

## Reha Rheinfelden - Neugestaltung Cafeteria Care Gastronomie



Bauherr	Reha Rheinfelden
Architekt	promaFox AG
Innenarchitekt	Dreicon AG
Gastroflächen	390 m <sup>2</sup>
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 Begegnungsort 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 Wohlfühlatmosfera für alle Gäste entstanden.

Die "Multi Purpose Food Island" ist eine Weiterentwicklung der klassischen 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 Betriebsabläufe 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.