

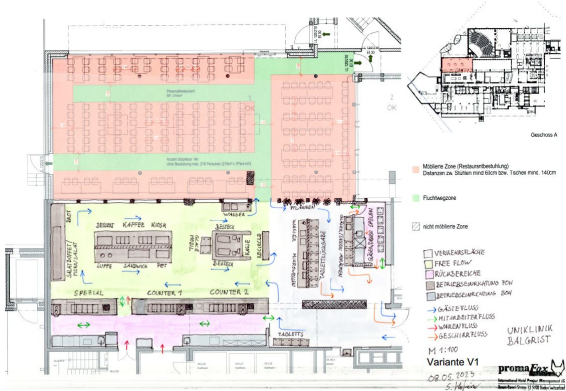
Machbarkeitsstudie Universitätsklinik Balgrist, Zürich Care Gastronomie



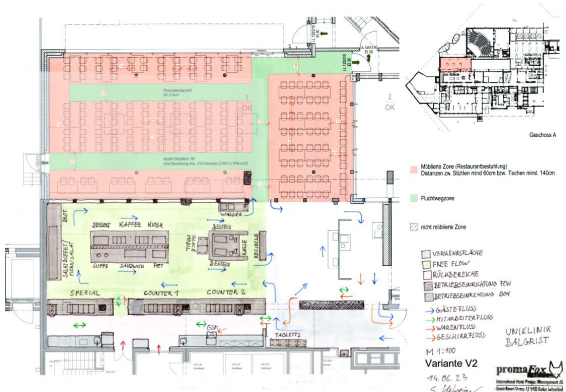
Aussenansicht



Restaurant



Skizze 1



Skizze 2

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| Auftraggeber | Universitätsklinik Balgrist |
| Leistungen | Machbarkeitsstudie |
| Bereiche | Free-Flow & Gasträume |
| Gastronomieformat | Mitarbeiterrestaurant |
| Anzahl Mahlzeiten | ca. 520 pro Tag |
| Sitzplätze 2023 | ca. 250 |
| Abschluss Machbarkeitsstudie | 2023 |

Unsere Leistungen

- Ermittlung Gäste- und Sitzplatzpotential
- Vorschläge & Variantenvergleich
- technische Indikatoren
- Grobkostenschätzung

Ausgangslage

Die aktuelle Situation im Free-Flow und Gastraum im Mitarbeiterrestaurant der Universitätsklinik Balgrist übersteigt deren Kapazität. Die Infrastruktur wurde 2017 auf ca. 240 Hauptmahlzeiten (HMZ) pro Tag ausgelegt. Stand heute werden bereits ca. 520 HMZ pro Tag ausgegeben und die Zahl wird voraussichtlich bis auf ca. 650 HMZ im Jahr 2028 steigen. Die Laufwege der Gäste kreuzen sich. Daher kommt es zu Engpässen und logistischen Herausforderungen.

Aufgabe

- Anpassung und Optimierung des Free-Flows, wodurch eine Verbesserung des Gästeflusses und eine Steigerung der Kapazität auf 650 HMZ erreicht werden soll.
- Optimierung der Warenpräsentation und Verbesserung der Abwaschsituation.
- Aufzeigen der maximal möglichen Sitzplatzkapazitäten in den bestehenden Gasträumen.
- Aufzeigen der in Zukunft zusätzlich benötigten Gästeflächen.

Resultat

Die Machbarkeitsstudie zeigt auf, wie mit einer geschickten Umstrukturierung des Free-Flows und einer Angebotsanpassung, die Kapazität vergrößert und der Gästefluss verbessert werden kann. Dabei können bestehende Elemente teils übernommen werden und der Eingriff in die Architektur und die Haustechnik hält sich in Grenzen. Ein neuer separater Bereich für das Gläserespülen entlastet zusätzlich den Ausgabenbereich und reduziert Kreuzungspunkte. Des Weiteren wurde aufgezeigt, welchen zusätzlichen Flächenbedarf es bei der steigenden Anzahl an Verpflegungsteilnehmern im Gastraum in Zukunft geben wird. Mit der erarbeiteten Grobkostenschätzung und den technischen Indikatoren konnte dem Auftraggeber erläutert werden, was ein potentieller Umbau sowohl finanziell wie auch von Seiten Haustechnik bedeuten würde.