

Bändliweg - Zürich Gemeinschaftsgastronomie



Thekenansicht



Foodcourt



Vorspeisencounter hot/cold



Fertigung

Bauherr	Allreal Vulkan AG
Architekt	Allreal Generalunternehmung AG
Gastroflächen	450m ²
Gastroformate	Thekenkonzept
Anzahl Mahlzeiten	290
Eröffnung	Dezember 2019

Unsere Leistungen

- Auslegung Gesamtgastronomie
- Gastronomiefachplanung von Fertigungsküche, Food-Island und Abwäscherei
- Neuplanung Verkaufsmodule
- Eckdaten zum Betriebskonzept
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung

In dieser Mitarbeitergastronomie für den Mieter der Liegenschaft durften wir den Umbau des Freeflows auf ein Thekenkonzept inklusive Fertigungsküche mit Finishing vor dem Gast planen. Ausserdem wurde die Abwäscherei optimiert und an die neuen Kapazitäten angepasst. In der Produktionsküche begleiteten wir den Ersatz von Geräten.

Das modernisierte Thekenkonzept bietet Raum für eine zeitgemässe und attraktive Gastronomie. Das Angebot ist vielfältig, abwechslungsreich und gesund und wird in einem völlig neuem Licht den Gästen präsentiert und schmackhaft gemacht. Durch die optische und technische Auffrischung der Selbstbedienungsanlage werden die Gäste angezogen und damit eine Frequenzsteigerung erreicht.

Die grossen Herausforderungen bei diesem Projekt waren die kurze Bauzeit und der laufende Bürobetrieb mit Gastroprovisorium.

Ein zentrales Element unserer Planung war die genaue Bestandsaufnahme inklusive Einschätzung der Lebensdauer. Ausserdem waren eine intensive Beratung des Bauherrn in Bezug auf Verhältnismässigkeit und Investitionsvolumen gefragt.