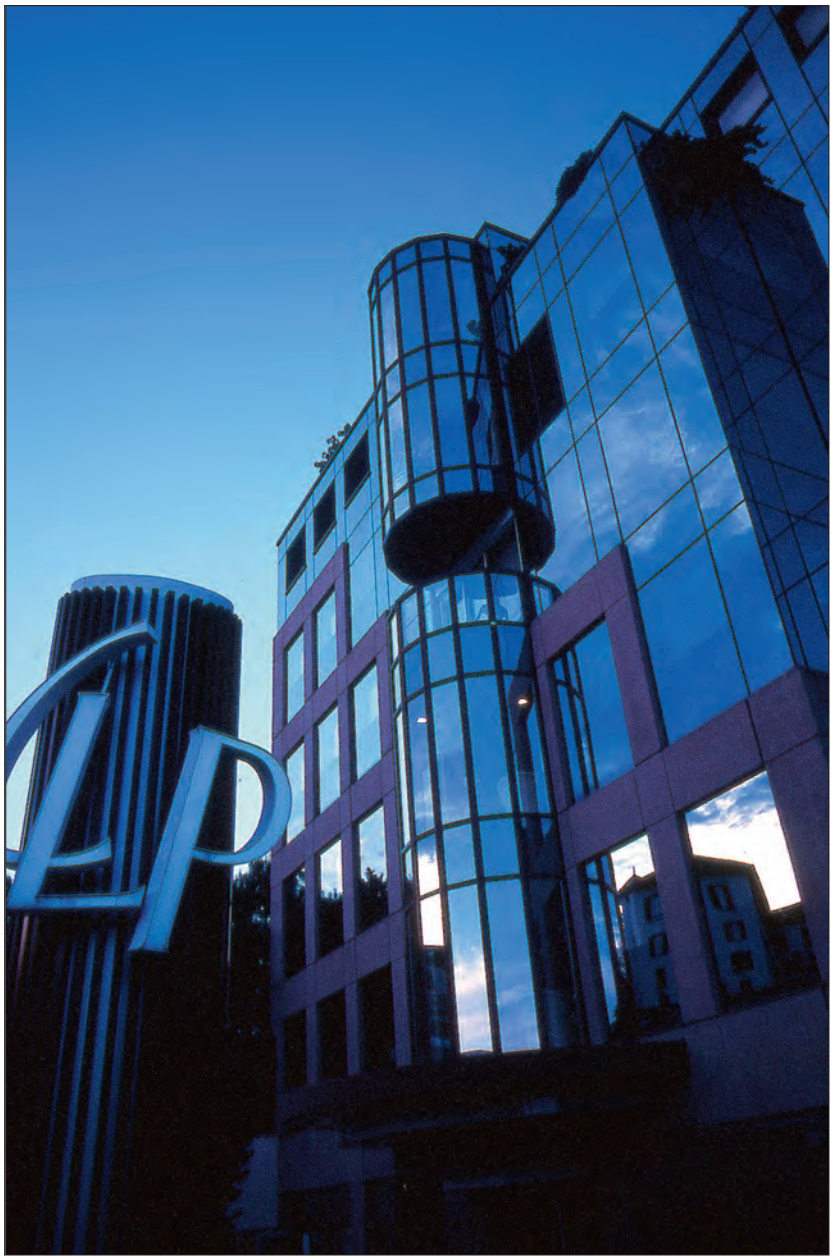
Impressionen von der weltweit renommierten «Clinique La Prairie» in Clarens-Montreux.

Gastronomie und Speiseverteilung in der «Clinique La Prairie», Clarens-Montreux:

Die Top-Gastronomie in der weltberühmten Schönheitsklinik

Die Frischzellen-Therapie hat die «Clinique La Prairie» in der ganzen Welt berühmt gemacht. Die Reichen und Schönen, die Prominenten und Grössen aus allen Teilen der Gesellschaft finden sich hier regelmässig ein, um sich zu erholen, um auszuspannen und um sich zu behandeln. Dem hohen Standing der «Clinique La Prairie» entsprechend steht auch die Gastronomie auf einem Top-Niveau. Gastronomie und Speiseverteilung stehen unter der Leitung von Jean-Bernard Muraro.

Von Chefredaktor René Frech



Sie ist der «Best European Medical Spa» — die weltberühmte «Medical Spa»-Oase «Clinique La Prairie» in Clarens-Montreux, in welcher die grossen Stars der Welt ein- und ausgehen. Ihre Erfolgsgeschichte liest sich denn auch wie ein Märchen: Begonnen hatte alles vor 77 Jahren, als Professor Paul Niehans seine Frischzellen-Therapie entdeckte und entwickelte. Auf ihr — und vor allem auch auf deren Optimierung und Perfektionierung — basiert nach wie vor der globale Erfolg der «Clinique La Prairie», die vor zwei Jahren das 75-Jahr-Jubiläum der Frischzellen-Therapie feiern konnte.
Armin Mattli und sein Sohn Gregor Mattli leiten als Mitglieder der Eigentümer-Familie die strategischen und unternehmerischen Geschicke der «Clinique La Prairie». Aus der ehemaligen Kleinklinik mit zwölf Mitarbeitenden ist in mehr als drei Dezennien ein weltweit höchst renommiertes Unternehmen mit 200 Mitarbeitenden und einem Netzwerk von über 60 spezialisierten Aerzten und Spezialisten entstanden.
Der medizinisch gestützte Wellness- und Beauty-Komplex an idyllisch leicht erhöhter Lage in Clarens-Montreux besteht aus einer grosszügigen Parkanlage mit einem schlossartigen Gebäude aus dem 17. Jahrhundert, mit einer Résidence, dem modern konzipierten «Medical Center» und dem vor zwei Jahren eröffneten Spa und Thalasso-Therapie-Center.

Revitalisierung durch Frischzellen

Die «Clinique La Prairie» bietet in den

Der Frühstücksservice für die Gäste und Patienten erfolgt ausnahmslos auf den Gästezimmern und -Suiten. Daneben dient die Induktionslösung dem gepflegten Mittags- und Abendservice. Chef de Cuisine Jean-Bernard Muraro ist mit der Logistik und Technik der Schmalz Distributions-Systeme AG sehr zufrieden.

verschiedenen Gebäuden rund 70 Gästezimmer und Suiten an, die im Durchschnitt zu 80 Prozent belegt sind. In erster Linie frequentieren die Patienten und Gäste die «Clinique La Prairie» zur Revitalisierung und zur Kur mit der legendären Frischzellen-Therapie.

Die «Clinique La Prairie» ist aber auch ein Zentrum für medizinisch gestützte Wellness, für sämtliche medizinischen Disziplinen (ausser Hirn- und Herzoperationen), für die Schönheitschirurgie und andere chirurgische Eingriffe.

Die «Clinique La Prairie» legt angesichts ihrer internationalen und sehr anspruchsvollen Klientele grossen Wert auf absolute Diskretion und Vertraulichkeit. Die Frischzellen-Therapie führt im übrigen dazu, dass viele Gäste über die Jahre hinweg zu eigentlichen Stammgästen geworden sind.

Top-Gastronomie in der «Clinique La Prairie»

Die «Clinique La Prairie» wird auf höchstem Fünfstern-Luxushotellerie-Niveau betrieben. Auch die unter der Leitung von Chef de Cuisine Jean-Bernard Muraro agierende Gourmet-Küche steht ganz im Zeichen von exquisitem und gesundem Genuss (ohne Reue).

Die Gastronomie — ob im hauseigenen Restaurant oder aber beim Zimmer-Service — wird auf dem Niveau einer überdurchschnittlichen individuellen A la Carte- und Gourmet-Küche geführt.

Für die Gäste, die mittags und abends im Restaurant der «Clinique La Prairie» essen, werden individuell und massgeschneiderte Menu-Gänge auf erlesenem Porzellan von Seltmann Weiden und in attraktiver Präsentation serviert.

Induktion und Innovation in der «Clinique La Prairie»

Mit dem Ausbau der «Clinique La Prairie» und dem Neubau der Küche musste aufgrund der Transportwege das Verpflegungskonzept neu überdacht werden. Es galt, heisses Essen neben knackig frischen Salaten und Kaltspeisen in «La Prairie»-Qualität von der Küche zum Gast zu transportieren und während den von der «Clinique La Prairie» angebotenen Essenszeiten über rund zwei Stunden die Temperaturen der Warmspeisen als auch der Kaltspeisen zu garantieren. Zudem sollte das Tablett mittels Stoff-Set komplett abgedeckt sein.

Chef de Cuisine Jean-Bernard Muraro und Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG, dokumentieren im Bild ihre vertrauensvolle Partnerschaft in Sachen Speiseverteilung auf höchstem Niveau.

Zu berücksichtigen galt es dabei auch die unterschiedlichen Grössen der Transportlifte in den bereits bestehenden Gebäudeteilen wie z.B. im «Château» oder in der «Résidence». Mittels der Lifte sollten die Tablettwagen zu den Stationsoffices befördert werden können.
Dieses Ansforderungsprofil wurde von der «Clinique La Prairie» bewusst der Schmalz Distributions-Systeme AG gestellt. In Zusammenarbeit mit der Firma Seltmann Porzellan in Deutschland konnte der «Clinique La Prairie» ein hinsichtlich der Induktionstechnik und des Porzellans einzigartiges und neues Konzept präsentiert werden.
Bewusst wurde ein Speisenverteilsystem nach dem «Cook& Serve»-Prinzip gewählt. In Zusammenarbeit mit der «Clinique La Prairie» wurde das Speisenverteilsystem bis ins kleinste Detail durchgesprochen und auf die Bedürfnisse und Liftgrössen kundenspezifisch entwickelt und realisiert.

Komplettsystem aus einer Hand

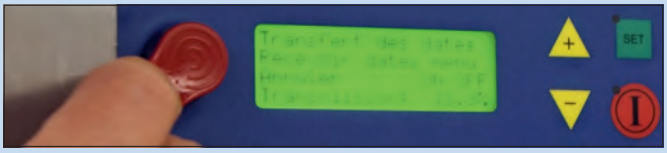
Mittels acht Induktionswagen in drei verschiedenen Modellgrössen, die erstmalig mit separatem Kühlfach für die Kaltspeisen ausgerüstet sind (inkl. zugehörigem und seitens der «Clinique La Prairie» ausgewähltem Porzellan für den Speisesaal und für die Patientenverpflegung), konnten die Vorgaben der Klinik vollumfänglich erfüllt werden. Das Porzellan von Seltmann Weiden überzeugte mit Liniendekor und Logo aus Platin.
In der Küche werden die Induktionswagen mit heissen Speisen (von den kalten Speise-Komponenten getrennt) beladen. Auf den Stationen werden die Wagen an den Strom angeschlossen. Eine spezielle Software ermöglicht das Warmhalten der Speisen mittels Induktion auf optimaler und gleichmässiger Temperatur über den gewünschten langen Zeitraum hinweg, während die Kaltspeisen im nebenliegenden separaten Fach auf der eingestellten Temperatur mit aktiver Kühlung frischgehalten werden.

Service Après-vente

Durch eine jährliche Servizierung der Geräte durch das Werk wird die Werterhaltung und Zuverlässigkeit jederzeit sichergestellt.

Was macht die Schmalz-Induktionstechnik so einzigartig?

Die ständige Forschung und Entwicklung im Bereich der Induktionselektronik wird in enger Zusammenarbeit mit Fachhochschulen realisiert. Dies garantiert neuste Technologien und eine schnelle Umsetzung der Erkenntnisse in der Praxis. Bis zu vier Induktionsfelder pro Tablett können einzeln und individuell mittels zugehöriger Steuerung und dem Softwareprogramm «Menue-Manager» angesteuert werden und gehören zum heutigen Standard der Geräte. Diese Magnetspulen-Anordnung kommt oft in Altersresidenzen zur Anwendung, wo mehrere heisse Komponenten gleichzeitig auf dem Tablett serviert werden.



Die Steuerungsparameter der Schmalz-Speisetransportwagen lassen sich am Panel an der Front zentral und individuell ansteuern. So können die induktiv beheizten Stellflächen auf dem Tablett auf unterschiedlichen Temperatur-Niveaus beheizt und warmgehalten werden.

Eine weitere Innovation aus dem Hause Schmalz ist die Entwicklung von «Opti-temp»: Diese Revolution — als Hard- und Software ebenfalls Standard in allen Induktionselektroniken von Schmalz — garantiert (im Zusammenspiel mit eigens dazu entwickelter Porzellanbeschichtung von Seltmann) gleiche Temperaturen aller warmen Komponenten auch bei ungleicher Wagenbestückung mit Tabletts (europ.Pat.). In Bezug auf die Induktionstechnik steht der Name Schmalz für Innovationskraft, herausragendes technisches Knowhow und für einen entscheidenden Erfahrungsvorsprung, was in den Geräten voll zum Ausdruck kommt.

Technische Daten

Anzahl Wagen:

10 Tabletts EN	*1/1, EN Ω*	*Stk. 3*
12 Tabletts EN	*1/1, EN Ω*	*Stk. 2*
16 Tabletts EN	*1/1, EN Ω*	*Stk. 3*

Zu versorgende Gebäude:
Centre Medical, Château, Résidence
Geschirrteile Erstausrüstung *(Patienten/Gastronomie):*
14 000 Geschirrteile

Die Induktions-Speisetransportwagen von Schmalz sind in ihrem Innern in eine gekühlte und beheizbare Seite völlig getrennt. Die warmen Menu-Gänge werden auf den speziellen Tabletts induktiv aufgeheizt und bei 65 Grad C während zweier Stunden konstant warmgehalten. Auf dem Tablett (Bild oben) sind die induktiv beheizbaren Flächen ersichtlich. Europaweit patentiert ist die elektronische Temperatursteuerung, die dafür sorgt, dass die Temperatur der Gerichte stets gleich bleibt, ob nun die Speisetransportwagen vollständig oder bloss teilweise mit Tabletts bestückt sind.

Hohes Niveau im Zimmer-Service

Gleiches gilt für die Speiseverteilung beim Zimmer-Service in den Gäste- und Patientenzimmern und in den Suiten. Im Gegensatz zur üblichen Speiseverteilung in Kliniken wird in der «Clinique La Prairie» eine individuelle A la Carte-Gastronomie auf den Zimmern und Suiten aufgetragen, wobei die Verteilung der Menus auf der Basis eines effizienten und speditiven Speiseverteilsystems mit acht induktiv beheizbaren Speisetransportwagen der Schmalz Distributions-Systeme AG (Nidau) erfolgt.

Chef de Cuisine Jean-Bernard Muraro zu GOURMET: «Wir servieren das individuelle Frühstück ausschliesslich auf den Gästezimmern und -suiten im «Medical Center», im «Château» und in der «Résidence». Die drei Gebäude sind unterirdisch miteinander und mit dem Wellness- und Spa-Bereich, wo sich auch das Restaurant und unsere Küche befinden, verbunden.

Die Speisetransportwagen von Schmalz kommen bei uns vor allem für den individuellen Zimmerservice zum Einsatz. Die Speisetransportwagen sind zweigeteilt: Die eine Seite des Wagens kühlt Speisen wie Salate, Kaltsuppen und Desserts; die andere Seite des Wagens beheizt dank den Induktionsspulen die warmen Gerichte und Menu-Gänge wie beispielsweise warme Suppen, warme Vorspeisen und die Hauptspeisen — und dies bis zu zwei Stunden bei konstanter Temperatur von 65 Grad Celsius. Der Kalt- und Warmhaltebereich ist somit komplett getrennt, und die tatsächliche Temperaturkonstanz sorgt

Chef de Cuisine Jean-Bernard Muraro präsentiert zwei Hauptgerichte auf hohem Gourmet- und A la Carte-Niveau auf dem erlesenen Seltmann-Porzellan «Salzburg», das gemäss den Anweisungen der Schmalz AG für die induktive Beheizung speziell beschichtet ist.

dafür, dass die Kaltspeisen kühl bleiben und kühl serviert werden können, während die warmen Speisen ihre Temperatur während zwei Stunden halten können, ohne dass es irgendwie zu einem Austrocknen kommen würde.
Genial sind die Speisetransportwagen von Schmalz vor allem auch deshalb, weil die Temperaturkonstanz dank der patentierten Elektronik unter allen Umständen gewährleistet ist — ob die Wagen nun mit Voll- oder bloss mit einer Teilbestückung mit den Tabletts an ihre Bestimmungsorte gefahren werden.»

Patentierte Temperatursteuerung

Tatsächlich ist die europaweit patentierte Temperatursteuerung in den Schmalz-Speisetransportwagen einzigartig. Sie wurde von der Schmalz Distributions-Systeme AG in enger Zusammenarbeit mit der Fachhochschule in Biel entwickelt und realisiert.
Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG, zu GOURMET: «Pro Tablett können im übrigen vier verschiedene Induktionsspulen in den Tablettboden integriert werden, welche am Programmier-Panel an der Front der Speisetransportwagen individuell angesteuert werden können. So kann es vorkommen, dass für eine leichte warme Fischvorspeise eine andere Warmhalte-Temperatur angesteuert wird als für die Hauptspeise mit dem Hirschpfeffer und dem Rotkraut auf dem Teller.»

Fazit

Die Speisetransportwagen von Schmalz entstammen zu 100 Prozent aus der Eigenproduktion in Nidau. Auch die elektronische Steuerung ist eine firmeneigene Entwicklung und Produktion.
Die 14 000 Porzellan-Teile der Serie «Salzburg» für den Restaurant- und Zimmer-Service in der «Clinique La Prairie» stammen von der Porzellanfabrik Seltmann Weiden. Sie wurden mit einer von Beat Schmalz entwickelten individuellen Beschichtung versehen, die dafür sorgt, dass die induktive Beheizung und Warmhaltung der Speisen derart gleichmässig erfolgt, dass es auch bei längerer Beheizung zu keinem Anbrennen oder Antrocknen der Speisen kommt!

Die massgeschneiderten Speisetransportwagen von Schmalz werden in die Offices in den drei verschiedenen Gebäuden der «Clinique La Prairie» gebracht.

INFOS:

Clinique La Prairie
1815 Clarens-Montreux
Tel. 021/989 33 11
Fax 021/989 34 33
E-Mail: info@laprairie.ch
Internet: www.laprairie.ch

Schmalz Distributionsysteme AG
Hauptstrasse 92
2560 Nidau
Tel. 032/332 79 80
Fax 032/331 63 37
E-Mail: info@schmalzag.com
Internet: www.schmalzag.com