

AIR Zürich Flughafen Verkehrsgastronomie



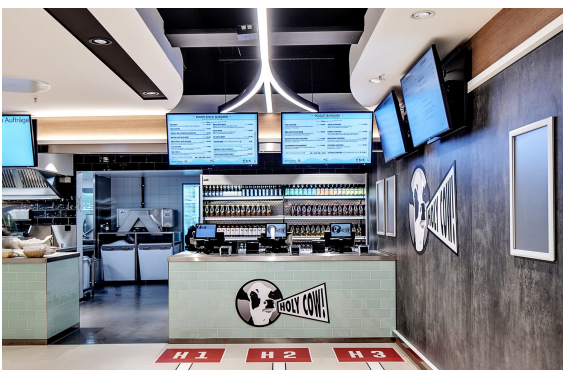
Bar/Lounge



Bakery



Free Flow



Holy Cow

Bauherrschaft	Autogrill (Schweiz) AG, Olten
Architekt / Innenarchitekt / GP	Detail Design GmbH, Roger Copeland
Gesamtfläche	1250m ²
Sitzplätze	Free Flow, Bar & Holy Cow 280, Bakery 80
Eröffnung	2018

Unsere Leistungen

- Auslegung von Bakery mit Backoffice, Free-Flow, Holy Cow Counter mit Office, Bar/Lounge und Abwäscherei
- Gastronomiefachplanung
- Technische Bestückung
- Erstellen der Ausschreibung
- Reduzierte Baubegleitung und Abnahme

Nach nur 3 Monaten Umbauzeit hat der Flughafen Zürich ein brandneues Konzept: AIR – das Airport Inspired Restaurant. Im gössten und gleichzeitig einzigen landseitigen Restaurant mit Sicht auf das Rollfeld kommt jeder Flughafen-Fan auf seine Kosten, weil das AIR die Faszination Flughafen von der Raumgestaltung über Einrichtung und Deko bis hin zum facettenreichen Kulinarik-Angebot schlichtweg verkörpert.

Vier Gastroformate bilden auf rund 1250m² eine lichtdurchflutete, attraktive und wartezeitfreie Genusswelt für Airport-Mitarbeitende, Passagiere und Besucher mit dem richtigen Angebot zur jeder Tageszeit für jeden Geschmack.

- **AIR Bakery** Frontshow Backstube mit modernster Verfahrenstechnik auf 110m² inkl. BOH. Produktion von frischen Broten und Backwaren für alle Outlets.
- AIR Restaurant Free Flow auf 230m² mit wechselnden Tagesgerichten, Pizza, Burrito, asiatischem Wok, Salaten, Leckerem vom Grill und Vegi-Buffer am Self-Choice Counter. Kurze Transaktionszeiten, modernes Check-Out System.
- AIR Bar/Lounge Barista Kaffeeconcept, frische Säfte und Drinks (52m²)
- Holy Cow! Aufstrebendes Schweizer Qualitäts-Burger-Konzept auf 76m² inkl. BOH, à la minute-Zubereitung mit Frischegarantie und minimaler Lagerung, resp. Verpackung.
- Das Konzept setzt auf Erlebnisastronomie: Alle Küchen des Restaurants sowie die Backstube sind als Showküchen konzipiert und voll einsehbar.

Fotos: René Dürr Architekturfotographie Zürich