Walter Zürich Flughafen
Verkehrsgastronomie

Sitzplätze	109 Innenplätze
Gesamtfläche Gastronomie	268 m2
Auftraggeber	Dreicon GmbH, Zürich
Innenarchitekt	P.5 Roger Bächtold, Zürich
Baumanagement	Fliri Plan AG, Sins
Eröffnung	2015

Unsere Leistungen

- Konzeption und Gesamtauslegung der gastronomischen Dienstleistungen
- Ablaufplanung der Gastronomielogistik
- Submission und Fachbauleitung

Mit Pasta aus der eigenen Manufaktur bringt das neue Restaurant WALTER mediterrane Genüsse an den Flughafen Zürich. Das WALTER ist ein Café am Morgen, ein Restaurant für die leichte und schnelle Luncheinnahme am Mittag und eine Bar am Abend. Am Buffet gibt es eine grosse Vielfalt an vegetarischen Spezialitäten. Gäste, die es eilig haben, finden zudem eine feine Auswahl an Salumi, Käse und Focacce. Im Mittelpunkt steht die stylische Bar mit dem darüber schwebenden Weinschrank und zieht die Blicke der Passagiere auf sich. Das WALTER bietet seinen Gästen ein exzellentes Weinsortiment und seine Mitarbeitenden zeichnen sich durch hohe Wein-kenntnisse aus.

Das neue Gastronomiekonzept, welches die promaFox AG in enger Zusammenarbeit mit dem Flughafen Zürich und dem Betreiber erarbeitet hat, verbindet die verschiedenen Elemente von Full- und Selfservice. Der Fullservice Gedanke überwiegt, die Gäste haben jedoch die Möglichkeit sich an der einladenden Theke mit kalten und warmen Mezze/Tapas selbst zu bedienen. Zudem wird ein ausgewähltes Angebot an Salumi und Käse aus dem mediterranen Raum auf Bestellung vor den Augen der Gäste frisch aufgeschnitten und angerichtet. Das WALTER überrascht auch mit heraus-ragender Pasta-Qualität, die jeden Tag aufs Neue in der Manufaktur produziert werden und frisch auf den Tisch kommen. Die Manufaktur ist diskret unter der bestehenden „Retail Island“ angesiedelt und so von allen Seiten offen und einsehbar. Dies ermöglicht den Gästen, den Köchen bei ihrer Arbeit zuzuschauen.

promaFox

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