

TERTIANUM RESIDENZ IM BRÜHL

Zürich



Ausgangslage

Die über 30 Jahre alte Hauptküche sowie die Satellitenküche des Restaurants wurden im Rahmen einer Gesamtanierung vollständig modernisiert. Dabei lag der Fokus auf einer optimierten Küchenorganisation und der Neugestaltung effizienter Arbeitsprozesse.

Herausforderung

Der Umbau erfolgte in zwei Etappen während des laufenden Betriebs, wobei eine versetzte Nutzung der Küchen sowie ein einfaches Provisorium erforderlich waren. Eine besondere Herausforderung stellte der vollständige Ersatz der gewerblichen Kühlanlagen durch eine klimaneutrale CO₂-Anlage dar, ebenso wie der Austausch der Kühl- und Tiefkühlzellen. Zudem mussten die technischen Installationen neu geplant und erschlossen werden – all dies innerhalb einer sehr kurzen Bauzeit. Trotz dieser komplexen Bedingungen konnte die Umsetzung erfolgreich realisiert werden.

Zahlen & Fakten

Leistungen axet	Fachplanungen Gastronomie Projekt- und Bauleitungen
Planungsbereiche	- Hauptküche - Satellitenküche - Gewerbliche Kühlanlagen
Projektleitung	Ruedi Weidmann, Ciro Bocchetti
Planungsteam	axet gmbh, Frigo-Consulting Kälteplanung, WKS Elektroplanung
Kunde	Tertianum Dübendorf
Projektdauer	2022 bis 2024
Investitionssumme	CHF 2.2 Mio Gesamtprojekt
Fläche	ca. 400 m ²