



Orazio Stifani, 28 Jahre bei V-ZUG

Swissness made by V-ZUG

Die Top-Liga der schweizer Spitzenköche setzt auf die ausgeklügelte Technik des Combi-Steam von V-ZUG.

In enger Zusammenarbeit mit den Chefs Tanja Grandits, Andreas Caminada, Stefan Meier, Benoît Violier und Nenad Mlinarevic entwickelten die Schweizer Ingenieure von V-ZUG eine Technologie, die professionelles Kochen in privaten Haushalten zu einem Kinderspiel macht. Im Prinzip genügt ein Knopfdruck und der Combi-Steam von V-ZUG bereitet meisterhafte Menüs von alleine zu. Ein Combi-Steam ist auch in meiner Küche zuhause und zu einer Selbstverständlichkeit meiner Alltage geworden. Die Einladung von Philipp Hofmann, uns die Produktion des Stars von V-ZUG anzuschauen, war so spannend, dass ich unsere Fotografin Christine Zenz mitgenommen habe, weil für mich nicht nur die Technik, sondern auch die Menschen, die den Einsatz dieser Technik möglich machen, unglaublich spannend sind. Durch diesen Besuch hat mein Combi-Steam zuhause ein neues Gesicht bekommen, das ich Ihnen nicht vorenthalten möchte. Bei unserem Besuch in den Werkhallen von V-ZUG vergingen drei Stunden wie im Flug. Wir begannen unsere Reise gleich hinter dem riesengrossen Tor bei der Anlieferung des Materials. Hier werden Chromnickelstahlplatten von unglaublichen Gewichten in Hochregalen gelagert. Gleich nebenan bestaunten wir

einen Superstar, eine gigantische Stanzmaschine, die mit unglaublicher Präzision die Teile zuschneidet. Weiter ging unser Weg durch Werkhallen, in denen die Erde vom Druck der mechanischen Werkzeuganlagen bebte und in denen die Arbeiter mit Gehörschutz arbeiteten. Ein langer, spannender Weg führte uns zu den ruhigen Werkbänken, an denen Fingerfertigkeit und technologisches Know-how gefragt sind. Unvergesslich für mich sind die Gesichter der Menschen, die zum Teil seit Jahrzehnten für V-ZUG arbeiten. Ein Multikulti-Mix der Nationen, die die Arbeit für ein Welt-Label zusammenschweissen. Ein Leben lang stehen einige der Männer an den Maschinen, denn letztendlich, so erklärt uns unser Gastgeber, ist die menschliche Kontrolle für den hohen Qualitätsstandard eines Combi-Steam matchentscheidend. Die Arbeitsabläufe in den Werkhallen sind beeindruckend und überall begegnen uns ausgeklügelte Kontrollsysteme, die immer wieder von wachsamen Augen und flinken Händen kontrolliert werden. Die Standards entwickeln sich bei V-ZUG dank Innovation und Welt-offenheit ständig weiter. Getragen durch Menschlichkeit und den persönlichen Einsatz des Einzelnen vor dem Hintergrund Swissness.



Rostfreie Chromnickelstahlplatten für die Herstellung des Combi-Steam. Das Stanz-/Lasercutter Trumatic 7000 arbeitet mit zehntelmillimetergenauer Präzision. Philipp Hofmann, Leiter Global Marketing Services, im Gespräch mit Anlagenoperator Donato Villani, der die Trumatic 7000 bedient. Er ist seit 46 Jahren bei V-ZUG. Die Pressenstrasse stellt unter anderem Innentüren für den Combi-Steam her. Miroslav Zeljko, Meisterstellvertreter, ist seit 31 Jahren bei V-ZUG. Die Endkontrolle ist immer der Mensch. Miroslav Zeljki stellt pro Stunde 600 Blenden für den Combi-Steam her.





Gjini Nue verrichtet seine Arbeit am Montageband 8. 120 Gerätemäntel setzt der Monteur in präziser Handarbeit täglich zusammen. Am Montageband sind an jedem Arbeitsplatz die entsprechenden Schritte mit Fotos dokumentiert. Jeder Handgriff ist gleichbleibende Präzisionsarbeit. Der letzte Schritt der Qualitätskontrolle ist wichtig. Aufgrund eines Kratzers, der für mich mit bloßem Auge nicht ersichtlich war, wird hier eine gesamte Tür gewechselt, um eine perfekte Qualität jedes einzelnen Gerätes zu garantieren.

