ETH BSS
Gemeinschaftsgastronomie

Innenhof

Ausgabenbereich 5.OG

Selbstversorger 5.OG

Bistro EG

Bauherr	Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Generalplaner / Architekt	Nickl & Partner Architekten AG
Generalunternehmung	ARGE BSS BAM
Gesamtfläche Gastronomie	870 m²
Gastronomieformate	Öffentliches Bistro mit Fertigungsküche EG
	Science-Lounge inkl. Selbstverpflegung
	und Terrasse im 5.OG / Catering Office EG
Anzahl Sitzplätze	Bistro 90 / Science Lounge 80
Planungsbereich	Selbstverpfleger 50
	Anlieferung, Entsorgung & Lager / Office
	Ausgabebuffets inkl. Cafébar, Fertigungsküche Bistro
	Ausgabebereich Science Lounge 5. OG
	Abwaschbereiche EG und 5. OG
Eröffnung Gastronomie	November 2023

Unsere Leistungen

- Projektentwicklung SIA Phasen 21 Konzept- und Planstudie
- Gastronomiefachplanung für SIA Phasen 31-53 gemäss VSG

Ausgangslage
Im Schällemätteli-Areal, Basel wurde durch Nickl & Partner für die ETH Zürich ein Forschungs- und Lehrgebäudes mit Gastronomieformaten im EG und 5. OG neu gebaut.

Ziele
Es sollte eine zeitgemässe Gastronomie entstehen, welche zukunftsweisend den unterschiedlichen Bedürfnissen der internationalen Mitarbeiter und Gästen entspricht.

Herausforderung
In einem fünfeckigen Gebäude, in dem der Kern eine offene Halle darstellt, musste besonderes Augenmerk auf die Liftverbindungen und unterirdischen Korridore gelegt werden. Die Gastronomieformate sind durch 5 Etagen getrennt und befinden sich in unterschiedlichen Teilen des Gebäudes. Anspruchsvoll war die lange Bauzeit, welche von 2015 bis 2022 dauerte. Die Eröffnung fand erst 2023 statt. Somit musste gedanklich weit in die Zukunft geplant werden.

Resultat
Im 5. OG ist eine Gastronomie mit Terrasse für die interne Nutzung entstanden. Der Gastraum kann abgetrennt und als multifunktioneller Raum genutzt werden. Die Struktur ist schlank gehalten, um an dieser Lage möglichst wenig Fläche für die Infrastruktur zu beanspruchen. Im EG entstand ein Bistro mit hohen Gasträumen und einer hochwertigen Infrastruktur. Eine kleine Fertigungsküche lässt es zu, dass gewisse Komponenten vor Ort gefertigt werden können. Der Ausgabebereich lässt verschiedene Foodkonzepte zu und ist somit flexibel und zukunftsweisend. Vom Catering-Office im EG aus können viele multifunktionelle Räume des Gebäudes mit Catering bespielt werden.

Wir danken der Bauherrschaft für das entgegengebrachte Vertrauen.

promaFox

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