Residenz Stadtpark, eine Residenz der Atlas Stiftung
Öffentliche Gastronomie



Restaurant Zentrale


Restaurant Ustra


Kalte Küche


Warme Küche

Bauherr	Atlas Stiftung
Totalunternehmer	Allco AG
Architekt	EM2N Architekten AG
Innenarchitekt	Grego Architektur GmbH
Gastroformate	Personalmensa
	Öffentliches Restaurant
Anzahl Mahlzeiten	Total ca. 170 Essen, davon ca. 50 à-la Carte
Planungsbereiche	Anlieferung, Warenlager, Entsorgung
	Hybridküche (Produktion und Fertigung)
	Personalmensa, Restaurants, Bar
Eröffnung Gastronomie	Oktober 2023

Unsere Leistungen

- Gastronomiefachplanung SIA Phasen 31-53 gemäss VSG
- Waren- und Verpflegungslogistik
- Beratung Beschaffung Kleinmaterial und Ausschanktechnik

Ausgangslage
In der Residenz sind zwei Hauptrestaurants geplant. Eines dient der Verpflegung der Bewohner und eines wird als öffentliches Restaurant geführt.
Ziele
Beide Restaurants, das Catering für die Bewohner und die Verpflegung der Mitarbeitenden sollen durch eine Küche und Abwäscherei bedient werden. Ein wichtiges Anliegen sind die Ergonomie und Mitarbeitereffizienz, welche durch die Produktions- und optimierten Spülprozesse gewährleistet werden soll.
Herausforderung
Die Lage der neuen Infrastruktur erlaubte nicht überall Bodendurchdringungen in das unterliegende Geschoss.
Resultat

Die gesamte Technik wie Abläufe, gewerbliche Kälte, Strom und Wasser wurde im Doppelboden verlegt. Durch die zentrale Anordnung und den Einbau einer Hybridküche (Produktions- und Fertigungsküche in einem), gelang es den Anforderungen der Bauherrschaft gerecht zu werden. Sämtliche Speisen werden im Haus frisch und selber produziert. Die Hybridküche erlaubt es, gleichzeitig à-la Carte Gerichte und Buffetgerichte in hoher Qualität zu produzieren.

Eine zentrale Anbindung der Spülküche an die Restaurants, für den Service und die Küche erfüllt die Anforderung nach Ergonomie und Effizienz. Die Trennung von rein - unrein ist ohne Umwege gelöst und erlaubt ein speditives Arbeiten. Der Zugang in die Lagerräumlichkeiten im UG ist mit einem eigenen Lift gewährleistet.

Wir sind stolz, dieses spannende Projekt als Gastronomiefachplaner begleitet zu haben und danken der Bauherrschaft für das Vertrauen.

promaFox

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