

Wir zeigen unsere
Referenzen:
Rehaklinik Bellikon



Zahlen & Fakten:

Projekt: Um- und Neubau
Rehaklinik Bellikon

Web: www.rehabellikon.ch

Auftrag:

- Organisation und Montage eines Küchenprovisoriums und zweier Restaurantprovisorien für die Rehaklinik Bellikon sowie eines Restaurantprovisoriums in Dättwil.

- Herstellung und Montage der Gastronomieeinrichtungen für die neue Grossküche mit Installationstrennwänden aus Edelstahl, vier Foodinseln, einer A-la-carte-Showküche und Einrichtungen für das Mitarbeiter-Restaurant.

Bauherr: Suva Luzern

Web: www.suva.ch

Ausführung: 2014 bis 2017

Investitionsvolumen: ca. 300 Mio. Franken für Um- und Neubau insgesamt

Architektur: Burckhardt + Partner AG, Zürich (www.burckhardtpartner.ch)

Generalunternehmung: Gross Generalunternehmung AG, Brugg (www.gross-ag.ch)

Gastroplanung: promaFox AG, Bad Zurzach (www.promafox.ch)

Bauherr:

Die Suva versichert 127 000 Unternehmen bzw. fast 2 Mio. Berufstätige und Arbeitslose gegen die Folgen von Unfällen und Berufskrankheiten. Sie beschäftigt am Hauptsitz in Luzern, in 18 Agenturen und an den zwei Rehabilitationskliniken Bellikon und Sion rund 4 200 Mitarbeitende. Die Dienstleistungen der Suva umfassen Prävention, Versicherung und Rehabilitation.

Ausgangslage:

Die Infrastruktur der 1974 eröffneten Rehaklinik Bellikon genügte den Anforderungen einer modernen Klinik nicht mehr. 2013 entschied die Suva sich für eine Gesamtlösung mit Rückbau, Neubau, Erweiterungsbau und Sanierung.

Grossprojekt

«Die Simeta AG arbeitet total lösungsorientiert. Sie ist ein professioneller Partner, der Anregungen aufnimmt, Ideen einbringt und alles umsetzt.»

Oliver Bergamin, Leiter Hotellerie Rehaklinik Bellikon

Rund 300 Millionen Franken wird der Um- und Neubau der Rehaklinik Bellikon die Suva bis Ende 2017 kosten. Das umfangreiche Bauvorhaben bescherte der Simeta AG einen Grossauftrag. Das Familienunternehmen aus Niederwil durfte nicht nur alle Gastronomieeinrichtungen für die neue Grossküche und die neuen Restaurants herstellen und montieren, sondern sorgte auch mit diversen Küchen- und Restaurantprovisorien für einen reibungslosen Ablauf.

Die alte Küche wurde 2014 zurückgebaut, die neue konnte im April 2016 eröffnet werden. Während dieser Übergangsphase hatte die Sicherstellung der Verpflegung von Patienten, Gästen und Mitarbeitenden erste Priorität. Immerhin werden in der Rehaklinik Bellikon durchschnittlich 820 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Beim Thema Essen geht es in der Rehaklinik Bellikon aber nicht nur um Funktionalität. Wichtig ist auch der Wohlfühlfaktor. Genussreiche Mahlzeiten und ein schönes Ambiente unterstützen die Genesung von Patienten. Das Essen gehört zu den Highlights eines strengen Therapietages. Die Aufenthaltsqualität und die Zufriedenheit der Patienten hängt auch vom Gastronomiebereich ab. Es brauchte zur Überbrückung also mehr als nur ein nüchternes Provisorium, es brauchte ein Provisorium mit Wohlfühlelementen.

Der Standort für das provisorische Restaurant und die Küche wurde auf dem Vorplatz des Klinikareals gefunden. Die Küchenbrigade arbeitete in zehn Küchencontainern auf total 360 Quadratmetern. Das Restaurant fand in einem Gastrozelt Platz und bot auf 700 Quadratmetern verschiedene Bereiche. Darunter auch die Cafeteria mit Kiosk. Zudem brauchte es ein provisorisches Restaurant für den Standort Dättwil.

Klar, dass diese Massnahmen eine gute Kommunikation aller Beteiligten erforderten. Alle Planungs- und Bauschritte mussten im Vorfeld gut geplant und die Konsequenzen für die betrieblichen Abläufe der Rehaklinik berücksichtigt werden. Das gelang. Bis auf eine Evakuierung des Restaurantprovisoriums als Sicherheitsmassnahme vor einem starken Sturm lief alles wie gewünscht. Und selbst für diesen Fall war ein Notfallszenario vorbereitet worden. ►

simeta

Im neuen Restaurant Mercato der Rehaklinik Bellikon geniessen allgemein versicherte Patienten sowie Angehörige und Gäste ihre Mahlzeiten. Das «Mercato» bietet an vier Foodinseln der Simeta AG unterschiedliche kulinarische Schwerpunkte sowie luftige, hohe Räumlichkeiten mit Sicht ins Reusstal.



► Die Simeta AG organisierte die Provisorien mit einem Mix aus alten Geräten der Rehaklinik Bellikon, mit neuen Einrichtungen der zukünftigen Küche, mit Mietmöbeln und mit gemieteten Küchencontainern. Der enorme Aufwand hat sich gelohnt. René Frei, Küchenchef der Rehaklinik Bellikon:

bewährt. Unsere Patienten haben die Oase der Ruhe geschätzt. Ich kann solche Provisorien nur empfehlen.»

Ideal waren die Provisorien auch für den Testbetrieb der Konzepte für die neuen Restaurants Mercato (allgemein versicherte Patienten), Abalone (zusatzversicherte Patienten) sowie die Mitarbeiter-Lounge.

Vier mit Kettenvorhängen verschliessbare Foodinseln baute die Simeta AG für das «Mercato». Durch die vier Ausgabestellen verteilen sich die Gäste besser, fahrbare Kühlschränke und Kassen sorgen für noch mehr Flexibilität. Im gediegenen «Abalone» können die Gäste zusehen, wie ihre Gerichte in der Showküche kreierte werden. Vorbereitet wird alles in der Hauptküche mit Edelstahltrennwänden statt gemauerten Wänden. René Frei: «Dadurch konnten wir die Hygiene sogar nochmals steigern.»

Es war eine strenge Zeit für alle Beteiligten, bis der neue Gastronomiebereich im April 2016 eröffnet werden

konnte. Es war aber auch eine spannende Erfahrung. René Frei: «Die gute Zusammenarbeit war mir sehr wichtig. Es ist alles ineinandergeflossen. Es ist das Schönste, wenn es so gut

«Die Simeta AG ist sehr gut auf unsere Wünsche eingegangen.»

René Frei, Küchenchef

klappt.» An der Simeta AG schätzte Frei besonders die Flexibilität: «Die Simeta AG war immer offen für Änderungen und ist gut auf unsere Wünsche eingegangen.» Oliver Bergamin: «Die Simeta AG arbeitet lösungsorientiert. Sie ist ein professioneller Partner, der Anregungen aufnimmt, Ideen einbringt und alles umsetzt.»

Andreas Eirich war der Bauleiter der Gross Generalunternehmung AG für die Ausführung im Bereich Gastronomie. Auch er ist zufrieden mit der Simeta AG. Eirich: «Es hat immer alles gut funktioniert. Wenn es ein Problem gab, wurde das besprochen und gelöst. Ich kann die Simeta AG weiterempfehlen.»



Oliver Bergamin (links) ist Leiter Hotellerie der Rehaklinik Bellikon, René Frei sorgt als Küchenchef für Gaumenfreude.

«Unser Ziel war es, trotz Provisorien das gleiche Angebot in gleicher Qualität bieten zu können. Dieses Ziel haben wir erreicht.» Oliver Bergamin, Leiter Hotellerie der Rehaklinik Bellikon, stimmt dem vorbehaltlos zu: «Diese hochwertige Lösung hat sich

simeta
GASTRONOMIEEINRICHTUNGEN

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