Erweiterung Kunsthaus Zürich
Öffentliche Gastronomie

Aussenansicht (Foto Juliet Haller)

Bar (Foto Juliet Haller)

Fertigungsküche

Abwäscherei

Bauherr	Einfache Gesellschaft Kunsthaus-Erweiterung
Projektmanagement	Stadt Zürich, Amt für Hochbauten
Architekt	David Chipperfield Architects, Berlin DE
Innenarchitekt	David Chipperfield Architects, Berlin DE
Gesamtfläche	Bar 120m² / Festsaal Catering 800m²
Gastroformate	Bar, Catering
Sitzplätze	Bar 40-50 / Festsaal 50-300
Eröffnung	Oktober 2021

Unsere Leistungen

- Beratung Gastronomie Konzept und Auslegung
- Gastronomiefachplanung komplett für die SIA Phasen 21-53 / gemäss VSGG
- Bar: Küche, Office, Abwäscherei, Lager- und Sozialräume
- Cateringoffice, Abwäscherei, Lager- und Sozialräume
- Beschaffung Kücheninventar und Beschaffung "Tabletop"

Ausgangslage

Neben dem bestehenden Museum entstand ein Erweiterungsbau, in welchem eine zeitgemässe Gastronomie in Form einer Bar/Café, sowie Cateringmöglichkeiten für den Festsaal bzw. das Gesamtgebäude Platz finden soll. Die Gastronomie soll den heutigen und künftigen, sicher verändernden Bedürfnissen der Gästestruktur gerecht werden und optimale, sinnvolle Arbeitsprozesse für die Gastronomiebetreiber gewährleisten.

Damit jeder Gastronomiebereich den höchstmöglichen Nutzen für das Kunsthaus Zürich bieten kann, sollen die beiden Betriebe (Bar und Catering) unabhängig betrieben werden können. Das heisst, jedes Gastronomieformat soll eigenständig und ohne Infrastrukturnutzung des anderen optimal funktionieren. Der Barkorpus wird mit einem zehn Meter massiven Marmorblock dargestellt. Die gesamte Technik der Bar muss in diesen 4,3 Tonnen schweren Block integriert werden. Die Stabilität der Unterkonstruktion muss gewährleistet sein. Die gesamte Planung wurde aufgrund unserer Erfahrungswerte aufgebaut und realisiert.

Lösungen

Dank einem Verstärkungsplan und viel koordinativer Leistung kann sichergestellt werden, dass das Gewicht der Bar die untenliegenden Installationen nicht beschädigt. Die Eigenständigkeit der beiden Gastronomieformate wird durch die Planung einer separaten Küche bzw. Office gewährleistet. Die Bar erhält eine Küche mit Office, in welcher kalte und warme Snacks zubereitet werden können. Das Cateringoffice ist multifunktional und im Plug&Play Prinzip eingerichtet und biete somit eine grösstmögliche Flexibilität für verschiedenste Betreiber an.

Resultat

Die Bar erscheint als ein einheitlicher, massiver Marmorblock. Die Installationen sind nicht sichtbar und trotzdem funktional. Die zukünftigen Betreiber der beiden Gastronomieformate können unabhängig operieren. Aufgrund der aktuellen Corona-Situation ist der Gastronomiebetrieb noch nicht eröffnet.

promaFox

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