



Referenzprojekt 2020

**Öffentliche Gastronomie**

# Produktionsküche HB Zürich

Produktionsküche für diverse Betriebe, HB Zürich

## Ausgangslage

Die leistungsfähige Produktionsküche, die 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 |
| Fläche | ca. 2000 m² |
| Investitionssumme | CHF 2'000'000.– |
| Realisiert | 2020 |