

## Caviar House - Seafood Bar - Dock A, Flughafen Zürich Verkehrsgastronomie



Bar mit Kühlvitrine



Bar mit behindertgerechten Plätzen



Arbeitsbereich



Arbeitsbereich

|                     |   |
|---------------------|---|
| Bauherr             | Caviar House Airport Premium (Suisse) SA  |
| Generalunternehmung | promaFox AG                               |
| Architekt           | promaFox AG                               |
| Innenarchitekt      | Neuco S.A.                                |
| Gastroformate       | Öffentliche Bar                           |
| Sitzplätze          | 26 Sitzplätze, davon 6 behindertengerecht |
| Gesamtfläche        | 54m <sup>2</sup>                          |
| Eröffnung           | 14. Dezember 2022                         |

### Unsere Leistungen

- Generalplanung nach SIA 112 über die Phasen 31-53
- Gastronomiefachplanung für SIA Phasen 21-53 / gemäss VSGG
- Ausarbeitung innenarchitektonischer Gestaltungselemente
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation

### Ausgangslage

Die neue Seafood Bar im Dock A am Flughafen Zürich soll die Marktpräsenz der [Caviar House & Prunier Group S.A.](#) in der Deutschschweiz erweitern.

### Ziele

An der offenen Bar, an der zum Teil vorgefertigte Gerichte angerichtet und serviert werden, sollen die Gäste die "fine Seafood Cuisine" miterleben und geniessen können. Reisende am Flughafen Zürich sollen in den Genuss der hochwertigen Meeresfrüchteprodukte von Caviar House kommen.

### Herausforderung

Da eine direkte Anbindung an Kühlräume und Lagermöglichkeiten nicht vorhanden ist, bestand die grosse Herausforderung darin, dass sämtliche Arbeiten direkt an der Bar erfolgen können. Die Platzierung der behindertengerechten Sitzplätze auf dem zur Verfügung stehenden Raum musste geschickt gelöst werden. Das konzeptionell erweiterte Angebot von Speisen und Getränken verlangte eine strukturierte Aufteilung und Planung.

### Resultat

Die Caviar House Seafood Bar besticht durch ein unkompliziertes, jedoch sehr hochwertiges Konzept, welches Prozessabläufe strukturiert und unnötige Arbeitsabläufe minimiert. Die Speisen-, Getränke- und Abwaschzone wurden in separate Arbeitsbereiche geteilt. Die Unterbau-Kühlmöbel gewährleisteten direkte Zugänglichkeit zu den gekühlten Speisen und Getränken. Eine zum Gästestrom ausgerichtete Kühlvitrine präsentiert den frischen Fisch, die Austern und den Kaviar auf attraktive Weise. Die gesamte Sitzfläche der Seafood Bar befindet sich direkt an der Bar, was ein unkompliziertes Servieren ermöglicht und den Gästen den gewünschten Einblick in die "Zubereitung" ihrer Bestellung gewährt.

Das Endresultat ist eine optisch stylische, edle und funktionelle Bar im Herzen des Flughafen Zürichs. Wir danken der Bauherrschaft für das uns entgegengebrachte Vertrauen.