

Personalrestaurant Delica, Buchs Gemeinschaftsgastronomie



Bauherr	Delica AG
Generalunternehmung	promaFox AG
Architekt / Innenarchitekt	promaFox AG
Gastroformate	Free Flow und Catering Service
Wiedereröffnung	2025
Sitzplätze	260

Unsere Leistungen

- Gastronomiefachplanung
- Generalplanung
- Interior design
- 3D-Visualisierungen
- Baubegleitung

Ausgangslage

Das Personalrestaurant der Delica AG in Buchs verpflegt täglich rund 350 Gäste. Die Free-Flow-Anlage entsprach nicht mehr den Erwartungen der Gäste an eine moderne Mitarbeiterverpflegung. Darüber hinaus war der Gästefluss nicht optimal und insbesondere für externe Besucher war die Orientierung im Free Flow herausfordernd.

Zielsetzung

Die Optimierung der Anordnung der Buffets und Kassen zur Schaffung eines intuitiven Gästeflusses und einer Reduktion der Kreuzungspunkte und Gästeschlängen. Die optische Aufwertung der Free-Flow-Anlage durch ein modernes, aber gleichzeitig bodenständiges Design. Die Schaffung eines neuen Office für die Vorbereitung von Caterings.

Herausforderung

Im Rahmen der Planung wurden der Bauherrschaft verschiedene Layoutvarianten mit ihren jeweiligen Vor- und Nachteilen aufgezeigt. Ziel war es, die für alle optimale Variante zu ermitteln, die anschließend weiter verfeinert wurde. Mithilfe von Moodboards und Visualisierungen wurde bereits während der Planungsphase die zukünftige Materialisierung der Böden, Wände und Decke sowie der neuen Buffets anschaulich dargestellt.

Resultate

Das Personalrestaurant erstrahlt in neuem Glanz und die grosszügige Free-Flow-Anlage empfängt die Gäste mit einer Mischung aus warmen Holzönen und modernen, mattschwarzen Elementen. Die Wegführung ist nun bereits beim Eintritt in das Restaurant ersichtlich und die Schlangenbildung wurde reduziert. Wir danken der Bauherrschaft für das Vertrauen und wünschen viel Freude mit der neuen Anlage.