REHAKLINIK BELLIKON
ERÖFFNUNG 17/18

PROJEKTBESCHRIEB

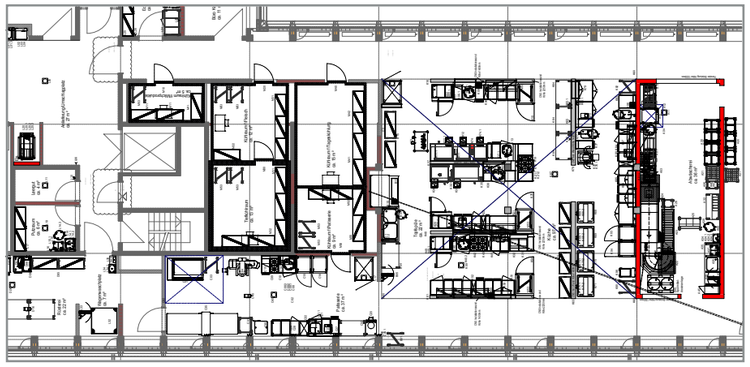
Die Rehaklinik Bellikon gehört zu den führenden Rehabilitationskliniken der Schweiz und ist die erste Adresse für Unfall-Rehabilitation. Sie besetzt eine nachhaltige Vorreiterrolle und setzt Standards. Die Klinik liegt hoch über dem Reusstal. Die Gastronomie mit herrlichem Weitblick wird auch von externen Gästen geschätzt und regelmässig frequentiert.

Mit dem Um- und Neubau positioniert sich die Rehaklinik Bellikon unter dem Motto Veränderung, Neupositionierung und Vervollständigung. Dabei diente das Motto „Ausblick – Werte schaffen" als Basis. Auch der Entscheid bezüglich Gastronomiekonzept der Klinik ist zukunftsweisend. So wurde ein fortschrittliches Food Island Konzept realisiert, das in dieser Form für die Klinikgastronomie eine Neuheit ist.

Unsere Leistungen

- Strategische Planung
- Herleitung Gästepotential und Flächenbedarf Gesamtgastronomie
- Festlegen der Anzahl Gastronomieformate / Format-Mix
- Festlegen, planen, begleiten bei Realisierung und Rückbau des Provisoriums
- Gastronomiefachplanung von Studien bis zur Betriebsübergabe
- Eckdaten zum Betriebskonzept
- Infrastruktur für alle Formate

Aussenansicht



Grundriss /Multi Purpose Food Island & Gästebereich

Ausgangslage

Die angestrebte Gesamterweiterung und Erneuerung der Rehaklinik, erforderte ein komplettes Umdenken und Umorganisieren in der Gastronomie, mit Auswirkungen auf eine entsprechend professionelle Auslegung.
Diese sollte neue Massstäbe setzen und gesellschaftliche Entwicklungen aufgreifen, um künftige Kundenbedürfnisse erfüllen zu können.

- ca. 500 Mahlzeiten
- innovative Gastronomie
- Wirtschaftlichkeit
- Breites Angebot

Problemstellung

Wie wird man den Erwartungen an eine Klinikverpflegung gerecht, ohne eintönig und trotzdem betriebswirtschaftlich sinnvoll unterwegs zu sein?
Eine grosse Herausforderung stellte die eigentliche Realisierung bei laufendem Betrieb mit daraus entstehenden Provisorien dar. Dabei ging es immer wieder darum die Gastrokonzeption den jeweiligen Bauphasen anzugleichen und trotzdem den Kundenerwartungen und den Bedürfnissen der Klinikmitarbeitenden gerecht zu werden.

- komplexe Logistik
- Ausgedehnte Provisorien
- Vielfallt der Ausgabeformate
- grosszügige Flächen

Lösungen

Die zu Beginn fundiert und weitsichtig erarbeitete Konzeption und Auslegung der verschiedenen Gastronomieformate hat den eigentlichen Grundstein gelegt. Intensive Zusammenarbeit mit den Gastroverantwortlichen, der Bauherrschaft sowie der wichtigsten Exponenten der Baurealisierung haben die Bauzeit wesentlich erleichtert und immer wieder zu guten Lösungen geführt.

- Foodislands
- optimierte Logistik
- zeitgemässe Infrastruktur
- optimierte Flächennutzung
- Provisorium

Resultat

Es ist eine gelungene, vielseitige und zukunftsweisende Gastronomie entstanden, die mit ihrem ersten Food Island Betrieb in einer Klinik überzeugt. Die Kunden schätzen das breite Angebot in verschiedenen Gastronomieformaten auch weil deren Aufenthaltsdauer verhältnismässig lange in der Klinik weilen. Die Klinikmitarbeitenden geniessen ihre Rückzugsmöglichkeiten in einer nicht minder erholsamen Atmosphäre.

- Foodislands
  - Frontcooking
  - Salatbuffet
  - Pasta Produktion
- Privat Dining
- Terrassen - Grillhouse Format
- Coffee & Lounge
- Shop

Produktionsküche

FOH Food Island

Produktionsküche

Why choose us?

Oliver Bergamin
Leiter Hotellerie, Rehaklinik Bellikon

promaFox.. Ein Partner, auf welchen wir nicht verzichten wollen

promaFox
International Hotel Project Management AG
5330 Bad Zurzach Switzerland www.promafox.ch
Tel. +41 56 265 50 00 E-mail info@promafox.ch