



REFERENZENÜBERSICHT

# Öffentliche Gastronomie

Von GaPlan entwickelt, geplant  
und umgesetzt.



# Sans Souci, Allschwil

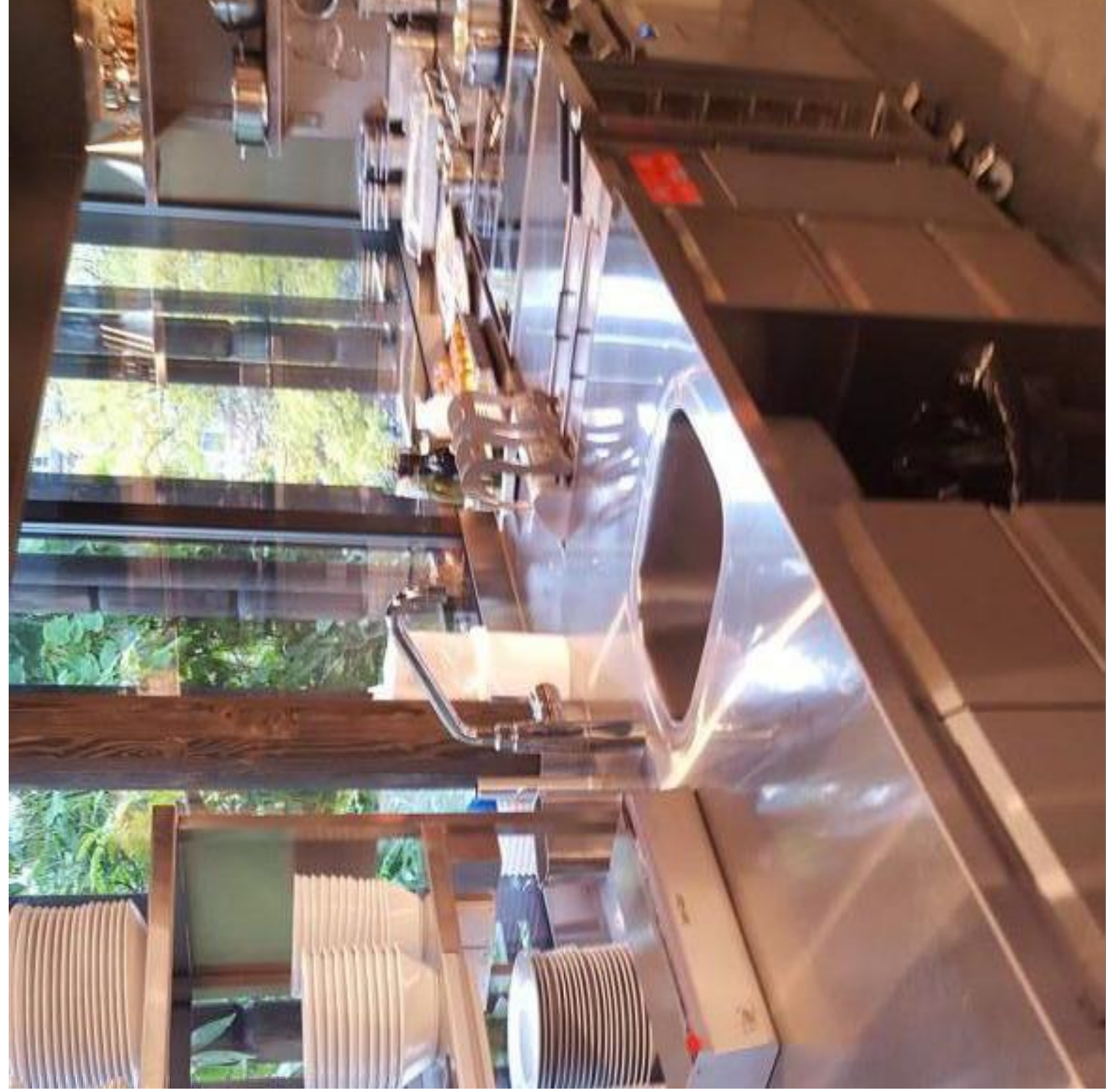
Sans Souci – sorglos – fühlt man sich im gemütlichen Loungebereich oder im Restaurant mit der offenen Küche. Das vom Gast aus einsehbare offene Feuer, in Kombination mit dem Green Egg, war eine besondere Herausforderung. Heute kann sich der Gast mit dem Koch über Grillstufen oder Fertigungsgrade unterhalten – ohne eine hemmende Glasscheibe dazwischen. Die Fertigung erfolgt auf kleinstem Raum, dafür mit schöner Aussicht ins grüne.

## Unsere Leistungen\_

Projekt- und Konzeptentwicklung über alle vorgegebenen Projektphasen der SIA und des VSGG > technische Geräteliste und Gerätevorauswahl inklusive Angabe der benötigten haustechnischen Medien > Plandarstellung in 3D Isometrie > Erarbeiten der für die Ausschreibung benötigten Detailpläne > Erstellen der Installationspläne > Ausschreibung und Auswertung der Angebote > Fachbauleitung vor Ort und Abnahmen sowie Mängelbehebung der Einbauten > Mängel-Protokollierung und Rechnungskontrollen > Bild- und Plandokumentation als Nachschlagewerk > Mithilfe bei der Inbetriebnahme

## Ein weiteres PLUS\_

Grosse Freude hatten wir an der Mitentwicklung der Grillstelle mit offener Feuerstelle. Für das gesamte



Gastro-Team gelang es uns ein Individuellen Grillkurs inklusiv Green Egg zu organisieren, mit Schwerpunkt Prozessablauf zukünftiger Zubereiten der Fleischspezialitäten vor dem Gast.

## Info\_

|               |                                           |
|---------------|-------------------------------------------|
| Bauherrschaft | KOHLER + FRITSCHKE IMMOBILIEN             |
| Bauleitung    | SUPERDARF STUDIO GMBH<br>(GENERALPLANNER) |
| Architekt     | SUPERDARF STUDIO GMBH                     |
| Baujahr       | Inbetriebnahme OKTOBER 2016               |
| Kategorie     | Öffentliche Gastronomie                   |



# Restaurant Fahr, Künten

Im Naturschutzgebiet nahe der Reuss liegt das wunderschöne Restaurant Fahr, das eine feine und naturnahe Küche bietet. Durch die Optimierung der Raumfläche ist eine Teilproduktionsküche mit integrierter Abwäscherei und Serviceoffice entstanden, welche für den Betrieb keine Wünsche offenlässt. Zusätzlich wurden die Arbeitswege zwischen Küche, Abwäscherei und Service verkürzt.

## Unsere Leistungen\_

Ermittlung der Machbarkeit und Erarbeiten des Raumbedarfs > Planskizzen > Varianten erstellen mit Mitarbeiter- und Warenfluss > Erstellen der Betriebslogistik und Teilnahme an Projektsitzungen > Projektplan mit technischer Geräteliste > Abklärung mit der Lebensmittelbehörde > Erstellung der Detailplanung und Submissionsunterlagen > Installationsplanung für die Gastronomieeinrichtung > Koordination Ausführung und Einbau Gastro > Fachbau-leitung > Abnahme und Mängelkontrollen > Koordination der Mängelbehebung.

## Ein weiteres PLUS\_

Passend zur schönen Landschaft und gelungenen Architektur wird im Restaurant Fahr eine feine und naturnahe Küche geboten. Diese wurde im Jahr 2018 ausgezeichnet: Chapeau und Glückwunsch, liebes Fahr-Team, zu 14 GaultMillau-Punkten!



## Info\_

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Bauherrschaft | BOSS REAL ESTATE AG      |
| Bauleitung    | WALKER ARCHITEKTEN AG    |
| Architekt     | WALKER ARCHITEKTEN AG    |
| Baujahr       | Inbetriebnahme JULI 2017 |
| Kategorie     | Öffentliche Gastronomie  |



# Restaurant Aesch, Walchwil

Am 1. September öffnete das Restaurant Aesch seine Pforten. In Walchwil bietet das Restaurant eine atemberaubende Aussicht auf den Zuger See. Mit der neuen Küche, die über neueste Gerätschaften auf höchstem technischem Standard verfügt, steht der Bewirtung des à la carte Restaurant, den Bankett-Räumlichkeiten, der Terrasse nichts mehr im Wege. Durch den grosszügigen Durchbruch von der Küche in den Gastraum ermöglicht es den Gästen jeder Zeit einen Blick in die Küche zu werfen.

## Unsere Leistungen \_

Erstellung von der Skizze bis zur Detail-planung und Submissionsunterlagen > Auswertung der Angebote und Überprüfung der Werkverträge so wie Installations-planung für die Gastronomieeinrichtung > Abklärung mit der Lebensmittelbehörde > Teilnahme an Projektsitzungen > Abnahme und Mängelkontrollen > Koordination der Mängelbehebung > Rechnungskontrolle

## Ein weiteres PLUS\_

Konzeptionelle Besprechungen mit der Betreiberfamilie so wie die gesamte Küche in D3 Isometrie aufgezeigt. Die Zusammenarbeit aller Beteiligten war freundschaftlich konstruktiv.



## Info\_

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| Bauherrschaft | AESCH GASTRO AG                     |
| Bauleitung    | HÜRLIMANN+BECK                      |
| Architekt     | ARGE CST / COME TRUFFER ARCHITEKTEN |
| Baujahr       | Inbetriebnahme SEPTEMBER 2018       |
| Kategorie     | Öffentliche Gastronomie             |



# Center Bar Flughafen, Zürich

Aufgrund der zentralen Lage als nächstgelegener Gastronomiebetrieb direkt nach dem Duty-Free Shop am Flughafen Zürich wird die Center Bar sehr stark frequentiert und musste an die aktuellen Anforderungen bezüglich Funktionalität und Hygiene angepasst werden. Dabei durfte das mit dem FAB Award als beste Airport Bar der Welt preisgekrönte Design nicht verloren gehen. Der Barkörper wurde gegenüber der Fassade wieder freigespielt und die Unterbauten sowie Gerätschaften den heutigen Bedürfnissen und dem neuen gastronomischen Angebot angepasst.

Da die Center Bar ein sehr beliebter Zwischenhalt für Reisende am Flughafen Zürich ist, musste der Umbau in kürzester Zeit realisiert werden. Dank einer guten Zusammenarbeit mit der Bauherrschaft und dem Betreiber konnte auch dieses ambitionierte Ziel erreicht werden.

Nun wird der Reisende mit einer attraktiven modernen Bar, einem köstlichen Angebot aus asiatischen Gerichten wie Sushi, Dim Sum oder Currys und einem erweiterten Sitzplatzangebot verwöhnt.

## Unsere Leistungen \_

Ermittlung der Machbarkeit > Planskizzen, Varianten erstellen > Projektsitzungen > Projektplan mit Technischer Liste > Abklärung mit



Lebensmittelbehörde > Erstellung der Detailplanung > Installationsplanung für die Gastronomieeinrichtung > Gesamtkoordination Einbau Gastro und haustechnische Installationen > Abnahme und Mängelkontrolle > Koordination der Mängelbehebung  
Auszeichnungen.



## Info \_

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Bauherrschaft | FLUGHAFEN ZÜRICH AG        |
| Bauleitung    | FLUGHAFEN ZÜRICH AG        |
|               | FACHBAULEITUNG GAPLAN GMBH |
| Baujahr       | Inbetriebnahme MAI 2017    |
| Kategorie     | Öffentliche Gastronomie    |



# Bären by Schefer, Einsiedeln

Der meistbesuchte Pilgerort der Schweiz ist um eine Attraction reicher. Nach einem Totalumbau konnte der Bauherrschaft ein modernes Restaurant mit Café und Konditorei übergeben werden. Hier werden Tagestouristen mit verschiedensten Angeboten von reichhaltigem Frühstücksbuffet, Mittagsmenu oder A la carte am Abend verwöhnt. Die dafür notwendige Produktions- und Fertigungsküche wurde unter Berücksichtigung der Anforderungen von traditioneller bis hin zur Bankettküche konzipiert. Die dabei einzuhaltenden gesetzlichen Anforderungen, aber auch die Kochtechniken und Abhängigkeiten innerhalb der vom Gast her einsehbaren Küche wurden vollumfänglich eingehalten und umgesetzt. Mit aufwendigen 3D-Visualisierungen wurden dabei die entstehenden Abhängigkeiten zur baulichen Substanz, wie auch das letztendliche Erscheinungsbild sichtbar gemacht.

## Unsere Leistungen \_

Konzeptberatung > der Bauherrschaft >  
Projektentwicklung nach VSGG > Technische  
Geräteliste über alle Projektphasen >  
Kostenschätzung > Installationsplanung >  
Detailplanung mit Ausschreibung > Auswertung der  
Angebote, Vollständigkeit, Fabrikate, Systeme, und  
Qualitäten > Abnahmen der Einbauten > Übergabe  
an die Bauherrschaft > Abnahme und  
Mängelkontrolle



## Info \_

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| Bauherrschaft | SCHEFER GASTRONOMIE AG, EINSIEDELN    |
| Generalplaner | GENERALUNTERNEHMEN PLUS AG,<br>SCHWYZ |
| Architekt     | BSS ARCHITEKTEN AG, SCHWYZ            |
| Baujahr       | Inbetriebnahme OKTOBER 2014           |
| Kategorie     | Öffentliche Gastronomie               |



# Bistro Mina, Würenlingen

Mitten im Dorfkern von Würenlingen verwöhnt das Café & Bistro Mina seine Kundschaft mit feinem Kaffee nach Barista Art und hausgemachten Köstlichkeiten. Oftmals kam es vor, dass der Duft von selbstgebackenen Cupcakes im Büro der GaPlan hing, eine willkommene Aufmerksamkeit von Marion Granella. Das sehr alte Gebäude mit seinen vielen Balken stellte eine Herausforderung für die gesamte Planung dar. Ästhetisch, funktionell und dem neusten Standard entsprechend, wurde die Küche in die speziellen Räumlichkeiten eingebettet. Die Küche sowie der gesamte Barbereich sollten nicht als Fremdkörper, sondern als einen festen und visuell integrierten Bestandteil des Mina-Konzepts wahrgenommen werden.

## Unsere Leistungen \_

Ermittlung der Machbarkeit > Planskizzen, Varianten erstellen > Projektsitzungen > Projektplan mit Technischer Liste > Abklärung mit Lebensmittelbehörde > Erstellung der Detailplanung > Installationsplanung für die Gastronomieeinrichtung > Gesamtkoordination Einbau Gastro und haustechnische Installationen > Abnahme und Mängelkontrolle > Koordination der Mängelbehebung > Übergabe an den Betreiber



## Info \_

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Bauherrschaft | FAMILIE GRANELLA         |
| Baujahr       | Inbetriebnahme JULI 2015 |
| Kategorie     | Öffentliche Gastronomie  |