



Sie ist der veritable Eyecatcher im neuen Restaurant «feingut» des Luzerner Kantonsspitals in Luzern: Die wohl grösste Pflanzenwand der Schweiz mit ihren vier chinesischen Schriftzeichen und Symbolen für Feuer, Wasser, Erde und Luft.

Im Restaurant «feingut» ist alles fein und gut!

Dieses Restaurant wird als Benchmark in die Gastronomie für Mitarbeitende in Schweizer Spitälern eingehen: Das Restaurant «feingut» im Luzerner Kantonsspital setzt in Bezug auf Design, Funktionalität, Ambiente, Gäste- und Warenfluss sowie Food-Präsentation neue Massstäbe in der Freeflow-Gastronomie. Warum dies so ist, sagt der folgende Report.

Von Chefredaktor René Frech

Das öffentliche Spitalwesen im Kanton Luzern ist vorbildlich organisiert: Unter dem einheitlichen Dach des Luzerner Kantonsspitals werden die Spitälern an den drei Standorten Luzern, Sursee und Wolhusen mustergültig geführt und betrieben. Die Krankenhäuser des Luzerner Kantonsspitals umfassen 830 betriebene Patientenbetten. Mehr als 5800 Mitarbei-

tende sorgen sich täglich um die Genesung und das Wohlergehen der Kranken. Vor 30 Jahren wurde das Spital-Hochhaus in Luzern mit heute 600 Patientenbetten und 4500 Mitarbeitenden realisiert. Demzufolge stammt auch das Mitarbeiter- und Gästerestaurant im Spitalzentrum aus den ersten 80er-Jahren des letzten Jahrhunderts. Das

Lokal war in den Farben rötlich-braun gehalten und strahlte ein rustikales und dunkles Ambiente aus. Auch die Arbeitsabläufe und die Warenpräsentation im Selfservice-Restaurant waren trotz einer maximalen Ausschöpfung des Potenzials der Infrastrukturen immer schwieriger geworden – Grund genug für den seit 20 Jahren im Luzerner Kantonsspital wirkenden Gastronomieleiter Urs Petermann und sein Team, bereits vor zehn Jahren auf die unzulänglichen Umstände und Gegebenheiten aufmerksam zu machen und zusammen mit dem bekannten Gastroplanungs-Unternehmen Creative Gastro Concept & Design AG (Hergiswil) Ideen und Konzepte für eine Modernisierung der Spital- und Mitarbeiter-Gastronomie zu entwickeln. Im Jahr 2010 gab die Geschäftsleitung des Luzerner Kantonsspitals grünes Licht für das neue Freeflow-Restaurant



Die Restaurant-Wand als grüne Oase. Der grosse Raum ist optimal strukturiert. Auch die Bereiche mit den Hoch- und Normaltischen sowie die unterschiedliche Bodengestaltung strukturieren den grossen Raum optimal.



«feingut» – dies unter der Vorgabe, auf der bestehenden Fläche die Restaurationskapazität von 460 auf 580 Sitzplätze anzuheben, multifunktionale und trennbare Meeting- und Banketträume für 10 bis 150 Gäste vorzusehen und generell das neue Restaurant heller und lichtdurchfluteter zu gestalten.

Mit dem umfassenden Bau- und Modernisierungsprojekt wurde (im Rahmen der öffentlichen Submission) das Basler Architektur-Unternehmen Burkhardt & Partner AG beauftragt. Die Creative Gastro Concept & Design AG (Hergiswil) und die Grossküchen- und Buffetanlagen-Spezialistin Schmocker AG (Interlaken) wurden mit der Gastroplanung und -ausführung betraut. Entstanden ist das Restaurant «feingut», das sowohl mit seinen Gästeräumen als auch mit seinem Freeflow-Bereich als Benchmark in die Schweizer Spital- und Klinikgastronomie eingehen wird.

Die grösste Pflanzenwand der Schweiz

Gastronomieleiter Urs Petermann, unter dessen Führung 120 Mitarbeitende aus 17 Nationen wirken, zu GOURMET: «Das Restaurant wirkt heute trotz der Kapazitätserhöhung um 120 Sitzplätze heller, lichtdurchfluteter, freundlicher und besser strukturiert. Die alten bepflanzten Sitzplatzinseln wurden entfernt, was auf gleicher Fläche die erwähnte Erhöhung der Sitzplatzzahl möglich machte. An Stelle der früheren Pflanzeninseln ist mit der grünen, bepflanzten und mit den chinesischen Zeichen für Luft, Feuer, Erde und Wasser versehenen und in vier Teile aufgeteilten Innenwand – es dürfte sich um die grösste Pflanzenwand der Schweiz handeln – und mit der natürlichen grünen Aussenwand im Garten trotz der Grösse des Raumes eine grüne Oase der Erholung und Entspannung entstanden. Die Bewässerung der von der Creaplant AG realisierten Pflanzenwand erfolgt automatisch. Die Pflanzenwand ist ein eigentlicher Eyecatcher und sorgt bei unseren Gästen, insbesondere bei unseren externen Gästen, immer wieder für Diskussionen und spontane Komplimente. Auch die Bodenfläche ist durch unterschiedliche Bodenbeläge und -farben optimal strukturiert. Zudem teilen die Bereiche mit den Hochtischen, mit den normalen Tischen und mit dem



Den Spitalmitarbeitenden werden die aktuellen Mittags- und Menu-Angebote via Intranet, am Eingang des Restaurants und an grossflächigen Screens angezeigt.





Impressionen von den vier Warmausgabe-Stationen mit Free Choice, zwei Tagesmenu-Ausgaben und dem Front Cooking.



Clevere Lösungen der Schmocker AG: Die Durchreiche-Kühl- und Warmhalteschränke an der Rückwand der Warmausgabe-Stationen trennen die Bereiche Produktions- und Front-Küche.



Blick in den grosszügigen Freeflow-Bereich, der von der Grossküchen- und Buffetanlagen-Spezialistin Schmocker AG realisiert wurde.

wintergarten-ähnlichen Ambiente das Restaurant optimal auf. Der Restaurant-Garten bietet zusätzlich Platz für 170 Gäste. Generell konnten die Lärm- und Schalldämmung und die Lichtverhältnisse verbessert werden.»

«Das Auge isst mit!»

Projektleiterin Bettina Fleig, Geschäftsleitungsmitglied der Creative Gastro Concept & Design AG, zu GOURMET: «Das neue Restaurant- und Freeflow-Konzept musste innerhalb eines halben Jahres realisiert werden. Wir haben deshalb auf der Terrasse zuerst einmal ein Restaurant-Provisorium mit zweistöckigem Zelt projektiert und realisiert, um den Spitalmitarbeitenden eine normale, möglichst uneingeschränkte Verpflegungsmöglichkeit zu gewährleisten. Das hat ausgezeichnet geklappt und dem Team rund um Gastronomieleiter Urs Petermann viel Goodwill eingetragen, so

dass auch das neue Restaurant 'feingut' von Anfang an auf viel Sympathie und Zustimmung stiess.»

Das allerdings ist nicht selbstverständlich, mussten doch die Gäste liebgewonnene Gewohnheiten aufgeben und sich an das neue Verpflegungs- und Freeflow-Konzept anpassen. Bettina Fleig: «Wir haben den Gäste- und Warenfluss optimiert und der Food-Präsentation mehr Raum und Platz eingeräumt. Denn: 'Das Auge isst mit!' Die 'Verkehrswege' für die Gäste im Restaurant 'feingut' sind grosszügiger und übersichtlicher. Neu sind auch das Layout der Takeout-Stationen und der Food- und Getränkeinseln sowie die gesamte Materialisierung. Vorteilhaft bei der gesamten Konzipierung und Projektierung waren auch unsere Erfahrungen, die wir bei ähnlichen Aufgaben in den Spitälern Triemli in Zürich und in Baar sowie bei Roche-Diagnostics in Rotkreuz gemacht haben.»

Clevere Problemlösungen

Der neue Freeflow-Bereich im Restaurant «feingut» ist tatsächlich bemerkenswert: Die Mitarbeitenden im Luzerner Kantonsspital werden zuerst einmal via Intranet, mit einer Food-Insel am Eingang des Restaurants und anhand von grossen Screens oberhalb der Warmausgabe-Stationen über das aktuelle Menu-Angebot orientiert.

Die Warmausgaben befinden sich auf einer einzigen Linie und sind direkt mit der Produktionsküche im Rücken verbunden. Die Wege zwischen Produktion und Freeflow sind entsprechend kurz und die Arbeitsteilung zwischen Produktionsküche und Free-Flow bzw. Front Cooking klar strukturiert.

Mehr noch: Hinter den beiden identischen Menu-Ausgabenstellen mit zwei Tagesmenüs befinden sich je zwei von der Schmocker AG installierte und zum Teil auch selbst konstruierte Durch-



Blick zu den Antipasti- und Salat-Inseln, zu den Kasseninseln und zum gekühlten Getränkeschrank der Schmocker AG. Die Kaffee-, Fruchtsaft-, Sandwich- und Dessert-Linien – sie dürfen in keinem Freeflow-Bereich fehlen.

reiche-Kühl- und Wärmeschränke, so dass die Freeflow-Köche jederzeit auf entsprechenden Nachschub zurückgreifen können, ohne ihren Arbeitsbereich zu verlassen. Flankiert werden die beiden Menu-Warmausgabestellen von einer Free Choice-Ausgabestation, wo sich die Gäste aus acht verschiedenen Speisekomponenten, die nach Gewicht

verrechnet werden, selbst bedienen können, und von einer Front Cooking-Station, wo vor den Augen der Gäste insbesondere Wok-Gerichte oder vegetarische Gerichte zubereitet werden. Hugo Küng, Mitinhaber und Geschäftsleitungsmitglied der Schmocker AG, zu GOURMET: «Mit der direkten Anbindung zwischen Küche und Freeflow und

mit den vier Durchreiche-Schränken für Kalt- und Warm Speisen erzielen wir einen effizienten Warenfluss und eine klare Arbeitsteilung zwischen Produktions- und Frontküche. Zudem haben wir darauf geachtet, die Gar- und Finishing-Prozesse vermehrt in den Freeflow-Bereich zu verlagern. Die Konzentration der Warmausgaben auf einer einzigen

Linie hat zudem eine kompakte, gebündelte und entsprechend effiziente Lüftung ermöglicht, so dass im Restaurant keine lästigen Dampfschwaden umherschwirren.»

Für Peak- und andere Zeiten

In der Mitte des Freeflow-Bereichs sind zwei quadratische Antipasti- und Salatinseln angesiedelt, die in der Peak-Zeit über Mittag oder sonst in Hochfrequenzzeiten doppelt bestückt sind und welche von allen vier Seiten frequentiert werden können. Das Gleiche gilt für die zwei Kaffee-, Fruchtsaft-, Sandwich-, Dessert- und Süssigkeiten- Buffets links und rechts des Freeflow-Bereichs, die in den Mittags-Peaks ebenfalls doppelt geführt werden.

Vier Kasseninseln mit TCPOS-Touchscreenkassen-Stationen sorgen für kurze Wartezeiten an der Kasse. Hier kann übrigens mit Bargeld oder mit dem Personal Badge bargeldlos bezahlt werden, wobei auf zwei Preis-Ebenen Rechnung gestellt wird. Für die Badge-Träger bzw. Spitalmitarbeitenden sind Geldaufladestationen installiert, an welchen sie ihren Badge mit Guthaben aufladen können.

Gastronomieleiter Urs Petermann zu GOURMET: «Seit der Eröffnung des neuen Restaurants 'feingut' und mit dem innovativen und übersichtlichen Freeflow-Bereich verkaufen wir 10 bis 15 Prozent mehr Mittagsmahlzeiten. Pro Tag geben wir über 1200 warme Mahlzeiten und Speisen aus. 70 Prozent sind 'interne Gäste', also Mitarbeitende aus den medizinischen, pflegerischen, technischen und administrativen Abteilungen.»

Design und Funktionalität

Wesentlich dazu beigetragen, dass sich Design und Funktionalität im Freeflow-Bereich des Restaurants «feingut» optimal ergänzen, hat die Grossküchen- und Buffetanlagen-Spezialistin Schmocker AG in Interlaken, die auch für die technische Ausführungsplanung, für die Kältetechnik, die Elektrik und für die Umsetzung der Formensprache und des Design verantwortlich zeichnet.

Das Restaurant ist komplett rollstuhlgängig. Die hohen Kanten an den Take-out-Stationen und an den Foodinseln sind robust und trotzdem wohl proportioniert, die LED-Beleuchtung im Sockelbereich der Takeouts strahlen



Die Hygiene-Frontglasscheiben bei den Aufbauten der Warmausgaben lassen sich für Bedienung und Selfservice vor- und zurückschieben.



Gekonnte und design-orientierte Materialisierung: Hohe und doch robuste Kanten-Konstruktion und LED-Beleuchtung im Sockelbereich strahlen Leichtigkeit und Eleganz aus.

Leichtigkeit und Eleganz aus, hinter den innovativen Kunstharzfronten befinden sich bewährte CNS-Einrichtungen und -Materialisierungen in solider Schweizer Qualität – kurz, im Freeflow-Bereich des Restaurants «feingut» mussten – nicht zuletzt dank der jahrzehntelangen Erfah-

rung der Schmocker AG im Freeflow- und Buffetanlagen-Bau – sowohl im Design als auch bei der Funktionalität keine Abstriche und Kompromisse eingegangen werden!

Für weitere Infos: Seite 110



Gruppenbild mit Dame: Projektleiterin Bettina Fleig von der Creative Gastro Concept & Design AG, flankiert zu ihrer Rechten von Gastronomieleiter Urs Petermann und Restaurantleiter Georg Finger sowie von Hugo Küng, Mitinhaber und Geschäftsleitungsmitglied der Schmocker AG und von Küchenchef Walter Hüberli (ganz links im Bild).