

## Firma im Finanzdienstleistungssektor, Schaffhausen Gemeinschaftsgastronomie



Free Flow mit Free Choice Buffet



Warme Ausgabe



Getraenke

Bauherr	Firma im Finanzdienstleistungssektor
Bauherrenvertretung	Beta Projektmanagement AG
Projektleitung Bauherr	Emch+Berger ImmoConsult AG
Architekt/Innenarchitekt	Emch+Berger ImmoConsult AG
Flächenangaben	Free Flow, Fertigungsküche & Abwäscherei: 180 m2
Sitzplätze	130
Anzahl Mahlzeiten	280
Eröffnung	2017

### Unsere Leistungen

- Auslegung der Gastronomie
- Eckdaten Betriebskonzept
- Fachplanung Free Flow, Fertigungsküche, Anlieferung & Entsorgung, Abwäscherei
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung
- Mängelbearbeitung

proma**Fox** AG erhielt den Auftrag zur Gastronomiefachplanung eines Free Flow Mitarbeiterrestaurants in einem neu errichteten Geschäftshaus für 400 Büromitarbeitende einer Firma im Finanzdienstleistungssektor in Schaffhausen.

Die Gastronomie ist als Anlieferbetrieb konzipiert. Die kalt angelieferten Speisen werden in der Fertigungsküche verarbeitet, aufbereitet und fertiggestellt. Die Ausgabetheke für warme Menus im Free Flow ist direkt an die Fertigungsküche angegliedert und verfügt über einen Rückbuffetbereich mit Regenerationsmöglichkeiten.

Im weiteren umfasst der Free Flow ein attraktives Free Choice Buffet, dessen Angebot je nach Tageszeit variiert: Frühstück- und Pausensnacks weichen am Mittag einem reichhaltigen Salatangebot, ergänzt mit Tapas, Antipasti, Toppings, einer Auswahl Salatsaucen, Suppe und Brot. Das Buffet ist mit einer zweiten, beheizten Ebene ausgerüstet, auf welcher Gemüse und Beilagekomponenten für viel Abwechslung im Speiseplan sorgen.

Obschon der Free Flow auf sehr kompakter Fläche realisiert wurde, wirkt er luftig und grosszügig auf den Gast und steht in seiner Attraktivität grösseren Anlagen in Nichts nach.

Bilder: Manuel Stettler Fotografie, Burgdorf