

Bauliche Details (Auszug aus dem Betriebskonzept)

A. Erweiterungsbau als zentrale Einheit

a. Zimmer

Im Erweiterungsbau werden 15 Zimmer speziell für Langzeitgäste realisiert. Die Zimmer weisen im Verhältnis zum jetzigen Hotelbereich einen grosszügigeren Ausbaustandard auf; dies betrifft vorab die Wohnfläche wie auch die Grösse der Nasszellen. Auf diese Weise wird die Rollstuhl-Manövrierfähigkeit erheblich verbessert. Die Zimmer verfügen über einen schwellenlos abgetrennten und geschützten Aussen-Loggiabereich.

b. Gastronomiebereich

Die zusätzlichen Zimmer erfordern einen Ausbau des Gastronomiebereiches um 30 bis 40 Plätze (Langzeitgäste und deren Besucher). In logistischer Hinsicht drängt sich ein separat bewirtschaftbarer Bereich auf, der räumlich vom bestehenden Speisesaal getrennt ist, aber von der gemeinsamen Küche bedient wird. Die hierfür erforderliche Fläche ist unter dem Aspekt des erhöhten Platzbedarfes – vorab für die Manövrierfähigkeit von Elektrorollstühlen – grosszügig zu halten.

c. Terrasse

In Anbetracht der traumhaften Lage des Zentrums wird im Erweiterungsbau auch ein Gastronomie teil im gedeckten und windgeschützten Aussenbereich mit ca. 20 Plätzen realisiert, der auch zum blossen Aufenthalt geeignet ist. Auch hier ist die erforderliche Fläche unter dem Aspekt des erhöhten Platzbedarfes – vorab für die Manövrierfähigkeit von Elektrorollstühlen – grosszügig zu halten.

d. Mehrzweckraum

Weiter wird angrenzend an den Gastronomiebereich (Pkt. 4.1.2) ein räumlich abgetrennter Mehrzweckraum für Anlässe (Seminare im Bereich Pflege, etc.) realisiert, der einen direkten Zugang auf die Terrasse ermöglicht.

e. Küche

Mit dem Erweiterungsbau eröffnet sich die Möglichkeit, den aktuell eher schwerfälligen Betriebsablauf (Küche → Office → Service) im Interesse unserer Gäste logistisch aufzuwerten. Die Küche wird vom Parterregeschoss auf die Geschossebene der Gastronomie verlegt. Dadurch können die Wege des Service-personals sowie – unter dem Aspekt der Warmhaltequalität – auch der servierten Speisen (bisher immer via Warenlift) verkürzt werden. Gleichzeitig werden auch die Kühl- und Lagerräume auf die Gastronomieebene verlegt.

f. Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt inskünftig via die im Erweiterungsbau realisierte Tiefgarage direkt ab Hinterbergstrasse. Diese Lösung entlastet den Haupteingangsbereich des Zentrums und den Umgebungsbereich der denkmal-geschützten Kapelle ganz erheblich (Reduktion der Fahrbewegungen), da keine hangseitigen Anlieferungen mit dem Gefahrenpotenzial der Rückwärtsmanövrierungen auf engem Raum notwendig sind. Hangseitig werden inskünftig nur noch (Behinderten-)Taxis und die Feuerwehr manövrieren.

Die Verlagerung der Anlieferung führt zudem zu einer erheblichen Aufwertung des öffentlichen Zugangs zum sog. spirituellen Gartenbereich (Kapelle, Stationenweg, Grotte).

B. Anpassungen im Haupthaus

a. Speisesaal

Der Speisesaal im Haupthaus wird neu resp. zusätzlich durch eine rollstuhlgängige Rampe erschlossen. Damit wird der aktuelle Engpass beim Speisesaal-erschliessenden Lift (Stau der wartenden Rollstühle vor dem Essen) entschärft und eröffnet zudem unter dem Aspekt der Sicherheit einen nicht Lift-gebundenen Fluchtweg.

b. WC-Anlagen

Infolge Realisierung der erwähnten Rampe fallen zwei WC-Anlagen weg (ein sehr kleines, nicht rollstuhlgängiges WC auf der Eingangsebene sowie ein rollstuhlgängiges WC auf der Ebene Speisesaal). Dies ist insofern kein Nachteil, da rollstuhl-gebundene Menschen erfahrungsgemäss meist die Behinderten-Toilette ihrer Zimmer benutzen und zudem im nahen Bettenhaus bereits bestehende sowie im Erweiterungsbau neu zu erstellende rollstuhlgängige WC-Anlagen frei zugänglich sind.

c. Therapie- und Atelierräume

Dank der Verlagerung der Küche auf die Ebene der Gastronomie wird dringend benötigte und sehr attraktive Fläche mit direktem, seeseitigem Zugang zur Gartenanlage frei; diese Fläche wird inskünftig vorab für Therapie- und Atelierräume (Mal-Therapie, etc.) genutzt. Weiter ermöglicht die frei werdende Fläche den dringend notwendigen Ausbau des Garderobenbereichs für die Mitarbeitenden.