MGB Personalrestaurant Guggi, Zürich
Gemeinschaftsgastronomie


Kaffeebar






BOH

Bauherr	Migros-Genossenschafts-Bund
Architekt	First Architektur AG
Innenarchitekt	Dyer-Smith AG
Gesamtfläche Gastronomie	ca. 2'800 m²
Gastronomieformate	Free Flow, Kaffeebar,
	Stübli (Private Dining), Catering Service
Anzahl Sitzplätze	Restaurant 420, Kaffeebar 118, Stübli 40
Planungsbereich	Free Flow, Kaffeebar, Rüsterei
	Produktionsküche, Abwäscherei
	Lager, Anlieferung/Entsorgung, Office
Eröffnung Gastronomie	Dezember 2023

Unsere Leistungen

- Projektentwicklung SIA Phase 21 gemäss VSG
- Gastronomiefachplanung für SIA Phasen 31-53 gemäss VSG
- Koordination gewerbliche Kälteplanung SIA Phasen 31-53

Ausgangslage
Die Infrastruktur des MGB Personalrestaurant Guggi war in die Jahre gekommen und die Küche, Free Flow und Abwäscherei waren an ihren Leistungsgrenzen angelangt. Des Weiteren mussten Brandschutzmassnahmen wie zusätzliche Fluchtwege auf der Fläche des Guggi umgesetzt werden.

Ziele
Es sollte eine zeitgemässe Gastronomie entstehen, welche zukunftsweisend den unterschiedlichen Bedürfnissen der internationalen Mitarbeiter und Gästen entspricht.

Herausforderung
Es galt die neuen Brandschutzanforderungen umzusetzen, ohne dass dadurch der Mitarbeiter- und Gästefluss gestört wird. Die geringe Geschosshöhe verlangte einen hohen Koordinationsaufwand mit der Haustechnik. Die kurze Bauzeit von nur 6 Monaten erforderte eine konzentrierte Planung und klar strukturierte Ausführung.

Resultat
In der K&P Phase konnte dem Bauherrn aufgezeigt werden, dass eine tiefgreifende Umstrukturierung der verschiedenen Bereiche zur Entzerrung der Gästeströme führt und eine saubere Trennung von "BOH" und "FOH" erreicht werden konnte. Eine Flächenerweiterung brachte zusätzliche Gästefläche, welche eine neue eigenständige Kaffeebar ermöglichte. Das neue Guggi ist heute ein sehr beliebter Wohlfühlort und Treffpunkt der Mitarbeiter des MGB. Das Barista- und Frühstückangebot an der neuen Kaffeebar wird genauso geschätzt, wie das umfangreiche und qualitativ hochwertige Mittagsangebot. Ein Hightlight ist das eindrückliche Salatbuffet, welches mit rund 60 verschiedenen Salaten bestückt werden kann. Die neuen Stübli (Private-Dining) konnten in das ruhigere 5.OG verlegt werden und verfügen über ein eigenes Service-Office. Dies ermöglicht es, den Gästen besseren Service und dadurch mehr Komfort zu bieten.
Wir danken der Bauherrschaft für das Vertrauen und wünschen dem Guggi-Team viel Erfolg und Freude in den neuen Räumlichkeiten.

promaFox

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