

## **Medienmitteilung**

Cham, 8. März 2013

### **Frühjahrsanlass des Vereins Wirtschaftsregion ZUGWEST**

# **Professionalität – mit Genuss zelebriert und umgekehrt**

**In den letzten 25 Jahren hat Peter Gamma sein Unternehmen GAMMACATERING zu einem der bedeutendsten und innovativsten Catering-Anbieter der Schweiz entwickelt. Bevor er im April den begehrten Branchen-Award „Xaver“ entgegennimmt, erzählte er den Mitgliedern des Vereins Wirtschaftsregion ZUGWEST Episoden aus seiner Erfolgsgeschichte.**

Peter Gamma ist ein Geniesser und ein Ästhet. Und so präsentierte er sich auch den rund 160 Gästen und stellte sich den Fragen des Ex-TV-Moderators Kurt Zurfluh. Für die Kulisse waren er und sein Team gleich selber verantwortlich. So wurde eine leere Fabrikhalle mit viel Sinn für Stil und Gemütlichkeit beseelt und zur Bühne für einen Abend mit unterhaltsamen Erfolgsgeschichten eines kreativen Unternehmers, dessen Wirken geprägt ist von Genuss und Professionalität.

### **Im Kleinen Grosses bewirken**

„Im Kleinen Grosses bewirken“ – unter diesem Motto stand der erste Netzwerk-Anlass 2013 des Vereins Wirtschaftsregion ZUGWEST. Peter Gamma zeigte an seinem eigenen Beispiel, was alles zu bewirken ist, wenn eine klare Vision und eine professionelle Umsetzung Hand in Hand gehen. Begonnen hat er mit einem Feinkostgeschäft in Zug; irgendwann begann er mit Caterings für kleinere Anlässe und war diesen Februar bereits das 23. Mal für das exklusive Catering und Eventmanaging am White Turf in St. Moritz verantwortlich. Dabei kommt er ursprünglich nicht vom Fach, ist nicht etwa Koch, sondern gelernter Kaufmann, der „einfach gerne isst“, mit viel Sinn für Geschmack. Zusammen mit leidenschaftlichen Professionals aus Kochkunst und Eventmanagement schuf er ein KMU mit 80 Festangestellten und zeitweise bis zu 500 Mitarbeitenden, das Events rund um den Erdball organisiert und kulinarisch prägt.

### **Mehrwert bieten**

„Die Basis ist die Qualität des Essens, doch das allein genügt schon lange nicht mehr. Da unterscheiden wir uns von anderen Catering-Anbietern,“ erzählte der Unternehmer. So sei es das Ziel, in jeden Event etwas Spezielles hineinzubringen, das unvergleichlich sei, den Anwesenden Mehrwert bietet und den Anlass einmalig und unvergesslich mache. Neben seinem Zürcher Clubrestaurant „Haute“, das er auch in anderen Städten etablieren möchte, führt GAMMACATERING auch das Museumsrestaurant im Historischen Museum Bern, das extra auf die aktuelle Ausstellung „Qin“ ausgerichtet ist. Darüber hinaus haben sich Peter Gamma und sein Team für den Schweizer Pavillon an der Weltausstellung 2015 in Milano als Caterer beworben.

Grosses Ziel, das mit „kleinen, aber feinen“ Häppchen erreicht werden soll, denn: die klassischen 5-Gang-Menüs seien passé. Im Trend sei heute „Hybridessen“, wie es Peter Gamma nennt. Damit meint er meist kleine Häppchen aus aller Welt, exzellent und frisch zubereitet, geschmacklich harmonisch zu einem kulinarischen Erlebnis aufeinander abgestimmt und kreativ präsentiert. „Die Menschen sind neugierig – und sie sind global: sie wollen alles ausprobieren und geniessen die

Abwechslung“, bringt es der Cateringprofi auf den Punkt. Damit reagiert der Unternehmer auf die Bedürfnisse des Marktes und bietet interkulturelle Köstlichkeiten in Verbindung mit einem atmosphärischen Erlebnis, das haften bleibt. Und wer begeistert ist, erzählt es weiter: „Mund-zu-Mund-Werbung, die über ein starkes Netzwerk verbreitet wird, wirkt am besten“, ist Peter Gamma überzeugt.

### **In ZUGWEST daheim**

Der Standort in Hünenberg bezeichnet der Unternehmer als perfekt: „Egal, wo wir einen Event ausrichten, wir liegen zentral.“ Neben dem Steuervorteil zählen also auch die gute Verkehrsanbindung. Regula Hürlimann, Vorstandsmitglied des Vereins und Gemeindepräsident der Gemeinde Hünenberg, wo der Frühjahrsanlass stattfand, freute sich denn auch, dass ein Unternehmen so erfolgreich aus ZUGWEST hinaus in die Welt wirkt. Sie unterstrich in ihrer kurzen Rede, dass der Verein und seine Kommissionen in den knapp vier Jahren seit der Gründung ebenfalls kontinuierlich und konsequent im Kleinen wirkten, um gemeinsam Grosses zu erreichen, sei es im Austausch zwischen der Wirtschaft und den Gemeinden, sei es in einer gemeindeübergreifenden Verkehrspolitik oder in der Schaffung einer lebendigen Plattform, wo sich Unternehmerinnen und Unternehmer aus der Region vernetzen können und sich daraus auch neue Absatzmöglichkeiten eröffnen.

### **Die Probe aufs Exempel**

Der auf das „Kaminfeuergespräch“ zwischen Peter Gamma und Kurt Zurfluh folgende Netzwerk-Apéro lieferte den Beweis: für das „besondere Etwas“ eines GAMMATARINGS genauso wie für das gepflegte, lebendige Networking in der Wirtschaftsregion. Die Anwesenden genossen die kulinarischen Köstlichkeiten des Spitzencaterings, diskutierten angeregt über das Geschehen in der Region, vereinbarten Treffen an den nächsten Netzwerkanlässen des Vereins und freuten sich darüber, von einem derart erfolgreichen Unternehmen erfahren zu haben, das zwar in der Region und doch für viele im Verborgenen – im Kleinen eben – arbeitet und derart Grosses in der Welt bewirkt.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei:

Geschäftsstelle Verein Wirtschaftsregion ZUGWEST  
Luzernerstrasse 26, 6330 Cham

Tel. 041 780 14 14

E-Mail: [welcome@zugwest.com](mailto:welcome@zugwest.com)  
[www.zugwest.com](http://www.zugwest.com)