

REHAKLINIK RHEINFELDEN ERÖFFNUNG 2020

PROJEKTGESCHICHTE

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 Wohlfühlatmosphäre für alle Gäste entstanden.

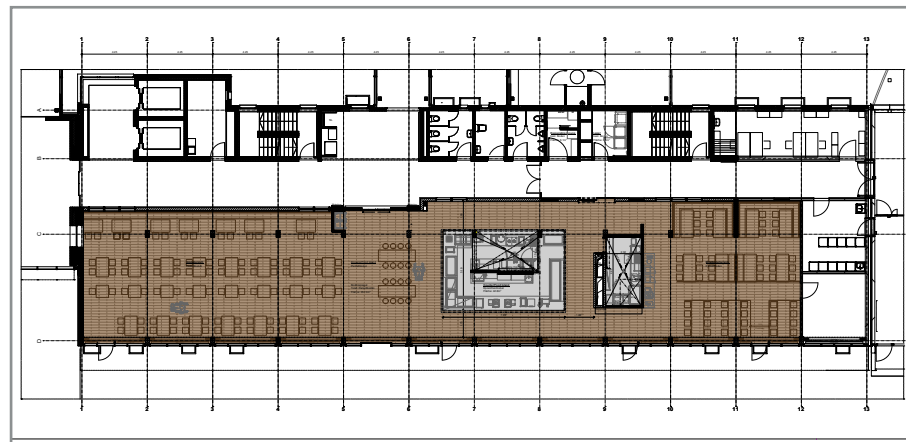
Die "Multi Purpose Food Island" deckt die nach Tageszeit wechselnden Verpflegungsbedürfnisse umfassend ab. Als zusätzliche Attraktivitätssteigerung werden bestimmte Gerichte vor den Augen der Gäste zubereitet (Front-Cooking).

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

Unsere Leistungen

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

Aussenansicht



Grundriss /Multi Purpose Food Island & Gästebereich

Ausgangslage

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.

Problemstellung

Der Grundriss sowie deren Einteilung war durch die bestehende Steigzonen sehr komplex ausgebildet. Die gemischten Bedürfnisse wie Selbstbedienung, Frontcooking und Kiosk mussten eingehalten und berücksichtigt werden.

Lösungen

Die Steigzone wurde als Raumtrenner benutzt, sodass ein Mitarbeiterbereich und ein öffentlicher Bereich entstand, welche aber immernoch als ein Gesamttraum genutzt werden kann. Um die Steigzone wurde die Abwäscherei integriert. Um die Vielfalt der Ausgabeformate zu gewährleisten, haben wir ein "Multi Purpose Food Island" entwickelt.

Resultat

Die "Multi Purpose Food Island" ist eine Weiterentwicklung der klassischen Food Island und besteht aus verschiedenen Arbeits- bzw. Ausgabebereichen. Das Ziel, das Maximum an Leistung trotz minimaler Platzverhältnisse wurde erreicht. 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.

- ca. 300 Mahlzeiten
- interne und öffentliche Nutzung
- Grab&Go
- Frontcooking
- Kiosk

- Grundrisseinteilung
- Vielfalt der Ausgabeformate
- Platzverhältnis
- Behindertengerecht

- optische Trennung von internen und öffentlichen Bereichen
- "Multi- Purpose Food Island"
- ergonomische Arbeitsflächen
- Lärm- und Wärmereduktion durch Zentralkühlung

- "Multi- Purpose Food Island"
- Frontcooking
- Grab&Go
- Salatbuffet
- Kiosk
- Bar



Multi Purpose Food Island



Multi Purpose Food Island



Multi Purpose Food Island

Why choose us?

Daniel Christen
Leiter Hotellerie

- proma**Fox** AG... der Weg zur Umsetzung

promaFox

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