Detailhändler



Produkte Rezeptentwicklung Küchen



Kochmagazin Küche



Sensorik-Küche



Abwäscherei

Bauherr	Detailhändler
Architekt / Bauleitung	Atelier Buchzelg Architekten AG
Innenarchitekt	Schmid+Boesch Innenarchitektur plus
Gesamtfläche	ca 530m² (ohne Haustechnik)
Bereiche	3x Produkte Rezeptentwicklungsküchen
	Kochmagazin-Küche, Sensorik-Küche
	Lager inkl. Kühlzellen, Abwäscherei
Fertigstellung	Oktober 2023

Unsere Leistungen

- Machbarkeitsstudie
- Gastronomiefachplanung SIA Phasen 31-53 gemäss VSG
- Koordination gewerbliche Kälteplanung SIA Phasen 31-53
- Koordination Geräteschulungen

Ausgangslage

Im Hauptsitz eines Detailhändlers sollte die bestehende Sensorik-Küche sowie die Küche für das Kochmagazin vom bestehenden Standort in das Nebengebäude umgezogen werden. Des Weiteren sollten die genannten Küchen um drei weitere Haushaltsküchen für die Produkte Rezpetentwicklung sowie Lagerflächen und einer separaten Abwäscherei ergänzt werden. In den Küchen sollen in Zukunft Rezeptentwicklungen, Produkttests, Sensoriktests, Vergleichstest, verschiedenste Degustationen sowie Foto- und Videoproduktionen für das Kochmagazin stattfinden.

Herausforderung

Im ersten Schritt galt es, die Machbarkeit am neuen Standort hinsichtlich benötigter Flächen, Anforderungen an die Haustechnik und Kosten zu prüfen. Als besondere Herausforderung galt ein Höhenversatz zwischen den verschiedenen Flächen von 90cm und das Sicherstellen der durch den Arbeitnehmerschutz geforderten Sicht ins Freie für alle Arbeitsbereiche. Da die bestehende Edelstahl-Küche der Sensorik noch in einem sehr guten Zustand war, sollte diese gezügelt und am neuen Standort wiederverwendet werden.

Lösung/Umsetzung

In enger Abstimmung mit den Architekten konnten für den Höhenversatz Lösungen durch eine Kombination von Treppen und einem speziellen Hublift gefunden werden. Durch eine geschickte Raumanordnung und Fenster innerhalb der Räumlichkeiten wurde eine Sicht ins Freie für alle Arbeitsplätze gewährleistet.

Resultat

Die neuen Küchen und Räumlichkeiten überzeugen durch ihr offenes, helles und modernes Design. Der Umwelt zuliebe konnte die gesamte Sensorikküche gezügelt und am neuen Standort wieder eingebaut werden. Die Arbeitsabläufe wurden optimiert und es konnten grosszügige neue Kühl- und Lagerflächen geschaffen werden. Im Zentrum zwischen den Küchen wurde eine flexible Begegnungszone geschaffen, welche sowohl für das Arbeiten am Laptop, Besprechungen, Schulungen und Events etc. genutzt werden kann.

Wir danken der Bauherrschaft für das entgegengebrachte Vertrauen und Wünschen den Nutzer/innen viel Freude und Erfolg in den neuen Räumlichkeiten.

promaFox

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