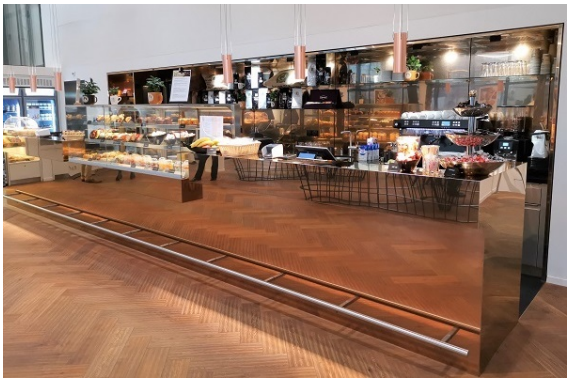
Schindler Campus Ebikon
Gemeinschaftsgastronomie




Gastraum


Food Island im SB-Restaurant


Cafébar

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

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.

In der Produktionsküche werden sämtliche Speisen für die verschiedenen Gastroformate produziert. Dazu gehören das grosse Selbstbedienungsrestaurant, die spearate 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.

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 Martkplatzes.

promaFox

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