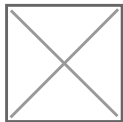
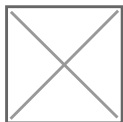


Restaurant Pfannenstiel Öffentliche Gastronomie



Bauherr	Restaurant Pfannenstiel AG
Generalunternehmer / Architekt	promaFox AG, Baden
Gastronomieformat	Restaurant
Sitzplätze	85 Restaurant innen / 160 Terrasse aussen
Gesamtfläche	
Anzahl Mahlzeiten	
Planungsbereich	
Eröffnung Gastronomie	08.07.2026

Unsere Leistungen

- Generalplanung nach SIA 102, 108, 112 über die Phasen 31-53
- Gastrofachplanung SIA Phase 31-53 / gemäss VSG
- Bauleitung

Ausgangslage und Ziele

Das Restaurant Pfannenstiel ist ein beliebtes Ausflugs - Restaurant mit Weitblick am Hügel von Meilen.

Der letzte Küchenumbau war im Jahr 1985. Alle Küchengeräte und Arbeitsbereiche sind an ihrem Lebensende angekommen und müssen ersetzt werden. Die Lüftungsanlage ist nicht ausreichend für die Küche und muss ebenfalls erneuert werden.

Herausforderung

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Lösung / Umsetzung

XX

Ziel

Das Ziel des Umbaus ist es, die Prozesse und Abläufe im Tagesablauf durch den Einsatz moderner, zeitgerechter Geräte und Einrichtungen zu optimieren, ohne das bestehende, gut laufende Angebot zu verändern. Durch die räumlichen Gegebenheiten wird die Küche nicht grosszügiger, sondern benutzerfreundlicher gestaltet. Die Einrichtung soll flexibel für verschiedene Konzepte funktionieren.

Resultat

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX