

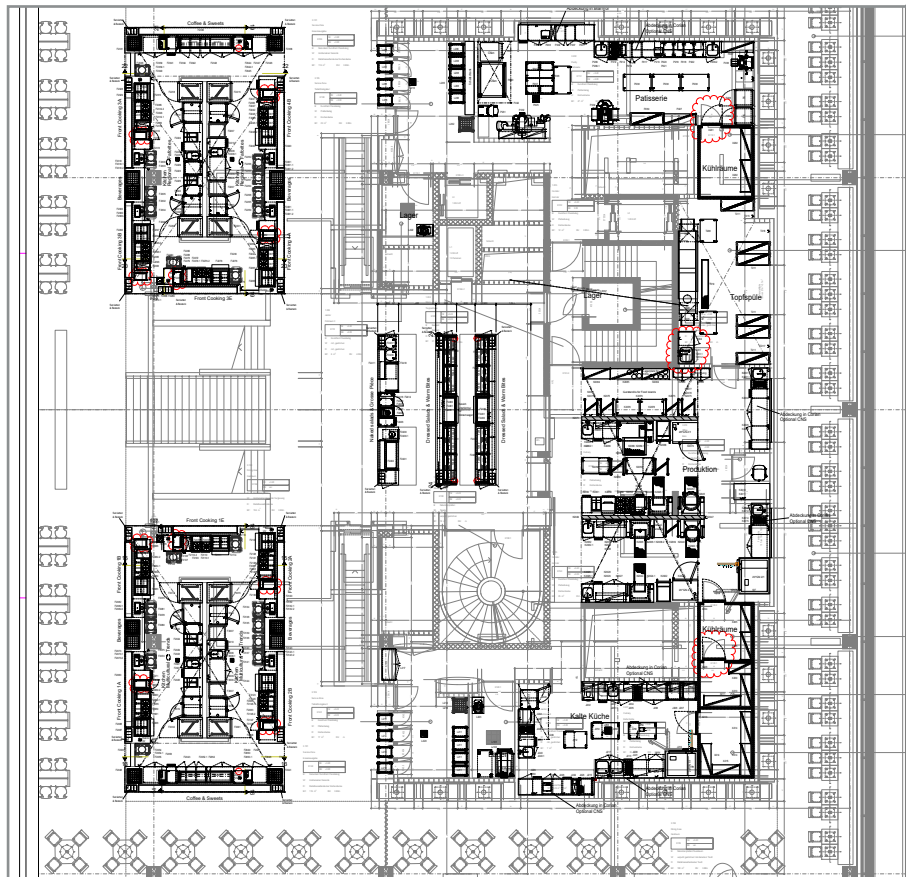
SWISS RE KLUBHAUS ERÖFFNUNG 2020

PROJEKTBECHRIEB

Das Swiss Re Klubhaus wird durch Swiss Re Gastronomie selbst betrieben. Bis zum Jahr 2018 verpflegten sich dort 1000 Mitarbeiter. Durch die Konsolidierung verschiedener Standorte, werden auf dem Campus Mythenquai künftig 3500 Mitarbeiter beschäftigt, welche sich kostenlos im Klubhaus verpflegen dürfen. Das Klubhaus soll nun den neuen Anforderungen von bis zu 2400 Mahlzeiten pro Mittag ausgelegt werden. Es werden neu 5 verschiedene Gastronomie-Formate angeboten. Die Komplexität des Gebäudes, die nachhaltigen und hochstehenden Anforderungen an den Produktionsprozess aber auch den hohen Servicegrad, welcher die Gastronomie den Swiss Re Mitarbeitenden und deren Gäste zur Verfügung stellt, verlangte höchste Anforderungen an den Planungsprozess sowie die wirtschaftlichen und ergonomischen Überlegungen von Swiss Re gerecht zu werden. Umfangreiche Workshops über Verkehrs- und Personenströme, Kassensysteme, Mitarbeiterkosten, Nachhaltigkeit, teilautomatisiertes Abwaschen, Wiederverwendbarkeit von Einrichtungen im Provisorium wurden in Teilprojekten umgesetzt.

Unsere Leistungen

- Optimierung Provisorium
- Wiederverwendbarkeit von Betriebseinrichtungen
- Auslegung Gesamtgastronomie im Campus
- Eckdaten zum Betriebskonzept
- Logistik, Waren und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung
- Folgeauftrag Planung Swiss Re Mythenquai



Foodislands / Bäckerei / Produktion / Kalte Küche



Ausgangslage

Um der neuen Campusstrategie von Swiss Re gerecht zu werden, muss die Leistungsfähigkeit vom bestehenden Klubhaus neu von 1000 Mittagessen auf maximal 2800 Mittagessen gesteigert werden. Zudem wird das neue Klubhaus auf 5 neue Formate erweitert. Das Klubhaus dient nicht nur zur Motivation der Mitarbeiter, sondern ist auch ein repräsentativer Ort für Kunden / Anlässe und diskrete Verhandlungen, welche mit exklusivem Essen verbunden werden.

- Foodisland 1800 Mahlzeiten
- Casual Dining, bedient auf 90-100 Mahlzeiten
- Direktionsrestaurant, bedient auf 60-80 Mahlzeiten
- Grab&Go Take Away, selbst bedient bis zu 600 Mahlzeiten
- Cafebar gehobener Cafe/ Dessert nach den Mahlzeiten (extra Play) Cocktail und Afterwork

Problemstellung

Das Gebäude steht äusserlich unter Denkmalschutz. Die Platzverhältnisse sind viel zu eng um alles Unterzubringen. Die Arbeitsprozesse im Bereich Produktion, Abwaschen, Lagern, eigene Patisserie, mussten neu überdenkt werden. Den Wechsel von selbstbedienten Theken zu Food-Islands, welche Themenbezogene autarke Front-Cooking ermöglichen soll. Ein zentrales Abräumsystem soll durch ein dezentrales Abräumen wirtschaftlich und effizient abgelöst werden.

- Kombination Cook&Serve und Cook&Chill Methoden
- Workshops und Methodik Abräumen und Spültechnik
- Kundenströme und Methoden
- Modulare Foodislands
- Nachhaltigkeit No Foodwaste
- Wiederverwendbarkeit von Betriebseinrichtungen im Provisorium und auch die Wiederverwendbarkeit im Neubau

Lösungen

Durch zahlreiche Themenbezogene Workshops wurden Lösungen mit der Bauherrschaft erarbeitet. Automatisierungen von Mitarbeiterströme, Arbeitsstunden und Verkehrswege. Moderne Arbeitsprozesse erarbeitet. Gezielte Auswahl vom austauschbaren Geräten zu modularen Systemen. Gästeströme und Stockwerküberwindungen der Gäste.

- Automatisierte Abwaschanlagen mit Besteckmagnetheber und automatische Tablettstationen
- Geräteschulungen und Betriebsbesichtigungen
- Moderne ergonomische Arbeitsplätze
- Rolltreppen für Gäste

Resultat

Alle Bedürfnisse konnten in einem komplexen effizienten Betrieb eingesetzt werden. Die Mitarbeiter und Swiss RE Kunden freuen sich über ein modernes Klubhaus. Die Nachhaltigkeit und Effizienz erlaubt es wirtschaftlich erfolgreich auf extrem hohem Niveau Dienstleistungen zu erbringen.

- FOH-Fläche 700m²
- BOH-Fläche 800m²
- Die grössten zwei Foodislands mit je 7*11m und 450 kW Anschlussleistung, die durch promaFox AG geplant wurden und 1800 Mittagessen verpflegen können.
- Dual redundante Waschstrassen



Casual Dining



Direktionsküche / Abwäscherei im Bau



Foodisland

Why choose us?

Johanna Altenberger
Head Functional Management

- Form Follows Funktion
- Eine Gastronomiefachplanung auf Augenhöhe
- Professionelle und fördernde Entwicklung unserer Gastronomie mit vielen innovativen Lösungen

promaFox

International Hotel Project Management AG
5330 Bad Zurzach Switzerland www.promafox.ch
Tel. +41 56 265 50 00 E-mail info@promafox.ch