Bongenie/Grieder - Bahnhofstrasse 3, Zürich
Öffentliche Gastronomie


Cafébar


Gästebereich Restaurant


Blick in die Küche


A la Carte Küche

Bauherr	Brunschwig & CIE SA
Generalplaner / Baumanagement	Works Architektur & Immobilien AG
Innenarchitekt	Maison Sarah Lavoine, Paris
Gastronomieformat	Cafébar & Restaurant
Sitzplätze	20 Cafébar
	90 Restaurant
Gesamfläche	400m² (2.UG, EG, Mezzanin)
Planungsbereich	Küche, Abwäscherei, Service Office, Lagerbereiche
	Cafébar, Restaurant
Eröffnung Gastronomie	Februar 2025

Unsere Leistungen

- Gastrofachplanung SIA Phase 31-53 / gemäss VSG

Ausgangslage und Ziele
Die Liegenschaft an der Bahnhofstrasse 3 in Zürich wurde durch den Beistzer bis auf die Fassade im Grundausbau komplett neu aufgebaut. Für die Flächen im 1.UG / EG / Mezzaningeschoss und 1.OG konnte Bongenie, ehemals Grieder, als Ankermieter und verantwortlicher Partner für den Mieterausbau gewonnen werden. Um eine vielseitige Nutzung und zusätzliche Attraktivität zu schaffen, soll auf der Mietfläche des Geschäftshauses auch eine Gastronomie mit den Formaten Cafébar & Restaurant angesiedelt werden.

Herausforderung
Die Küche für das Restaurant im Mezzaningeschoss befindet sich über dem Autolift, welcher die Tiefgarage erschliesst und durch den Grundausbau bereits vollständig eingebaut war. Somit gestaltete sich die technische Erschliessung und vor allem die Entwässerung der Küche als komplex und anspruchsvoll. Die eingeschränkte Deckenhöhe im Mezzaningeschoss sowie die allgemein engen Platzverhältnisse für die gastronomischen Anforderungen waren eine zusätzliche Herausforderung. Letztendlich war auch die Einbringung der grossen Teile der Infrastruktur wie Herdanlage, Abwaschmaschinen und Arbeitsflächen in CNS eine Herausforderung, da die Warenlifte für gewisse Teile nicht ausreichend dimensioniert waren.

Lösung / Umsetzung
Eine kompakte, aber sehr gut ausgestattete und offen einsehbare Küche bildet das Herzstück der Gastronomie. Ein Kleingüteraufzug direkt aus der Küche ins Backoffice der Cafébar im EG schafft eine ideale logistische Verbindung und kurze, effiziente Betriebsabläufe. Durch eine intelligente mobile Trennung der Gastronomiefläche zur Ladenfläche kann der Gastronomiebetrieb auch als autonomer Betrieb ausserhalb der Ladenöffnungszeiten funktionieren.

Resultat
An der Bahnhofstrasse 3 ist ein moderner, aber dennoch klassischer Gastronomiebetrieb entstanden, welche die Bedürfnisse der Kundschaft trifft. Im Übergang vom Zürcher Seebecken zur Bahnhofstrasse laden die Gästebereiche zum Verweilen und Geniessen ein. Die edle Innenausstattung und das vielseitige Angebot versprühen dabei auch einen Hauch von Luxus.

promaFox

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

Wir sind stolz bei diesem spannenden Projekt unseren Beitrag geleistet zu haben und hoffen dass das Émile künftig viele Gäste begrüssen und zum staunen bringen kann.

promaFox

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