REFERENZENÜBERSICHT

Mitarbeiter - Gastronomie

Von GaPlan enwickelt, geplant und umgesetzt.

Sika, Altstetten

Das neu gebaute Mitarbeiterrestaurant im neuen Sika Gebäude entspricht den neuesten und innovativsten Standards an Hygiene, Thermik und Akustik. In der neuen Küche wurde besonderen Wert auf energieeffiziente und umweltfreundliche Gerätschaften gelegt. Die kleine Teilproduktionsküche im Verhältnis zum grossen Free Flow und der Menge der zu verpflegenden Kunden war eine spezielle Herausforderung an die Logistik. Der Lichtdurchflutete Gastraum, der grosszügige Free Flow mit den speziellen Raumakustik-Elementen trägt wesentlich zum Wohlbefinden der Besucher bei und findet grossen Anklang unter den Gästen. In sehr angenehmer Zusammenarbeit mit der Itten + Brechbühl AG konnte der komplette Umbau der Küche und des Gastraums termingerecht realisiert werden. Die Bauherrschaft hat den Umbau mit einem Projektteam professionell begleitet. Trotz der späteren Auswahl des Betreibers, konnten dessen Ausstattungswünsche noch berücksichtigt werden.

Unsere Leistungen_

Vergleich zwischen Teilproduktion und Anlieferküche erstellen › Projekt und Konzeptentwicklung › Plandarstellung in 3D › Erstellen technischer Geräteliste › Erstellung der Detailplanung und Submissionsunterlagen › Koordination Ausführung und Einbau Gastro › Fachbau-leitung › Abnahme und Mängelkontrollen › Koordination der Mängelbehebung › Mängelprotokollierung und Rechnungskontrolle

Info_

Bauherrschaft	*SIKA SCHWEIZ AG*
Bauleitung	*ITTEN + BRECHBÜHL AG*
Architekt	*ITTEN + BRECHBÜHL AG*
Baujahr	*Inbetriebnahme MAI 2016*
Kategorie	*Mitarbeiter Gastronomie*

Stopover Flughafen, Zürich

Während den Sommerferien wurde das Mitarbeiter Restaurant komplett umgebaut und auf den neusten Stand bezüglich Technik, Energieeffizienz und Ergonomie am Arbeitsplatz gebracht.
Die kurze Umbauzeit erforderte eine frühe detaillierte Koordination aller Medien sowie eine zuverlässige Installationsangabenplanung durch GaPlan. Viele Einrichtungen wie Bodenwannen, elektrische, sanitäre und Lüftungsinstallationen konnten so übernommen oder einfacher und deshalb kostengünstiger an die neuen Bedürfnisse angepasst werden.
In sehr angenehmer Zusammenarbeit mit der Projektleitung des Flughafen Zürichs, dem Betreiber und den zahlreichen Handwerkern und Lieferanten konnte der Komplettumbau der Küche termingerecht und zur Zufriedenheit aller bewältigt werden.
Die Mitarbeiter des Flughafen Zürichs werden künftig mit abwechslungsreichen Themenbuffets aus einer modernen Küche verwöhnt.

Unsere Leistungen_

Ermittlung der Machbarkeit, Erarbeitung Raumbedarf › Planskizzen, Varianten erstellen mit Mitarbeiterfluss und Warenfluss › Erstellen der Betriebslogistik › Projektplan mit Technischer Geräteliste 3D Isometrien › Abklärungen mit der Lebensmittelbehörde › Detailplanung und Submissionsunterlagen erstellen › Installationsplanung für die Gastronomieeinrichtung › Koordination Ausführung und Einbau Gastro, Fachbauleitung › Abnahme und Mängelkontrolle › Koordination der Mängelbehebung › Schlussrechnungskontrolle

Ein weiteres PLUS_

Durch unsere fortschrittliche Planungsart haben wir höchste Planungssicherheit, was die Umbauzeit auf ein Minimum reduziert.
Unsere 3D Isometrien ermöglichten den Mitarbeitern vor Baubeginn das Virtuelle betreiben der Küche, was Startschwierigkeiten verhindert hat.

Info_

Bauherrschaft	*FLUGHAFEN ZÜRICH*
Bauleitung	*FLUGHAFEN ZÜRICH AG/ FACHBAULEITUNG GAPLAN*
Baujahr	*Inbetriebnahme SEPTEMBER 2017*
Kategorie	*Mitarbeiter Gastronomie*

3M Mitarbeiter-restaurant, Langenthal

Im neuen Bürogebäude der Mobimo Management AG welches durch 3M EMEA GmbH gemietet wird, ist ein schönes, einladendes Mitarbeiterrestaurant entstanden. Besonderer Wert wurde auf Hygiene und energieeffiziente und umweltfreundliche Gerätschaften gelegt. Eine besondere Herausforderung war auf dem engen Raum alle Gerätschaften unterzubringen, um die kommende Gästezahl problemlos zu bewältigen. Die Logistik an den Warentransport, Geschirrtransport sowie die dazugehörende Verfahrenstechnik für die Kochart war eine nicht alltägliche Aufgabe. Mit den gegebenen Platzverhältnissen konnte eine Teilproduktion sowie das Cook and Chill Verfahren realisiert werden. Mit der Unterstützung von 3D-Perspektiven wurde durch die GaPlan die Einrichtung während der einzelnen Planungsphasen verständlich aufgezeigt. Dank der guten Koordination der Bauleitung vor Ort, der konstruktiven Zusammenarbeit mit dem Architekten und dem flexiblen Generalunternehmer konnte das Mitarbeiter Restaurant termingerecht an die Bauherrschaft übergeben werden.

Unsere Leistungen_

Projekt und Konzeptentwicklung über alle vorgegebenen Projektphasen erstellen › Technische Geräteliste und Geräte-auswahl inkl. Angaben der benötigten haustechischen Medien › Plandarstellung in 3D › Erarbeiten der Detailpläne › Ausschreibung und Auswertung der Angebote › Fachbauleitung vor Ort › Abnahme sowie Mängelbehebung der Einbauten › Mängel und Rechnungskontrolle

Ein weiteres PLUS_

Mit der Unterstützung von 3D-Perspektiven wurde durch die GaPlan die Einrichtung während der einzelnen Planungsphasen verständlich aufgezeigt.

Info_

Bauherrschaft	*MOBIMO MANAGEMANT AG*
Bauleitung	*FRUTIGER AG GENERALUNTERNEHMEN*
Architekt	*MARAZZI + PAUL ARCHITEKTEN*
Baujahr	*Inbetriebnahme OKTOBER 2016*
Kategorie	*Mitarbeiter Gastronomie*