

Wir zeigen
unsere Referenzen:
Art Deco Hotel Montana,
Luzern



Inszenierte Erlebnisküche

«Wir haben nie zu hören bekommen, etwas sei schwierig oder gehe nicht. Unser Vertrauen in die Simeta AG war und ist sehr gross!»

Fritz Erni, Direktor Art Deco Hotel Montana in Luzern

Zahlen & Fakten:

Objekt: Art Deco Hotel Montana, Luzern
Web: www.hotel-montana.ch
Auftrag: Planung, Herstellung und Montage der neuen Erlebnisküche als Gesamtleisterin
Bauherr: Art Deco Hotel Montana AG
Ausführung: Januar bis Mai 2015
Investitionsvolumen: 4,5 Mio. Franken
Sitzplätze: 20 im KitchenClub, 110 im dazugehörenden Restaurant Scala (220 mit Terrasse)
Mitarbeiter: 80 im Hotel (davon 20 in Küche)
Küchenfläche: 400 Quadratmeter
Architektur Hunikat AG, Luzern

Kunde:

Das Art Deco Hotel Montana in Luzern erhielt 2014 im Hotelrating der «Sonntagszeitung» die Auszeichnung als bestes Viersterne-Stadthotel der Schweiz. Das Palasthotel wurde 1910 gebaut. Seit 1944 ist das Haus im Besitz der Hotel & Gastro Union, dem Schweizerischen Zentralverband der Hotel- und Restaurantangestellten.

Ausgangslage:

Die bisherige Produktionsküche war 35 Jahre alt. Dazu gab es eine Bankettküche und eine Satellitenküche. Die Einrichtungen waren nicht mehr zeitgemäss und auch nicht auf die grosse Menge an Lebensmitteln ausgelegt, die im Art Deco Hotel Montana heute verarbeitet wird. Ziel der Totalsanierung war eine inszenierte Erlebnisküche auf einer grossen Fläche.

Herausforderung:

Für die Planung bis zur Inbetriebnahme der Erlebnisküche hatte die Simeta AG gerade mal vier Monate Zeit. Das war sehr kurz. Der Druck war dementsprechend gross. Doch weil alle Beteiligten voll engagiert am gleichen Strick zogen, wurde das hohe Ziel erreicht.

Mit der Rolltreppe fahren Sie direkt in die Hotelküche. Den Apéro schlürfen Sie an der hydraulisch hochgefahrenen Chromstahltheke, die sonst als Arbeitsplatz dient. Das Essen lassen Sie sich an einem langen Tisch schmecken. Einzelne Gänge Ihres Menüs werden per Deckenkarussell in einer Gondel an Ihren Platz gesteuert. Musikalisch begleitet vom Live-Pianospiele. Und ja, Sie sind immer noch in der Küche. Ein Traum? Nein! Diese einzigartige Erfahrung können Sie in der neu inszenierten Erlebnisküche im Art Deco Hotel Montana in Luzern geniessen.

Sehen, hören, riechen, schmecken, tasten – im KitchenClub des Art Deco Hotel Montana werden die Gäste eingeladen, sich mit all ihren Sinnen dem Essen und Trinken hinzugeben. Im warmen Ambiente mit Holzparkett und Kupferkannen am Deckenkarussell zusehen, wie sich Küchenchef Johan Breedijk mit seiner mediterranen Küche 15 Gault-Millau-Punkte verdient. Sich erklären lassen, wie das neu entwickelte Bestellsystem mit zehn Bildschirmen funktioniert. Ein Schwatz mit dem Mitarbeiter, der gerade (Ihr) Fleisch klopft. Im Duft der Speisen schwelgen. Spüren, wie sich die moderne Chromstahlwelt der Simeta AG anfühlt. Das alles ist im KitchenClub nicht nur erlaubt, sondern ausdrücklich erwünscht.

Fritz Erni, Direktor des Art Deco Hotel Montana in Luzern: «Das Essen ist für jeden etwas Persönliches. Wir wollten die Zubereitung der Mahlzeiten nicht mehr im Keller verstecken, sondern in einer inszenierten Erlebnisküche begeh- und erlebbar machen. Für die Gäste bedeutet das einen riesigen Unterschied. Wenn sie hier sehen, wie liebevoll und sorgfältig ihr Essen zubereitet wird, verdoppelt das gleich ihre Wertschätzung für das Produkt.»

4,5 Millionen Franken war Fritz Erni diese Haltung wert. Und wenn der frühere Koch sein Küchenreich präsentiert, blitzen die Augen vor Freude und strahlt das Gesicht. Stolz streicht Erni über die speziell abgerundeten Ecken der Simeta-Küchenmöbel und schwärmt von der Ausstrahlung der neuen Küche. Gleichzeitig schaut Johan Breedijk fast sehnsüchtig zu seinem neuen Induktionsherd und erzählt begeistert: «Nur schon der Herd allein hätte mich glücklich gemacht. Alles zusammen ist einfach der Wahnsinn!» ▶

simeta

An diesem Tisch in der Erlebnisküche des Art Deco Hotel Montana in Luzern können Gäste essen und miterleben, wie ihre Gerichte kreiert werden. Wo im Hintergrund die Köche arbeiten, sehen Sie die an der Frontseite hydraulisch ausgefahrene Bartheke. Tagsüber wird hier gewerkt, abends der Apéro für die Gäste angerichtet. Am Deckenkarussell kreisen antike Kupferpfannen.



► Begeistert sind Fritz Erni und Johan Breedijk auch von der Zusammenarbeit mit der Simeta AG. Der Auftrag war schon fast nach Deutschland vergeben, da wurde die Simeta AG aktiv und eroberte den Job im Sturm. Erni: «Die Simeta AG bietet erstklassige Schweizer Qualität zu einem konkur-



Fritz Erni (l.), Direktor des Art Deco Hotel Montana, mit Küchenchef Johan Breedijk (M.) und Simeta-CEO Juerg Wietlisbach (r.).

renzfähigen Preis. Sie ist ein Familienunternehmen mit tollen Leuten hintendran. Die Professionalität und die Qualität der Simeta AG sind beeindruckend. Von der Website mit den

super Referenzen, der Präsentation, der Manufaktur, der Sachbearbeitung, der Planung und der Herstellung bis zur Montage.» Johan Breedijk greift für sein Lob auf einen Qualitätsbegriff der Fussballwelt zurück: «Die Simeta AG spielt Champions League!»

Besonders beeindruckt ist Fritz Erni von der konstruktiven Einstellung der Simeta AG. Erni: «Wir hatten eine Idee und brauchten den richtigen Partner für die Umsetzung. Es war faszinierend, wie die Simeta AG den Ball aufnahm, unsere Bedürfnisse spürte und umsetzte. Wir haben nie zu hören bekommen, etwas sei schwierig oder gehe nicht. Chef Juerg Wietlisbach sass selbst mit am Tisch, brachte sich auf überzeugende Art und Weise mit ergänzenden und optimierenden Ideen ein. Unser Vertrauen in die Simeta AG war und ist sehr gross!»

Architekt Peter Hummel von der Hunikat AG in Luzern war auch Bauleiter der Erlebnisküche. Sein Urteil: «Ich bin durchs Band sehr zufriede-

den mit der Simeta AG. Sie hat super Arbeit geleistet, die Küche sieht perfekt aus.» Hummel ist es wichtig, dass es zwischenmenschlich stimmt und alle gemeinsam auf ein Ziel hinarbeiten. Auch in dieser Hinsicht schneidet die Simeta AG gut ab: «Die Leute der Simeta AG

«Die Simeta AG spielt Champions League!»

Johan Breedijk, Küchenchef

waren mit Leidenschaft dabei. Die Zusammenarbeit war angenehm.»

Der KitchenClub ist donnerstags bis samstags auf Voranmeldung für Gäste des Restaurants Scala oder für Gruppen geöffnet und seit der Eröffnung Mitte Mai gut besucht. Geheimnisse kann es in dieser offenen Showküche nicht geben. Keine Angst vor Küchenspionen? Johan Breedijk winkt ab: «Die Konkurrenz ist uns herzlich willkommen. Kopien sind doch immer schlechter als das Original ...»

simeta
GASTRONOMIEEINRICHTUNGEN

Simeta AG 5524 Niederwil
Tel. 056/618 33 33 Fax 056/618 33 34
mail@simeta.ch www.simeta.ch