



Referenzprojekt 2013

Öffentliche Gastronomie

Zapote Salad & Burrito Co.

Richti Areal, Wallisellen

Ausgangslage

Im neu gebauten Richti-Areal in Wallisellen wollten Timea und Mario Keller mit Zapote Salad & Burrito Co. ein täglich frisches Angebot an gesunder, schneller Nahrung schaffen. Auf der Speisekarte stehen unter anderem Gourmet-Burritos, Reisschalen, Salate und Suppen. Verpackungen und Besteck für Take-away sind kompostierbar oder recycelbar.

Herausforderungen

Konzept und Philosophie im modernen Gebäude mit grossformatigen Glasfassaden umzusetzen, war eine Herausforderung. Es ist uns gelungen, die verschiedenen Anforderungen und Gegebenheiten in ein gemütliches, einladendes Lokal zu übersetzen.

Zahlen & Fakten

Leistungen axet	Fachplanung Gastronomie Machbarkeitsstudie / Expertise Projekt- und Bauleitung
Planungsbereiche	Konzeptentwicklung Fachplanung Gastronomie Projekt und Bauleitung
Projektleitung	Manfred Möckli, Marco Bitterli
Planungsteam	Locher & Partner
Kunde	New Foods AG
Projektdauer	Januar 2013 bis Oktober 2013
Fläche	230 m^2
Sitzplätze	88 innen, 30 aussen
Investitionssumme	CHF 700'000.–
Realisiert	2013