Firma im Finanzdienstleistungssektor, Biel
Gemeinschaftsgastronomie

Free Flow mit Free Choice Buffet

Rückbuffet mit Regenerationsmöglichkeiten

Buffet "Trends"

Produktionsküche

Bauherr	Firma im Finanzdienstleistungssektor
Projektleitung Bauherr	Emch+Berger ImmoConsult AG
Architekt	Emch+Berger ImmoConsult AG
Gastroformate	Free Flow mit Pizzacounter
Anzahl Mahlzeiten	255 Mittagessen
Sitzplätze	130

Unsere Leistungen

- Auslegung Gesamtgastronomie
- Eckdaten Betriebskonzept
- Fachplanung Free Flow, Produktionsküche, Anlieferung & Entsorgung, Abwäscherei
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung
- Mängelbearbeitung

Zum Projekt

proma***Fox*** AG erhielt den Auftrag zur Gastronomiefachplanung eines Free Flow Mitarbeiterrestaurants in einem bestehenden Geschäftsgebäude für 300 Büromitarbeitende einer Firma im Finanzdienstleistungssektor in Biel.

Das Personalrestaurant verfügt über eine kompakte, aber effektive Produktionsküche, die sowohl "Cook & Chill" als auch "Cook & Serve" Produktionsprozesse ermöglicht. Die Wahl der Geräte wurde sorgfältig erwogen, um Flexibilität und eine optimale Personalbesetzung zu ermöglichen.

Die Ausgabetheken für warme Menus im Freeflow sind direkt an die Produktionsküche angegliedert und verfügen über Regenerationsmöglichkeiten.

Das Mitarbeiterrestaurant ist als Free Flow ausgebildet, wo sich zwei Ausgabestellen für warme Menüs und Einzelkomponenten befinden, sowie ein Buffet "Trends" (Pizza, Pasta, Wok, Grill). Hier besteht die Möglichkeit, Speisen frisch vor dem Kunden zuzubereiten. Dies erhöht nicht nur die Angebotsauswahl für die Kunden, sondern weckt auch deren Appetit.

Im Weiteren umfasst der Freeflow ein attraktives Free Choice Buffet - für viel Abwechslung im Speiseplan ist also gesorgt.

promaFox

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