

The Dolder Grand, Zürich

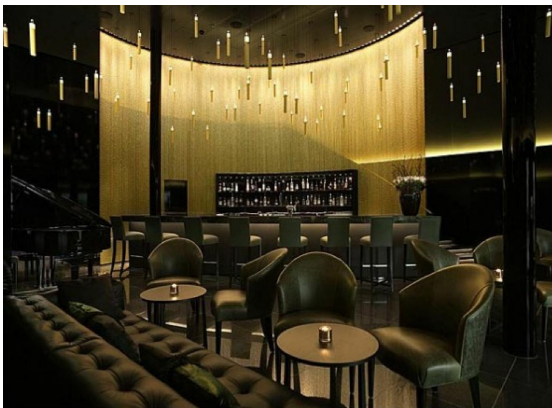
Hotelgastronomie



Architekt	Foster and Partners Ltd., London
Innenarchitekt	United Designers Europe Ltd., London
Eröffnung	April 2008

Unsere Leistungen

- Konzeption und Gesamtauslegung der gastronomischen Dienstleistungen
- Erarbeiten der Gäste-, Waren- und Geschirrflüsse
- Ablaufplanung der Gastronomielogistik
- Budget für FF&E der Gastronomieleistungen



Im April 2008 feierte The Dolder Grand nach fast vierjährigem Um-, Neubau und Renovation seine Wiedereröffnung. Mit 173 luxuriösen Zimmern und Suiten präsentiert sich das Hotel als City Resort der Luxusklasse. Innerhalb des spektakulären Bauwerks von den Stararchitekten Foster and Partners Ltd. London, entwickelte die promaFox AG seit Planungsbeginn 2002 die gesamte Gastronomielogistik und Konzeption und legte damit den Grundstein für die Neupositionierung der Gastronomie des Hotels. Dabei galt es, in komplexen Prozessen zusammen mit dem internationalen Planungs- und Projektierungsteam die optimalen Voraussetzungen für einen effizienten und leistungsstarken Betrieb zu schaffen.



Als eine besondere Herausforderung hat sich die lange Planungs- und Bauzeit herausgestellt. Nicht nur die Entwicklung innerhalb des Projektes, sondern auch neue Trends im Markt der Luxushotellerie, sowie die vielfältigen Entwicklungen der Gerätetechnologie für Küchen, Restaurants und Haustechnik, mussten bis zum letzten möglichen Zeitpunkt berücksichtigt werden.