



Referenzprojekt 2024

**Schulen**

# Schul-Regenerierküche Academia Basel

Hochstrasse 16, 4053 Basel

academia International School

## Ausgangslage

Fachplanung für Gastronomie und gewerbliche Kälte im Rahmen des Mieterausbaus eines umfassend sanierten Bestandsgebäudes.

### Herausforderungen

Für die Academia Basel wurde im Zuge der Sanierung und des Umbaus ein moderner Mensa- und Gastronomiebereich mit Regenerierküche realisiert. Das Betriebskonzept sieht vor, dass die Mahlzeiten extern produziert, gekühlt angeliefert, vor Ort gelagert und bedarfsgerecht regeneriert werden. Die Anlage ist für die tägliche Verpflegung von rund 250 Personen ausgelegt.

Die offene Ausgabe mit grosszügigen Einblicken schafft Transparenz und verbindet Küche und Gastraum auf natürliche Weise. Dunkelblaue Einbauten, helle Oberflächen und Holzmobiliar prägen das klare, zeitgemässe Gestaltungskonzept der Mensa. So vereint der Gastronomiebereich eine professionelle Kücheninfrastruktur mit einer einladenden Atmosphäre, die den schulischen Alltag bereichert.

## Zahlen & Fakten

| | |
|---|---|
| Leistungen axet | Fachplanung Gastronomie<br>Fachplanung Gewerbliche Kälte |
| Planungsbereiche | Regenerierküche<br>Ausgabeanlage<br>Gewerbliche Kühlanlagen |
| Projektleitung | Marco Bitterli |
| Planungsteam | BENIMAG, Glattalstrasse 521, 8153 Rümlang |
| Kunde | Academia Schools GmbH - Zürich |
| Projektdauer | Januar bis Dezember 2024 |
| Fläche | ca. 130 m² |
| Investitionssumme (BKP 358 / 346) | CHF 505'000 |
| Realisiert | 2024 |