

Swiss Re Management Ltd. Gemeinschaftsgastronomie

Bauherrschaft	Swiss Re Management Ltd.
Temporärbau	Nüssli Schweiz AG
Gesamtfläche	~ 1500m ²
Sitzplätze	~ 720
Gastroformate	Free Flow Mitarbeiterrestaurant Bedientes Direktionsrestaurant
Eröffnung / Dauer	2018 / ca. 2 Jahre

Unsere Leistungen

- Gastronomiefachplanung
- Installationsangabepläne
- Koordination Beschaffung Gastronomie-Infrastruktur (bestehend/neu)
- Ausschreibung und Evaluation
- Baubegleitung
- Inbetriebnahme
- Mitarbeiterschulung

Mit der Eröffnung des neuen Geschäftsgebäudes Swiss Re Next im Herbst 2017, welches 1'100 Mitarbeitenden Raum bietet, wurde ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg zur langfristigen Realisierung des Swiss Re Campus Mythenquai erreicht. Im nächsten Schritt erfährt das Klubhaus, welches die gesamte gastronomische Infrastruktur für Direktion und Mitarbeitende beherbergt, einen inwendigen Gesamtumbau, um den höheren Frequenzen des zukünftigen Campus zu begegnen.

Für die Zeit des Umbaus entstand unter der Regie von Nüssli Schweiz AG auf dem Grünsplatz ein zweistöckiges Holz-/Stahlkonstrukt als temporäres Betriebsrestaurant. Darin wird während den nächsten 2 Jahren die Swiss Re-Betriebsverpflegung für die Direktion und sämtliche Mitarbeitenden gewährleistet. Die Swiss Re pflegt eine qualitativ hochwertige Verpflegungsphilosophie, die auch im Provisorium aufrecht erhalten werden wird.

Die temporäre Mitarbeitergastronomie umfasst eine Free Flow-Anlage auf 200m² mit rund 680 Sitzplätzen sowie ein bedientes Direktionsrestaurant für 40 Gäste. Die Back of House-Infrastruktur auf rund 400m² besteht aus Anlieferung, Rüst-, Produktions-, Fertigungsküche und Pâtisserie, einer separaten Satellitenküche für den bedienten Teil, Kühlzellen und Abwäscheri bis hin zu den Sozialräumen für Mitarbeitende. Die Beschaffung der gesamten Einrichtung unterlag strengen Kriterien hinsichtlich der Wiederverwendbarkeit.

IN 4 MONATEN VOM SPATENSTICH BIS ZUM GEDECKTEN TISCH: Kurzfilm zur Entstehung des Provisoriums (Film zur Verfügung gestellt von Nüssli Group)



Mitarbeiterrestaurant Free Flow



Free Flow Salatbuffet



Produktionskueche



Mitarbeiterrestaurant Sitzzone