

Rehaklinik Bellikon (AG):

Optimale Food-Inszenierung im Takeout-Bereich!



Im Zuge des Um- und Neubaus der von der Suva betriebenen Rehaklinik in Bellikon ist ein neues gastronomisches Konzept realisiert worden. Es besteht aus den Restaurants Mercato und Timeout, dem bedienten Restaurant Abalone und einer Selbstbedienungs-Cafeteria. Ein ganz besonderes Augenmerk wurde dabei auf den grosszügigen und effizienten Takeout-Bereich mit den «Food-Islands» des Restaurants Mercato gelegt, in welchem die Food-Inszenierung – auf der Basis von design-orientierten Verkaufsvitrinen Culinario der Beer Grill AG – die präsentierten Speisen effektiv ins richtige Licht rückt!

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Die Rehaklinik Bellikon ist ein Unternehmen der Suva. Menschen nach einem Unfall oder einer Krankheit lernen hier wieder selbstständig zu werden, damit sie zurück nach Hause können und sich in der Gesellschaft, im Beruf oder im Sport wieder zurechtfinden. Die Rehaklinik Bellikon verfügt über 40 Jahre Erfahrung in der Wiederbefähigung von Menschen, sich nach einem Unfall oder einer Krankheit sowohl sozial als auch beruflich wieder ins Leben integrieren zu können.

Führende Rehabilitationsklinik

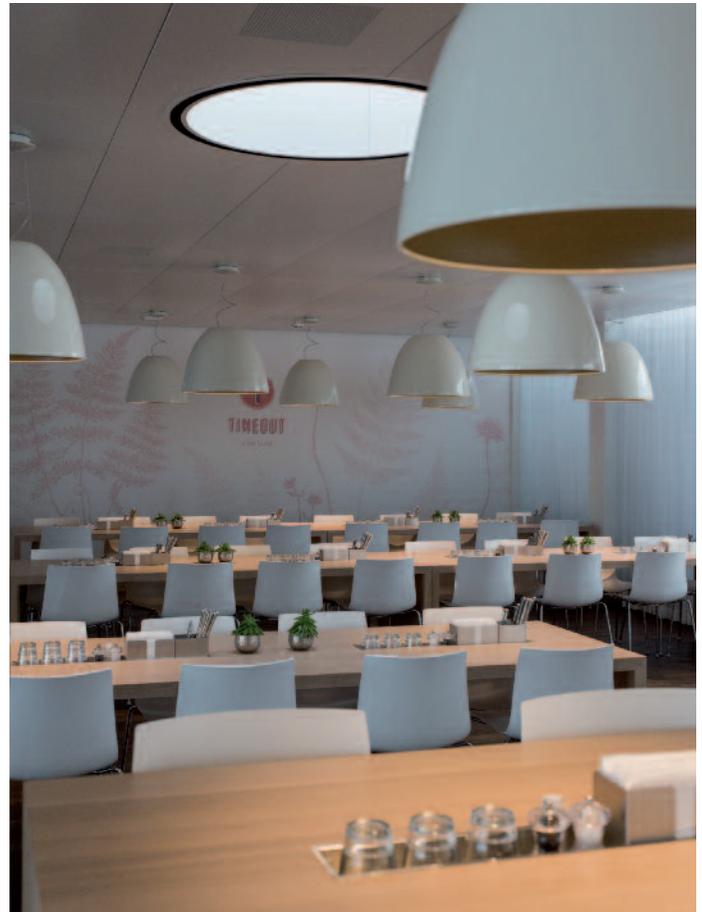
Die Rehaklinik Bellikon ist spezialisiert auf traumatologische Akutrehabilitation, Sportmedizin, berufliche Integration und medizinische Expertisen. Die Einzel- und Zweibettzimmer mit total 205 Betten sind durchschnittlich zu rund 95 Prozent belegt.

Im Jahr 2016 wurden rund 1500 Patientinnen und Patienten stationär sowie weitere 2500 Personen ambulant behandelt. Insgesamt 470 Mitarbeitende begleiten und betreuen die allgemein- oder zusatzversicherten Patienten rund um die Uhr.

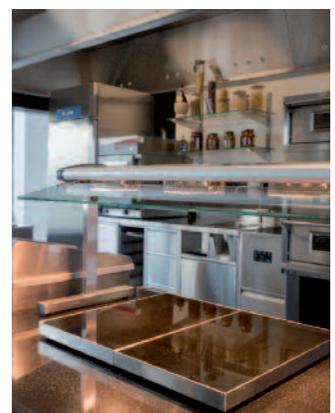
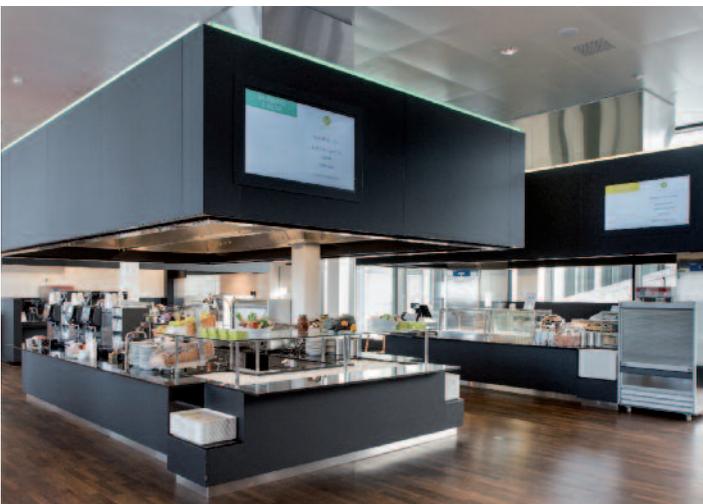
Klinikerneuerung und -erweiterung

Die schöne und zentrale Lage der Rehaklinik Bellikon ist von grosser Bedeutung für den erfolgreichen Klinikbetrieb. Seit der Eröffnung 1974 wurden dort diverse Sanierungen und Erweiterungen vorgenommen, die den Anforderungen inzwischen jedoch nicht mehr gerecht wurden. Im Jahr 2010 fiel der Entscheid für das Grossbauprojekt, mit welchem Infrastruktur und Angebot auf den neusten Stand gebracht werden sollten, um für die Zukunft gerüstet zu sein. Der Baustart erfolgte im Sommer 2013. Bis heute

Food-Inszenierung



Impressionen vom Selfservice-Restaurant Mercato und dem für die Mitarbeitenden reservierten Restaurant «Timeout». Im Mittelpunkt des grosszügigen und effizienten Takeout-Bereichs stehen drei Verkaufsvitrinen Culinario Easy der Beer Grill AG, in welchen die Speisen klimagerecht und appetitlich präsentiert werden. Zur optimalen Warmhaltung der Speisen sind zusätzlich effiziente Wärmeplatten der Beer Grill AG im Einsatz.



wurde der grösste Teil des Projekts realisiert. Im Sommer 2018 wird der Neubau in Betrieb genommen. Dann wird durch die Rückführung der provisorischen Cafeteria in die neue öffentliche Cafeteria Vista Coffee & Lounge und mit der Einweihung der offenen Barbecue-Küche auf der grossen Terrasse die letzte Baustufe abgeschlossen werden.

Aufrechterhaltung des Betriebs

Während der gesamten Bauzeit hält die Klinik den Betrieb vollumfänglich aufrecht. Betroffene Bereiche werden in hochwertige Provisorien untergebracht und so die medizinisch/therapeutische Behandlungsqualität gewährleistet. So wurde für den Neubau und die notwendigen Provisorien für Küche und Restaurants die Gastro- und Küchenfachplanerin Promafox AG aus Bad Zurzach hinzugezogen. Seitens der Rehaklinik sind für die neue gastronomische Ausstattung und Ausrichtung Oliver Bergamin, Leiter Hotellerie, Küchenchef René Frei sowie Direktor Toni Scartazzini verantwortlich. Zusammen mit der Promafox AG (für die Planung und Projektierung), der Grossküchen-Spezialistin Simeta AG aus Niederwil (für die Umsetzung) und der Beer Grill AG aus Villmergen als Spezialistin für Speisepräsentation und -zubereitung wurde die zum neuen gastronomischen Konzept passende Infrastruktur evaluiert und implementiert.

Die Zwischenlösungen mit den Provisorien (für Küche, Restaurant und Cafeteria) wurden so konzipiert, dass der Betrieb an den definitiven Standorten weitgehend simuliert werden konnte, wobei jene technischen Anlagen und Geräte zum Einsatz kommen, welche auch nach dem Provisorium in Betrieb stehen werden. Jürg Wietlisbach, Geschäftsführer der Simeta AG, betont gegenüber GOURMET, dass das Projekt der Rehaklinik Bellikon zu den grössten von Simeta realisierten Aufträgen gehört. Die wiederholte Zusammenarbeit mit Promafox AG und Beer Grill AG machte sich bei der Umsetzung dieses komplexen Projekts deutlich positiv bemerkbar.

Verpflegung in der Rehaklinik Bellikon

In der Rehaklinik Bellikon wird der Verpflegung ein hoher Stellenwert beigemessen. «Es war uns wichtig, eine Erlebniswelt zu kreieren. Mit den 'Food Islands' im Mercato schaffen wir eine Erlebniswelt, und auch im Premium-Restaurant Abalone ist der Mehrwert für Zusatzversicherte spür- und sichtbar», erklärt der Leiter Hotellerie Oliver Bergamin das neue Gastro-Konzept gegenüber GOURMET.

Inspiration durch Referenzen

Oliver Bergamin und René Frei haben zusammen mit Promafox AG verschiedene Betriebe besichtigt. Auf der Basis dieser Eindrücke, ihrer eigenen Erfahrung sowie der kompetenten Beratung durch die Simeta AG und die Beer Grill AG sind die jetzigen Lösungen entstanden: «In Spitzenzeiten werden in kürzester Zeit rund 400 Mahlzeiten ausgegeben. Mit der digitalen Menu-Information, mit der farblichen Führung und mit der Bereitstellung von Gläsern, Besteck und Servietten auf den Tischen können wir den Gästeandrang in den 'Food Islands' in kurzer Zeit bewältigen, ohne dass dabei lange Warteschlangen entstehen», betont Küchenchef René Frei.

Erlebniswelt im Mercato

Vier «Food Islands» bilden das Herzstück des Restaurants Mercato. Es steht den allgemeinversicherten Patientinnen und Patienten sowie den Mitarbeitenden zur Verfügung. Die Essbereiche für die Patientinnen und Patienten einerseits und für die Mitarbeitenden andererseits sind bewusst getrennt und sollen dem Personal

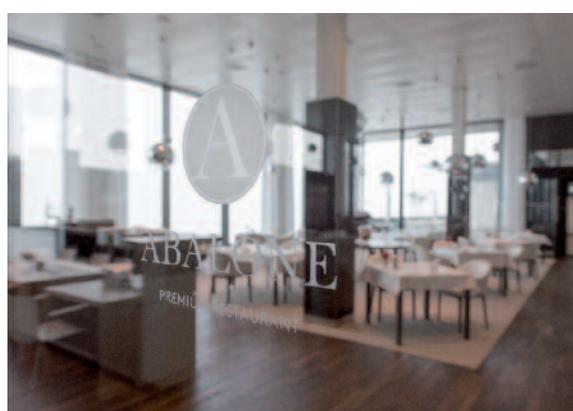


Food-Inszenierung «at its best»: In den bewährten Verkaufsvitrinen Culinario Easy der Beer Grill AG lassen sich die präsentierten Speisekomponenten und Gerichte optimal in Szene setzen. Küchenleiter René Frei von der Rehaklinik Bellikon und Projektleiter Daniel Kyburz von der Beer Grill AG (links im Bild) wissen um die Bedeutung einer effektvollen und optimalen Präsentation der Speisen im Takeout eines Selfservice-Restaurants.



Food-Inszenierung

Impressionen vom bedienten Premium-Restaurant Abalone in der Rehaklinik Bellikon: Die Infrarot-Wärmebrücken der Beer Grill AG im Bereich der Speisenausgabe sorgen dafür, dass die servierten Mahlzeiten und Gerichte eine optimale Verzehrtemperatur aufweisen.



während den Pausen etwas Ruhe vom Berufsalltag ermöglichen – entsprechend wird dieser Bereich «Timeout» genannt. Gläser, Besteck und Servietten stehen auf den Tischen bereit und beschleunigen so den Gäste-Durchfluss im Freeflow-Bereich zusätzlich zum am Restauranteingang auf Screens angezeigten Menüs in Wort und Bild. Jedes Menü ist zudem farblich gekennzeichnet – und dieselben Farben finden sich an den entsprechenden Mahlzeiten-Ausgabestationen wieder. Die tägliche Menüauswahl umfasst Fleisch-/Fisch- und vegetarische Gerichte, Pasta oder Pizza, ein Salatbuffet sowie ein warmes Buffet mit der Option von «Grosses Pièces» wie Braten, Lachs usw. Das Mercato verfügt über 140 Sitzplätze für die Patientinnen und Patienten sowie über 140 Sitzplätze im Bereich «Timeout».

Gehobenes Ambiente im Restaurant Abalone

Das Premium-Restaurant Abalone bietet Patienten mit Zusatzversicherung einen spür- und sichtbaren Mehrwert. 40 Sitzplätze und das Sali mit 20 Sitzplätzen strahlen ein gehobenes Ambiente aus. Die Mahlzeiten und Gerichte werden am Tisch serviert, wobei hier nebst den Tagesmenüs eine erlesene Auswahl an A la Carte-Gerichten angeboten wird.

Restaurant Mercato – die Speisen ins richtige Licht gerückt

Ein wesentlicher Bestandteil für die Show-Szenerie an den Countern ist eine effektvolle Speisepäsentation. Daniel Kyburz, Projektmanager Schweiz bei der Beer Grill AG, begleitete das Projekt der Rehaklinik Bellikon.



Blick in das Restaurant Timeout wo neben der Kaffeeauschankstation auch kalte und warme Kleinigkeiten und Snacks angeboten werden. Die verführerischen warmen Köstlichkeiten werden auf Warmhalteplatten unter einer Solaris Licht-/Wärmebrücke der Beer Grill AG auf einer optimalen Temperatur gehalten.



Insgesamt drei Verkaufsvitrinen Culinario Easy (Tisch-Modell) in verschiedenen Grössen der Beer Grill AG sind für die Speisepäsentation und -ausgabe im Einsatz. Die Verkaufsvitrine Culinario Easy hält die verschiedenen Speisen klimagerecht (warmbedampft, warm-trocken, neutral oder kontaktkalt mit Crush-Ice) bereit. Die Temperatur lässt sich pro GN-Einheit individuell steuern.

«Für uns war schnell klar, dass wir auf die Schweizer Qualität und die Zuverlässigkeit der Beer Grill AG setzen. Während der Besichtigung anderer Betriebe erhielten wir viele Empfehlungen zugunsten dieser Geräte», erklärt René Frei den Entscheid.

Zwei weitere Verkaufsvitrinen Culinario Easy sowie ein Culinario Arctis Duplex, alles fahrbare Modelle, werden nach dem Transfer vom Provisorium in Dättwil in der geplanten Barbecue-Terrassenküche und bei Tagungen und Anlässen weiterhin zum Einsatz kommen.

Am Pasta/Pizza-Counter halten vier Warmhalteplatten mit zwei Solaris Design-Licht-/Wärmebrücken die Gerichte auf einer optimalen Temperatur. Die Beer Grill AG bietet die modernen Licht-/Wärmebrücken in verschiedenen Grössen und Ausführungen an, mit oder ohne LED – unter anderem wie sie im Restaurant Abalone installiert sind.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.r.n.l.): Küchenchef René Frei und der Leiter Hotellerie Oliver Bergamin von der Rehaklinik Bellikon zusammen mit Geschäftsführer Jürg Wietlisbach von der Simeta AG und mit Projektleiter Daniel Kyburz von der Beer Grill AG.

