



SEMINAR- UND KONFERENZANGEBOT 2021.1

HERZLICH WILLKOMMEN

Der Businesspark Sursee bietet Ihnen von Montag bis Freitag moderne Konferenz- und Seminarräume im Herzen der Zentralschweiz. Das Raumangebot verfügt über eine Top-Infrastruktur und hervorragende Akustik. Es richtet sich an Firmen, Verbände und Organisationen und eignet sich für Tagungen, Seminare und Workshops, wie auch für Konferenzen bis maximal 410 Personen.

Profitieren Sie von unseren technischen Einrichtungen, welche wir Ihren individuellen Wünschen anpassen können. Durch die zentrale Lage ist der Businesspark Sursee für den Individual- sowie mit dem öffentlichen Verkehr sehr gut erreichbar. Wir verfügen über mehrere Aussen-Parkplätze und das nahe gelegene Parkhaus Bahnhof-West liegt in Gehdistanz. Reisen Sie lieber bequem mit dem Zug an? Dann führt Sie ein Fussweg vom Bahnhof Sursee in 3 Minuten direkt zum Businesspark.

Unser Restaurant-Team der Stiftung Brändi Sursee verwöhnt Sie an Ihrem Anlass gerne mit kulinarischen Köstlichkeiten aller Art. Wenn Sie Ihren Aperitif oder Ihr Essen im Anschluss an Ihre Veranstaltung in unserem Restaurant Bison durchführen, entstehen keine zusätzlichen Mietkosten für das Restaurant.

Wir beraten Sie gerne!

Ihr Businesspark Veranstaltungsteam

BUSINESSPARK SURSEE
Konferenzen und Veranstaltungen
Allee 1A
Postfach
CH-6210 Sursee
Telefon +41 58 226 02 20
info@businesspark-sursee.ch

Frau Claudia Meyer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.



KONFERENZRÄUME

Raum	Fläche	Miete 1 Tag	Miete ½ Tag	Bestuhlung	Kapazität
Uno	150 m ²	640.00 CHF	440.00 CHF	U-Form (Standard) Konzert Seminar	32 Personen 112 Personen 60 Personen
Due	150 m ²	640.00 CHF	440.00 CHF	U-Form (Standard) Konzert Seminar	32 Personen 112 Personen 60 Personen
Tre	150 m ²	640.00 CHF	440.00 CHF	U-Form Konzert (Standard) Seminar	32 Personen 112 Personen 60 Personen
Piazza Mezzo (Due + Tre)	300 m ²	1750.00 CHF	1350.00 CHF	Konzert (Standard) Konzert mit Bühne Seminar (Standard) Seminar mit Bühne Bankett (Tische à 8 Personen) ohne Bühne mit Bühne	290 Personen 250 Personen 120 Personen 100 Personen 120 Personen 96 Personen
Piazza Grande (Uno, Due, Tre)	450 m ²	2400.00 CHF	1800.00 CHF	Konzert (Standard) Konzert mit Bühne Seminar (Standard) Seminar mit Bühne Bankett (Tische à 8 Personen) ohne Bühne mit Bühne	410 Personen 350 Personen 180 Personen 160 Personen 280 Personen 248 Personen

Bei Veranstaltungen mit Bühne oder komplexer Technik verkleinert sich die Raumgrösse entsprechend.

RAUM AUSSTATTUNG

(im Preis inbegriffen)

GRUNDAUSRÜSTUNG KONFERENZRÄUME UNO/DUE/TRE

Beamer und Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer, kostenloses WLAN, Garderobe.

GRUNDAUSRÜSTUNG PIAZZA GRANDE/ PIAZZA MEZZO

AV- Einrichtung, HD Beamer, Rednerpult, Mikrophon, Headset, DVD, Bühnenbeleuchtung, Vorschaumonitor, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer, kostenloses WLAN, Garderobe.

Zusätzliche AV-Technik auf Wunsch möglich. Beim Einsatz von AV-Technik ist die Anwesenheit eines Regie-Mitarbeitenden empfohlen (kostenpflichtig). Wir gewährleisten Ihnen damit eine professionelle Unterstützung bei Bild, Ton und Licht.

Die ½-Tagesmiete beinhaltet eine Nutzung von bis zu 5 Stunden (inkl. Catering), ab 5 Stunden wird die Tagesmiete verrechnet.

SEMINAR- UND GRUPPENRÄUME

Raum	Fläche	Miete 1 Tag	Miete ½ Tag	Bestuhlung	Kapazität
Sitzungszimmer A	49 m ²	240.00 CHF	190.00 CHF	Block (Standard) Seminar Konzert	26 Personen 30 Personen 56 Personen
Sitzungszimmer B	49 m ²	240.00 CHF	190.00 CHF	Block (Standard) Seminar Konzert	26 Personen 30 Personen 56 Personen
Sitzungszimmer D	50 m ²	240.00 CHF	190.00 CHF	Block (Standard) Seminar Konzert	22 Personen 30 Personen 50 Personen
Sitzungszimmer E	25 m ²	120.00 CHF	95.00 CHF	Block (Standard)	12 Personen
Sitzungszimmer Aria	73 m ²	340.00 CHF	250.00 CHF	Block (Standard) Seminar	30 Personen 36 Personen
Sitzungszimmer Terra	81 m ²	375.00 CHF	280.00 CHF	Block (Standard) Seminar	30 Personen 36 Personen

Die Sitzungszimmer Aria/Terra befinden sich im Zwischengeschoss. Die Räume A/B sind im 1. Obergeschoss und die Sitzungszimmer D/E im 2. Obergeschoss zu finden.

Die Gruppenräume im ersten und zweiten Obergeschoss sind nebeneinandergelegen und verfügen über je einen gemeinsamen Aufenthaltsbereich inkl. Garderobe vor den Räumen.

Die ½-Tagesmiete beinhaltet eine Nutzung von bis zu 5 Stunden (inkl. Catering), ab 5 Stunden wird die Tagesmiete verrechnet.

RAUMAUSSTATTUNG

(im Preis inbegriffen)

GRUNDAUSRÜSTUNG SITZUNGSZIMMER A/B/E
Flat Screen, kostenloses WLAN, Flipchart (Whiteboard)

GRUNDAUSRÜSTUNG SITZUNGSZIMMER D
Beamer und Leinwand, kostenloses WLAN, Flipchart (Whiteboard)

GRUNDAUSRÜSTUNG SITZUNGSZIMMER ARIA/TERRA
Flat Screen, kostenloses WLAN, Flipchart (Whiteboard), Garderobe

TECHNISCHE INFRASTRUKTUR

In Ergänzung zur Standardeinrichtung

PARK- UND SICHERHEITSDIENST

Parkdienst, pro einweisende Person	Auf Anfrage
Sicherheitsdienst	Auf Anfrage
Garderobe bewacht	Auf Anfrage

ZUSÄTZLICHE INFRASTRUKTUR UND DIENSTLEISTUNGEN

Mitarbeiter-/Regie-Einsatz (Technik) bei komplexem Einsatz von AV-Technik	Auf Anfrage	
Bühne Standard Standard-Grösse 6.0 m x 4.0 m Höheneinstellung 50 oder 60 cm im Piazza Grande/Piazza Mezzo	pauschal	400.00 CHF
Bühne Gross Maximal-Grösse 8.0 m x 4.0 m Höheneinstellung 50 oder 60 cm im Piazza Grande/Piazza Mezzo	pauschal	600.00 CHF
Einzelne Bühnenelemente 2.0 m x 1.0 m	pro Element	50.00 CHF
Doppelprojektoren (2 Beamer) möglich im Piazza Grande/Piazza Mezzo		Auf Anfrage
Moderatorenkoffer	pro Stück	10.00 CHF
Flipchart zusätzlich	pro Stück	10.00 CHF
Pinnwand zusätzlich	pro Stück	10.00 CHF
WLAN	personalisiert	kostenlos



GASTRONOMIE – TAGESPAUSCHALEN

Bis 50 Personen

Für die Gastronomie im Hause ist die Stiftung Brändi mit ihren Mitarbeitenden für Sie da. Das Restaurant Bison im Erdgeschoss bietet Ihnen in der Selbstbedienung eine reichhaltige Auswahl an verschiedenen Mittagsmenüs mit Fleisch-, Fisch- oder vegetarischem Angebot an sowie einem grossen frischen Salatbuffet. Für Ihre Gruppe reservieren wir gerne einen Tisch.

Für die Vor- und Nachmittagspause stellen wir Ihnen ab 20 Personen ein Pausenbuffet mit den aufgeführten Speisen und Getränken bereit. Bei einer kleineren Teilnehmerzahl offerieren wir die gleiche Auswahl über die Selbstbedienung. Ab 50 Personen stellen wir Ihnen gerne einen servierten Businesslunch zusammen. Wählen Sie aus unseren zahlreichen Menüvorschlägen.

Um die Hauptfrequenzzeiten im Restaurant zu umgehen, empfehlen wir, die Mittagspause um 11.15 Uhr oder ab 12.30 Uhr einzuplanen.

Pauschale	Inhalt		Preis pro Person
Bison 1 Ganzer Tag	Pause Vormittag	Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli/Brötli Tagesangebot Restaurant inkl. ½ l Pet + 1 Kaffee Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelschorle, Süssgebäck	48.50 CHF
	Mittagessen Pause Nachmittag		
		inkl. Mineralwasser im Raum inkl. Früchte im Raum	
Bison 2 ½ Tag mit Mittagessen	Pause Vormittag oder Pause Nachmittag	Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli/Brötli Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelschorle, Süssgebäck Tagesangebot Restaurant inkl. ½ l Pet + 1 Kaffee	34.50 CHF
	Mittagessen		
		inkl. Mineralwasser im Raum	
Bison 3 ½ Tag ohne Mittagessen	Pause Vormittag oder Pause Nachmittag	Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli/Brötli Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelschorle, Süssgebäck	13.50 CHF
		inkl. Mineralwasser im Raum	
Varianten	Früchte im Raum		+ 3.00 CHF
	Begrüssungskaffee	nur Kaffee	+ 4.00 CHF
	Begrüssungskaffee	Kaffee mit Gipfeli/Brötli	+ 6.00 CHF
	Begrüssungskaffee	Kaffee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli/Brötli	+ 9.50 CHF
	Tagesangebot	serviert	+ 7.00 CHF
	Tagesdessert extra	wenn nicht auf Tagesmenüplan	+ 3.00 CHF
	Ohne Mineralwasser	Bison 1 – 3	- 4.00 CHF
Ohne Früchte	Bison 1	- 3.00 CHF	

GASTRONOMIE – APERITIF

Wenn Sie nach Abschluss Ihrer Veranstaltung Ihre Gäste verwöhnen möchten, finden Sie in der nachfolgenden Apérobuffet-Auswahl sicher Ihren Favoriten.

Selbstverständlich ist es möglich, zwischen den einzelnen Vorschlägen blockweise Kalt, Warm oder Dessert zu tauschen.

Flying-Apéro	Kalt	Warm	Dessert
ZENTRALSCHWEIZ	Sbrinzmöckli und Rauchwurstädli Rauchforelle mit Preiselbeeren auf Crackern Gemüsesticks mit zweierlei Dip-Saucen Crostini mit Rohschinkentatar	Eglifilet Zuger Art Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Rösti Luzerner Chügelipastetli Äpler Magronen mit Apfelspalten	Caramelköppli Willisauer-Ringli Mousse Zuger Kirsch-Windbeutel
WESTSCHWEIZ	Geräucherter Lachs im Crêpesmantel Tomme vaudoise auf Fruchtebrot Entenleberpraline im Haselnussmantel Wrap mit Walliser Trockenfleisch und Cantadou	Wadtländer Saucisson mit Kartoffel-Lauchgemüse Cornettes mit Fleischragout Quiche mit Speck, Zwiebeln und Gruyère Omble chevalier (Seesaibling) auf Spinatrisotto	Crème brûlée Rotes Traubenmouse Apfel-Tarte
TESSIN	Mini-Bagel Vitello tonnato Bruschetta mit Tomate & Basilikum Antipasti Salat mit mariniertem Feta Tagliata di manzo mit Rucola-Crème	Luganighetta auf cremiger Polenta Mini Penne carbonara mit Pancetta Saltimbocca mit Safran-Risotto Kaninchenfilet auf mediterranem Gemüse	Tiramisu Panna cotta (saisonal mit Frucht) Cornetto mit Caramel-Mousse
FRÜHLING/SOMMER April bis August	Crostini mit Avocado und Rauchlachs Tomaten-Mozzarellaspießli mariniert Mini-Wrap mit gegrilltem Gemüse Kalbstatar auf Toast	Chäschüechli mit Frühlingszwiebeln und Schinken Spargelravioli mit Kerbel und getrockneten Cherrytomaten Egliknusperli mit Kräuter-Dip Schweinsfilet auf Erbsenpüree	Himbeercreme Erdbeer-Muffin Rhabarber-Mousse
HERBST/WINTER September bis März	Fruchtebrot mit Feigensenf und Brie Entenleberpraline im Haselnussmantel Mini-Bagel mit Roastbeef und Kräutercreme Rauchforellentatar auf Toast	Chäschüechli mit Zwiebeln und Speck Pilzrisotto mit Federkohl Rindsfiletwürfel auf Selleriepüree Hirsch-Entrecôte auf hausgemachtem Rotkohl	Bratapfelmousse Mandarinen Panna Cotta Rüeblichschnitte

PREISE FLYING-APÉRO

Variante	Inhalt	Preis pro Person
Apéro small	kalte Häppchen	12.50 CHF
Apéro medium	kalte und warme Häppchen	23.50 CHF
Apéro riche	kalte, warme Häppchen und Mini-Pâtisserie	34.50 CHF

APERITIF VARIANTEN

Variante	Inhalt	Preis pro Portion
Rauchwurst-Rädlì	(50 gr)	3.00 CHF
Sbrinzmöckli	(50 gr)	3.00 CHF
Gemüse-Crudités	mit verschiedenen Saucen (100 gr)	5.50 CHF
Marinierte Oliven	grün und schwarz (50 gr)	4.00 CHF
Hausgeröstete Mandeln	mit Curry oder Paprika (50 gr)	4.00 CHF
Hausgeröstete Cashewnüsse	mit orientalischen Gewürzen (50 gr)	4.00 CHF
Hausgemachte Grissini	mit Kräutern (40gr) mit Oliven (40gr) mit Parmesan (40gr) mit Dörrtomaten (40gr)	3.50 CHF 3.50 CHF 3.50 CHF 3.50 CHF
Pommes Chips Erdnüssli	Nature und Paprika (40 gr) gesalzen (50 gr)	4.00 CHF 4.00 CHF

Selbstverständlich ist es auch möglich, den Aperitif individuell zusammenzustellen. Dazu haben wir eine reiche Auswahl in unseren Bankettvorschlägen vorbereitet. Diese Unterlagen finden Sie im separatem Dokument „Bankettvorschläge Restaurant Bison“ oder lassen Sie sich von uns beraten.

SERVICE

Apéros werden ausschliesslich mit Service angeboten. Ab 30 Personen ist der Service im Preis inklusive. Anlässe mit weniger als 30 Personen und Personaleinsätze nach 00:00 Uhr werden nach Aufwand zu einem Stundensatz verrechnet.

Mitarbeiter	Preis pro Stunde
Fachpersonal Service	40.00 CHF
Fachpersonal Küche	40.00 CHF
Mitarbeiter	20.00 CHF

Örtlichkeiten für den Apéro nach Absprache

GASTRONOMIE – BUSINESSLUNCH ODER FESTLICHES NACHTESSEN

BUSINESSLUNCH AM MITTAG

Möchten Sie, dass Ihre Seminargäste beim Mittagessen vom Service am Tisch verwöhnt werden? Hierzu können wir Ihnen nachfolgende Varianten anbieten.

VARIANTE 1

Sie buchen die Tagespauschale Bison 1 oder 2. Wir servieren Ihnen das Tagesmenü gemäss Tagesangebot am Tisch. Eine entsprechende Vorbestellung ist zwingend notwendig. Die Kosten für den Service am Tisch berechnen wir mit zusätzlich 7.00 CHF pro Person.

VARIANTE 2

Sie wählen im Voraus aus unseren Bankettvorschlägen Ihre Favoriten aus. Wir reservieren Ihnen gerne einen Tisch und sind für den Service am Tisch besorgt. Als Preisbasis gelten die aufgeführten Preise aus unseren Bankettvorschlägen und von unserer Wein- & Getränkekarte. Allfällige Kaffeepausen am Vormittag oder Nachmittag berechnen wir mit 9.50 CHF pro Person.

NACHTESSEN FESTLICH

Möchten Sie Ihre Gäste im Anschluss an Ihre Veranstaltung oder zu einem Firmenanlass, einer Weihnachtsfeier usw. in unserem Restaurant Bison verwöhnen? Ab 50 Personen sind wir gerne bereit, unser Restaurant nach der offiziellen Betriebszeit für Sie zu öffnen und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

In unseren Bankettvorschlägen haben wir eine breite Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten zusammengestellt. Wählen Sie aus und treten Sie mit uns telefonisch oder per E-Mail in Kontakt oder Sie lassen sich bei uns im Restaurant persönlich beraten. Sie erreichen uns unter:

Telefon +41 58 226 06 85

E-Mail restaurant.bison@braendi.ch

Nachessen werden ausschliesslich in unserem Restaurant serviert, je nach Raum-Verfügbarkeit ist nach Absprache aber auch eine Kombination zwischen Konferenzräumen und Restaurant möglich. Bei schönem Wetter steht auf Wunsch unser Gartenrestaurant zur Verfügung (bis 160 Plätze). Je nach Bestuhlung hat unser Restaurant im Innenbereich eine Kapazität von 120 bis 220 Personen. Für die Räumlichkeiten des Restaurants und Gartenrestaurants wird kein Mietpreis erhoben.

Veranstaltungsschluss ist spätestens 24.00 Uhr. Musikeinlagen sind möglich, dies benötigt jedoch eine gemeinsame Absprache zwischen Veranstalter, Businesspark-Vermietung und dem Restaurant. Allfällige zusätzliche Mietkosten nach Absprache.

QUALITÄTSVERSPRECHEN GASTRONOMIE STIFTUNG BRÄNDI

Die Stiftung Brändi führt im Kanton Luzern drei Restaurants. Pro Tag werden insgesamt ca. 1'200 Menüs produziert. Die Gastronomie ist ein wichtiges Standbein der Stiftung Brändi, weil die Arbeits- und Ausbildungsplätze in Küchen und Restaurants von Menschen mit Behinderung sehr beliebt sind. Insgesamt arbeiten ca. 50 Personen in diesem Bereich.

REGIONALITÄT & SAISON

Die Stiftung Brändi hat im Kanton Luzern verschiedene Standorte. Deshalb kaufen wir unsere Produkte in dieser Region oder in der Schweiz ein. Saisonales Gemüse kommt, wenn immer möglich aus der eigenen Biogärtnerei in Baldegg. Unsere Menüs sind qualitativ hochwertig und abwechslungsreich. Das Angebot richten wir auf saisonale Produkte aus.

ETHIK

Wir engagieren uns für ein nachhaltiges Angebot und streben in allem was wir tun eine hohe Qualität an. Es ist uns wichtig, dass es den Tieren wohl ist, deshalb verwenden wir vorwiegend Fleisch aus der Schweiz oder aus dem nahen Ausland. Wenn wir Fische oder Meeresfrüchte einkaufen, halten wir uns an die Empfehlung des WWF.

UMWELT

Wir setzen uns für eine lebenswerte Umwelt ein, deshalb arbeiten wir mit wenigen Lieferanten zusammen. So können unnötige Fahrten vermieden und die Umweltbelastung reduziert werden.

Wir trennen unsere Abfälle umweltgerecht und sauber. Wir verzichten auf Waren die per Flugzeug transportiert werden. Wir achten darauf, dass wir möglichst Lebensmittel nicht verschwenden.

REKLAMATIONEN

Reklamationen nehmen wir ernst. Rückmeldungen helfen uns die Qualität unserer Leistungen zu verbessern. Wir wollen, dass Sie als Gast zufrieden sind und sich bei uns wohlfühlen.

MITARBEITER

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung in Teams zusammen. Unsere Gastroprofis engagieren sich für die berufliche gesellschaftliche und kulturelle Integration von Personen mit einer Beeinträchtigung. Wer bei uns arbeitet, kommt menschlich und fachlich weiter.

KUNDEN UND GESCHÄFTSPARTNER

Gegenüber Kunden, Geschäfts- und Vertragspartnern verhalten wir uns fair. Mit Berufs- und Branchenkollegen arbeiten wir konstruktiv zusammen. Wir sind offen für neue Ideen und individuelle Anliegen. Unsere Stärke liegt in der Flexibilität und unserer Verlässlichkeit.



Gunther Von der Crone
Leiter Gastronomie
Restaurant Cayenne, Sursee
Restaurant Bison, Sursee

041 925 68 15
cayenne@braendi.ch



Marc Wolfensberger
Leiter Gastronomie
Restaurant RubINETTE, Horw

041 349 06 06,
rubinette@braendi.ch

AGB'S

ANNULATION UND/ODER NO-SHOW REGELUNG

Bei der Annullaion einer definitiv bestätigten Konferenz oder eines Seminars bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

59 – 30 Tage vor dem Anlass	25% der Raummiete, Tagespauschale und Gastro-Leistungen
29 – 15 Tage vor dem Anlass	50% der Raummiete, Tagespauschale und Gastro-Leistungen
14 – 7 Tage vor dem Anlass	75% der Raummiete, Tagespauschale und Gastro-Leistungen
Innerhalb 1 Woche vor dem Anlass	95% der Raummiete, Tagespauschale und Gastro-Leistungen

Verrechnungsgrundlage sind die Räume, Tagespauschalen und weitere Gastronomie-Leistungen (gem. Anzahl Personen) sowie weitere bestätigte Leistungen, welche in der Auftragsbestätigung festgehalten sind. Dies gilt auch für bestätigte Anlässe, die ausschliesslich im Restaurant stattfinden (ohne Konferenzräume). Die bis 5 Tage vor dem Datum des Anlasses gemeldete Anzahl Personen gilt für Restaurationsleistungen als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

RAUCHEN

Sämtliche Räumlichkeiten inklusive öffentliche Bereiche sind rauchfrei. Den Rauchern stehen im Gartenbereich Aschenbecher zur Verfügung.

AUF-/ABBAUARBEITEN

Die Veranstaltungsräume werden gemäss vorgängiger Absprache eingerichtet. Mehraufwand für zusätzliche Auf-, Um- oder Abbauarbeiten werden pro Mitarbeiterstunde separat verrechnet.

HAFTUNG

Der Veranstalter haftet gegenüber der fenaco Genossenschaft und der Stiftung Brändi für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Bewachte Garderoben werden nur auf Anfrage zur Verfügung gestellt. Der Businesspark Sursee lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

ZAHLUNGSKONDITIONEN UND PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive Mehrwertsteuer. Die Rechnungsstellung erfolgt in CHF. Wir behalten uns vor, eine Anzahlung zu verlangen. Diese Anzahlung wird nicht rückerstattet. Werden Räume lediglich für Kurzmeetings ohne Verpflegungspauschalen gebucht, sind die konsumierten Getränke vor Ort bar zu bezahlen. Die Rechnungsstellung für die Raummiete, die Infrastruktur sowie für die allgemeinen Dienstleistungen erfolgt durch die fenaco Genossenschaft, die Gastronomieleistungen werden durch die Stiftung Brändi separat in Rechnung gestellt.

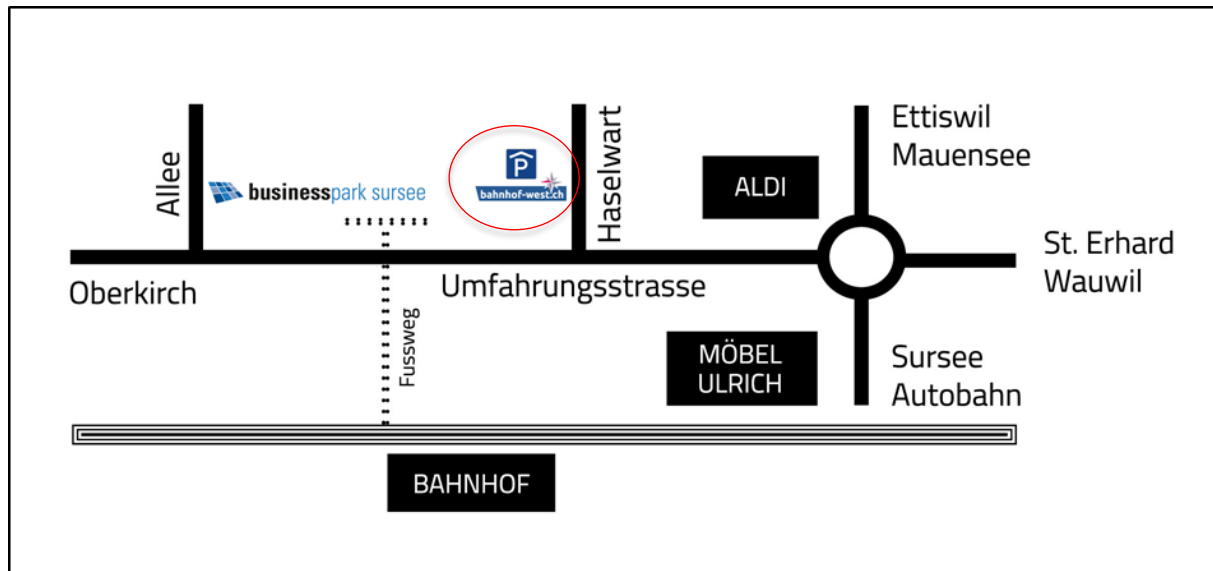
ANFAHRTSPLAN

Parkhaus «Bahnhof-West»
Haselmatte
6208 Oberkirch

Businesspark Sursee
Allee 1A
6210 Sursee

Navi:
6208 Oberkirch, Haselmatte

Navi:
6210 Sursee, Umfahrungsstrasse



Es ist das öffentliche Parkhaus zu nutzen

ANREISE MIT DEM AUTO

- Nehmen Sie auf der A2 die Autobahnausfahrt Sursee und folgen Sie der Strasse in Richtung Sursee
- Nehmen Sie im Kreisverkehr «Sandgrube» die zweite Ausfahrt
- Folgen Sie der Strasse bis zum Kreisverkehr «Schlottermilch» und nehmen Sie die erste Ausfahrt
- Nach 600 Meter gelangen Sie zum Kreisverkehr «Bifang» und nehmen die zweite Ausfahrt
- Weiterfahrt bis zum Kreisverkehr «Chotten», diesen bei der 3. Ausfahrt verlassen
- Dann folgen Sie der **Umfahrungsstrasse** für weitere 400 Meter
- Auf der rechten Seite befindet sich das öffentliche **Parkhaus Bahnhof West**
- Ein Fussweg führt direkt vom Parkhaus zum Businesspark
- Der Businesspark Sursee befindet sich etwa 200 Meter weiter auf der rechten Seite

ANREISE MIT ÖV

- Steigen Sie bei der Haltestelle Sursee Bahnhof aus
- Nehmen Sie die Unterführung Richtung Businesspark Sursee
- Verlassen Sie die Unterführung Richtung links
- Folgen Sie der Pilatusstrasse für ca. 200 Meter und biegen Sie dann rechts ab (vor RAMSEIER Erlebniswelt)
- Bleiben Sie für ca. 120 Meter auf diesem Fuss- und Fahrradweg - Haselwarte
- Nehmen Sie nach der Strassen-Unterführung die Treppe auf der linken Seite und Sie erreichen den Businesspark