

Clinique de réhabilitation Bellikon (AG):

Une mise en scène food optimale dans la zone libre service!



Un nouveau concept gastronomique a été réalisé dans le cadre des travaux de transformation et de nouvelle construction de la clinique de réhabilitation de Bellikon, gérée par la Suva. Ce concept comprend les restaurants Mercato et Timeout, le restaurant Abalone avec service et une cafétéria libre service. Une attention toute particulière a été portée à la zone libre service rationnelle et aux généreuses dimensions du restaurant Mercato comportant des «Food Islands» sur lesquelles la mise en scène food – sur la base de vitrines de vente design Culinario de la maison Beer Grill AG – met très efficacement en lumière les mets présentés!

Texte: Katia Corino, photos: Rolf Neeser et m.à d.

La clinique de réhabilitation de Bellikon est un établissement de la Suva. Après un accident ou une maladie, des patients y apprennent à redevenir autonomes afin qu'ils puissent retourner chez eux et s'intégrer à nouveau à la société, à leur vie professionnelle ou à la vie sportive. La clinique de réhabilitation de Bellikon est au bénéfice de 40 ans d'expérience dans ce domaine.

Une clinique de réhabilitation leader

La clinique de réhabilitation de Bellikon est spécialisée dans la réhabilitation traumatologique urgente, la médecine du sport, l'intégration professionnelle et les expertises médicales. Les chambres individuelles et à deux lits comportant un total de 205 lits sont occupées en moyenne à environ 95 pour cent. En 2016, environ 1500 patients y ont été traités de manière stationnaire et 2500

personnes supplémentaires de manière ambulatoire. Un total de 470 collaborateurs accompagnent et encadrent 24 heures sur 24 les patients au bénéfice d'une assurance maladie de base ou complémentaire.

Transformation et agrandissement de la clinique

Le très bel emplacement central de la clinique de réhabilitation de Bellikon joue un grand rôle pour la gestion efficace de l'établissement. Depuis son ouverture en 1974, divers travaux d'assainissement et d'élargissement y ont été réalisés. Cependant, certaines infrastructures ne répondaient plus, entre-temps, aux exigences. Décision a ainsi été prise en 2010 de réaliser un grand projet de construction qui allait permettre de remettre à jour les infrastructures et l'assortiment de prestations de services de manière à

Mise en scène food



Quelques impressions du restaurant libre service Mercato et du restaurant «Timeout» réservé aux collaborateurs. Au centre du secteur libre service rationnel et aux généreuses dimensions se trouvent trois vitrines de vente Culinario Easy de la maison Beer Grill AG qui présentent les mets de manière très appétissantes et dans un climat qui leur convient. Afin de maintenir les mets au chaud de manière optimale, des plaques thermiques supplémentaires de la maison Beer Grill AG ont également été installées.



pouvoir mieux maîtriser l'avenir. Le lancement des travaux a eu lieu en été 2013. Jusqu'à présent, la plus grande partie du projet a pu être réalisée. La nouvelle construction entrera en exploitation au cours de l'été 2018. A ce moment-là, le retour de la cafétéria provisoire dans la nouvelle cafétéria publique Vista Coffee & Lounge et l'inauguration de la cuisine barbecue ouverte sur la grande terrasse marqueront la fin de la dernière étape de construction.

Maintien de l'exploitation

Pendant toute la durée des travaux de construction, la clinique a maintenu l'ensemble de son activité. Les domaines touchés ont été déplacés dans des solutions provisoires de bonne qualité de manière à pouvoir assurer la qualité médicale et thérapeutique des traitements. Ainsi, la société Promafox AG de Bad Zurzach, spécialiste de la conception de cuisines professionnelles et d'aménagements pour la restauration, a été mandatée de réaliser les infrastructures provisoires nécessaires à la cuisine et aux restaurants pour la durée des travaux de construction. Du côté de la clinique de réhabilitation, Oliver Bergamin, responsable de l'hôtellerie, le chef de cuisine René Frei ainsi que le directeur Toni Scartazzini étaient responsables des nouveaux aménagements et de la nouvelle orientation gastronomiques. Les nouvelles infrastructures convenant au nouveau concept gastronomique ont été évaluées et mises en œuvre en collaboration avec la maison Promafox AG (pour la conception et la gestion du projet), la spécialiste des cuisines industrielles Simeta AG de Niederwil (pour la réalisation) et la maison Beer Grill AG de Villmergen, spécialiste de la présentation et de la préparation de mets.

La solution intermédiaire avec une cuisine, un restaurant et une cafétéria provisoires a été conçue de manière à ce que l'exploitation puisse être simulée dans les grandes lignes aux emplacements définitifs tout en utilisant les installations et les appareils techniques qui seront disponibles dans le cadre des infrastructures définitives. Jürg Wietlisbach, directeur de la maison Simeta AG, souligne pour Pot-au-Feu que le projet de la clinique de réhabilitation de Bellikon fait partie des plus importants projets jamais menés à bien par la maison Simeta AG. Une collaboration souvent réitérée avec les maisons Promafox AG et Beer Grill AG a payé ses fruits dans le cadre de la réalisation de ce projet très complexe.

La restauration auprès de la clinique de réhabilitation de Bellikon

L'alimentation et la restauration bénéficient d'une très grande attention au sein de la clinique de réhabilitation de Bellikon. «Il était important pour nous de créer un monde fascinant. Grâce aux 'Food Islands' du restaurant Mercato, nous créons un monde d'évasion alors que dans le restaurant Abalone, un peu plus chic, la valeur ajoutée est sensible et visible pour les patients au bénéfice d'une assurance complémentaire» explique le responsable de l'hôtellerie Oliver Bergamin à Pot-au-Feu.

L'inspiration grâce aux références

Oliver Bergamin et René Frei ont visité divers établissements avec la maison Promafox AG. Sur la base des impressions obtenues lors de ces visites, de leur propre expérience et des conseils compétents dispensés par les maisons Simeta AG et Beer Grill AG, il leur a été possible de mettre au point les solutions actuelles: «Pendant les heures de pointe, nous sommes en mesure de servir en très peu de temps jusqu'à 400 repas environ. Grâce à la présentation numérique des menus, le guidage par couleurs et la préparation des verres, des services et des serviettes sur les tables, nous sommes en mesure de gérer en très peu de temps l'afflux de clients sur les 'Food Islands' sans que de longues files d'attente ne se forment» souligne le chef de cuisine René Frei.



Mise en scène food «at its best»: dans les vitrines de vente éprouvées Culinario Easy de la maison Beer Grill AG, il est possible de mettre en scène de manière optimale les composants de mets et les plats présentés. Le chef de cuisine René Frei de la clinique de réhabilitation de Bellikon et le responsable de projet Daniel Kyburz de la maison Beer Grill AG (à gauche sur l'image) connaissent l'importance qui revient à une présentation efficace et optimale des mets dans le secteur libre service.



Mise en scène food

Quelques impressions du restaurant avec service Abalone dans la clinique de réhabilitation de Bellikon: les ponts de chaleur à infrarouges de la maison Beer Grill AG garantissent que les plats et mets servis aient toujours la température qui convient à la consommation.



Un monde fascinant au restaurant Mercato

Quatre «Food Islands» constituent le cœur du restaurant Mercato. Il est ouvert aux collaborateurs ainsi qu'aux patients au bénéfice d'une assurance de base. C'est consciemment que les salles à manger pour les patients d'un côté et celles pour les collaborateurs d'un autre côté ont été séparées afin de permettre au personnel de trouver un peu de repos tout au long de sa journée de travail – cette zone est dès lors appelée «Timeout».

Les verres, les services et les serviettes se trouvent sur les tables et permettent ainsi d'accélérer le transit des clients dans la zone free-flow, les menus indiqués sur des écrans par écrit et en images à l'entrée du restaurant contribuant également à la fluidification du flux des hôtes. Chaque menu se distingue par ailleurs par une couleur – et les mêmes couleurs se retrouvent aux diverses stations libre service de nourriture correspondantes. L'offre quotidienne de menus comprend des mets à base de viande ou de poisson et des plats végétariens, des assiettes de pâtes ou des pizzas, un buffet de salades et un buffet chaud avec l'option de commander des «grosses pièces» telles que du rôti, du saumon etc. Le Mercato dispose de plus de 140 places assises pour les patients et de 140 places assises dans le secteur «Timeout».

Ambiance soignée au restaurant Abalone

La restaurant avec service Abalone offre aux patients au bénéfice d'une assurance complémentaire une valeur ajoutée sensible et visible. 40 places assises et une petite salle de 20 places respirent une ambiance noble et distinguée. Les repas et les mets sont servis à table, le restaurant proposant, en plus des menus du jour, une sélection raffinée de mets à la carte.

Restaurant Mercato – le bon éclairage pour les mets

Une présentation efficace des mets est un composant déterminant de la mise en scène sur les surfaces de libre service. Daniel Kyburz,



Vue du restaurant Timeout qui comporte non seulement une station de débit de café mais également des snacks et des en-cas chauds et froids. Ces délices chauds si tentants sont maintenus à une température optimale sur des plaques thermiques placées sous un pont de lumière et de chaleur Solaris de la maison Beer Grill AG.

responsable des projets suisses auprès de la maison Beer Grill AG, a accompagné le projet de la clinique de réhabilitation de Bellikon. Trois vitrines de vente Culinario Easy (modèles de table) de diverses dimensions de la maison Beer Grill AG sont utilisées pour la présentation et le service des mets. La vitrine de vente Culinario Easy maintient les divers mets dans le climat souhaité (vapeur chaude, chaleur sèche, neutre ou froid à l'aide de «crushed ice»). La température se règle individuellement pour chaque unité GN. René Frei explique la décision prise: «Pour nous, il était rapidement clair que nous voulions miser sur la qualité suisse et la fiabilité de la maison Beer Grill AG. Lors des visites que nous avons rendues à d'autres établissements, nous avons reçu de nombreuses recommandations en faveur de ces appareils.»

Deux autres vitrines de vente Culinario Easy ainsi qu'un Culinario Arctis Duplex, tous trois des modèles mobiles, continueront d'être utilisés, après la phase provisoire, dans la cuisine barbecue prévue sur la terrasse et lors de séances et de manifestations.

Sur la station pour pâtes et pizzas, quatre plaques de maintien thermiques, complétées par deux ponts de chaleur Solaris à éclairage design, maintiennent les mets à la température optimale. La maison Beer Grill AG propose ces ponts de chaleur et de lumière modernes en diverses dimensions et exécutions, avec ou sans LED – entre autres celles installées dans le restaurant Abalone.



Un partenariat client-fournisseur couronné de succès (de dr. à g.): le chef de cuisine René Frei et le responsable du secteur hôtellerie Oliver Bergamin de la clinique de réhabilitation de Bellikon, en compagnie du directeur Jürg Wietlisbach de la maison Simeta AG et du chef de projet Daniel Kyburz de la maison Beer Grill AG.

