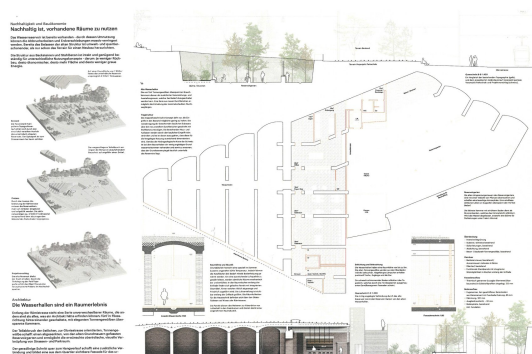


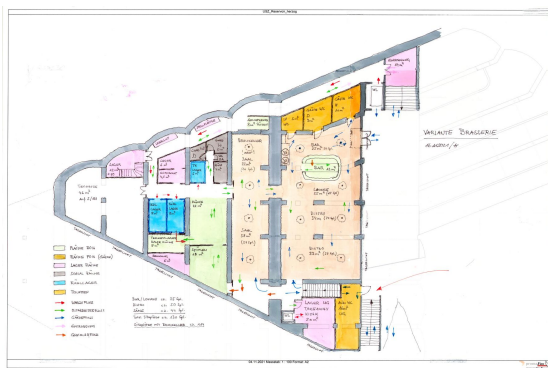
Reservoir HGZZ, Umnutzung zu Café Bar Machbarkeitsstudie / Projektentwicklung



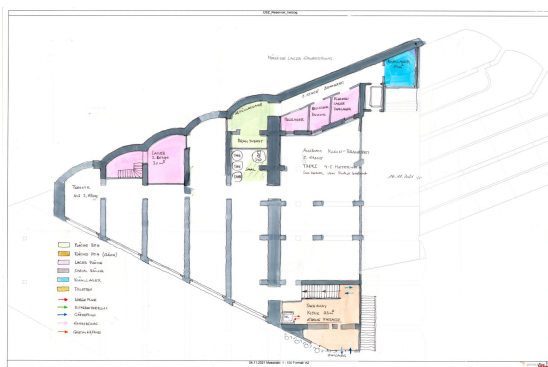
Plan Ausgangslage



Entwurf Variante Cafe Plus



Entwurf Variante Brasserie / Brauerei



Nutzung der Raumhöhe als Zwischengeschoss

Bauherr	Stadt Zürich
Eigentümerversretung	Liegenschaften Stadt Zürich
Bauherrenvertretung	Amt für Hochbauten
Gesamtleitung & Architektur	Squadrat Architekten ETH SIA GmbH
Baumanagement	Drees & Sommer Schweiz AG
Konzept	HC Hospitality Consulting AG
K&P für Gastronomie	promaFox AG
Gesamtfläche	Cafe Plus 300m ² / Brasserie-Brauerei 550m ²
Sitzplätze	Cafe Plus: 65-70 / Brasserie / Brauerei: 160
Planungsjahr	2022

Unsere Leistungen

- Eckdaten zum Gastronomiekonzept in 2 Varianten
- Raumprogramm pro Variante
- Logistik- und Flächenkonzept pro Variante
- Technische Indikatoren pro Variante
- Grobkostenermittlung Betriebseinrichtung pro Variante

Ausgangslage

Der Spitalpark in Zürich soll zum öffentlichen Gloriapark umgestaltet werden. Im Zuge dieser Umgestaltung soll in einem alten Trinkwasserreservoir an der Kreuzung Rämistrasse / Gloriastrasse für das Quartier ein Gastronomieangebot mit Innen- und Aussensitzplätzen entstehen. Das aus einem Wettbewerb erkorene Gewinnerprojekt zeigt einen zukunftsweisenden und ressourcenschonenden Weg auf, die vorhandenen Strukturen weiterzuentwickeln und mit neuen Nutzungsmöglichkeiten zu bespielen.

Auftrag

Die promaFox AG wurde durch HC Hospitality Consulting AG, Peter Herzog, beauftragt, die Umsetzbarkeit des Projekts bezüglich Gastronomienutzung vertiefend zu entwickeln. Hinsichtlich der Realisierbarkeit des Projekts sollten zwei Varianten untersucht werden. Aufgrund dieser Varianten kann die Bestellung präzisiert werden, sowie können die Auswirkungen auf Kosten und Termine erarbeitet werden.

Herausforderung

Die Tragwerkstruktur des alten Reservoirs soll erhalten bleiben. Logistik und Räume müssen innerhalb dieser Konstruktion optimal Platz finden. Das Tageslicht soll für eine Gastronomienutzung effizient genutzt werden können.

Resultat

In zwei verschiedenen Varianten werden Logistik, Zusammenhänge und Flächenabhängigkeiten aufgezeigt. In beiden Varianten hat promaFox AG das Tageslicht und die Raumhöhe optimal für Gastronomie eingeplant, indem die Flächen überlagend und platzsparend vorgesehen wurden. Durch diese Optimierung werden die restlichen Räume für die Öffentlichkeit und Veranstaltungen frei gehalten (Komprimierung).