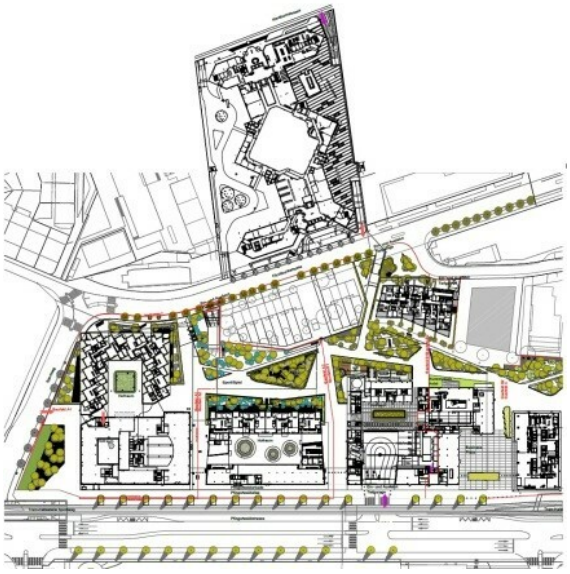
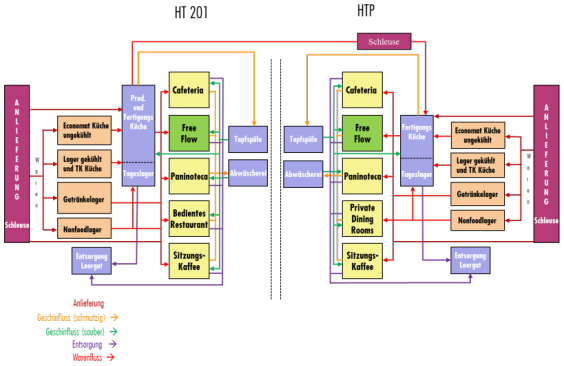
SIX Hard Turm 201 (HT201)
Gemeinschaftsgastronomie

Gebäude



Logistik



Logistikschema

Bauherr	SIX Management AG
Eröffnung	2016

Unsere Leistungen

- Auslegung Mutter- und Satellitenbetrieb
- Auslieferungslogistik
- Umbau Produktionsküche und BOH-Bereiche
- Anpassung Free Flow
- Optimierung Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung
- Mängelbearbeitung

Im Rahmen der Konsolidierung bestehender und neuer Standorte der SIX AG im Raum Zürich überarbeitete proma***Fox*** AG die Auslegung der gesamten Gastronomie. Bezüglich Investition, Flächen- und Betriebsführung zeichnete sich die Nutzung der bestehenden Infrastruktur im HT201 als Mutter-/Anlieferbetrieb für Satelliten-Aussenbetriebe ab.

Um den zukünftigen Kapazitäten und Anforderungen bezüglich Logistik gerecht zu werden, wurde die bestehende Küche zur Produktionsküche mit warmer und kalter Küche (inkl. Patisserie) und Auslieferinfrastruktur wie z.B. ein zusätzlich befahrbarer Schockkühler ausgebaut. Die Logistikprozesse innerhalb des mehrstöckigen Mutterbetriebs sowie zwischen Mutter- und Satellitenbetrieb wurden gestrafft.

Im gleichen Zug wurde die Küche zum Free Flow hin geöffnet - einerseits um die warmen, teils neuen Ausgabetheken an die Küche anzugliedern, andererseits um eine Attraktivitätssteigerung für den Gast durch die teilweise Einsehbarkeit in die Küche zu erwirken. Qualität und Frische werden so vor den Augen der Gäste glaubwürdig gelebt. Verschiedene Elemente im Free Flow wurden modernisiert. So brachte das neue Salatbuffet mit üppiger Auswahl, kombiniert mit einer Zwischenebene für warme Komponenten, zusätzliche Spannung ins Angebot.

promaFox

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