



## Koch-Areal, Baufeld C

### Konzepte Gastronomie 1 - 3



## 4. Gastroeinheit 3 | Typ Restaurant

### 4.1 Konzeptbeschrieb

Typ:	Restaurant mit Bar, Quartier-/ Familien-Restaurant
Anzahl Sitzplätze:	80 – 120 Sitzplätze, Stehplätze an der Bar, Aussensitzplätze
Servicekonzept:	Restauration mit Bedienung, Bar mit Thekenabverkauf
Ambiente:	Unkompliziert, modern, offen
Produktionskonzept:	Produktionsküche mit Eigenproduktion

### 4.2 Raumprogramm

Die vorgesehenen Räumlichkeiten sind knapp ausreichend bemessen, sämtlich Räume benötigen auch die entsprechenden Zugänge, Logistikwege und Raumaufteilungen.

Die Bartheke dient einerseits als Treffpunkt und andererseits auch als Getränkestation für den Service. Im Frontbereich ist auch die kalte Küche angeordnet, dies ermöglicht die Produktion einzelner Angebotsteile mit direktem Bezug zum Restaurant/Gästezone.

- Hinweis: Für die Anordnung der Küche/Theke wurde zudem eine Variante ausgearbeitet. Deren Machbarkeit ist von Seiten Architektur noch in Prüfung (Pkt. 4.3).



Die Organisation der Küche folgt dem Produktionsprozess: Anlieferung > Rüsten/Vorbereiten> kalte und warme Küche.  
Der Abwaschbereich ist angeordnet sein, dass die Servicemitarbeitenden das Schmutzgeschirr abladen und anschliessend die neuen Speisen mitnehmen können. Gläser können auch bei der Bar abgewaschen werden.

Die Tageslicht-Situation ist mit einer Durchsicht entlang der Küche möglich, sodass die arbeitsrechtlichen Vorgaben eingehalten werden können (1/8 der Küchenfläche als Fensterfläche, Sicht in Freie von allen ständigen Arbeitsplätzen).

Für die Erschliessung der Lagerräume im UG ist eine Liftverbindung vorhanden.

Es werden ausserhalb der aufgezeigten Gastroflächen zusätzlich Büroräumlichkeiten benötigt (Tresor, Administration etc.).

Entsorgung der gastrospezifischen Güter im Küchenbereich, periodischer Transport in Entsorgungszone.  
Aus der Gastronomie sind folgende Abfallarten zu erwarten:

- Betriebskehrschutt (kann teilweise organische Abfälle enthalten)
- Weissblech/Alu
- Glas
- PET
- Papier/Karton
- Speiseabfälle in Behältern, gekühlte Lagerung mit Abfallkühler im Entsorgungsbereich
- Altoel

Die Entsorgungsstelle muss einfach erreichbar und jederzeit frei zugänglich sein. Kreuzungen zwischen Publikumsverkehr und Entsorgungsweg sind, wenn möglich, zu vermeiden.



### 4.3 Variante Küche Erdgeschoss, Gastro 3

