

HB ZÜRICH

Produktionsküche für diverse Betriebe, HB Zürich



Ausgangslage

Die leistungsfähige Produktionsküche, welche die fünf Restaurants des Kunden im HB Zürich unter anderem mit Eigenproduktionen wie Sushi oder 15 000 Würsten pro Tag beliefert, musste infolge der Sanierung des Südtrakts an einem anderen Standort im Bahnhof neu geplant und erstellt werden.

Herausforderungen

Die Sicherstellung der geforderten Kapazität in Verbindung mit der niedrigen Raumhöhe am neuen Ort bedingten eine optimale Planung und genaue Abstimmung mit der Haustechnik.

Zahlen & Fakten

Leistungen axet	Fachplanung Gastronomie
Planungsbereiche	Produktionsküche
Projektleitung	Marco Bitterli & Rafael Weiler
Planungsteam	Aebi & Vincent Architekten SIA AG
Kunde	Candrian Catering AG
Projektdauer	2015 bis 2020
Investitionssumme	CHF 2 000 000.-
Fläche	ca. 2000 m ²