

HOCHSCHULE LUZERN

MACHBARKEIT

GASTRONOMIE IM NEUBAU PERRON

RÖSSLIMATT, LUZERN



IM AUFTRAG VON

Hochschule Luzern
Finanzen & Services
Leander Meyer
Werftstrasse 4
6002 Luzern

IN ZUSAMMENARBEIT MIT
TILL HUGGLER

Version 1.0

14. Februar 2020 / H PLUS S Gastronomiefachplanung GmbH / UH

Inhalt

1	AUFTRAG.....	3
2	ZIEL- UND ZWECK DER VORLIEGENDEN ARBEIT	3
3	GRUNDLAGEN DER VORLIEGENDEN ARBEIT	3
4	ZIELE DER GASTRONOMIE	3
5	ECKPFEILER DER GASTRONOMIE.....	4
6	GRUNDSÄTZLICHES ZUM BETRIEB	4
7	PLANSKIZZEN 1:100 (ANHANG).....	5
8	KOSTENSCHÄTZUNG +/- 25 % (ANHANG).....	5
9	ANSCHLUSSWERTE-LISTE	5
10	RESTAURANT IM EG	6
11	COFFEE BAR IM EG.....	6
12	EAT YOUR OWN FOOD CORNER 5. OG.....	7
13	EVENT CATERING.....	7
14	GROSSKÜCHE	8
15	LOGISTIK	9

urban – zeitgemäss – gästeorientiert

1 AUFTRAG

H PLUS S Gastronomiefachplanung GmbH analysiert und überprüft im Auftrag der HSLU die Realisierungsmöglichkeiten der Verpflegungsorganisation im Neubau Perron gemäss Offerte vom 7.1.2020 in Form einer Vorstudie:

- Machbarkeit
- Raumbedarf und Betriebslogistik
- Grobkonzept Gastronomie
- Planskizzen 1:100
- Anschlusswerteliste anhand der Vorauswahl der Geräte
- Kostenschätzung +/- 25 %
- Besprechungen und Workshops

2 ZIEL- UND ZWECK DER VORLIEGENDEN ARBEIT

- Aufzeigen der Realisierungsmöglichkeiten in Bezug auf Verpflegung und Gastronomie
- Synchronisation der Erwartungen
- Schaffen von Grundlagen für die Ausschreibung der Gastronomiefachplanung

3 GRUNDLAGEN DER VORLIEGENDEN ARBEIT

- Arbeitssitzungen mit Leander Meyer und Till Hugger Winter 19/20
- Plangrundlagen und Korrespondenz Till Hugger – H PLUS S, Stand 4.2.2020
- **Die der Gastronomie zugeordneten m2 ermöglicht eine Produktion und Distribution von rund 500 Mahlzeiten pro Mittag. Diese Planungszahl bildet die Grundlage für alle folgenden Planungen und Konzeptionen im Bereich Gastronomie.**

4 ZIELE DER GASTRONOMIE

- Die Verpflegungsinfrastruktur soll eine zeit-, bedürfnis- und situationsgerechte Verpflegung der Studierenden, Dozierenden, Arbeitnehmenden und Besuchern ermöglichen.
- Die Gastronomie kann mit einem adäquaten Konzept und einer gewinnenden Dienstleistungsgestaltung einen nicht unwesentlichen Beitrag zu einer optimalen Lern- und Arbeits-Atmosphäre beitragen. Durch die Gastronomie werden die Belebung und der Austausch im Gebäude unterstützt.
- Das Verpflegungsangebot wird dezentral (Restaurant, Coffee Bar, Selbstversorger- und Event-Zone, Aula, Catering) angeboten, damit die vielseitigen Bedürfnisse abgedeckt werden können.
- Die künftigen Gastro-Betreiber müssen in der Lage sein, eine hochstehende Qualität zu einem dem Zielpublikum angemessenen Preis zu erbringen.

5 ECKPFEILER DER GASTRONOMIE

- Die verschiedenen Konzepte entsprechen einer urbanen, zeitgemässen und nachhaltigen Gastronomie ohne den old school-Charakter einer Mensa.
- Im Zentrum der Konzepte steht das Restaurant im Erdgeschoss, welches mittels Free-Flow System bewirtschaftet wird.
- Die Cofee Bar, welches ebenfalls im EG situiert ist, ergänzt das Restaurant angebotsmässig und wird räumlich und zeitlich autonom betrieben.
- Eat your own Food-Corner: Im 5. OG befindet sich die sogenannte Selbstversorger-Zone, wo sich die Gäste mit selber mitgebrachtem Essen verpflegen können. Eine aktive Bewirtschaftung mittels bereitstellen von konsumfertigen Lebensmitteln wird als Option betrachtet. Die Lebensmittel können auch extern (FelFel, Selecta, Uber Eats etc.) produziert und angeliefert werden oder durch den Hauptcaterer des Hauses gestellt werden.
- Event Catering: Anlässe und Bankette werden im Catering-System bewirtschaftet, sind zeitlich und räumlich grösstenteils unabhängig von der Hauptgastronomie und können an diversen Standorten im Gebäude stattfinden. Die Eventflächen befinden sich im Erdgeschoss (Foyer, Aula) und im 5. Stock.
- Zeitgemässe Logistik- und Kommunikationskonzepte wie z.B. per App bestellen und bezahlen, Self Check Out Kassen, Nutzen der digitalen Kanäle für Promotionen etc. optimieren die Personenströme während der rush hour.
- Die Bedien- und Öffnungszeiten sind den Bedürfnissen der Bildungsstätte angepasst.

6 GRUNDSÄTZLICHES ZUM BETRIEB

Längst haben Institutionen und Organisationen erkannt, dass gesunde Ernährung und Wohlbefinden einen hohen Einfluss auf die Produktivität und die Motivation für die tägliche Arbeit resp. den Lernprozess haben. Gerade die jungen Erwachsenen und die Studierenden haben gesellschaftliche und gastronomische Ansprüche an die heutige Verpflegung - entsprechend ausgedient hat das Bild der klassischen Mensa! Ein attraktives Restaurant trägt unter anderem zur Zufriedenheit, Leistungsbereitschaft, Engagement und Identifikation der Studierenden und Mitarbeitenden bei und gehört heute zum Standard einer zeitgemässen Bildungsinstitution. Die Planung der künftigen Gastronomie im Perron Gebäude ist darauf ausgerichtet, zukünftige Entwicklungen zu antizipieren und sich nicht ausschliesslich auf die heutigen Bedürfnisse zu stützen.

Der Gastraum dient nebst der Verpflegung insbesondere auch der Begegnung und der informellen Kontakte. Der Raum soll als Ort des Wohlbefindens empfunden werden, welcher kommunikative, kulinarische und visuelle Erlebnisse vermittelt. Die Identifikation mit einer "Kantine", welche der reinen Aufnahme von Nahrung dient, soll vermieden werden. Vielmehr soll ein schönes, neuzeitliches Restaurant entstehen, wo die Gäste sich ausruhen und verpflegen können. Für die Selbstversorger stehen genügend zusätzliche Sitzplätze sowie Mikrowellengeräte im 5. OG zur Verfügung.

Die Rahmenbedingungen wie Sauberkeit, Wohlgeruch, gute Belichtung, Sicht ins Freie und bequeme Möbel bieten optimale Voraussetzungen, um auch ausserhalb der Essenszeiten studentische Arbeitsplätze anzubieten. Die Möblierung soll unterschiedlich und flexibel einsetzbar sein, so dass nebst längeren Mittagstischen auch kleinere Einheiten für Co-Working möglich sind.

Die Räume im Foyer, Aula und im 5. OG sollen für spezielle Anlässe (Alumni-Events, Empfänge, Apéros, Feiern, Empfänge etc.) genutzt werden können.

Das Konzept sieht ein Free Flow Restaurant für die Mittagsverpflegung und eine Coffee Bar für die Ganztagesverpflegung vor. Die Mahlzeiten werden in einer eigenen Produktionsküche hergestellt und den Gästen über eine Free-Flow-Anlage (Mittageverpflegung) angeboten. Damit der Free Flow entlastet wird, sind Kaffeeprodukte und die weiteren Warmgetränke an der Coffee Bar im Selbstwahlprinzip oder bedient erhältlich. Während den Semesterferien kann eine POS auch ganz geschlossen werden, um den verminderten Frequenzen betriebswirtschaftlich begegnen zu können. Auswärtige Gäste sind willkommen, werden aber nicht aktiv beworben. Eine Aussenzone (Loggia) und Terrasse mit Sitzplätzen tragen im Sommer zusätzlich zur Beliebtheit des Restaurants und der Coffee Bar bei.

Die gastronomische Dienstleistung wird von einem externen Partner/Caterer eigenverantwortlich betrieben. Das genaue Mietmodell wird zu einem späteren Zeitpunkt mittels Betreiberausschreibung definiert werden. Flankierend im Gebäude werden weitere Anbieter von gastronomischen Leistungen eingemietet.

7 PLANSKIZZEN 1:100 (ANHANG)

Die erstellten Pläne 1:100 von UG, EG und 5. OG geben Auskunft über das Raumprogramm und die Betriebslogistik.

8 KOSTENSCHÄTZUNG +/- 25 % (ANHANG)

Die vorliegende Kostenschätzung basiert auf den Planskizzen und beziehen sich gemäss Schnittstellenpapier auf die aufgeführten Einrichtungen, welche für die Verpflegungsorganisation relevant sind.

9 ANSCHLUSSWERTE-LISTE (ANHANG)

Die im Anhang aufgeführte, approximative Anschlusswerte-Liste gibt für die HLKSE-Fachplanern Auskunft über die benötigten Medien und Leistungen.

10 RESTAURANT IM EG

- Betriebskategorie Fast casual restaurant
- Konzepttyp Free flow, bediente Theken, Selbstwahltheken
- Öffnungszeiten Durch HSLU zu definieren
- Kapazität 200 Sitzplätze indoor
Sitzplätze Outdoor sind noch zu definieren
- Essen 500 Transaktionen pro Mittag
- Servicekonzept bedient und Selbstwahl (grab&go)
- Inkasso bedient (bar/bargeldlos/badge) und self check out (bargeldlos/badge)
- Table top Mehrweggeschirr und -besteck bei Free flow
Einweggeschirr für take away
- Angebot Food Warme und kalte Speisen in zeitgemässer Präsentation
- Angebot Beverage Mineral- und Süssgetränke
Wasserstation
- Produktionstyp Produktion und Fertigung vor Ort
Einsatz von Convenience-Produkten aller Stufen

11 COFFEE BAR IM EG

Die Coffee Bar verfügt über einen Bereich, welcher mittels Self Service-Kaffeefollautomat das Bedürfnis für Kaffee ganztags abdeckt. Im hinteren, bedienten Bereich wird ein grösseres Spektrum an Kaffees oder Latte Art Mischgetränke auf Barista-Niveau angeboten.

- Betriebskategorie Fast casual Restaurant
- Konzepttyp Coffee Shop
- Öffnungszeiten Durch HSLU zu definieren
- Kapazität 100 Sitzplätze indoor
Sitzplätze Outdoor in der Loggia sind noch zu definieren
- Servicekonzept Barista-Bar bedient
- Inkasso bedient (bar/bargeldlos/badge) und self check out (bargeldlos/badge)
- Table top Mehrweggeschirr und -besteck
Einweggeschirr für take away und Selbstbedienung
- Angebot Food Frühstück, Backwaren süss/salzig, Sandwiches
- Angebot Beverage Mineral- und Süssgetränke
Warmgetränke ganzes Sortiment
- Produktionstyp Verkaufsfertige Produkte aus Produktion Küche
Einsatz von Convenience-Produkten aller Stufen

12 EAT YOUR OWN FOOD CORNER 5. OG

Im 5. OG befindet sich eine weitere gastronomisch genutzte Fläche, welche Elemente eines internen Mitbewerbers gegenüber dem Gastro-Angebot im EG aufweist. Auf der einen Seite können hier die sogenannten Selbstversorger ihre mitgebrachten Speisen und Produkte bei Bedarf erwärmen und konsumieren. Auf der anderen Seite hat es eine Fläche, welche für Anlässe und Events genutzt werden kann. Die Betriebsabläufe, Zuständigkeiten und der Kostenschlüssel im Bereich Bewirtschaftung, Reinigung und Unterhalt müssen noch definiert werden.

- Betriebskategorie Picknick-Zone
- Konzepttyp Selbstversorger, bring & eat your own Food
- Öffnungszeiten ganztags
- Kapazität 100 Sitzplätze
- Servicekonzept kein Service, Selbstverantwortung der Nutzer
- Table top Mehrweggeschirr und -besteck als Dienstleistung für die Nutzer

13 EVENT CATERING

Die Räume im Foyer, Aula und im 5. OG werden für spezielle Anlässe (Alumni-Events, Empfänge, Apéros, Feiern etc.) genutzt.

Die Bewirtschaftung erfolgt bei Bedarf mit mobilen Buffets, mit oder ohne Einsatz von Warmhalte- oder Kühltechnik. Die Events sind für die Aussenwahrnehmung des Veranstalters äusserst wichtig und müssen mit der gleichen Sorgfalt und Leidenschaft geplant und umgesetzt werden.

- Servicekonzept Flying Apéro, Flying Diner, serviert ab Buffet, bedient oder self service Sitzungs- und Pausenverpflegung

14 GROSSKÜCHE

Die hauseigene Produktionsküche versorgt sämtliche Gastronomiebereiche mit frischen und gesunden Speisen und Getränken. Die Küche wird als Frisch- und Mischküche konzipiert. Sämtliche Mahlzeiten werden unter Berücksichtigung des Convenience-Grades frisch und hygienisch einwandfrei zubereitet. Einzelne Komponenten werden im Cook&Chill-Verfahren hergestellt. Komponente, die durch ein Regenerationsverfahren deutlich an Qualität einbüßen, werden direkt auf den Servicezeitpunkt produziert. Lange Warmhaltezeiten zwischen Regeneriervorgang | Produktion und der Speisenausgabe sind zu vermeiden. Grundsätzlich werden bei Gemüse und Früchte hochwertige, frische Produkte verwendet.

Der Convenience-Grad liegt bei ca. 40% bis 65%. Infrastruktur und Technologien sind so eingesetzt, dass die Speisenproduktion zeitunabhängig getätigt werden kann. Die Infrastruktur und Küchenorganisation wird auf die Grundzubereitung von täglich ca. 500 Mittagmahlzeiten ausgelegt. Zusätzlich ist die Küchenbrigade zuständig für das Herstellen und Zubereiten von Verpflegungsangeboten für Events, Apéros, Sitzungs- und Seminar-service. Sämtliche Bereiche sind schwellenlos ausgebildet. Die Küchenorganisation entspricht der heutigen Lebensmittelgesetzgebung und deren Verordnung.

15 LOGISTIK

- **Warenanlieferung** Zufahrt mit LKW, Minimalhöhe 3.50 Meter
Direkte Erschliessung der primären Lagerfläche / vertikale Erschliessung der sekundären Lagerfläche über Lift
Die gesetzlichen Anforderungen bezüglich Warentransporte sind einzuhalten (Kühlkette, Einsatz von geschlossenen Gebinden)
Versorgungswege sollten nach Möglichkeit getrennt von Personenströme verlaufen und die Anzahl an Kreuzungen sind zu minimieren
- **Lieferkadenz** Je nach Produkt von täglich (Frischprodukte) bis wöchentlich (Getränke)
Anlieferungen ausserhalb der Öffnungs- und Betriebszeiten (während der Nachtruhe) müssen möglich sein
- **Entsorgung** Abfall getrennt nach Wertstoffen
Nassabfälle aus Küche und Abwaschküche werden verflüssigt und in einem Tanksystem im UG zwischengelagert, intervallmässig abgepumpt und abgeführt.
- **Geschirrkreislauf** Grossküche: zentral über Hauptabwaschküche
Restaurant: mittels Abräumwagen, zentral über Hauptabwaschküche
Coffee Bar: mittels Abräumwagen, zentral über Hauptabwaschküche, vor Ort befindet sich eine Abwaschmaschine für Kleinteile
Eat your own food Corner: kein maschineller Abwasch vorgesehen
Events: mittels Abräumwagen, zentral in der Hauptabwaschküche

Urs Hirschi
H PLUS S Gastronomiefachplanung GmbH