Sorell Hotel Seidenhof, Zürich
Hotelgastronomie


Restaurant Enja


Holzgrill Restaurant Enja


Bar


Küche

Bauherr	Sorell
Bauherrenvertretung	S+B Baumanagement
Gastronomiefachplaner	promaFox AG
Architekt	Lüscher Bucher Theiler Architekten GmbH
Innenarchitekt	Andrin Schweizer Company GmbH
Gesamtfläche	175 m²
Gastroformate	Restaurant, Bar, Holzgrill
	Fertigungs- und Produktionsküche
Eröffnung	März 2022

Unsere Leistungen

- Gastronomiefachplanung komplett für die SIA Phasen 21-53 / gemäss VSGG
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung
- Mängelbearbeitung

Ausgangslage

Die ZFV-Unternehmung betreibt an zentraler Lager, im Herzen von Zürich und unmittelbarer Nähe zu Paradeplatz, Zürichsee und Hauptbahnof, ein asiatisches Restaurant und Café/Lounge im Sorell Hotel Seidenhof. Das Restaurant wird umgebaut und S+B Baumanagement erteilt proma***Fox*** AG den Auftrag für die Gastronomiefachplanung. Das bestehende Restaurantkonzept soll erneuert und der neuen Zielgruppe, sowie Verkehrssituation angepasst werden.

Ziele

Der Umbau der bestehenden Liegenschaft zum 4-Sterne Hotel hat zum Ziel, den hohen Ansprüchen von Firmen, geschäftlichen Langzeit- und Leisure-Gästen zu genügen. Neu werden klassische Hotelzimmer, Businesszimmer, sowie Superior-Zimmer angeboten. Das neue Restaurantkonzept sieht als Prunkstück einen Holzgrill und eine offene Show-Küche vor. Das Restaurant soll unabhängig vom Hotelbetrieb geführt werden und die Gäste mit innovativer Kochkunst, saisonalen und regionalen Spezialitäten überzeugen. Das Zielpublikum besteht neben Hotelgästen, welche das Restaurant für das Frühstück nutzen, aus externen Gästen für den Mittags- bzw. Abendservice.

Herausforderung

Neben der Auslegung einer kompakten Produktionsküche im Untergeschoss, welche den Anforderungen und Bedürfnissen des neu ausgerichteten Restaurantkonzepts entspricht, einer Strommenge, welche den zukünftigen Bedarf nicht decken konnte, war die Planung des Holzgrills die grösste Herausforderung. Die Integration des Holzgrills in die komplexe Gebäudestruktur verlangte eine enge Zusammenarbeit mit der Architektur, Haustechnik und Grillbauer.

Lösung

Mit Hilfe einer Lastregelungsanlage (Sicotronic) konnten wir den Strombedarf senken und somit das Stromproblem effizient lösen. Das Herz der Küche ist ein, von der Firma Röthlisberger speziell entworfener, Holzgrill. Entsprechend ist die Hauptspeisekarte auf auserlesene Grillspezialiäten, sowie saisonale und regionale Produkte ausgelegt. Im Sommer können die Köstlichkeiten im

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

heimeligen Garten im Innenhof genossen werden.

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