

## Restaurant Pfannenstiel Öffentliche Gastronomie



|                                |                                           |
|--------------------------------|-------------------------------------------|
| Bauherr                        | Restaurant Pfannenstiel AG                |
| Generalunternehmer / Architekt | promaFox AG, Baden                        |
| Gastronomieformat              | Restaurant                                |
| Sitzplätze                     | 85 Restaurant innen / 160 Terrasse aussen |
| Gesamtfläche                   | 55m2 exkl. Haustechnik                    |
| Planungsbereich                | Küche, Haustechnik                        |
| Eröffnung Gastronomie          | 08.07.2026                                |

### Unsere Leistungen

- Generalplanung nach SIA 102, 108, 112 (Phasen 31-53)
- Gastrofachplanung SIA (Phase 31-53) gemäss VSG-Richtlinien
- Bauleitung

### Ausgangslage und Ziele

Das Restaurant Pfannenstiel in Meilen zählt zu den bekanntesten Ausflugsrestaurants der Region und begeistert seine Gäste mit einem einzigartigen Panoramablick auf den Zürichsee und die Alpen. Die bestehende Küche wurde letztmals im Jahr 1985 umfassend erneuert. Nach mehreren Jahrzehnten intensiver Nutzung, hatten sämtliche Küchengeräte sowie wesentliche Arbeitsbereiche das Ende ihrer technischen und wirtschaftlichen Lebensdauer erreicht. Gleichzeitig entsprachen die Lüftungsanlage sowie wesentliche Teile der Haustechnik nicht mehr den heutigen betrieblichen, hygienischen und energetischen Anforderungen und mussten vollständig beziehungsweise teilweise ersetzt werden. Ziel des Projekts war es, den Betrieb langfristig zukunftssicher auszurichten, ohne den Charakter des traditionsreichen Restaurants oder das bewährte gastronomische Angebot grundlegend zu verändern.

### Herausforderung

Die grösste Herausforderung bestand darin, die gesamte Küchen- und Haustechnikinfrastruktur innerhalb der bestehenden Gebäudestruktur zu erneuern. Da keine Flächenerweiterung möglich war, mussten sämtliche Betriebsabläufe und Funktionen innerhalb des vorhandenen Perimeters neu organisiert und optimiert werden. Zusätzlich erschwerten stark korrodierte Sanitärleitungen, beengte Platzverhältnisse sowie konstruktive Gegebenheiten des Bestandsgebäudes die Umsetzung erheblich. Trotz dieser anspruchsvollen Rahmenbedingungen musste der Umbau innerhalb eines engen Terminprogramms realisiert werden.

### Lösung / Umsetzung

Als Generalplaner entwickelte promaFox ein ganzheitliches Küchen- und Infrastrukturkonzept, das sämtliche Betriebsabläufe analysierte und konsequent auf Effizienz, Ergonomie und Flexibilität ausrichtete. Die Produktionsküche wurde vollständig neu organisiert und mit modernster Grossküchentechnik ausgestattet. Sämtliche Arbeitsbereiche wurden hinsichtlich Materialfluss, Produktionsprozessen und Reinigungsabläufen optimiert. Parallel dazu erfolgte die vollständige Erneuerung der Lüftungsanlage sowie der Ersatz sämtlicher Sanitärleitungen. Ergänzend wurden eine neue GWK-Anlage (Gewerbekälte) sowie eine moderne elektrische Infrastruktur installiert, welche den aktuellen gesetzlichen Anforderungen entspricht und gleichzeitig ausreichende Leistungsreserven für zukünftige betriebliche Entwicklungen bietet.

Durch die enge Koordination sämtlicher Planungsdisziplinen sowie eine strukturierte Bauleitung konnte der Umbau trotz der anspruchsvollen Rahmenbedingungen effizient und termingerecht umgesetzt werden.

### **Ziel**

Ziel des Umbaus war es, die betrieblichen Prozesse und Arbeitsabläufe durch moderne, zeitgemässe Küchentechnik nachhaltig zu optimieren, ohne das bestehende erfolgreiche Gastronomiekonzept zu verändern.

Obwohl die Küchenfläche unverändert blieb, entstand durch die intelligente Neuorganisation eine deutlich ergonomischere, effizientere und leistungsfähigere Arbeitsumgebung. Gleichzeitig wurde die Infrastruktur so konzipiert, dass sie zukünftige betriebliche Anforderungen und unterschiedliche Nutzungskonzepte flexibel unterstützt.

### **Resultat**

Mit der Gesamtanierung verfügt das Restaurant Pfannenstiel heute über eine moderne, leistungsfähige und energieeffiziente Produktionsküche, welche den heutigen gastronomischen, hygienischen und technischen Anforderungen in jeder Hinsicht gerecht wird.

Die optimierten Betriebsabläufe steigern die Effizienz, verbessern die Arbeitsbedingungen für das Küchenpersonal und schaffen die Grundlage für einen wirtschaftlichen, nachhaltigen und zukunftssicheren Restaurantbetrieb – bei gleichzeitigem Erhalt des traditionellen Charakters dieses beliebten Ausflugsrestaurants.