



Referenzprojekt 2025

**Mitarbeiter Gastronomie**

# Personalrestaurant VAT Haag

Rütistrasse 4, 9469 Haag (Rheintal)

## Ausgangslage

Im Rahmen des Neubaus eines Innovationscenters wurde im Erdgeschoss eine Mitarbeitergastronomie für das gesamte Betriebsareal realisiert. Das Mitarbeiterrestaurant mit Produktionsküche und Free-Flow-Konzept ist für die Verpflegung von rund 400 bis 500 Mittagessen pro Tag ausgelegt.

Die Cafeteria wurde als integraler Bestandteil des Mitarbeiterrestaurants konzipiert und vollständig in die Gastronomiefläche eingebunden. So entsteht ein zusammenhängender, multifunktionaler Bereich für Verpflegung, Begegnung und informellen Austausch der Mitarbeitenden.

### Herausforderungen

Hohe Leistungsanforderung: Die Produktionskapazität von 400 bis 500 Mittagessen muss innerhalb kurzer Servicezeiten erreicht werden (Cook and Serve mit Teilproduktion für den Folgetag).

Optimale Einordnung von Produktionsküche, Free-Flow-Bereich und Cafeteria in die Gebäudestruktur. Sicherstellung einer effizienten Waren-, Personal- und Geschirrlogistik bei gleichzeitig kurzen Wegen für die Gäste.

Hohe Anforderungen an die Flexibilität der Gastronomieflächen, um unterschiedliche Nutzungs- und Auslastungsszenarien abzudecken (Anlässe und Versammlungen). Gewährleistung einer angenehmen Aufenthaltsqualität trotz hoher Besucherfrequenz während der Mittagszeiten.

## Zahlen & Fakten

| | |
|---|---|
| Leistungen axet | Fachplanung Gastronomie<br>Fachplanung Gewerbliche Kälte |
| Planungsbereiche | Produktionsküche<br>Free Flow mit Ausgabecounter<br>Cafeteria<br>Kühl- und Tiefkühlzellen, Lagerräume |
| Projektleitung | Ruedi Weidmann |
| Planungsteam | HRS Real Estate AG, Walzmühlestrasse 48, 8501 Frauenfeld<br>Thomas Mauchle Architekt GmbH, Sennhüslenstrasse 8, 9030 Abtwil SG |
| Kunde | VAT Vakuumventile AG |
| Projektdauer | 2022 bis 2025 |
| Fläche | ca. 600 m² |
| Investitionssumme (BKP 358 / 346) | CHF 850'000 |
| Realisiert | 2025 |