Reha Rheinfelden - Neugestaltung Cafeteria
Care Gastronomie

Bauherr	Reha Rheinfelden
Architekt	promaFox AG
Innenarchitekt	Dreicon AG
Gastroflächen	390 m²
Gastroformate	Multi-Purpose Food Island (mit Terrasse)
Anzahl Mahlzeiten	ca 300 Mahlzeiten
Eröffnung	Oktober 2019

Unsere Leistungen

- Konzept- und Planstudie
- Gastronomiefachplanung
- Generalplanung inkl. Architekturplanung
- Koordination Haustechnikplanung
- Bauleitung

Die Reha Rheinfelden vergrösserte ihre Klinik um einen neuen viergeschossigen Erweiterungsbau im östlichen Teil des Campus. In diesem Zusammenhang sollte auch die Gastronomie eine Neuausrichtung erfahren.

Das Selbstbedienungsrestaurant "Salis" der Reha Rheinfelden ist Begegnunsort und gastronomischer Anziehungspunkt für Patientinnen und Patienten, Besucherinnen und Besucher sowie Mitarbeitende. Das Angebot orientiert sich an einer sorgfältigen, saisonalen und modern interpretierten klassischen Küche mit mediterranem Einschlag. Mit dem Konzept **"Multi Purpose Food Island"** ist Raum für Genuss und Wohlfühlatmosphäre für alle Gäste entstanden.

Die "Multi Purpose Food Island" ist eine Weiterentwicklung der klassichen Food Island und besteht aus verschiedenen Arbeits- bzw. Ausgabebereichen. Das Ziel ist es, das Maximum an Leistung trotz minimaler Platzverhältnisse zu erreichen. Dafür wurden die Betreibsabläufe optimal ausgelegt und eine innovative Küchentechnologie eingesetzt. Diese Straffung der Arbeitsprozesse erhöht die Effizienz und Auslastung der Geräte und Mitarbeitenden gleichermassen.

Die "Multi Purpose Food Island" deckt die nach Tageszeit wechselnden Verpflegungsbedürfnisse umfassend ab. Als zusätzliche Attraktivitätssteigerung werden bestimmte Gerichte vor den Augen der Gäste zubereitet (Front-Cooking).

Durch die Integration des Kiosks mit verschiedenen Kleinartikeln wird das Angebot erweitert und vollumfänglich abgerundet.

promaFox

Brown-Boveri-Strasse 12
Duplex-Gebäude
5400 Baden
Telefon +41 56 265 50 00