



La vita è «Più» bella

Case Study, September 2022

«Hereinspaziert und wohlfühlen.» Nach diesem Motto baut die Bindella-Gruppe die Präsenz ihrer Marke «Più» weiter aus. Im Kanton Zug eröffnete sie ein weiteres Restaurant mit italienischer Küche in stilvollem Ambiente. Bindella stellt nicht nur an das Essen hohe Ansprüche, sondern auch an die verbauten Materialien und die Technik. pi-System integrierte im neuen Betrieb die gesamte Gebäudeautomation. Dadurch lassen sich Energiekosten senken. Und auch die Gäste fühlen sich im italienischen Ambiente mehr als wohl.

Ausgangslage

Der Duft des Pizzaofens lockt schon im Vorbeigehen auf einen Abstecher. Und wer schliesslich im neuen Restaurant «Più» in Zug einen Platz findet, der bleibt. Anfang Juni 2022 eröffnete das bekannte Gastronomie-Unternehmen Bindella in der einstigen Zuger Hauptpost ein weiteres italienisches Lokal. Neben Weinbau und -Handel betreibt die Gruppe über 40 oberklassige italienische Restaurants in der ganzen Schweiz.

Die Konkurrenz in der Gastronomie-Branche ist hart. Und der CO₂-Fussabdruck meist sehr hoch. Die Umstellung auf einen nachhaltigen Betrieb kann sich deshalb in zweifacher Hinsicht lohnen: Mehr Effizienz und geringere Betriebskosten. Deshalb beauftragte der Gastronomie-Profi pi-System, die Gebäudeautomation im Restaurant «Più» in Zug und an drei weiteren Bindella-Standorten zu ersetzen sowie die Steuerungen mit einer übergeordneten Leitebene zu verbinden. Die Anbindung weiterer Restaurants ist in Planung.

40 Restaurants – das ist eine stattliche Zahl. Deshalb war es für Jasmin Trüssel, Geschäftsleitung Innovation und Projekte Gastronomie, und für Philipp Betschart, Leitung Technischer Service Gastronomie bei Bindella Unternehmungen, besonders wichtig, ein übergeordnetes Leitsystem zu finden, das die Arbeit für die Bindella-Gruppe erleichtert: «Über das Leitsystem möchten wir jegliche Geräte, Wasser- und Energieverbräuche sowie sämtliche Alarmer verschiedener Standorte einfach und zentral überwachen und bearbeiten können», erklärt Philipp Betschart. Eine passende Gesamtlösung haben die beiden mit dem übergeordneten «saturn» Leitsystem von pi-System gefunden.

Die Vorteile

- Geringere Betriebs- & Energiekosten
- Energieverbräuche optimieren
- Präzise Raumklimaüberwachung
- Energie-Verbräuche zentral steuern
- Vernetzung von Fremdsystemen
- Störungen zentral managen



Restaurant «Più» in der ehemaligen Hauptpost, Zug



Innenbereich Restaurant «Più», Zug

Lösung

Das Herzstück im Restaurant «Più» ist die neue Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik (MSR). Sie bildet die Schaltzentrale der Gebäudetechnik und vernetzt verschiedene Fremdsysteme wie die gewerbliche Kälte, die Fettabscheider- und Enthärtungs-Anlage oder die Energie- und Wasserzähler zu einer intelligenten Systemlösung.

Über das neue «saturn» Leitsystem kann der interne Servicedienst Störungen zentral managen und sämtliche Systeme und Anlagen rund um die Uhr bedienen, steuern und überwachen. Philipp Betschart navigiert zum Betriebsstatus und zeigt den aktuellen Stromverbrauch und die Temperaturen in den Räumen und Kühlzellen. «Die Raum-Temperaturen und die damit verbundenen Energieverbräuche können wir so individuell regulieren und optimieren. Sogar Betriebsvergleiche innerhalb unserer Gruppe sind neu möglich», erzählt Philipp Betschart begeistert.

Bei einem Restaurantbesuch geht es längst nicht mehr allein um das Essen. Neben Kulinarik zählen auch die Optik und ein ansprechendes Ambiente. Jasmin Trüssel legte deshalb grossen Wert auf die verbauten Materialien und die Technik. Doch nicht jedes Gerät kann verdeckt werden. Das eine oder andere Feldgerät bleibt für den Restaurant-Besucher sichtbar. «Umso wichtiger sind zum Innenausbau passende Geräte», so Jasmin Trüssel. Und diese hat pi-System auch organisiert. Er zeigt stolz auf die fertig lackierten Feldgeräte, die sich harmonisch ins Raumkonzept einfügen.

Bei der Umsetzung gab es aber auch ein paar Hindernisse zu überwinden: «Die Einbindung des übergeord-

neten Leitsystems in unser Netzwerk und die Anzahl der MSR-Komponenten bzw. Schnittstellen mussten wir sorgfältig planen», bestätigt Philipp Betschart. Weiter galt es, die Steuerung so einzubauen, dass sie bedarfsgerecht funktioniert. «Nur so können Personal- und Betriebskosten reduziert und gleichzeitig den Gästen ein optimales Raumklima angeboten werden», betont Philipp Betschart.

Fazit

Zusammen mit Bindella und den beteiligten Planern hat pi-System ein Projekt für hohe Ansprüche realisiert. Und dabei den Grundstein für ein standortübergreifendes Leitsystem gelegt. «Die intelligente Gebäudeautomation überzeugt durch Funktion und Optik und sie läuft einwandfrei», berichtet Philipp Betschart erfreut. Auch bezüglich der Zusammenarbeit finden die Projektverantwortlichen nur lobende Worte: «Die Beratung und Betreuung vor und während des Projektes waren ausgezeichnet. Für messbare Erfolge ist es noch etwas zu früh; viele Optimierungsprozesse stehen aber in den Startlöchern.» Der Leiter Technischer Service Gastronomie verspricht sich einiges: Künftig sollen die Mitarbeitenden im Restaurant «Più» schneller auf Kundenwünsche eingehen und auf Störungen reagieren können. Auch wird es einfacher festzustellen, wo und wann Energie verbraucht wird, um entsprechende Verbesserungen vorzunehmen. Die Mitarbeitenden werden so entlastet, die Energieeffizienz verbessert, während der Gastgeber die Übersicht behält.

Das Restaurant ist an diesem Mittag wieder gut besetzt. Lebhaftes Ambiente, ein angenehmes Raumklima und Italianità kommen auf. Leckere Pizzas werden serviert. Im Hintergrund sorgt die Gebäudeautomation für ein optimales Raumklima. Die Gäste fühlen sich sichtlich wohl. Buon Appetito!

pi-system