

Haute Cuisine

Nur wenige Stunden nachdem die Reinigungsequipe die blitzblanke Küche verlassen hat, zauberte die siebenköpfige Küchenmannschaft ihre Kreationen in dem neuen von Tageslicht durchfluteten Kochambiente. Dank einem klaren Konzept bestehen nun optimale Arbeitsabläufe und die eingesparte Zeit wird noch mehr in die Liebe zum Detail investiert. Modernste Kochgeräte beflügeln die Crew zu neuen Kreationen.



Und hinter den Kulissen stimmt's nun auch: Computerüberwachte Kälte, Energieersparnis dank Kälteanlagen mit Wärmerückgewinnung und weniger Emissionen dank dem Einbau von Schalldämpfern bei der Lüftung.

Und die vier Sterne über dem Eingang des Hotel Krone? Sie strahlen mit allen Beteiligten um die Wette und laden ein zu einem kulinarischen Erlebnis.

1.2007

Weitere Informationen:

Lüscher Gastro-Planung
Chaletweg 2
CH-4665 Oftringen
Fon +41- 62-797 38 71
Fax +41- 62-797 68 80
info@luescher-planung.ch
www.luescher-planung.ch

LÜSCHER
Gastro PLANUNG

Rekordverdächtig.

Der Fünfwochenumbau im Hotel Krone Unterstrass Zürich



Sie strahlen mit den blitzblanken Chromstahlflächen um die Wette. Herr Roger Jutzi, Direktor des Hotel Krone Unterstrass Zürich und der Generalplaner René Lüscher aus Oftringen. Grund für ihre Freude ist der gelungene Küchenumbau. In nur fünf Wochen wurde die alte Küche rausgerissen, massive Eingriffe an der Raumkonstruktion vorgenommen und die derzeit modernste Küche Zürichs installiert.



v.l.n.r Roger Jutzi, Direktor Hotel Krone Unterstrass in Zürich und René Lüscher von der Lüscher Gastroplanung.



LÜSCHER
Gastro PLANUNG

Architekturbüro für Gastronomieplanung und Generalplanung von Gastronomiebetrieben

Reportage: Hotel Krone Unterstrass Zürich



Spezialität Haustechnikplanung

Vom Gastronomiefachplaner wird erwartet, dass er für jeden Betrieb ein individuelles Konzept für den Um- oder Neubau der Grossküche vorlegt und die Umsetzung entsprechend begleitet und überwacht. Das Team der Lüscher Gastronomieplanung geht noch einen Schritt weiter. Denn die Erfahrung zeigt, dass mit dem Küchenumbau oft auch die Haustechnik aktualisiert werden muss – und zwar so, dass die Anschlüsse dort sind, wo sie hingehören und dass der Strom dort fliesst, wo er fließen darf. Auch bei der Krone Unterstrass galt es die Lüftung zu modernisieren, die Kühlräume zu erneuern und die Haus- und Elektrotechnik den neuen Gegebenheiten anzupassen. Bei einer derart kurzen Umbauzeit von nur fünf Wochen haben die ausgebildeten Spezialisten des Lüscher-Teams ihr Fachwissen eingebracht. Dieses Hand-in-Hand-Arbeiten eines einzigen Teams hat einen wichtigen Teil dazu beigetragen, dass die Haustechnik in den Bereichen Heizung/Lüftung, Sanitär, Elektro und gewerbliche Kältetechnik einwandfrei und auf die Anforderungen der neuen Küche abgestimmt funktionieren.

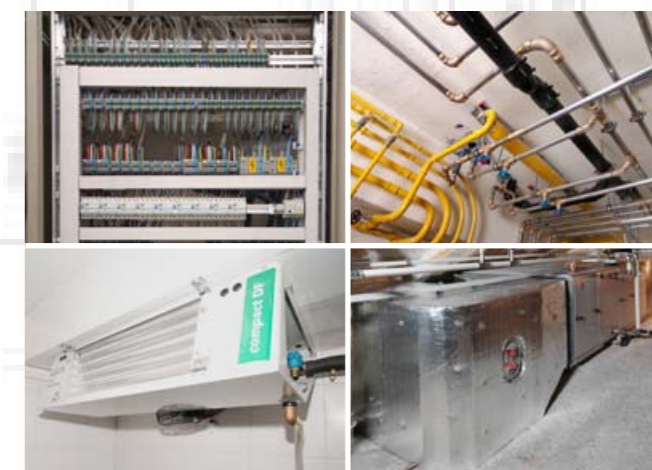
Das mit vier Sternen dekorierte, renommierte Zürcher Hotel Krone Unterstrass investierte 1.5 Mio Franken in eine topmoderne Küche. Bei laufendem Betrieb entstand in nur fünf Wochen Umbauzeit von Anfang Juli bis zur ersten Augustwoche eine Grossküche, die alle Ansprüche an effiziente Arbeitsabläufe und moderne Technik erfüllt. Der Hotelbetrieb wurde in dieser Zeit auf Garnibetrieb umgestellt.

Um ein Projekt dieser Grössenordnung termingerecht und möglichst ohne schlaflose Nächte zu realisieren, wählte die Direktion des Hotel Krone die Lüscher Gastroplanung aus. Offtringen als Generalplaner für die Verwirklichung ihrer Träume.

Power & Perfektion

Auf den Tag genau fünf Wochen nachdem die Handwerker die ersten der teilweise über 30 Jahre alten Installationen herausgerissen haben, muss die Küche wieder voll funktionsfähig sein. Das bedeutet an Spizentagen bis zu 500 Gerichte. Im Rahmen dieser klaren Vorgabe galt es die alte Küche herauszureissen, Arbeitsabläufe behindernde Betonpfeiler zu demontieren, die Statik abzusichern, die Lüftung zu modernisieren, die Kühlräume zu erneuern, Haus- und Elektrotechnik den neuen Gegebenheiten anzupassen, die neue Küche mit Geräten zu installieren und last but not least Endreinigung und Schulung der Küchenmannschaft. Damit am Ende nicht

nur alles dort steht wo es sein muss, sondern auch noch funktioniert, braucht es ein echtes Powerplay aller Beteiligten. Zwanzig Unternehmungen mit ihren Handwerkern bevölkerten die Baustelle und taten es den fleissigen Ameisen gleich. Dieser Einsatzwille war einer der Erfolgsfaktoren, meinte René Lüscher, der als verantwortlicher Generalplaner gleich selbst die Bauleitung übernahm. Denn ein Projekt dieser Grössenordnung durchzuziehen verlangt eine perfekte Vorbereitung, damit jeder weiss, was, wann zu tun ist. Diese Vorbereitung und die einwandfreie Planung der einzelnen Schritte nahm mehr Zeit in Anspruch als die Umbauzeit von fünf Wochen. Dank der Präsenz auf der Baustelle und laufender Kommunikation zwischen den Firmen gelang es, auch unvorhersehbare Probleme rasch zu lösen ohne den Terminplan zu gefährden.



LÜSCHER
Gastro **PLANUNG**