SBB Byte
Gemeinschaftsgastronomie


Food Island/Thekenkonzept


Cafeteria / Bakery


Produktionsküche


Bäckerei

Bauherr	SBB CFF FFS
Bauherrenvertretung	Losinger Marazzi AG, 3014 Bern
Architekt	MOKA Architekten AG, 8050 Zürich
Innenarchitekt	Atelier Oi
Gesamtfläche Gastronomie	1176m²
Gastroformate	Bakery, Cafeteria, Food Island/Thekenkonzept
Sitzplätze	350
Anzahl Mahlzeiten	800 pro Tag
Eröffnung	Juli 2020

Unsere Leistungen

- Konzept- und Planstudie / Projektentwicklung
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Gastronomiefachplanung über SIA Phasen 31-53
- Gesamt-Schnittstellenpapier

Ausgangslage

Für mehr Arbeitsplatzqualität, effektivere Prozesse und tiefere Strukturkosten zieht die SBB alle IT-Einheiten der Stadt Bern und der Region im neuen IT-Gebäude "Bern-Wankdorf byte" zusammen.

Problemstellung

Die SBB wollte keine Wiederholung bereits bestehender Konzepte. Die grosse Personenanzahl während den Hauptfrequenzen soll ohne Konflikte durch den schmalen Gebäude-Grundriss fliessen können.

Lösungen

Die Trennung von Theken- / Food Islandkonzept und Bäckerei führt zu einer Entflechtung der Personenströme und erlaubt, dass eine hohe Personenzahl gleichzeitig verpflegt werden kann. Damit das gewünschte breite Angebot mit einem hohem Anteil an regionalen, frischen und selbstgemachten Produkten zeitgemäss präsentiert werden kann, haben wir zwei Konzepte vereint - Foodisland und Thekenkonzept. Im neuen Konzept werden Klassiker, wie zwei Menüangebote, mit neuen Bestandteilen, wie frische Burger, asiatische Bowls, hausgemachtem Brote und Tigelle aus der eigenen Bäckerei, frische Salaten und hausgemachte Dips und Saucen kombiniert. Diese Art der Gastronomie findet sich so nicht im unmittelbaren Umkreis und ist somit einzigartig.

Resultat

Das neuartige Konzept ist eine Verbindung von Food Island- und Thekenkonzept und der Inbegriff moderner Ästhetik. Die Theken werden aus der Produktionsküche dank durchdachter Planung der Betriebsabläufe und sinnvoller Auswahl an funktionellen und effizienten Gerätschaften optimal beliefert. Entstanden ist dank der ansprechenden Innenarchitektur eine Mitarbeitergastronomie mit Wohlfühlfaktor und einem nachhaltigen und erfolgreichen Angebot. Für die perfekte Abrundung sorgt der Take-Away-Verkauf der hauseigenen Produkte für den Verbrauch zu Hause zu sehen.

promaFox

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

Wir danken der Bauherrschaft für das entgegengebrachte Vertrauen und sind stolz, bei diesem einzigartigen Projekt mitgewirkt zu haben.

promaFox

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