

Confiserie Sprüngli Öffentliche Gastronomie



Ausgabebuffet mit Bar



Restaurant



Technikräume



Produktionsküche

Bauherr	Confiserie Sprüngli AG
Generalunternehmer / Architekt	promaFox AG, Baden
Innenarchitekt	Divercity Architects, London
Gastronomieformat	Café & Restaurant
Sitzplätze	125
Gesamtfläche	916 m ² (UG, EG, 1.OG, 2.OG, 6.OG)
Anzahl Mahlzeiten	500 Essen/Tag unter der Woche 800 Essen/Tag am Wochenende
Planungsbereich	Restaurant, Bar, Back-Office, Empfang Fertigungs- und Produktionsküche Pop-Up Küche, Lager- und Kühlräume Abwäscherei, Technikräume, F&B Büros
Eröffnung Gastronomie	21.11.2024

Unsere Leistungen

- Erstellen und Durchführen Wettbewerb Interior Design
- Gastronomieconsulting, Machbarkeitsstudie SIA Phase 21
- Generalplanung nach SIA 102, 108, 112 über die Phasen 21-53
- Gastrofachplanung SIA Phase 31-53 / gemäss VSG
- Bauleitung

Ausgangslage und Ziele

Die Renovation der Confiserie Sprüngli am Paradeplatz in Zürich verbindet Tradition mit Moderne und sichert die Zukunft einer der bekanntesten Institutionen der Stadt. Als Generalplaner übernahm promaFox AG die Verantwortung für sämtliche Projektphasen.

Das Ziel war klar: die historische Identität des Gebäudes zu bewahren und gleichzeitig modernste Technik sowie optimierte Arbeitsabläufe zu integrieren.

Herausforderung

Das Einbringen der Monoblöcke im 1. und 6.Obergeschoss konnte nur durch das Aufschneiden von Decken und Wänden bewerkstelligt werden. Mit höchster Vorsicht und Präzision wurden die Blöcke manövriert, um Beschädigungen an der Gebäudestruktur zu vermeiden. Die Entdeckung von historischen Elementen (Schilfdecken, Hourdiselementen, altes Tonrohrheizsystem) verlangte eine sorgfältige Anpassung der geplanten Arbeiten.

Lösung / Umsetzung

Besonderes Augenmerk lag auf der Verbesserung der Arbeitsabläufe. Die Küche und das Serviceoffice wurden so gestaltet, dass logistische Prozesse effizienter ablaufen. Die Renovation widerspiegelt die Kunst der Schokoladenherstellung - Design und hochwertige Materialien in perfekter Harmonie zwischen Moderne und Geschichte.

Resultat

Das Ergebnis der umfangreichen Renovation der Confiserie Sprüngli ist ein beeindruckendes Meisterwerk, das Tradition und Moderne harmonisch miteinander verbindet. Der historische Charakter blieb erhalten, das Gebäude verfügt nun aber über modernste Technik, die sowohl den Gästen als auch den Mitarbeitern zugutekommt. Neben der optischen Aufwertung wurde besonderer Wert auf die Funktionalität gelegt. Die Renovation hat die Institution Confiserie Sprüngli zukunftssicher gemacht und sie bleibt ein unverwechselbares Highlight im Herzen Zürichs.