

Umbau des Bergrestaurants RIGIS Berggenuss auf der Rigistaffel/LU

Gastronomieplanung auf hohem Niveau

Frische Atmosphäre, neuste Technik, optimierte innerbetriebliche Abläufe und bessere Raumnutzung: Der Umbau des Bergrestaurants mit Gästezimmern RIGIS Berggenuss dauert dreieinhalb Monate und beschäftigt ca. 25 Unternehmen.

RIGIS Berggenuss liegt auf 1604 m Höhe, direkt auf der Rigistaffel. Es bietet einen wunderschönen Ausblick auf den Vierwaldstättersee und auf die schneebedeckten Alpengipfel. Zielsetzung des Umbaus ist eine Aufwertung des gesamten Gebäudes. Die Räume sollen moderner und heller werden. Gewünscht wird eine Infrastruktur auf dem neusten technischen Stand und bessere Voraussetzungen für effiziente Arbeitsabläufe.

Das Haus verstehen

René Lüscher, Inhaber der Lüscher Gastroplanung: «Bei einem solchen Projekt nehmen wir vor der Planung den Charakter des Hauses völlig in uns auf. Wir denken wie Köche, fühlen wie das Servicepersonal, rechnen wie der Inhaber und loten



die baulichen Eigenheiten des Gesamtbaus bis ins Detail aus. Die Summe dieser Gesichtspunkte fließt dann in die Planungsgrundlagen ein.»

Vorteile, die sich rechnen lassen

Es ist diese gründliche Vorgehensweise, die dem Kunden die echten Vorteile verschafft: Wie drei neu erschlossene Gästezimmer, weil durch kluge



RIGIS Berggenuss

RIGIS AG

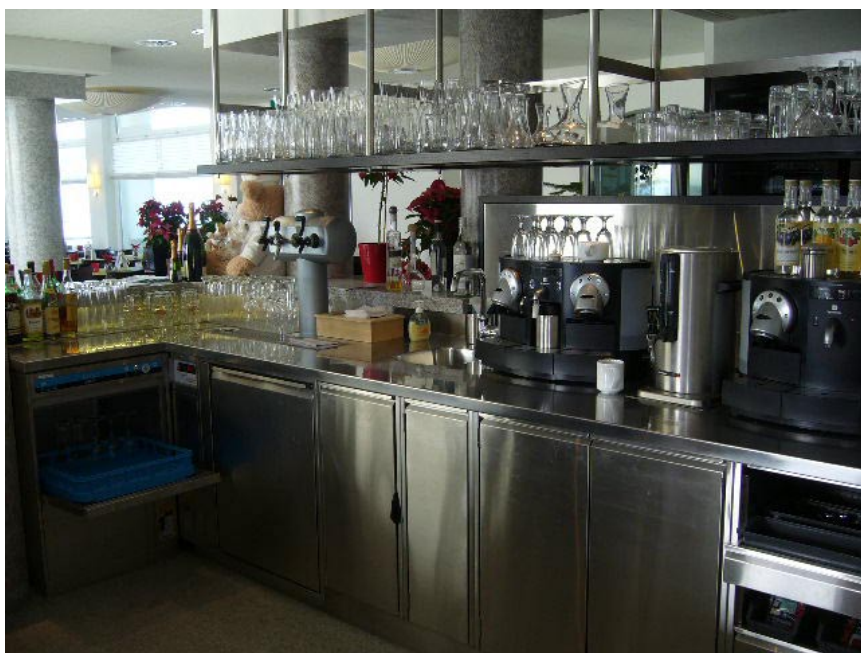
CH-6410 Rigi-Staffel

Tel. +41 (0)41 855 02 05

Fax +41 (0)41 855 49 29

post@rigis-berggenuss.ch

www.rigis-berggenuss.ch



Planung zusätzlich Raum für einen Verbindungsgang geschaffen werden kann. Eine neu angelegte Treppe in der Küche und ein Personenlift verbinden das Erdgeschoss mit dem ersten und zweiten Untergeschoss, was die Arbeitswege des Personals erheblich reduziert. Zudem lädt im ersten Untergeschoss eine moderne und gemütliche Lounge zum Verweilen und im zweiten eine neue Pizzeria zum Geniessen ein.

Modernste Technik

In der Umbauphase wird die ganze Küche buchstäblich ausgehöhlt und unter Berücksichtigung der optimalen Küchenprozesse auf den neusten

technischen Stand getrimmt. Alle Lager und Kühlräume werden im ersten Untergeschoss zentralisiert. Die gesamte Haustechnik kann im eigenen Technikraum gesteuert und gewartet werden: Heizung, Lüftung, Klima und Elektrik, inklusive Wärmerückgewinnung.

Heller, gemütlicher Gastbereich

Im Zentrum all dieser Arbeiten steht natürlich der Gast. In allen Restaurationsbetrieben und Gästezimmern werden neue Fenster eingesetzt. Der auf sämtlichen Böden frisch verlegte Granit kommt ausgezeichnet zur Geltung. Die WC-Anlagen mit separatem Wickelraum erhalten ein modernes Design und einen. Schlussendlich wird die Anlieferungsrampe mit einer Überdachung wintersicher gemacht.

Der Gastro- und Generalplaner

Lüscher Gastroplanung mit Sitz in Oftringen wird bereits in zweiter Generation geführt. Das Team besteht aus erfahrenen Küchen-, Elektro-, HKL- und Bauplanern. Die Spezialisten wissen genau, wie ein Gastronomiebetrieb funktioniert, kennen die neusten Küchen-, Koch- und Apparatetechniken und sind auch mit den Vorschriften für das Bauen und Betreiben von Verpflegungseinrichtungen bestens vertraut. Die Zielsetzung jedes Auftrags ist es, die spezifischen Anforderungen und Eigenheiten dieses besonderen Unternehmens zu erfüllen.



LÜSCHER Gastro PLANUNG

Lüscher Gastroplanung

Chaletweg 2

CH-4665 Oftringen

Tek. +41 (0)62 797 38 71

Fax +41 (0)62 797 68 80

info@luescher-planung.ch

www.luescher-planung.ch