Hotel Sempachersee, Guido Zäch Institut
Hotelgastronomie

Lago Bar & Lounge Hotel

Free Flow Restaurant Vivace Hotel

Restaurant Sempia Hotel

Bar/Reception Guido Zaech Institut

Bauherrschaft	Schweizer Paraplegiker-Stiftung
Bauherrenvertretung	KATAG Treuhand AG
Projektleitung Bauherr	D&D Hospitality Projects GmbH
Architekt	Urs Wettstein Architekten, Luzern
Innenarchitekt	Aedas Interiors, London
Gastroformate	Lounge, Free Flow, SB-/bed. Restaurant,Réception/Bar
Eröffnung	2017

Unsere Leistungen

- Auslegung Gesamtgastronomie
- Gastronomiefachplanung
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung und Evaluation
- Baubegleitung

Im Zuge der operativen Zusammenführung der beiden Objekte Seminarhotel Sempachersee (SHS) und Guido Zäch Institut (GZI) umfasste unser Auftrag bei beiden Objekten Umbauten und Ergänzungen im Bereich der Gastronomie sowie Anpassungen der entsprechenden Betriebsabläufe.

Im EG des Hotels entstand eine neue, durchgehend geöffnete Bar mit attraktivem Lounge-Sitzbereich. Tagsüber und abends ist sie Treffpunkt für Hotel- und Seminargäste sowie Patienten des Instituts. Über Mittag dient sie an Hochfrequenztagen auch als Overflow für den Free Flow.

Der Free Flow des angrenzenden Restaurants "Vivace" erstreckt sich über grosszügige 130m2 und umfasst rund 180 Sitzplätze auf weiteren 190m2. Die darin integrierte Fertigungsküche dient als Show-Counter mit attraktivem Front-Cooking Angebot. Der Free Flow ist rollstuhlgängig ausgelegt und bietet viel Bewegungsfreiheit zwischen den verschiedenen Ausgaben und Buffets.

Im 1. OG erwartet die Gäste das bediente Restaurant "Sempia" mit 100 Sitzplätzen und offener Showküche basierend auf dem Konzept von D&D Hospitality Projects GmbH. In stimmungsvollem Ambiete wählen die Gäste aus einem erlesenen und vielfältigen Speiseangebot serviert in Schalen und kombinieren ihre Lieblingsgerichte ganz nach ihren persönlichen Vorlieben. Als besonderes Highlight gelang die Kreation einer Herdanlage, welche Design-Aspekte des Gastraums mit der Küche vereint. Die Küche ist vom erhöhten Gastbereich komplett einsehbar und eignet sich für Teambuilding-Kochevents, als Kochstudio oder für weitere Aktivitäten zur Stützung des Kerngeschäfts.

Die Réception/Bar im benachbarten GZI dient Patienten und Gästen als Treffpunkt für Frühstück, Zwischenverpflegung, Kaffeespezialitäten sowie kleine warme Snacks über Mittag.

promaFox

Brown-Boveri-Strasse 12
Duplex-Gebäude
5400 Baden
Telefon +41 56 265 50 00

Das gesamte Interior stammt aus der Feder der international tätigen Aedas .

promaFox

Brown-Boveri-Strasse 12
Duplex-Gebäude
5400 Baden
Telefon +41 56 265 50 00