

BZM BILDUNGSZENTRUM, MUTTENZ Bildungsgastronomie



Restaurant



Fertigungsküche



Ausgabentheke



Free Flow und Ausgabentheke

Bauherr	Bau- und Umweltschutzdirektion
	Kanton Basel-Landschaft
Projektleitung Bauherr	Dominik Saner
Architekt	Schwob, Sutter, Architekten AG
Gesamtfläche	ca. 200m ²
Gastroformate	Mensa für Bildungszentrum
Anzahl Mahlzeiten	250 pro Tag
Planungsbereiche	Freeflow Anlage, Backoffice, Abwaschzone
	Ergänzungen Essensausgabe inkl. Speiseaufbereitung

Unsere Leistungen

- Gastronomiefachplanung komplett für SIA Phasen 21-53 / gemäss VSGG
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung
- Mängelbearbeitung

Ausgangslage

Das Quartier Kriegacker/Hofacker soll in den kommenden Jahren umfangreich saniert und aufgewertet werden. Aufgrund der geplanten Gebäudesanierung steht die Mensa Polyfeld während den Jahren 2021-26 nicht mehr oder nur begrenzt zur Verfügung. Die täglichen Hauptmahlzeiten und Snackverpflegungen können während dieser Zeit nicht vollumfänglich von der Gastronomie in der FHNW aufgefangen werden.

Ziele

Es soll eine gute Übergangslösung von 2022 bis voraussichtlich 2026 im BZM Bildungszentrum entstehen. Dabei soll die bestehende Gastronomieeinrichtung auf ein neues Food Konzept ausgelegt und auf die angestrebten Frequenzen abgestimmt werden. Die Investitionskosten sollen dabei möglichst gering ausfallen. Die Gastronomieeinrichtung im Frontbereich (FOH) wird dabei komplett aus dem Bestand übernommen, revidiert und mit neuen zusätzlichen Geräten und mobilen Ausgabebuffets (Free Flow) ergänzt. Rückwertige Gastronomieräume (BOH) wie Vorbereitung/Abwasch und Lager werden mit der nötigen Infrastruktur neu ausgestattet. Die Gäste- und Arbeitsabläufe für den Gastronomiebetreiber sind optimal und sinnvoll zu gestalten, damit die operativen Betriebskosten wirtschaftlich sind.

Herausforderung

Die bestehende und stillgelegte Mensa mit möglichst wenig Aufwand und geringen Kosten nach den neuen Bedürfnissen einzurichten und wiederzueröffnen.

Resultat

Das "neuartige" Konzept entspricht allen Bedürfnissen und wurde durch die Auswahl an funktionellen und effizienten Gerätschaften optimal gestaltet.