

Credit Suisse Tower, Zürich Oerlikon Gemeinschaftsgastronomie



Sitzplätze	Restaurant 530 / Paninibar 100 / Sushi- /Coffeebar 120
Gesamtfläche Gastronomie	2'246 m ²
Auftraggeber	Credit Suisse, Zürich
Architektur und Gestaltung	Itten+Brechtbühl AG, Zürich
Implementierung und Betrieb	DSR, Rolle
Eröffnung	2010

Unsere Leistungen

- Konzeption und Gesamtauslegung der gastronomischen Dienstleistungen
- Ablaufplanung der Gastronomielogistik Submission Fachbauleitung
- Implementierung des Gastronomiekonzept
- Konzeption und Gesamtauslegung der gastronomischen Dienstleistungen
- Ablaufplanung der Gastronomielogistik
- Submission und Fachbauleitung
- Implementierung des Gastronomiekonzeptes

In enger Zusammenarbeit mit der Credit Suisse AG hat die promaFox AG auf einer Fläche von 2'246 m² ein neues Food-Erlebnis geplant und entwickelt. Dabei entstanden drei attraktive Gastronomiewelten, die dem Gast nebst dem Mitarbeiterrestaurant mit 530 Sitzplätzen auch eine Paninibar mit 100 Sitzplätzen sowie im Erdgeschoss eine Sushi- und Coffeebar mit 120 Sitz- und Stehplätzen offeriert.

Das neue Foodkonzept besteht aus sechs Food Inseln und ist die logische Weiterentwicklung der klassischen Free Flow Anlage. Mit dieser Idee wurde ein neues Kapitel in der Mitarbeitergastronomie eingeläutet. Jede Insel ist eine eigenständige Gastronomie-Einheit. Für den Gast entsteht der Vorteil, dass er seine Mahlzeit an einer einzigen Ausgabestelle beziehen kann und dort von der Suppe über den Salat bis zum Hauptgang und dem Getränk sein komplettes Mittagessen erhält. Während die Gäste im Free Flow an einer zentralen Kasse bezahlen, wird bei diesem Konzept an jeder Ausgabestelle direkt einkassiert. Der Gast hat somit für sein Essen nur eine einzige Anlaufstelle. Mit dem Konzept Food Island entsteht Raum für Genuss und der Gast erlebt eine frische, saisonal abwechslungsreiche Küche.

Die promaFox AG war während der Vor- und Eröffnungsphase zudem für die Auftraggeberin und den Betreiber als Berater vor Ort tätig und koordinierte die Implementierung des Gastronomiekonzeptes.