

## Schindler Campus Ebikon Gemeinschaftsgastronomie



|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Bauherr                    | Schindler Aufzüge AG    |
| Baumanagement              | S+B Baumanagement AG    |
| Architekt / Innenarchitekt | Burckhardt + Partner AG |
| Gastroformat               | Food Island             |
| Sitzplätze SB-Restaurant   | 460                     |
| Mahlzeiten SB-Restaurant   | ca. 1000                |
| Eröffnung                  | März 2019               |

### Unsere Leistungen

- Konzeptentwicklung
- Auslegung Gesamtgastronomie
- Gastronomiefachplanung
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung



Gastraum

### Zum Projekt

Die Schindler Aufzüge AG hat auf dem Werkgelände in Ebikon einen Neubau mit mehreren Nutzungen, wie einem Visitor Center mit Auditorium und einen Ausstellungsteil realisiert. Ein wesentlicher Anteil nimmt die Gastronomie ein, welche den verschiedenen Bedürfnissen der Mitarbeitenden, Schulungsteilnehmern, Gästen des Auditoriums sowie Besuchern des Visitor Centers gerecht wird.



Food Island im SB-Restaurant

In der Produktionsküche werden sämtliche Speisen für die verschiedenen Gastroformate produziert. Dazu gehören das grosse Selbstbedienungsrestaurant, die separate Cafébar mit Aussenterrasse, das Service-Office für die Bewirtung des Auditoriums sowie eine kleine À-la-Carte Küche für die Versorgung der VIP-Gasträume.

Das Selbstbedienungsrestaurant besteht aus verschiedenen "Food-Islands" mit kalten und warmen Angeboten. Jede Insel ist eine eigenständige, kleine Gastronomieeinheit. Hier erhält der Gast nicht nur sein Hauptgericht, sondern auch die dazugehörige Suppe, den Salat, das Tagesdessert und das Getränk. Das Inkasso erfolgt ebenfalls direkt an der "Food Insel". Der Gast hat somit nur eine einzige Anlaufstelle und wird schneller bedient. Die "Schlangenbildung" wird dadurch deutlich reduziert.



Cafébar

Einige "Food Islands" werden im sogenannten "Frontcooking" betrieben und zusätzlich als autarker Produktionsstandort genutzt. Durch die Vermischung von Verkaufs- und Sitzplatzzonen entfallen die starren Raumzuordnungen und der Gast erlebt die Mittagsverpflegung inmitten eines offenen, lebendigen Marktplatzes.