

Lausanne Palace & Spa:

Besseres Klima dank Induktionstechnologie in der Küche der «Brasserie Grand-Chêne»



Das Lausanne Palace & Spa ist in der Waadtländer Metropole eine veritable Institution, wo sich internationale und einheimische Gäste gleichermassen wohlfühlen. Dazu trägt nicht zuletzt die abwechslungsreiche und vielfältige Hotelgastronomie bei, welche unter der Aegide des mehrfach prämierten Executive Chefs Edgard Bovier ein beachtliches kulinarisches Niveau erreicht hat. Jetzt ist die Küche der beliebten hauseigenen «Brasserie Grand-Chêne» vollständig erneuert worden – unter anderem mit einer massgeschneiderten multifunktionalen Induktionsherdanlage der Menu System AG.

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser und zVg

In den glorreichen Jahren der Hotellerie, der «Belle Epoque», öffnete das Lausanne Palace im Jahre 1915 seine Tore. Stolz und hochragend steht es an der Rue de Grand-Chêne mitten in Lausanne und versprüht sein elegant-gediegenes Flair. Das Fünfsterne Superior-Hotel ist längst eine Institution in der Stadt und heisst nicht nur gekrönte Häupter und Celebrities aus aller Welt willkommen. Ganz im Gegenteil: Das Lausanne Palace & Spa legt grossen Wert darauf, ein Ort der Begegnung auch für Einheimische zu sein.

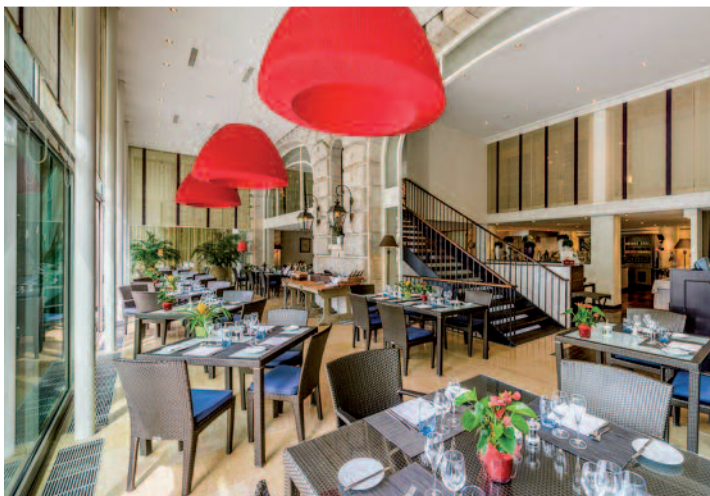
Eine Oase für Genuss und Gastfreundschaft

Das Wohlbefinden der Gäste steht an erster Stelle im Lausanne Palace & Spa. General Manager und Ausnahme-Hotelier Jean-Jacques Gauer (Ex-Gauer-Hotels, Ex-Hotel Schweizerhof Bern) hat in den 20 Jahren seines Wirkens in der Waadtländer Metropole das renommierte Hauses stetig weiterentwickelt und übergibt nun seinem Nachfolger Ivan Rivier eine ausgezeichnet positionierte Hotel-, Gastronomie- und Wellness-Unternehmung.

Die gesamte Hotel-Infrastruktur ist trotz des beeindruckenden Alters des Hauses alles andere als «in die Jahre gekommen». Die Hotelzimmer werden regelmässig und laufend renoviert und neu ausgestattet. Nur so kann der hohe Standard gehalten und dem Gast jederzeit ein Wohlfühl-Ambiente geboten werden.

140 Hotelzimmer in schlichtem Design – wovon 30 Suiten – und mit Blick auf den Genfersee und die





Impressionen von der vielfältigen und mit insgesamt 46 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Hotelgastronomie im Lausanne Palace & Spa: Das Restaurant

Alpen bieten eine behagliche Atmosphäre – und dies kombiniert mit modernster Technik. Wie auf Watte gebettet fühlt sich der Gast, welcher im Lausanne Palace & Spa übernachtet: Das Bettenkonzept ist durchdacht und berücksichtigt sowohl Ergonomie als auch Allergien. In Seide, Kaschmir und Schurwolle oder im flauschigen Bademantel gehüllt, lässt sich im Lausanne Palace & Spa Komfort und Gastfreundschaft geniessen.

«Die beste Wahl zum besten Preis»

So lautet das Credo im Lausanne Palace & Spa. Bester Service gehört ebenso dazu wie das einladende Interior Design. Die Mitarbeitenden identifizieren sich spürbar mit ihren Aufgaben. «So offen wir für unsere internationalen und einheimischen Gäste sind, so offen sind wir auch mit den Mitarbeitenden», betont Carole Delamuraz, Kommunikationsdirektorin des Lausanne Palace & Spa, gegenüber GOURMET

Die Palace-Gastronomie vereinigt 46 Gault Millau-Punkte auf sich

Neben dem Beherbergungs- und dem Wellness-, Spa-, Meeting- und Convention-Bereich zeichnet sich das

Lausanne Palace & Spa vor allem auch durch eine überdurchschnittliche Hotelgastronomie aus, welche die mediterran inspirierte Handschrift des mehrfach prämierten Kochkünstlers Edgard Bovier trägt. Die vier Restaurants im Lausanne Palace & Spa könnten unterschiedlicher nicht sein. Der Gast hat die Wahl zwischen vier kulinarischen Stilrichtungen – von den raffinierten mediterranen Gourmet-Kreationen bis hin zu den einfachen regionalen Spezialitäten und zu den klassischen Brasserie-Gerichten:

► Das Restaurant «La Table d'Edgard», ausgezeichnet mit einem Michelin Stern und 18 Gault Millau-Punkten, ist das kulinarische Flaggschiff des Hotels. Beeinflusst von der mediterranen Küche Frankreichs und Italiens zeichnen sich die kulinarischen Kreationen aus der Küche von Edgard Bovier durch Leichtigkeit und Bekömmlichkeit aus, mit Verzicht auf Butter- und Rahmsaucen. Einen direkten Einblick in die Küche und in die Dynamik einer Küchen-Brigade erhalten die Gäste an der exklusiven «Table d'hôte», wo sie die eigens vom Executive Chef höchstpersönlich komponierten Menus geniessen können.

► Das 14 GM-Punkte-Restaurant «Le Côté Jardin» hält, was es verspricht: Das lichtdurchflutete Restau-



«La Table d'Edgard» und das Restaurant «Le Côté Jardin» (linke Seite), das japanische Restaurant «Palace Sushi Zen» sowie die beliebte «Brasserie Grand-Chêne» (grosses Bild und rechte Seite).

rant mit Veranda und Panorama-Terrasse bietet mediterrane Atmosphäre und Gerichte. Sonntags zum Brunch oder unter der Woche beim reichhaltigen Frühstücksbuffet ist der Kontakt zum Küchenteam dank der teils offenen Küche sehr eng.

► Direkt aus Japan rekrutierte Kochkünstler servieren im «Palace Sushi Zen» frisch hergestellte Sushi und bieten klassische und innovative kulinarische Kreationen an. Die fernöstlichen Profis beherrschen ihr Metier bis ins kleinste Detail und ergänzen mit dem «Palace Sushi Zen» das vielfältige kulinarische Angebot des Hauses – und folgen auch dem Trend nach Take-away-Gerichten.

► Veritable Pariser Ambiance hingegen findet der Geniesser in der ebenfalls mit 14 GM-Punkten ausgezeichneten «Brasserie Grand-Chêne». Umgeben von einer Galerie und mit typischem Brasserie-Interieur blättert der Gast in der Menükarte «Gazette», welche mit Entrecôte Café de Paris, Moules et Frites oder Meeresfrüchte-Platten auftrumpft. Und an der Bar findet Platz, wer sich auf ein Bier oder einen Pernod verabredet.

Auch in der Brasserie können die Gäste die «Table d'hôte» erleben – direkt vor der Brasserie-Küche im

Untergeschoss. Hautnah kann hier beobachtet werden, wie Küchen-Brigade und Servicepersonal Hand in Hand arbeiten und was hinter den Kulissen eines Restaurants so alles geschehen muss, damit der Gast ein formidables Gericht serviert bekommt.

Der mediterran inspirierte Kochkünstler und Executive Chef Edgard Bovier verantwortet die Hotelgastronomie im Lausanne Palace & Spa: Die hoteleigenen Restaurants «La Table d'Edgard», «Le Côté Jardin» und die «Brasserie Grand-Chêne» vereinigen total 46 Gault Millau-Punkte auf sich.





Im Mittelpunkt der neuen Küche der «Brasserie Grand-Chêne» steht die massgeschneiderte und multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG.

Mehr Arbeitsqualität dank Induktionstechnologie

Das erweiterte kulinarische Angebot und die steigenden Gästefrequenzen erfordern jeweils Anpassungen in der gastronomischen und küchentechnischen Infrastruktur. In den altherwürdigen Mauern des Lausanne Palace & Spa besteht nicht unendlicher Raum, um sich auszuweiten. So wurde auf der bestehenden Fläche der Brasserie-Küche eine komplett neue Infrastruktur durch die Ginox SA (Chailly-Montreux) – gemeinsam mit den Hotel- und Küchenverantwortlichen und den Spezialisten der Menu System AG – geplant und im Sommer 2016 realisiert.

Die Zielsetzung der neuen Küchen-Infrastruktur bestand darin,

- ▶ die Qualität der kulinarischen Leistungen zu steigern,
- ▶ das Raum- und Arbeitsklima für die Küchen-Brigade zu verbessern
- ▶ sowie eine Steigerung der Produktivität bei gleichzeitiger Energieeinsparung auch in Hochfrequenzzeiten zu erreichen.

Dank professioneller Küchenplanung durch die Ginox SA und der Induktionstechnologie in der neuen Herdanlage der Menu System AG konnten diese Ziele weitgehend erreicht werden. Dabei stützte man sich im Lausanne Palace & Spa auf Empfehlungen beispielsweise des Hotels Beau-Rivage Palace in Lausanne-Ouchy oder der Auberge du Raisin in Cully, in deren Profi-Küchen ebenfalls multifunktionale und massge-

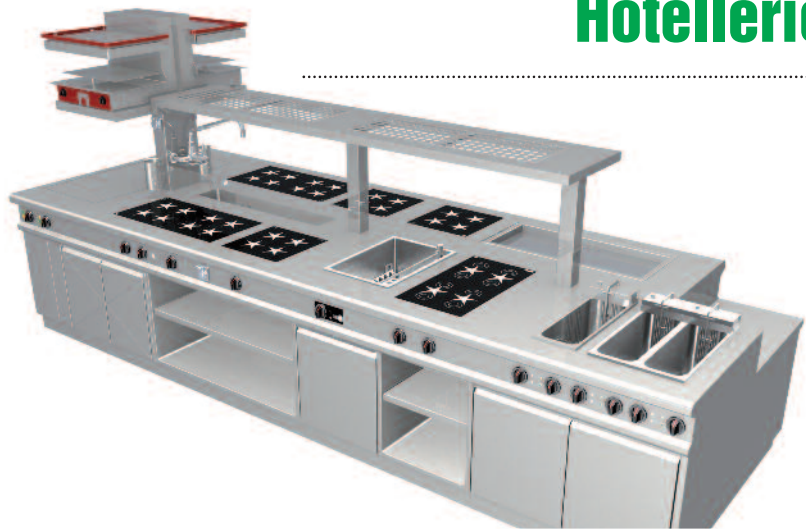
schneiderte Induktionsherdanlagen der Menu System AG im täglich fordernden Einsatz stehen.

Optimale Planung und Ausführung

Auf der Grundlage der minutiösen Planung der Küchen-Infrastruktur durch die Ginox SA erarbeitete Regionalverkaufsleiter Alain Brand von der Menu System AG mit seinem Team die detaillierte Konfiguration der neuen massgeschneiderten und multifunktionalen Induktionsherdanlage: «Gemeinsam definierten wir die Aussenmasse, die Funktionalitäten und die einzelnen in der Herdanlage integrierten Komponenten, um auf der zur Verfügung stehenden Fläche alles unterbringen zu können, was der anvisierten Produktivitätssteigerung und der Arbeitserleichterung dient.»

Die selbsttragende Herd-Konstruktion der Premium-Herd-Linie ist aus Chromnickel-Edelstahl 18/10 gefertigt. Die Herdoberfläche besteht aus einem einzigen Stück – eine optimale Voraussetzung für Hygiene und Sauberkeit. Die glatten, mit Feinschliff versehenen Oberflächen sind frei von jeglichen Schweißnähten und absolut hitzebeständig.

Dank den elektronisch gesteuerten Leistungsanpassungen der Induktionstechnologie besteht eine beachtliche Leistungsreserve von 50 Prozent, was die Störungsanfälligkeit der Induktionstechnologie minimiert und die Lebensdauer der Herdanlage markant verlängert.



Auf der linken Seite sind Bainmarie, Induktions-Multicooker und Doppel-Oeko-Salamander zu sehen. Auf der rechten Seite sind das Herd-Modell sowie die offene Pfannenablage und die Oelfiltrieranlage im Herdunterbau ersichtlich.

Die gesamte Herdanlage der Menu System AG misst 4250x1500 mm und ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ Flächendeckend beheizbare Induktionskochfelder unterschiedlicher Grösse und mit Kochleistungen von 9 bis 18 kW.
- ▶ Zwei Friteusen Valentine EVO2200 T und Valentine EVO200 T.
- ▶ Eine Hartchrom-Grillplatte, 6 kW.
- ▶ Ein Induktions-Multikocher 1/1 GN, 9 kW.
- ▶ Ein integriertes Bainmarie 6 x 1/6 GN mit automatischer Wassernachfüllung und mit permanenter Temperaturüberwachung von 30 bis 100 Grad C.
- ▶ Eine Warmhalteplatte mit zwei Heizzonen.
- ▶ Wärmeschränke mit Flügeltüren (einseitig bedienbar).
- ▶ Ein Schrank mit Flügeltüren zur Unterbringung der Ölfiltrieranlage der Friteusen.

Höhere Arbeitsplatzqualität, mehr Produktivität

Arnaud Hugon, Sous-Chef Exécutif des Cuisines, ist sehr zufrieden mit der neuen Küchenausstattung in der «Brasserie Grand-Chêne»: «Es geht zwar immer noch heiss zu und her in unserer Küche. Allerdings liegt dies jetzt viel weniger an der Hitzeabstrahlung der Herdanlage als an der gesteigerten Produktivität und Effizienz», erklärt er gegenüber GOURMET. Klar bemerkbar macht sich auch die Energie- und Zeiteinsparung, welche die Induktionstechnologie der Menu System AG mit sich bringt. Instruiert wurde die

Küchen-Brigade übrigens in der Roomservice-Küche des Lausanne Palace & Spa, welche bereits mit Induktionstechnologie-Geräten der Menu System AG ausgestattet ist!

gastronomia
Halle 36, Stand B081

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Sous-Chef Exécutive des Cuisines Arnaud Hugon (Zweiter von rechts) zusammen mit Regionalverkaufsleiter Alain Brand von der Menu System AG (Zweiter von links) und mit einem Teil seiner Küchen-Brigade.

