Rehaklinik Bellikon
Spital- und Gemeinschaftsgastronomie



Food Island "Mercato"



Gästezone Food Island "Mercato"



à la carte Restaurant "Abalone" mit Showküche



Produktionsküche

Bauherr	Suva, Luzern
Architekt / Innenarchitekt / GP	Burckhardt+Partner AG, Zürich
Gesamtfläche	1900 m2
Gastroformate	Food Island, à-la-carte Restaurant, Cafeteria
Anzahl Mahlzeiten	Food Island bis zu 500 Mahlzeiten
Eröffnung	2016 - 2018

Unsere Leistungen

- Auslegung Gesamtgastronomie
- Gastronomiefachplanung
- Betriebskonzept
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung
- Mängelbearbeitung

Die Rehaklinik Bellikon ist in der Schweiz die führende Klinik für Unfall-Rehabilitation. Der Um- und Neubau «Ausblick 2017» positioniert die Klinik inhaltlich, um den Anforderungen der Zukunft gerecht zu werden. Um dieser Vorreiterrolle auch gastronomisch gerecht zu werden, plante proma***Fox*** AG erstmals für eine Klinik ein Food Island Konzept.

Sowohl Patienten als auch Mitarbeitende wählen im "Mercato" ihre Speisen an den verschiedenen Food-Countern, die kulinarisch keine Wünsche offen lassen. Nach dem Checkout, welcher an jedem einzelnen Counter möglich ist, begeben sich die Gäste in die verschiedenen Sitzzonen. Den Mitarbeitenden steht als Rückzugsmöglichkeit ein separater Raum mit eigenem Kaffeepoint zur Verfügung. Die Foodcounter in Selbstbedienung wurden extra tiefer angelegt, damit sie auch für Rollstuhlgänger gut einsehbar sind. Nach der Speisenwahl begeben sich die Patienten im Rollstuhl in die speziell für sie vorgesehenen Zone, wo ihnen das gewählte Menu serviert wird.

Halbprivat- und Privatpatienten geniessen den Luxus des à-la-carte Restaurants "Abalone" mit offener Showküche, wo sie den Köchen in die Töpfe gucken können.

Der öffentliche Gastronomiebereich dient als Treffpunkt von Patienten, Besuchern und Gästen und umfasst das «Vista Coffee & Lounge» sowie die Terrasse mit phantastischem Weitblick.

Die Gastronomieformate erstrecken sich über fast 2000 m². Der Back of House-Bereich mit Produktionsküche und Pâtisserie, Rüsterei und Topfspüle, à-la-carte Fertigungsküche, Abwäscherei und Lagerräumlichkeiten beansprucht weitere 750 m².

Dieses zukunftsweisende Projekt haben wir im Rahmen der strategischen Planung von 2011, der Gastrofachplanung und Realisierung des Provisoriums im Jahre 2015, der Planung und Fertigstellung des Food Islands im 2016 und der Cafeteria mit Kiosk sowie Terrasse mit Aussenküche im Jahr 2018 begleitet und mitgeprägt.

promaFox
International Hotel Project Management AG

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