



Impressionen vom RehaZentrum Wald im Zürcher Oberland, wo man nicht nur eine beeindruckende Aussicht,

Zürcher RehaZentrum Wald:

Free-Flow bringt mehr Vielfalt

Schon seit Jahren setzt das Zürcher RehaZentrum Wald sowohl bei der Küchen- als auch bei der Buffet- und Takeout-Ausstattung auf die Kompetenz der Illnauer Gastro- und Küchenspezialistin Gamatech AG. Zu Recht, wie das neuste – gelungene – Projekt zeigt: Ein neu konzipierter Free-Flow-Bereich im Mitarbeiterrestaurant, der für mehr kulinarische Vielfalt und Abwechslung sowie für mehr Flexibilität und Frische sorgt.

Text: Thomas Bürgisser, Fotos: Rolf Neeser und zVg

Idyllisch zwischen Hügeln eingebettet und mit einem beeindruckenden Panoramablick auf die Voralpen: das Zürcher RehaZentrum Wald strahlt ländliche Ruhe aus. Die Höhenlage der Klinik und die traumhafte Umgebung schaffen beste Voraussetzungen für Ruhe und Distanz vom hektischen Alltag. Rund 150 Betten bietet das RehaZentrum im zürcherischen Wald, das zusammen mit dem RehaZentrum Davos Clavadel zur Stiftung Zürcher RehaZentren gehört.

Vor 125 Jahren wurde der Grundstein für die Gründung der Stiftung gelegt, fünf Jahre später wurde die erste Klinik auf dem Faltigberg in Wald eröffnet. Heute bietet das Zürcher RehaZentrum Wald Rehabilitation vorwiegend in den medizinischen Fachgebieten Neurologie, Kardiologie, Pneumologie sowie internistisch-onkologische und muskuloskeletale Rehabilitation an, ergänzt von zahlreichen Zusatzangeboten, welche ebenfalls zur Genesung beitragen. Dazu gehören zur Verfügung stehende Fitness- und Kunsttherapieräume, ein Gehbad, spezielle



sondern im neu gestalteten Restaurant auch kulinarische Köstlichkeiten aus dem neuen Free-Flow-Takeout geniessen kann.

und Abwechslung!

Wanderpfade – und natürlich ein hochstehendes Gastronomieangebot. «Unsere Patientinnen und Patienten sollen sich bei uns wohl und zuhause fühlen und sich hier richtig erholen», fasst Küchenchef Marco Stolz die Philosophie des Zürcher RehaZentrums Wald zusammen. Mit Sous-Chef Roger Saurer führt er eine Brigade mit rund 20 Mitarbeitenden.

Aus der zentralen und grosszügigen Küche versorgen sie

- ▶ die jährlich rund 2200 stationären Patientinnen und Patienten am Mittag und Abend in den Essbereichen auf den Etagen oder auf den Zimmern;
- ▶ die Cafeteria mit 80 Sitzplätzen im Innern und rund 120 Sitzplätzen auf der sonnigen Terrasse. Hier können sich die Patientinnen und Patienten, die Angehörigen und auch externe Gäste mit Getränken, hausgemachten Desserts, Sandwiches sowie Wok- und Grillgerichten verwöhnen lassen;
- ▶ die Mitarbeitenden (fast 350 Vollzeitstellen) am Mittag und die Patientinnen und Patienten am Morgen im Mitarbeiterrestaurant mit rund 75 Sitzplätzen.





Blick in den neu gestalteten Free-Flow-Bereich mit seinen klar strukturierten Bereichen für die Ausgabe von warmen und kalten Speisen.



Frisch und regional

Küchenchef Marco Stolz und Sous-Chef Roger Saurer legen beim Wareneinkauf grossen Wert auf Saisonalität und Regionalität. Sämtliche Milchprodukte beziehen sie von der Molkerei Neff in Wald, das Fleisch stammt von der Metzgerei Minnig im benachbarten Bubikon. «Die Verankerung vor Ort ist uns sehr wichtig. Wir haben sogar eine eigene Quelle, aus der wir unseren gesamten Wasserbedarf decken», erklärt Küchenchef Marco Stolz gegenüber GOURMET.

Täglich bereitet das Küchenteam im Zürcher RehaZentrum Wald rund 500 bis 600 Mahlzeiten zu – jeweils ein mediterranes, ein vegetarisches und ein Vollkost-Menü sowie daraus abgeleitete und auf medizinische Anforderungen ausgerichtete Mahlzeiten.

Ein Blick auf den Speiseplan zeugt von der Qualität des kulinarischen Angebots: Hier finden sich zum Beispiel mediterranes Kaninchenragout mit Spätzli und Gemüse, gelbes Bananen-Zucchini-Curry mit Wildreis oder Seezungenfilet Senegal an Weissweinsauce mit Couscous. Wie wichtig dem Küchenteam Eigenleistung und Frische sind, zeigt auch die hauseigene Patisserie – ganz zur Freude auch der zahlreichen Wanderer, die extra für die weitherum berühmten Crèmeschnitten in der Cafeteria einkehren.

Die warmen Speisen werden täglich am Vormittag frisch zubereitet und anschliessend in Speisetransportwagen («Cook&Hold») auf die Abteilungen gebracht. Am Buffet im Obergeschoss wird hingegen nach dem Prinzip «Cook&Serve» verfahren. Seit rund einem Jahr können sich hier die Patientinnen und Patienten am Morgen und die Mitarbeitenden am Mittag in einem durchdachten Free-Flow-Bereich selber bedienen. Das gesamte Takeout-Konzept wurde von den Spezialisten



Im Mittelpunkt des Free-Flow-Takeouts steht die rundum bedienbare Food-Insel mit den gekühlten Speisen. Ein Highlight: Die Kalt/Warm-Platten, die wahlweise zum Kühlen, aber auch zum Wärmen genutzt werden können (unteres Bild).

der Gamatech AG aus Illnau projektiert und realisiert. Küchenchef Marco Stolz: «Bereits vor rund zehn Jahren hat die Gamatech AG den Cafeteria-Bereich neu gestaltet, auch in der Grossküche stammen verschiedene Komponenten der technischen Küchen-Infrastruktur von Gamatech. Nach fast 30 Jahren wurde es nun Zeit, auch das Mitarbeiterrestaurant teilweise neu zu gestalten. Klar, dass wir dabei wieder auf die Kompetenz der Spezialisten der Gamatech AG gesetzt haben.»

Von A bis Z eine Ansprechperson

Die Gamatech AG – das ist ein rund zehnköpfiges Team aus Mitarbeitenden, welche meist selbst über eine Kochausbildung verfügen, «damit wir die Bedürfnisse unserer Kunden nicht nur in der Theorie verstehen», betont Gamatech-Geschäftsführer Christian Kunz im Gespräch mit GOURMET: «Wir planen, lassen Geräte herstellen oder produzieren diese selbst nach Mass, bauen sie ein und übernehmen selbstverständlich auch den Service, sieben Tage die Woche, in der ganzen Schweiz. Dabei legen wir grossen Wert auf praxistaugliche und bewährte Arbeits- und Betriebsabläufe und auf höchste Produktequalität.»

Beim Mitarbeiterrestaurant des Zürcher RehaZentrums Wald ging es neben der Erneuerung vor allem auch um die Steigerung der Angebotsvielfalt und -flexibilität. Sous-Chef Roger Saurer: «Heute erwarten die Gäste eine grosse Frühstücksauswahl, abwechslungsreiche Mittagsmenus, kalte und warme Gerichte, Salate, Desserts, usw. Damit das alles ohne Warteschlangen verfügbar ist, haben wir einen durchdachten Free-Flow-Bereich realisieren lassen.»

Beim Ausarbeiten des Projekts trug Gamatech-Projektleiterin Bea Gantenbein auch der nahen Zukunft Rech-



Heimgastronomie



Die effiziente Geschirr-, Besteck- und Gläserausgabe ist im Free-Flow-Bereich integriert. Die zwei Tellerdispenser verfügen über eine Kapazität von je 150 Tellern.



nung: «Bei einem möglichen Neubau des Zürcher Reha-Zentrums Wald könnte ein Umzug problemlos realisiert werden. Damit alles mitgenommen werden kann, haben wir auf mobile Elemente mit Granitabdeckung und farblich wählbaren Verkleidungen gesetzt», erklärt Projektleiterin Bea Gantenbein gegenüber GOURMET.

Der neue Free-Flow-Bereich ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ Fixes Buffetelement mit Tablett-, Trinkglas- und Besteckbehälter;
- ▶ Frontcooking-Center mit auswechselbaren Modulen: Induktionskochfeld mit zwei Kochfeldern, Pastakocher, Grillplatten sowie Fritteuse. Hier bereitet jeweils ein Koch Komponenten des Mittagsmenus oder zum Frühstück Spiegeleier, Speck usw. frisch zu;
- ▶ Zwei Tellerdispenser;
- ▶ Bain-Marie 4 x 1/1 GN für Gemüse, Beilagen usw.. Dank bündiger Abdeckung können hier morgens zum Beispiel auch Gipfeli platziert werden. Wird der Spuck- und Hustenschutz entfernt, steht das Element ausserdem als Bankettwagen bei Events und Banketten aller Art im Einsatz;
- ▶ Polyvalent nutzbare Kalt/Warm-Platten (Größen 1/1 GN und 2/1 GN) mit Temperaturen von minus 5 bis plus 120 Grad beispielsweise zum Warmhalten von Lasagne oder aber zum Kühlen von Desserts und kalten Gerichten.



Sämtliche Free-Flow-Anlagen sind im Hinblick auf eine mögliche Dislozierung des Zürcher RehaZentrums Wald in einen Neubau mobil und mit Rollen versehen.

Optimale Nachbetreuung

Innerhalb von zwei Wochen wurde das alte Buffet entfernt und das neue Free-Flow-Takeout implementiert. «Dann nehmen wir uns jeweils viel Zeit für die Instruktion», betont Projektleiterin Bea Gantenbein. «Tatsächlich hat alles von Anfang an optimal funktioniert», erinnert sich



Frontcooking «at its best»: Dank des neuen Free-Flow-Takeouts können die Gerichte und Speisen auch vor den Augen der Gäste frisch und A la minute zubereitet werden.

Küchenchef Marco Stolz: «Wir machten zur Eröffnung einen grossen Brunch, und alle waren begeistert von der neu gewonnenen Vielfalt und Flexibilität. Auch in den Folgemonaten hat sich das neue Free-Flow-Buffer absolut bewährt: Die Gäste sind glücklich über die grössere, frische Auswahl bei gleichzeitig kürzeren Wartezeiten.»

Begeistert zeigt sich Küchenchef Marco Stolz auch vom Service der Gamatech AG: «Wir können jederzeit anrufen und bekommen immer kompetente Unterstützung.» Ein

Kompliment, das Gamatech-Geschäftsführer Christian Kunz freut. «Für uns ist das Zürcher RehaZentrum Wald eine Herzensangelegenheit und ein veritables Musterbeispiel, um zu zeigen, dass wir die gesamte Palette an Küchen- und Buffeteinrichtungen anbieten und sinnvoll konfigurieren können — von den Küchen und Buffets für den Landgasthof und das urbane Gourmetrestaurant über die Hotellerie bis hin zur Heim- und Spitalgastronomie.»



Erfolgreiche Lieferant- und Vertrauenspartnerschaft (v.l.n.r.): Geschäftsführer Christian Kunz und Projektleiterin Bea Gantenbein von der Gamatech AG zusammen mit der Leiterin des Servicezentrums Anja Vuadens, Küchenchef Marco Stolz und Sous-Chef Roger Saurer vom Zürcher RehaZentrum Wald.

Mehr zum Thema

Zürcher RehaZentrum Wald
Faltigbergstrasse 7
8636 Wald
Tel. 055 256 61 11
info.wald@zhreha.ch
www.zuercherrehazentren.ch

Gamatech AG
Im Riet 7
8308 Illnau/Zürich
Tel. 052 346 24 27
info@gamatech.ch
www.gamatech.ch