Wir von Jura Professional verstehen uns nicht als Kaffeemaschinen-Anbieter – vielmehr wollen wir unseren Kunden adäquate und bedürfnisgerechte Gesamtlösungen im Bereich des Kaffeeausschanks zur Verfügung stellen. Dabei sind unsere Professional-Kaffeemaschinen sozusagen lediglich ein Mittel zum Zweck. Im Praxisfall des CAMPUSSAAL steht nicht nur die Qualität des Kaffees im Mittelpunkt, sondern eben auch das ein-

Armin Baumann, Inhaber der Betreibergesellschaft ABA Management GmbH (links), und Jura Verkaufsleiter Professional Herbert Sempach festigen ihre erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft in entsprechenden Fachgesprächen.

fache, übersichtliche Handling der GIGA X7 Professional-Maschinen und die optimale Mobilität und Flexibilität beim praktischen Einsatz, was kurze Servicewege und schnellen Service gewährleistet – übrigens genauso wie das der Fall ist bei unseren 25 in der ganzen Schweiz dezentral domizilierten Servicepartnern, die dafür sorgen, dass Jura Professional bei Bedarf umgehend präsent ist, die Servicezeiten kurz und die Servicekosten tief sind.»

Die Palette an Jura-Professional-Kaffeevollautomaten eignet sich für den Einsatz in den verschiedensten gastronomischen Bereichen – beispielsweise auf den Hoteletagen, im Seminarbereich, in Bars, in der Hotellobby, im Catering und Banketting, im Coffee-to-go-Business, usw. Verkaufsleiter Herbert Sempach zu GOURMET: «Unsere kompakten, aber höchst effizienten und mobilen Kaffeevollautomaten ermöglichen dem Gastro-Unternehmer bedarfsgerechte Einsatzmöglichkeiten und hohe Flexibilität und Mobilität – zu Investitionskosten, die tiefer oder gleich hoch sind wie für einen grossen stationären Kaffeevollautomaten.»

Alternative Finanzierungsmöglichkeiten

Mehr noch: Die Jura Elektroapparate AG bietet, zusammen mit ihren Professional-Partnern, ihre professionellen Kaffeevollautomaten nicht nur zum Kauf an, sondern bietet auch alternative Finanzierungsmöglichkeiten an – wie Dauermiete, Miete/Kauf, Leasing oder Vending bzw.

Miete nach Tassenbezug. Davon hat auch der «CAMPUSSAAL Kultur + Kongresse» Gebrauch gemacht. In jedem Jura-Kaffeevollautomaten ist dafür ein Totalzähler und ein Tages- bzw. Eventzähler integriert, auf Grund dessen abgerechnet werden kann. Dazu Armin Baumann von der ABA Management GmbH: «Wir bezahlen für unsere Kaffeeausschank-Infrastruktur nur so viel, wie wir sie benutzen. Zudem können wir mit dem Event-Zähler unseren Kunden und Event-Organsatoren jeweils wirklich verbrauchsgerechte Kaffeekosten verrechnen. Auch sie bezahlen nur für das, was sie und ihre Gäste tatsächlich auch konsumiert haben!»