



Referenzprojekt 2020

Öffentliche Gastronomie

Lindt & Sprüngli

Chocolate Competence Center, Kilchberg

Ausgangslage

Das Gastronomieangebot im Erdgeschoss soll den Museumsbesuch positiv abrunden, die Werte und das Markenimage von Lindt ausstrahlen und den Besuchern als attraktiver, ungezwungener Ort für Kleinmahlzeiten mit hohem Genussfaktor in Erinnerung bleiben.

Herausforderungen

Das Gastronomiekonzept war so auszulegen, dass bis zu 1500 Besucher pro Tag in entspannter Atmosphäre und in kürzester Zeit bedient werden können. Gleichzeitig waren die anspruchsvollen gestalterischen Vorgaben des Kunden und der Architekten innerhalb eines straffen Zeitplans umzusetzen.

Zahlen & Fakten

Leistungen axet	Fachplanung Gastronomie Fachplanung Gewerbliche Kälte
Planungsbereiche	Küche Bar Kaffeebar
Projektleitung	Manfred Möckli & Rafael Weiler
Kunde	Lindt & Sprüngli
Projektdauer	2016 bis 2020
Sitzplätze	80 Innenplätze im Restaurant, Aussenterrasse
Investitionssumme	CHF 1'200'000.–
Realisiert	2020