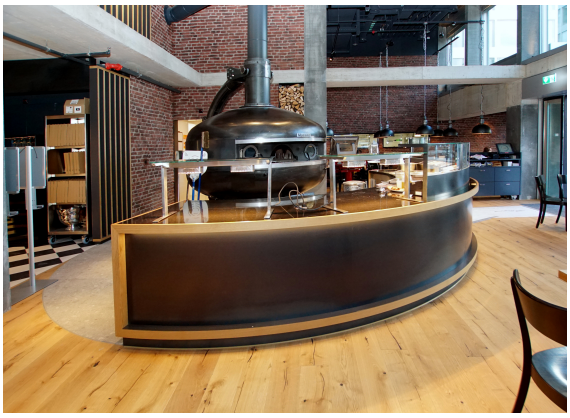
L'Oro di Napoli
Öffentliche Gastronomie





Restaurant mit Sicht in Küche



Einsehbare Küche



Bauherr	Einfache Gesellschaft The Circle
Betreiber	Autogrill Schweiz AG
Architekt	promaFox AG
Innenarchitekt	Carbone Interior Design AG
Gesamtfläche	535m²
Gastroformate	Italienisches Restaurant mit Pizzaofen
Sitzplätze	124 (innen), 44 (aussen)
Eröffnung	03.November 2020

Unsere Leistungen

- Generalplanung nach SIA 112
- Gastronomiefachplanung SIA Phase 21-53 / gemäss VSGG
- Ausarbeitung innenarchitektonischer Gestaltungselemente
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation/Ausführung/Inbetriebnahme

Ausgangslage

THE CIRCLE ist ein ideal erreichbarer Arbeitsort mit vielfältigen Dienstleistungsangeboten unter einem Dach. Die Verpflegungssituation muss diesem modernen Umfeld entsprechen. Dazu sollte ein bedientes, italienisches Restaurant mit zentral angeordnetem Pizzaofen und einer Bar entstehen. Hier sollten traditionelle italienische Elemente mit modernem, urbanem Design mit industriellem Charakter verbunden werden. Der holzangefeuerte Pizzaofen muss als Herzstück des Restaurants im Mittelpunkt stehen.

Problemstellung

Der Einbau des gewünschten 3,5 Tonnen schweren Pizzaofens mit Holzfeuerung war eine Herausforderung. In den engen Platzverhältnissen wurde ausserdem eine einsehbare Küche mit Abwäscherei gewünscht. Die Arbeitsprozesse mussten aufgrund der Geschosstrennung von Küche und Lagerhaltung effizient geplant und umgesetzt werden.

Lösungen

Durch eine geschickt angeordnete Sichtverbindung zwischen Küche und Gästebereich konnte die Anforderung nach einer einsehbaren Küche erfüllt werden. Die Problematik der Geschosstrennung konnte dank der optimalen Verortung der Lagerräume im UG gelöst werden. Der Pizzaofen und der dazugehörige Pizzacounter wurden zentral angeordnet.

Resultat

Der grösste gas-/holzbefeuerte Pizzaofen der Schweiz ist das Herzstück des Restaurant und ein wahrer "Eyecatcher". Dank der Holzbefeuerung, der Verwendung hochwertiger Produkte und der Anstellung eines neapolitanischen Pizzabäckers werden traditionelle neapolitanische Pizze produziert. Die Einsehbarkeit der Küche, das attraktive Design und die clevere Raumaufteilung tragen zur ansprechenden Atmosphäre dieses italienischen Restaurants der Extraklasse bei.

Wir sind überzeugt, dass das L'Oro di Napoli ein Lieblingsort am THE CIRCLE sein wird. Wir danken der Bauherrschaft für die gute Zusammenarbeit und das

promaFox

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

Vertrauen.

promaFox

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