

«Küchen-Klassiker» –



aus rostfreiem Stahl

Die Rotor Lips AG im bernischen Uetendorf ist ein veritables Kompetenzzentrum für alles, was in einer Profi-Küche rotiert und dreht. Die «Küchen-Klassiker» unter den professionellen Küchengeräten und -maschinen der Marke «Rotor» werden jetzt sozusagen ausnahmslos aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, was die Reinigung und das Handling wesentlich erleichtert.

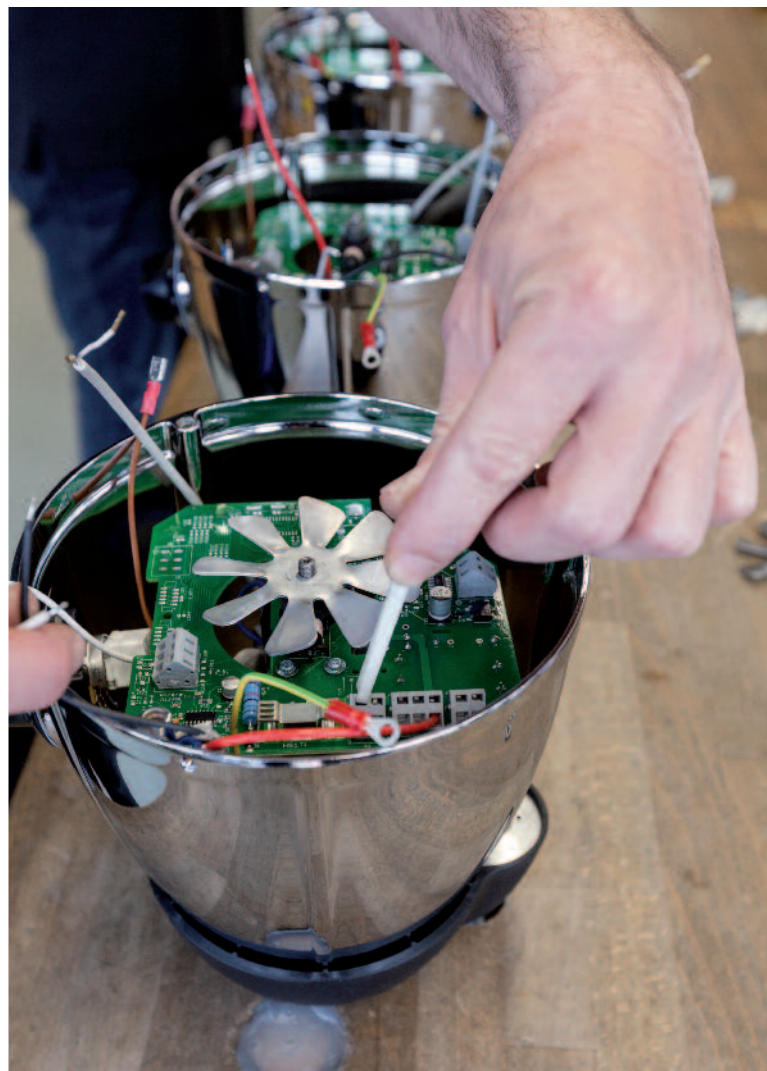
Text: Annette Marti, Foto: Nicole Stadelmann

Rühren, schlagen, mixen, schneiden, entsaften – diese Begriffe sind im bernischen Uetendorf zuhause: Die Rotor Lips AG ist nämlich ein eigentliches Kompetenzzentrum für «Swiss Made»-Geräte, welche die entscheidenden Prozesse in der Profi-Küche meistern. Auf die überdurchschnittliche Qualität der Rotor- und Lips-Maschinen verlassen sich Köchinnen und Köche seit Generationen.

Beide Firmen, die im Jahr 2004 zu einer Unternehmung fusioniert worden sind, bringen eine lange Tradition mit sich. Die ersten Rotor-Mixer eroberten in den 1940er Jahren die Schweizer Küchen, während die legendären Lips-Rührmaschinen bereits in den 1920er Jahren zu ihrem Siegeszug durch Bäckereien, Konditoreien und Gastrobetriebe der Schweiz ansetzten. Beide Marken stehen für zuverlässige und nahezu «unzerstörbare» Küchengeräte. Die meisten dieser Küchen-«Klassiker» werden noch

Impressionen von der Produktion der «Küchen-Klassiker» der Rotor Lips AG in Uetendorf.





Mixen, Schneiden, Entsaften, Rühren und Schlagen – alles, was in der Profi-Küche rotiert und dreht, könnte aus dem Kompetenzzentrum der Rotor Lips AG in Uetendorf stammen. Im Bild sind Produktionsschritte für die Herstellung der Rotor-Profi-Mixer zu sehen.

heute in der Maschinenfabrik in Uetendorf produziert – natürlich sind es überarbeitete Modelle, verbesserte und teilweise auch neu entwickelte Versionen. Im Grundsatz bleibt die Rotor Lips AG aber ihrem Credo treu: Alles, was die Produktionsstätte in Uetendorf verlässt, ist robust und langlebig, mit starkem Motor versehen und trägt ein klassisch schönes Design.

Robuste, langlebige Geräte

«Verlässlichkeit und Service, diese typisch schweizerischen Attribute, zählen auch in der Gastronomie», betont Geschäftsführer Heinz Mühlematter gegenüber GOURMET. «Welcher Küchenchef möchte schon ein grosses Bankett vorbereiten und sich plötzlich mit einer defekten Küchenmaschine konfrontiert sehen. Da ist es besser,

dass die Geräte robust und qualitativ hochwertig gefertigt sind, oder man kann sich im Falle einer Panne auf einen guten Service verlassen.»

An den verschiedenen Stationen in der grossen Produktionshalle der Rotor Lips AG sind die einzelnen Entwicklungsschritte bei der Entstehung der Geräte zu sehen. In einer grossen CNC-Fräse werden Schnittschalen der Gemüseschneider gefertigt, an einer anderen Station wuchtet ein Mitarbeiter Motoren aus, die wenige Meter davon entfernt in die Mixer eingesetzt werden. Die Bestandteile der Eigenprodukte stammen bis auf wenige Ausnahmen (wie etwa elektronische Komponenten) alle aus der Schweiz.

In Uetendorf werden alle Arten von Küchenmaschinen hergestellt. Im Mittel-

Vom Lokalbetrieb

Der Charakter des Familienbetriebs ist dem Unternehmen erhalten geblieben, obschon es Niederlassungen in Deutschland und Österreich betreibt und Kunden in rund 40 Ländern weltweit beliefert. Der Umgangston mit den Mitarbeitenden ist freundlich und kollegial. Heinz Mühlematter und sein Bruder Ulrich Mühlematter, der die Abteilung Technik und Entwicklung leitet, sind beide in den operativen Betrieb involviert. Man spürt die Nähe zum täglichen Geschäft und die Verantwortung, welche die Inhaberfamilie wahrnimmt. Obschon Heinz Mühlematter Elektro-



Der brandneue Gemüseschneider Rotor-Varimat Inox wird jetzt aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und ist spülmaschinentauglich (links im Bild). Rechts das bewährte Vorgänger-Modell aus Aluminium.

in alle Welt

ingenieur und Betriebswirtschaft studiert hatte und sein Bruder Ulrich Mühlematter studierter Maschineningenieur ist, war die Nachfolge nicht zum Vornherein klar. Über die Jahre veränderten sich nicht nur die Söhne, sondern auch der einstige lokale Kleinbetrieb. Mit zunehmender Komplexität und Grösse der Unternehmung erschien es der jüngeren Generation interessant, mit anzupacken und das Unternehmen schliesslich auch weiterzuführen. 2010 übernahmen die Söhne die operative Leitung von ihrem Vater Hans A. Mühlematter.

punkt der Maschinen stehen immer Motoren, die rotieren, deshalb auch der Name Rotor. Rotor ist bereits seit 1943 in Uetendorf zuhause. Die Zusammenarbeit mit der ursprünglich in Urdorf domizilierten Firma Lips begann bereits in den 1990er Jahren und umfasste vorerst die Bereiche Vertrieb und Service. Ende 2004 kam es zur Fusion beider Unternehmen. 2011 wurde die Feuma Gastromaschinen GmbH mit Sitz im deutschen Gössnitz dazugekauft. Damit konnte nicht nur die Produktpalette mit grossen Universalmaschinen ergänzt werden, das Unternehmen stellte sich auch mit neuen Produktionsstandorten gut auf, um im internationalen Wettbewerb zu bestehen. Beide Firmen bilden zusammen mit der Vertriebsgesellschaft in Oesterreich die Rotag-Gruppe, die sich heute im Besitz der

Familien Mühlematter und Wüthrich-Mühlematter befindet.

Bekenntnis zur Nachhaltigkeit

Die grosse Produktpalette der Rotag-Gruppe umfasst heute nicht nur Eigenprodukte wie Mixer, Zentrifugen, Gemüseschneider, Ansteckergeräte und Rührmaschinen, sondern auch diverse Handelsprodukte, importierte Produkte, die in Uetendorf einen sogenannten «Swiss Finish» erhalten. Dabei werden die Geräte auf Schweizer Bedürfnisse hin angepasst und ergänzt sowie nach neusten Sicherheitsrichtlinien überprüft. Zwei Drittel der Produktion wird im deutschsprachigen Europa vermarktet. In der Schweiz sind die Geräte von Rotor Lips sehr verbreitet, hierzulande steht der

Ersatz alter Maschinen im Vordergrund. Von entscheidender Bedeutung ist dabei das unternehmerische Credo der Nachhaltigkeit der Rotor Lips AG: «Wir wollen keine Wegwerfartikel herstellen», sagt Heinz Mühlematter mit Überzeugung. «Man muss jedes Gerät reparieren können, das ist für uns zwingend.»

In Uetendorf sind stets genügend Ersatzteile an Lager, so dass auch 30 oder 40-jährige Geräte nochmals in Stand gesetzt werden können. Bei neuen Modellen achten die Entwickler stets darauf, dass auch neue Bestandteile noch auf die alten Versionen passen. Bei den Lips-Universalmaschinen ist es oft so, dass ältere Geräte im Rahmen einer Werkrevision komplett überarbeitet werden. Dabei erhalten die «Oldtimer» nicht nur neue technische Komponenten und Zusatzfunktionen, sondern entsprechen auch wieder den aktuellen Sicherheitsbestimmungen.

Seit fünf Jahren sind die Brüder Ulrich und Heinz Mühlematter für die operative Führung des Familienbetriebs Rotor Lips AG verantwortlich.



Herausforderung Frankenkurs

In jüngster Zeit ist fast die gesamte Palette der Rotor-Geräte auf rostfreien Edelstahl umgestellt worden, mit Ausnahme von einigen Ansteckgeräten für Rührmaschinen. Für Heinz Mühlematter ist klar, dass die Zukunft diesem äusserst robusten Material gehört. Damit ist die Rotor Lips AG gerüstet, den hohen Ansprüchen der professionellen Nutzer auch in Zukunft zu genügen. Zwar machen dem Unternehmen die Frankenstärke und die damit verbundenen schrumpfenden Margen gewisse Sorgen. Unternehmer Heinz Mühlematter relativiert aber: «Was immer da kommen mag, wir sind mit unseren Produktionsstandorten und Niederlassungen gut aufgestellt.» Ziel ist denn auch, in den europäischen Ländern weiter zu wachsen.

Gemüseschneider für die Spülmaschine

Sicherheit und Hygiene sind bei den Neuentwicklungen stets ein zentrales Thema. In beiden Bereichen steigen die Ansprüche, und die neuen Modelle müssen der Entwicklung entsprechen. Das jüngste Kind der neuen Geräte-Generation ist ein Gemüseschneider aus rostfreiem Edelstahl – der

Varimat Inox! Alle Rotor-Neuentwicklungen der letzten Jahre sind aus Edelstahl gefertigt. «Es gibt kein Material, das beständiger ist», erklärt Heinz Mühlematter. «Entscheidend ist, dass sämtliche Komponenten der neuen Geräte auch in gewerblichen Spülmaschinen gereinigt werden können, ohne Schaden zu erleiden.»

Die teilweise sehr starken Spülmittel und Chemikalien, die heute üblich sind, beschädigen Aluminium- und Kunststoffteile. Am neuen Varimat Inox finden sich keine solchen Materialien mehr. Deckel, Schneidkammer und Schneidscheiben können einfach abmontiert und in der Spülmaschine gereinigt werden. Das einfache Handling erleichtert auch die Reinigung des Motorblocks, der ebenfalls aus Edelstahl gefertigt ist. Hinzu kommt, dass alle Teile an Gewicht verloren haben und schon nur deshalb angenehmer im Umgang sind. Verbessert worden ist auch die Leistung, wobei die Drehzahl für jedes Schnittgut variabel einstellbar ist. Der Varimat Inox kann problemlos doppelt so schnell drehen wie herkömmliche Maschinen. Dies ist auch deshalb möglich, weil das neue Modell eine effizientere Kühlung des Motors gewährleistet. Auch für die neuste Generation von Gemüseschneidmaschinen sind die Scheiben des Vorgänger-Modells nach wie vor verwendbar. Derzeit gerade in Prototypen getestet wird eine neue Würfelscheibe, ebenfalls aus Edelstahl, die demnächst auf den Markt kommt. Messerscheibe und Würfelgitter sind komplett überarbeitet worden.