

Mitarbeiterrestaurant (Foto Stephan Birrer) © 2020, Tobias Rehberger



Abwäscherei (Foto Stephan Birrer)



Küche Casual Dining (Foto Stephan Birrer)



Casual Dining (Foto Stephan Birrer) © 2020, Pae White

Bauherr	Swiss Re Investments AG
Bauherrenvertretung	Swiss Re Management AG
Generalplaner	Freiraum Baumangement AG
Architekt	SAM Architekten + Partner AG
Innenarchitekt	P.5 Ltd.
Gesamtfläche FOH / BOH	500m² / 800m²
Gastroformate	Food Island, Casual + Fine Dining, Get&Give
Anzahl Mahlzeiten	2400 pro Tag
Eröffnung	August 2020

Unsere Leistungen

- Beratungen, Wiederverwendbarkeiten, Umzug alt, Provisorium, Installation Kassensysteme
- Gastronomiefachplanung SIA Phasen 31-53 / gemäss VSGG
- Logistik, Waren- und Personalflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung / Abnahme

Ausgangslage

Um der neuen Campusstrategie des Auftraggebers gerecht zu werden, muss die Leistungsfähigkeit der bestehenden Mitarbeitergastronomie von 1000 Mittagessen auf neu maximal 2400 Mittagessen gesteigert werden. Zudem wird die Gastronomie auf neu 5 Formate erweitert. Sie dient somit nicht nur zur Motivation der Mitarbeiter, sondern soll auch repräsentativer Ort sein für Kunden, Anlässe und diskrete Verhandlungen, welche mit exklusivem Essen verbunden werden.

Problemstellung

Das Gebäude steht äusserlich unter Denkmalschutz. Die Platzverhältnisse waren sehr limitiert. Die Arbeitsprozesse im Bereich Produktion, Abwaschen, Lagern, eigene Patisserie müssen neu überdacht werden. Die verschiedenen neuen Gastronomieformate sollen attraktiv und wirtschaftlich integriert werden. Ein zentrales Abräumsystem soll durch ein dezentrales System abgelöst werden.

Lösungen

Automatisierungen von Spültechnik, Berechnungen von Mitarbeiterströmen, Arbeitsstunden und Verkehrswegen waren die Basis für die Erarbeitung von modernen Arbeitsprozessen. Die gezielte Auswahl von auswechselbaren Geräten und der Einsatz von modularen Systemen tragen massgeblich zum wirtschaftlichen und ansprechenden Endresultat bei. Im Mittelpunkt steht hier die 7x11 Meter Food Islands mit wechselbaren Front Cooking Möglichkeiten.

Resultat

Alle Bedürfnisse konnten durch einen komplexen und ansprechenden Betrieb erfüllt werden. Die Nachhaltigkeit und Effizienz erlaubt es, wirtschaftlich erfolgreich auf extrem hohem Niveau die geforderten Dienstleistungen zu erbringen. Neben der Mitarbeitergastronomie weist der Betrieb zusätzlich ein Casual Dining, ein Direktionsrestaurant, eine Cafébar und ein Get&Give Take-Away auf.

promaFox

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

Wir danken der Bauherrschaft für die gute Zusammenarbeit und das Vertrauen und sind überzeugt, dass diese Mitarbeitergastronomie neue Massstäbe setzt.

promaFox

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