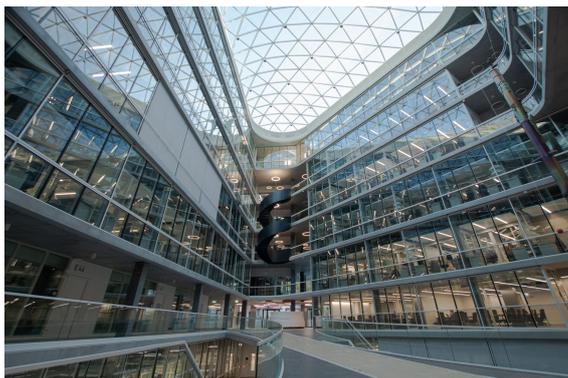


## ETH BSS Gemeinschaftsgastronomie



Innenhof



Ausgabebereich 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 m <sup>2</sup>
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 Lehrgebäude 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 multifunktionaler 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.