



CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Oberkirch/Sursee:

Auf die Essenz kommt es an!

Im grössten Bildungs- und Seminarzentrum der Schweiz, dem Campus Sursee, treffen sich Fachleute aus allen Branchen und über alle Hierarchiestufen. Einer der Schwerpunkte des Campus Sursee liegt in der konzentrierten Wissensvermittlung für das Bauhauptgewerbe.

Text: Katia Corino, Fotos: Nicole Stadelmann und zVg

Wer nach Oberkirch in unmittelbarer Nachbarschaft zu Sursee auf das Areal des Campus Sursee fährt, taucht in ein eigenes kleines Universum ein. Weitläufig und offen, etagenförmig angeordnet, befinden sich die zahlreichen Gebäude am Fusse eines Hügels. Neben dem Zentralgebäude, zahlreichen Ausbildungsstätten, Hotel- und Unterkunftsgebäuden für Lernende des Campus Sursees sowie Sport- und Freizeitanlagen finden sich auf dem weitläufigen Campus Sursee weitere Bildungs- und Forschungsbetriebe der Baubranche.

Währschafte und bodenständige Küche, unkomplizierte Abläufe und einen schnellen Kaffee für den Energieschub zwischendurch sind gefragt. So wird auf dem Campus Sursee nebst der Essenz des Branchen-Wissens auch die Essenz des Kaffees kultiviert.

Die grosse Baustelle, wo ein überregionales Sportzentrum mit einer Dreifach-Sporthalle und einem 50 Meter-Hallenschwimmbad entsteht, fällt beinahe nicht auf. Ab 2018 heisst der Campus Sursee Sportler aller Stufen willkommen und bietet nebst Fitness- und Rehabilitationsmöglichkeiten eine zentrale Ausbildungs- und Trainingsstätte von Swiss Swimming und der Schweizerischen Lebensrettungs-Gesellschaft. Zu den bestehenden vier Restaurants «Piazza», «Mercato», «G10» und «Baulüt» wird ein weiteres Restaurant eröffnet, das mit einem sportgerechten, leicht-bekömmlichen kulinarischen Angebot aufwarten wird.



Impressionen vom Restaurant «Mercato» und von der Terrasse des Restaurants «Piazza». Im Restaurant «Mercato» stehen zwei leistungsstarke Kaffeevollautomaten «Cafitesse Excellence» der Repa AG Coffee Systems im Einsatz.

Bunt durchmischt

Der Campus Sursee ist nicht nur die zentrale Aus- und Weiterbildungsstätte für die Baubranche. Das vielfältige Seminarangebot lockt auch Gäste über alle Generationen, aus allen Branchen und Hierarchiestufen an. Für Tagesseminare, mehrtägige Workshops, Ausstellungen und vieles mehr stehen drei grosse, 24 mittelgrosse Seminarräume, 26 Gruppenräume, ein IT-Schulungsraum sowie diverse Werkstätten zur Verfügung.

Für Gäste, Lernende und Individualgäste stehen unter der Woche rund 350, an den Wochenenden sogar rund 550 Hotelzimmer und Unterkünfte in den Komfortstufen Premium, Standard und Budget bereit.

Restaurants für jeden Hunger und Geschmack

Die Gastronomie auf dem Campus Sursee ist äusserst vielfältig und facettenreich:

- Im Selbstwahl-Restaurant «Mercato» gehen täglich an die 600 Frühstücke und rund 1000 Mittagsmahlzeiten über die Theke. Mittags stehen im «Mercato» vier Menus zur Auswahl, die den jugendlichen Hunger der Lernenden des Bauhauptgewerbes stillen sollen. Wer es leichter mag, bedient sich am abwechslungsreichen Salatbuffet.
- Das Restaurant «Piazza» – das Bistro für zwischendurch – versorgt die Gäste in Pausen und zwischen-

durch mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Sandwiches sowie Süssgebäcken. Im lichtdurchfluteten Gasträum mit Blick ins Grüne oder auf der Sonnenterrasse lässt es sich wunderbar diskutieren, den Kopf durchlüften oder Zeitung lesen.

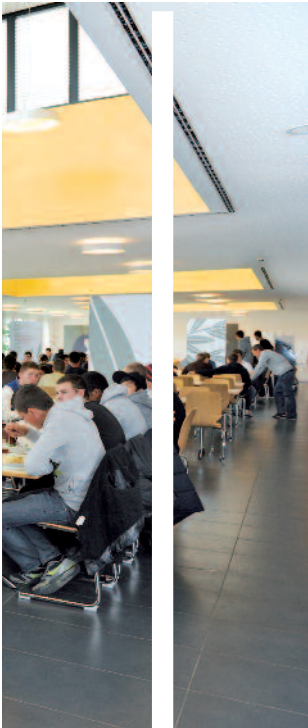
- Ein Bijou im Gastronomie-Bereich des Campus bildet das bediente Restaurant «Baulüüt»: Das Restaurant mit Bar und Lounge ist ein beliebter Treffpunkt für Geniesser – ob zum gemütlichen Abendessen mit Familie und Freunden oder zum Business-Lunch. Feine Grilladen vom Holzkohlegrill, Pasta-Spezialitäten und Fischgerichte stehen auf der Karte. Von schlichter Eleganz ist die Einrichtung, welche dank vielem Holz ein warmes Ambiente ausstrahlt.

Auf einen Kaffee

Während man sich nach einem Essen im «Baulüüt» oder mittags im «Mercato» für einen frischgebrühten Kaffee etwas mehr Zeit gönnt, muss es in den kurzen Pausen und gerade bei erhöhter Nachfrage schnell gehen. Nichtsdestotrotz muss der Kaffee hochwertig und von konstant hoher Qualität sein. Zu diesem Zweck stehen im Campus Sursee insgesamt fünf «Cafitesse»-Kaffeevollautomaten der Repa AG Coffee Systems in Betrieb. Beratung, Maschinen, Kaffee- und Milchkonzentrate sowie Service und Wartung stammen dabei aus einer Hand!

Grosse Nachfrage, schnell erfüllt

Thomas Hegnauer, Geschäftsführer des Seminarzentrums und Mitglied der Campus-Leitung, zu



Die Mitarbeitenden schätzen vor allem das einfache Handling der «Cafitesse»-Kaffeemaschinen. So können die Kaffee-Pack mit den Kaffee- und Milchkonzentraten mit einigen einfachen Handgriffen ausgewechselt werden.

GOURMET: «Die Kaffeesysteme von Repa entsprechen unseren Anforderungen an konstanter Kaffeequalität – und dies auch bei höchster Nachfrage.» Ueber 50 000 Kaffee-Produkte fliessen jährlich aus den fünf «Cafitesse»-Kaffeefullautomaten auf dem Campus Sursee.

Dabei stehen zwei Modellversionen der Repa AG Coffee Systems im Dauereinsatz – die «Cafitesse Excellence» und die «Cafitesse 400»:

- ▶ Zwei Kaffeemaschinen «Cafitesse Excellence» versorgen die Gäste im Restaurant «Mercato» zwischen den Essenszeiten mit den belebenden Getränken.
- ▶ Eine weitere «Cafitesse Excellence» sowie die «Cafitesse 400» sind in den Pausen-Ecken des Seminar-Bereichs in Betrieb.
- ▶ Die fünfte Kaffeemaschine ist für mobile Einsätze vorgesehen und kann bei Bedarf mit wenigen Hand-

griffen vom festen Wasseranschluss auf Wassertankversorgung umgestellt werden. Bei sämtlichen Geräten steht eine definierte und vorprogrammierte Auswahl an Kaffee- und Milchkombi-Getränken zur Verfügung.

Kaffeequalität ohne Abstriche

Die Repa AG Coffee Systems setzt mit ihrem «Cafitesse»-Kaffee-Konzept auf die Kaffee-Essenz im Kaffee-Pack: Die weltweit tätige Kaffeespezialistin und Repa-Partnerin Jacobs Douwe Egberts Professional röstet täglich sorgfältig ausgewählten Rohkaffee. Aus dem Röstkaffee und dem aufbereitetem Wasser wird ein sehr aromatisches Kaffee-Konzentrat, ohne jegliche Zusatzstoffe, zubereitet. Auch nach der Abfüllung in die mobilen Behälter und der Tiefkühlung behält es sein vollmundiges Aroma bei. Das tiefgefrorene Kaffee-Konzentrat weist eine lange Haltbarkeit auf,



Blick in den Pausenbereich des Seminarzentrums im Campus Sursee, wo die Kaffeefullautomaten «Cafitesse Excellence» und «Cafitesse 400» der Repa AG die Seminarteilnehmenden in ihren kurzen Pausen speditiv mit Kaffee-Spezialitäten versorgen.



wodurch es sich für den Einsatz in Unternehmen, Hotels, Seminarzentren und im Gesundheitssektor besonders gut eignet.

Das Kaffeekonzentrat wird im jeweiligen Betrieb aufgetaut und lässt sich mit wenigen Handgriffen in die «Cafitesse»-Kaffeemaschinen einsetzen. Zur Auswahl steht eine Vielzahl an Kaffeesorten und -mischungen – im Campus Sursee hat man sich für den «Cafitesse

Dark Excellence UTZ certified» aus 100 Prozent Arabica-Bohnen aus Mittelamerika und Brasilien entschieden. Diese Kaffeemischung mundet vor allem den männlichen Gästen auf dem Campus, welche einen starken Kaffee einem Kaffee/Milchmischgetränk vorziehen.

Doris Christen, Restaurantsleiterin in den Restaurants «Mercato» und «Piazza», ist von der einfachen Handhabung und Reinigung der Geräte begeistert: «Es braucht keine Schulung für die Bedienung und das Handling der Kaffeemaschinen, und auch die Reinigung ist so einstellbar, dass sie uns nicht während dem Hochbetrieb in die Quere kommt.» Ist die mobile «Cafitesse Excellence» mal nicht im Einsatz, kann ihr der angebrochene Kaffeekonzentrat-Behälter entnommen und in eine häufiger genutzte «Cafitesse»-Kaffeemaschine eingesetzt werden.

Die BRF Holding AG, Seon

Die BRF Holding AG mit Sitz in Seon ist ein Familienunternehmen und wurde durch Inhaber und Geschäftsführer Reto Burri gegründet. BRF steht bezeichnend für Burri Repa Fruchtsaft.

Zugehörige Firmen sind:

- ▶ Repa AG: Sie ist die Exklusiv-Partnerfirma der Jacobs Douwe Egberts Professional, ein Kaffeemarken-Joint Venture von Jacobs und Douwe Egberts, entstanden 2015. JDE Professional entwickelt u.a. das Kaffeesystem «Cafitesse».
- ▶ Fruchthof AG (seit 1. Juli 2016): Sie ist Partnerfirma der Zengo International B.V. Holland und Entwicklerin der Express-Fruchtsaftdispenser.

Ergänzung mit einem Fruchtsaft-System

Die Repa AG ist ein Unternehmen der BRF Holding AG, die am 1. Juli 2016 die Fruchthof AG (Rothrist) von der Rivella Gruppe übernommen hat. Die Fruchthof AG ist auf den Fruchtsaft- und Kaltgetränke-Offenausschank spezialisiert und Partnerin der Zengo



Blick ins Restaurant «Piazza», wo an den zwei Express-Fruchtsaftdispensern der Fruchthof AG Fruchtsäfte der Marke Michel bezogen werden können.



Getränke-Angebot aus den Express-Dispensern kann zudem auch durch stille Getränke wie Ice Tea oder Himbeersirup ergänzt werden.

Service von A bis Z

Beratung, Maschinen, Kaffee bzw. Fruchtsäfte und Kaltgetränke sowie Serviceleistungen meistern die Teams der Repa AG und der Fruchthof AG aus einer Hand. Diese hohe Flexibilität wird auch auf dem Campus Sursee äusserst geschätzt.

International B.V. in Holland. Reto Burri, Inhaber der BRF Holding AG, sieht optimale Synergien und einen Mehrnutzen für die Kunden von beiden Unternehmen: «Das Angebot der Fruchthof AG im Fruchtsaft- und Kaltgetränke-Offenausschank ist die optimale Ergänzung zum Heissgetränkeausschank der Repa AG. Unsere Kunden erhalten alles aus einer Hand, was einen deutlichen Mehrnutzen für die Kunden mit sich bringt.»

Express-Fruchtsaftdispenser

Im Campus Sursee sind die Express-Fruchtsaftdispenser der Fruchthof AG bereits erfolgreich in Betrieb. Den Gästen stehen in den Restaurants «Piazza» und «Mercato» Michel-Orangensaft Premium, Michel Bodyguard Fair Trade sowie Michel Orange Nectar zur Auswahl. Das System basiert auf einem ähnlichen Herstellungsprozess wie bei den Kaffeekonzentraten von Jacobs Douwe Egberts Professional: Den erntefrisch gepressten Früchten wird Wasser entzogen, wodurch ein Hochkonzentrat entsteht. Durch die Tiefkühlung der Konzentrate in den Behältern wird der Fruchtsaft ohne Zusatzstoffe länger haltbar und die Inhaltsstoffe bleiben so weitgehend erhalten. Das

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Thomas Hegnauer, Geschäftsführer des Seminarzentrums im Campus Sursee, Restaurantleiterin Doris Christen, Inhaber Reto Burri und Regionalverkaufsleiter Dieter Hähnel von der Repa AG Coffee Systems bzw. von der Fruchthof AG (Seon).

