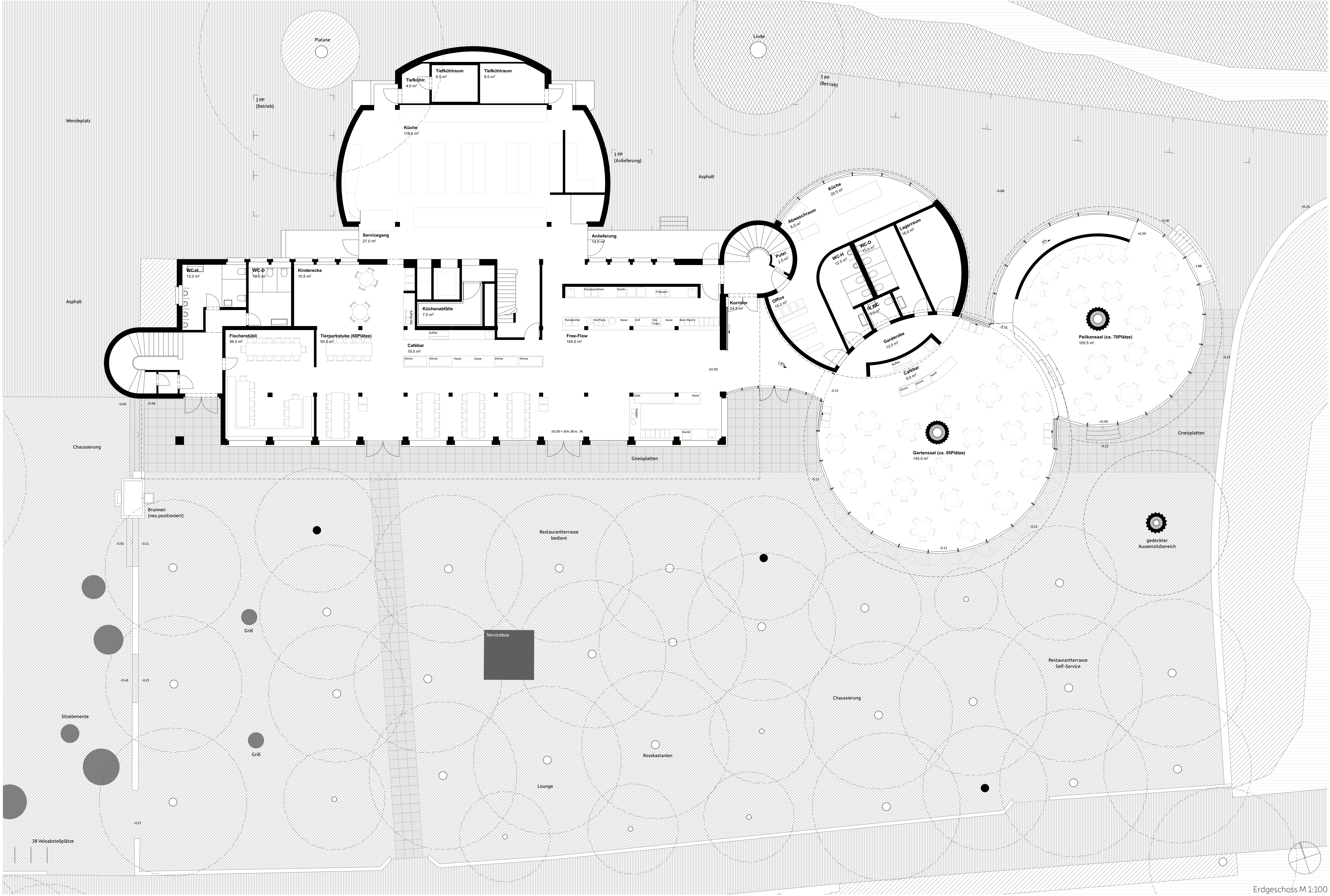
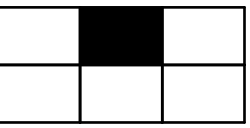
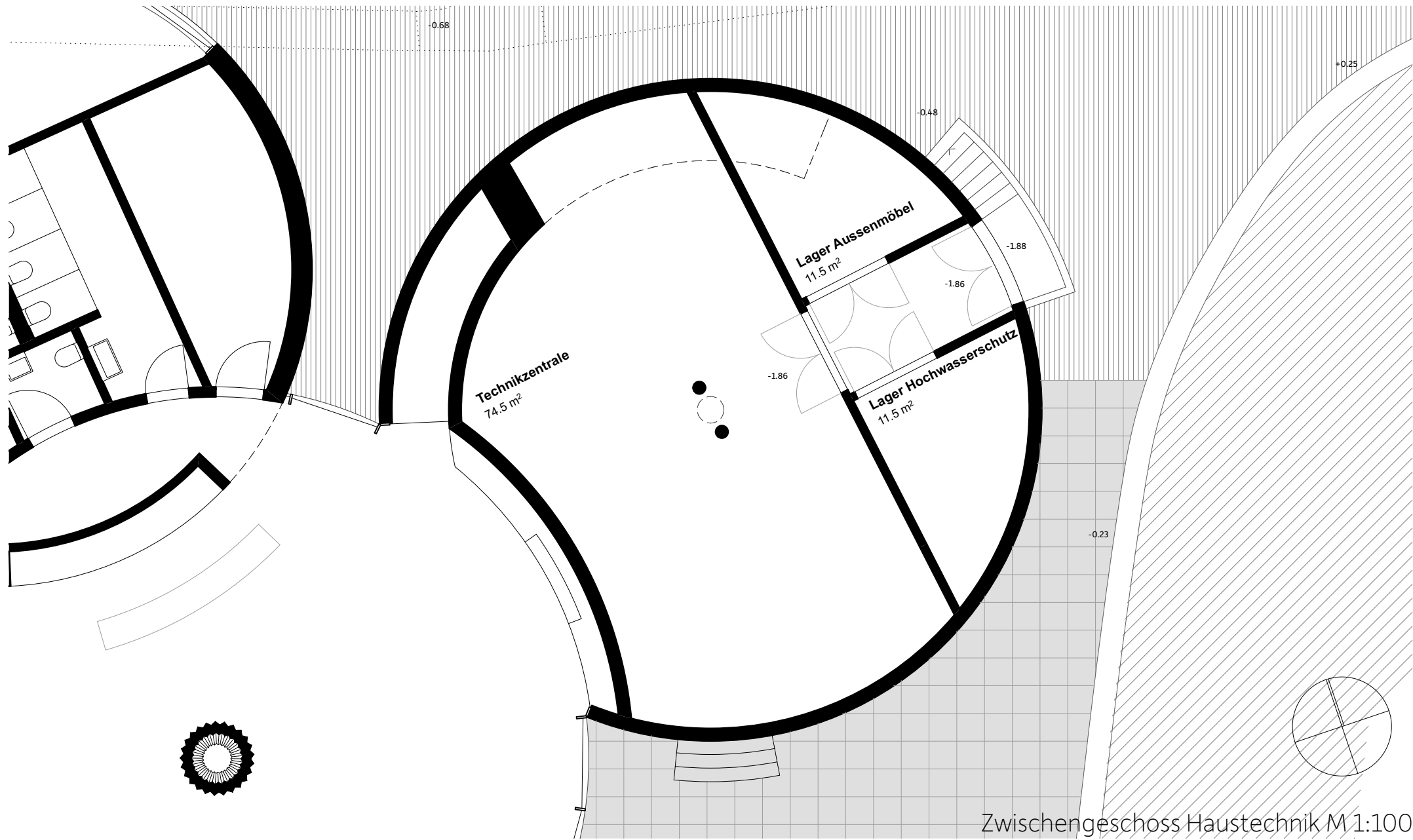
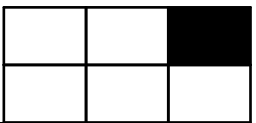


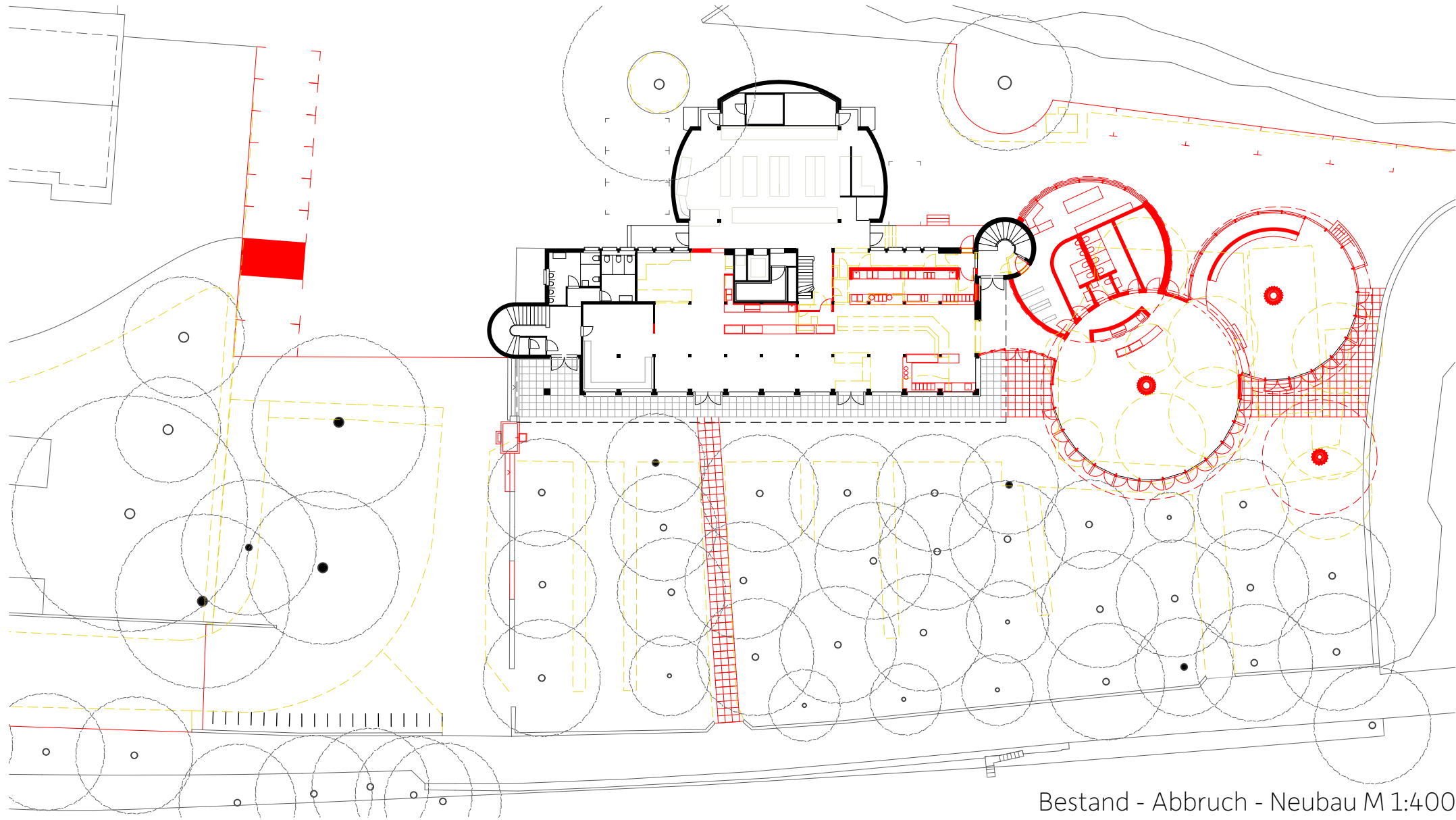








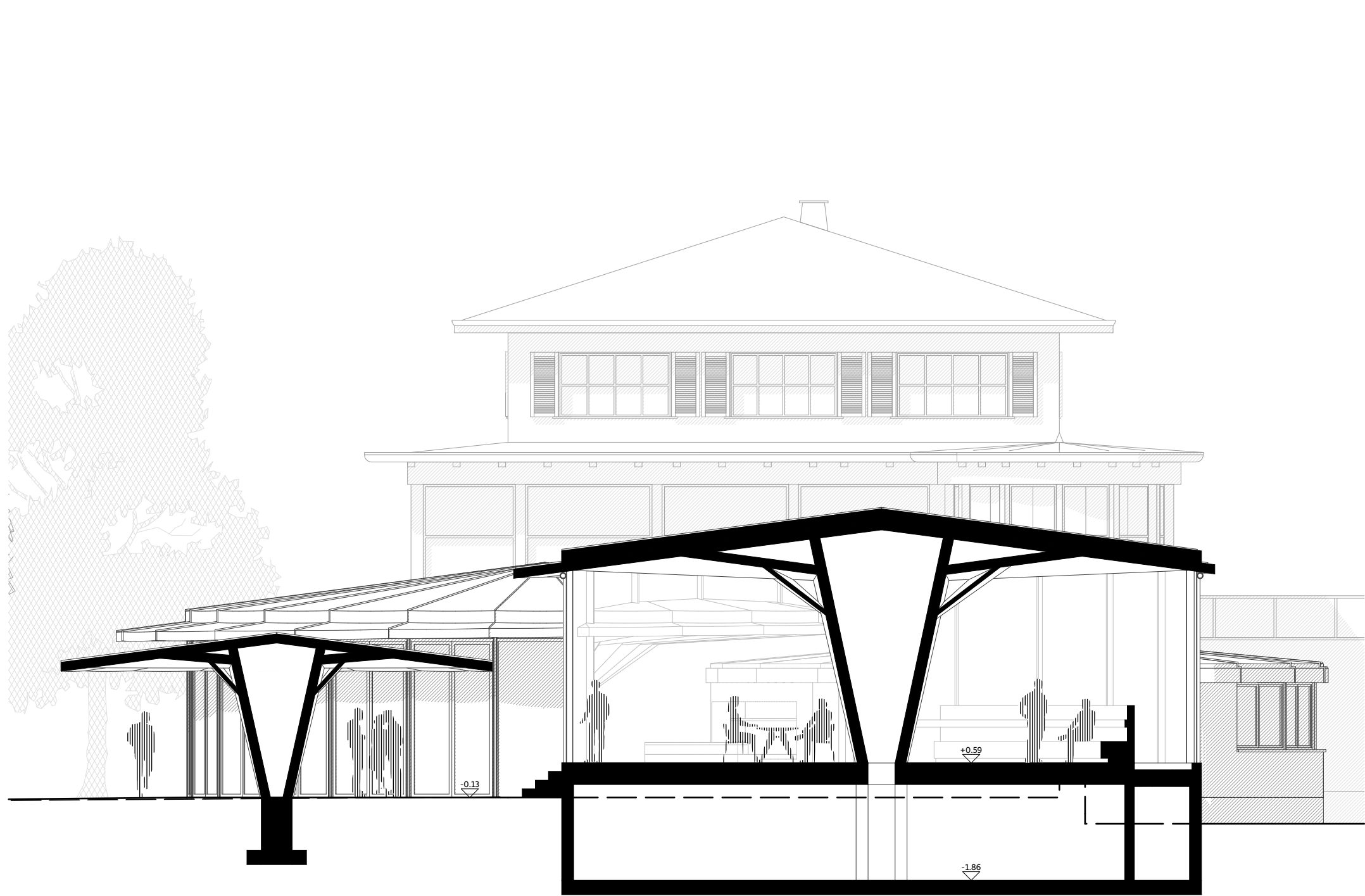
Zwischengeschoss Haustechnik M 1:100



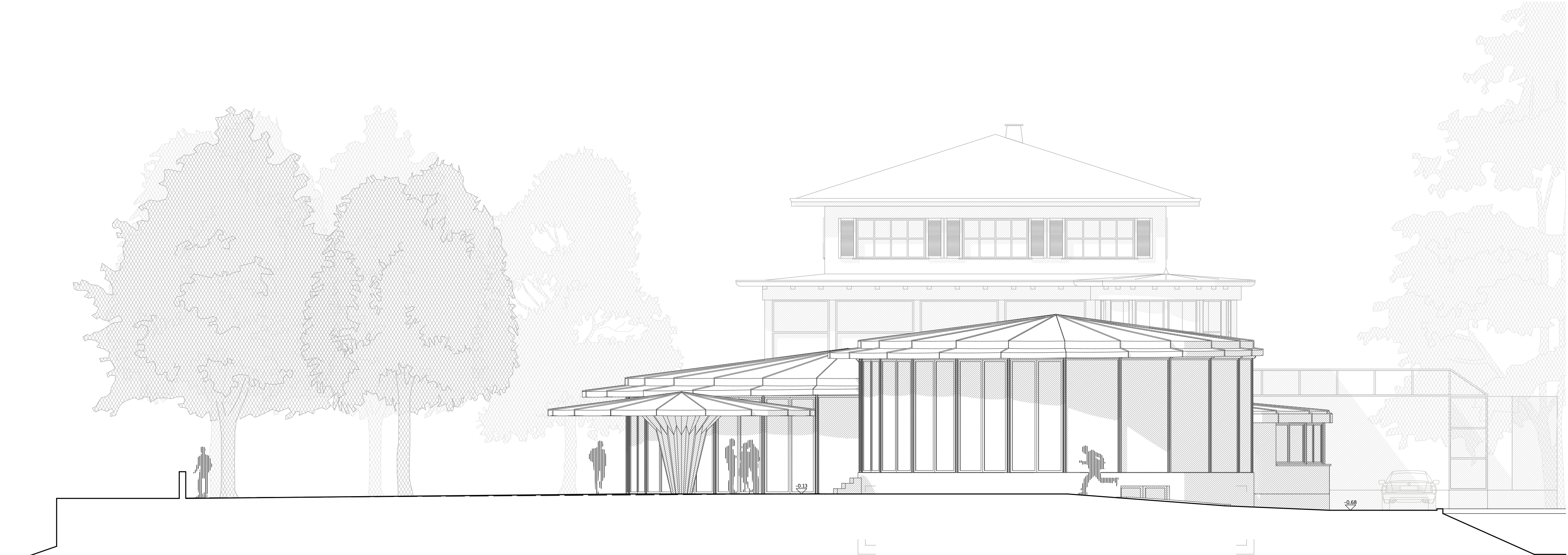
Bestand - Abbruch - Neubau M 1:400



Aussenperspektive

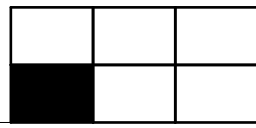


Querschnitt M 1:100

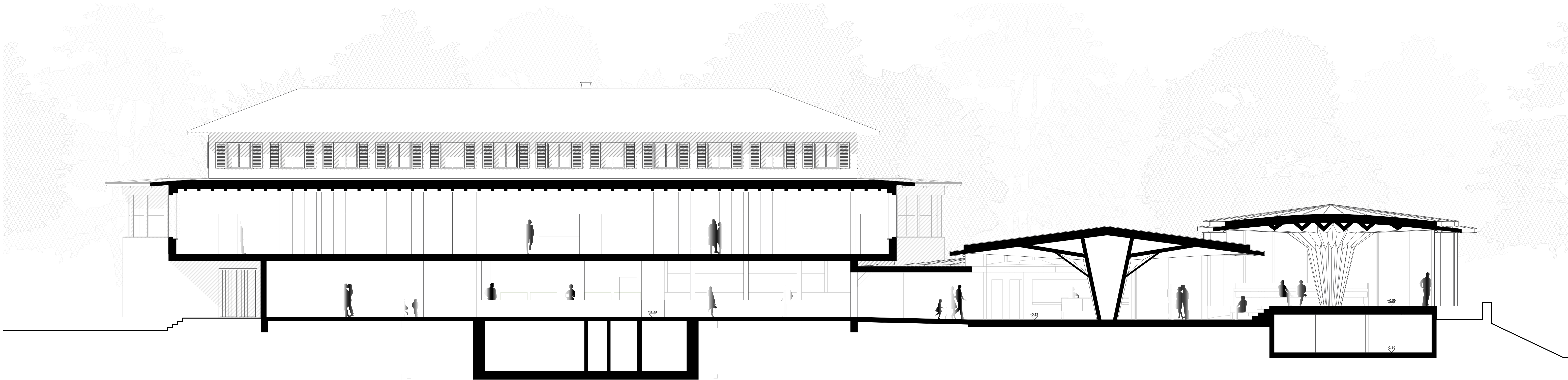


Ansicht Ost M 1:100





Aussenperspektive



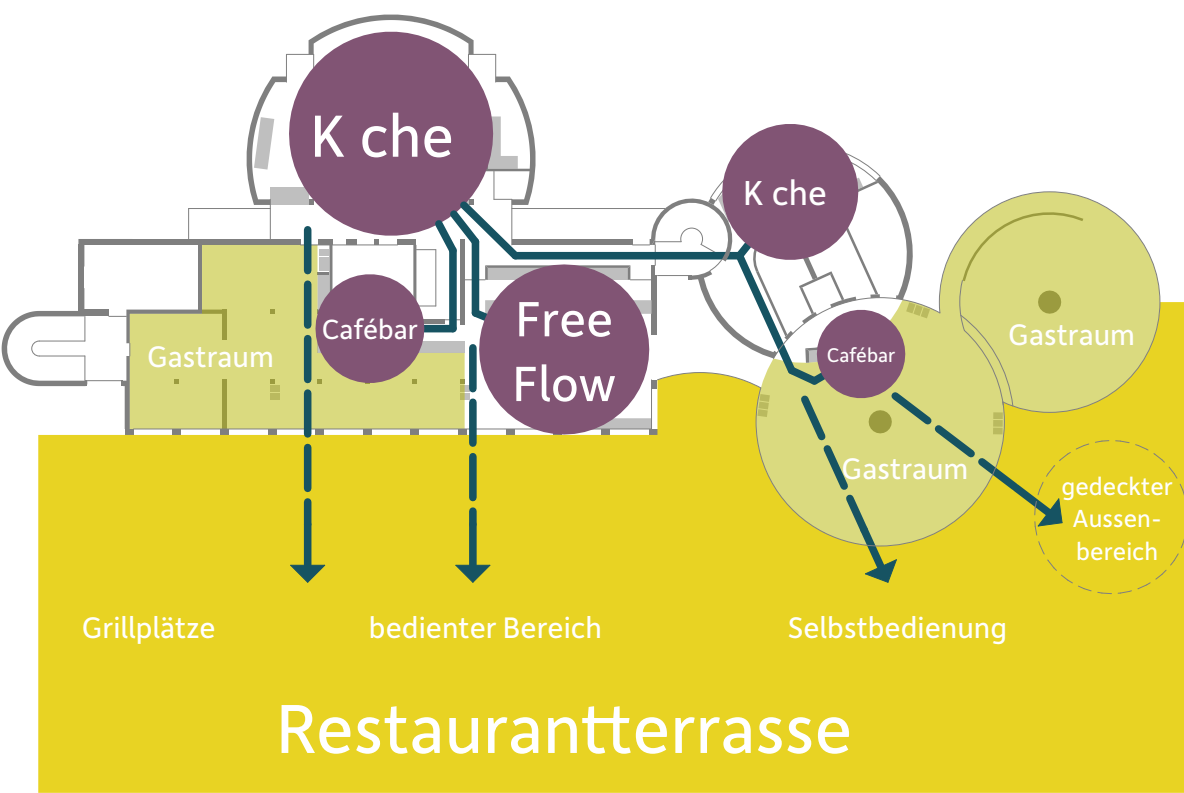
L ngsschni tt M 1:100



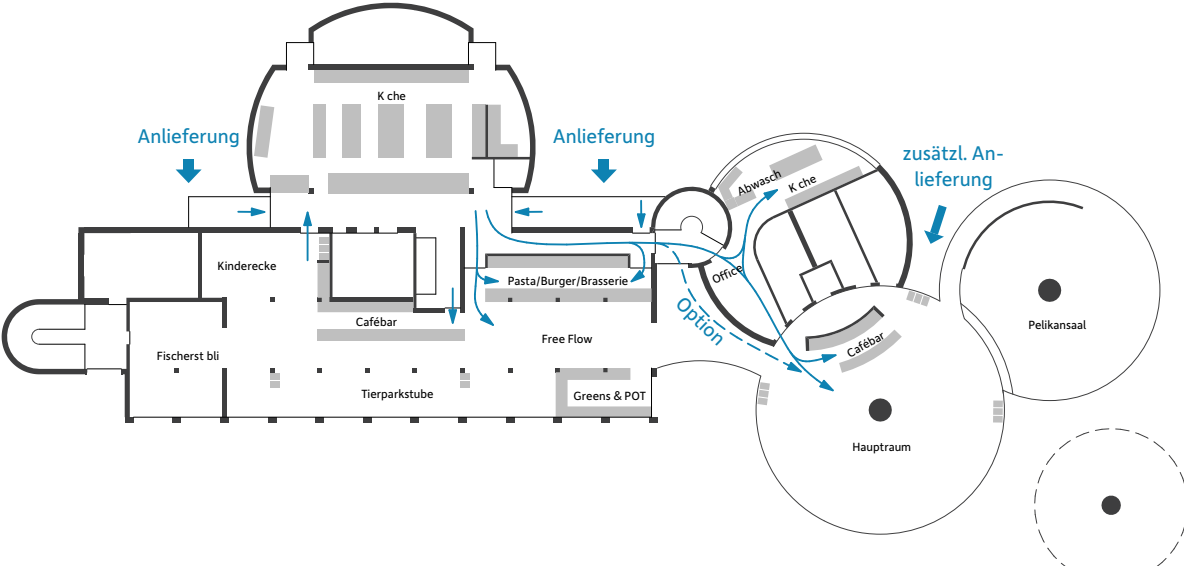




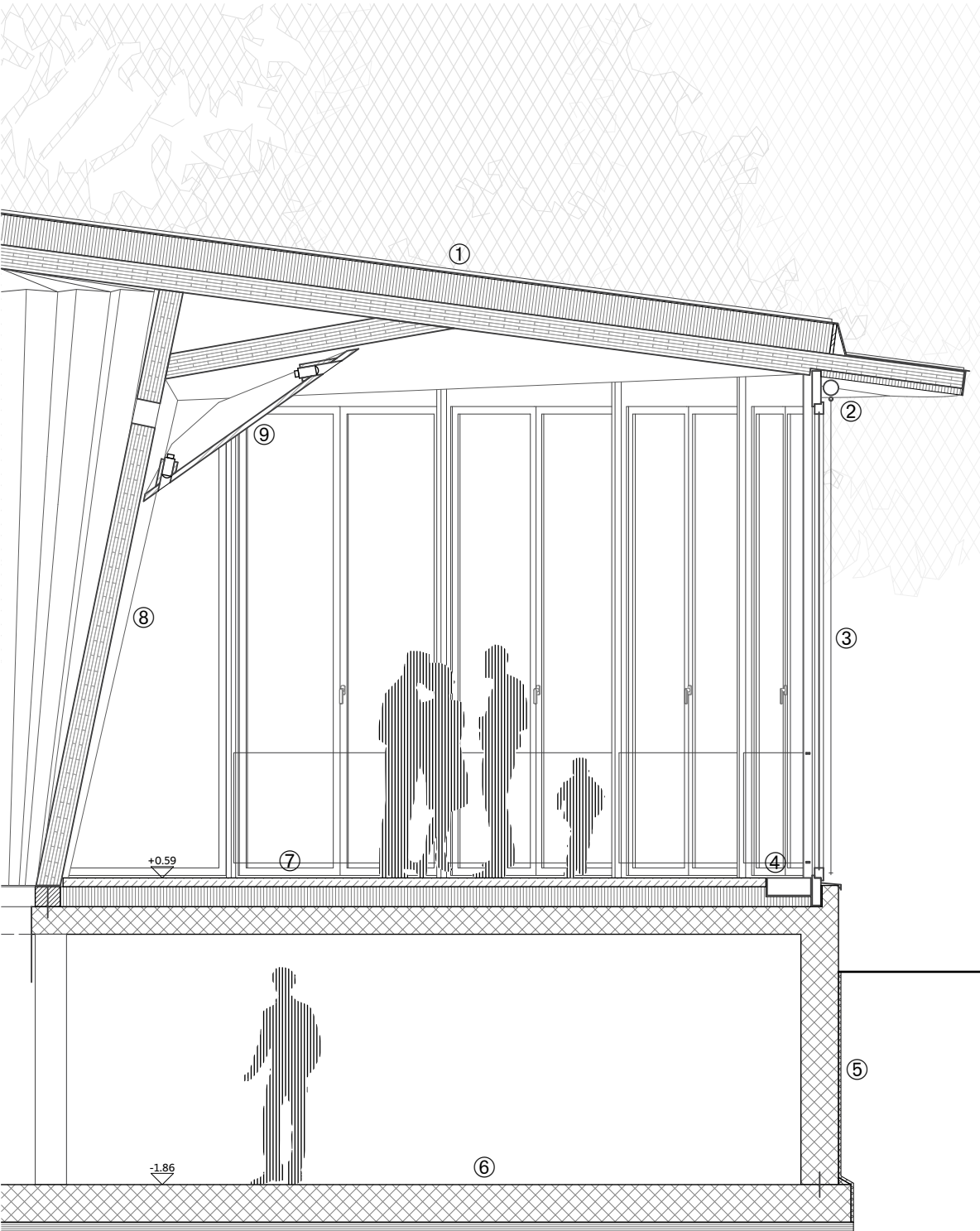
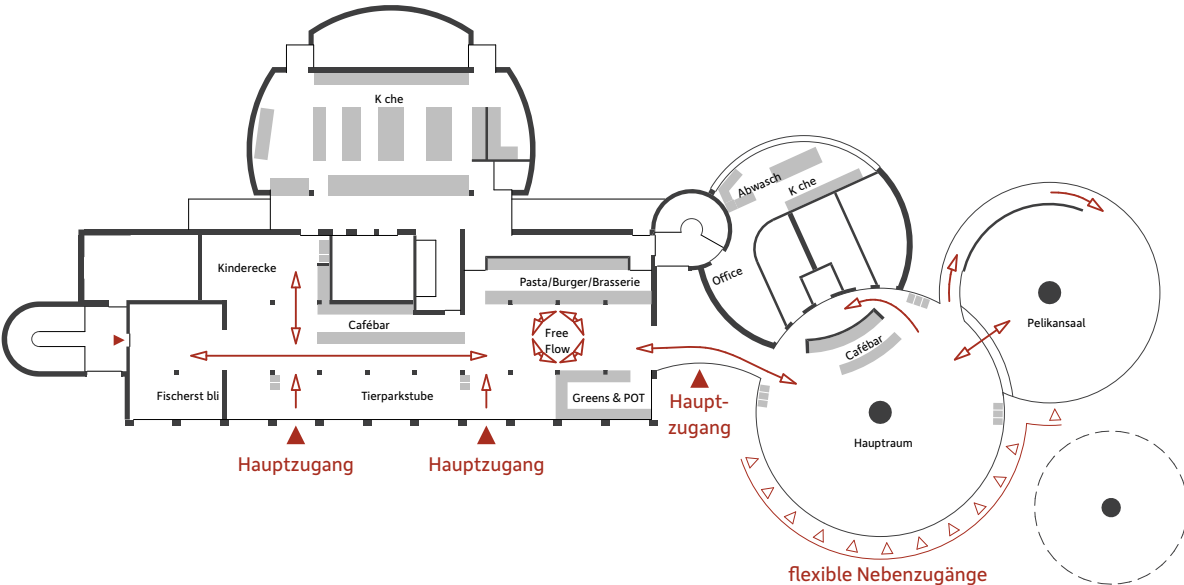
GASTROKONZEPT



Anbindung Gastbetrieb und Laufwege Personal



Zugänge, Anbindung Erweiterung und Laufwege Gäste



Fassadenschnitt und Teilansicht M 1:50

Free Flow

Der Free Flow liegt entral wischen den grossen Gastr u. men des Hauptgebüdes und Neubaus. Die Verbindung ur rckwrtigen Infrastruktur ist sichergestellt und d ie Ausgabestellen sind kompakt und gut ugnglich. Aufgrund der gegenüfigen Ein- und Ausgänge und den beschränkten Platverhältnissen wird kein klassisches Free Flow Ko nept sondern ein Countersystem mit Direktinkasso an den Countern empfohlen. D.h. jeder Counter ist in sich autonom. Getrnke gibt es an allen Countern. Es gibt weniger Gstebewegungen und nach dem Zahlvorgang kann jeder Gast seine Ausgangsrichtung selber whlen. Dieses Kone pt kann einen reibungslosen Ablauf bei hoher Belegung gewährleisten. Die Hauptausgabe ist mit 1-4 Mitarbeit enden personell flexibel. Greens & POT kann auch als Selbstbedienungstool ausgearbeitet werden und wrde in Randeiten die personelle Besetzung entlasten.

Kleine Küche

Die kleine Küche im Erweiterungsneubau dient als ov erflow", wenn Produktion und Free Flow berlastet sind oder fr klassisches Bankettsystem bei Anlässen im Neubau. Sie ist mit der Abw scherei und O ce ein in sich geschlossenes System, dass von der Produktion beliefert wird.

Cafébar

Die Caf bar im Hauptgebüde ist als Bu et ausgearbeitet und bietet vom Gipfeli bis um kleinen warmen Snack alles. Koneptionell ist eine Mischung aus bedientem Teil und Selbstbedienung angedacht. Die Caf bar ist autonom mit Direktinkasso und hat die lngsten nungszeiten. Die Caf bar im Neubau dient als over flow", wenn alle Räume voll besetzt sind. Dort sind warme und kalte Getrnke sowie sse und salige Speisen erhältlich.

Gastrraum Gartensaal und Pelikansaal

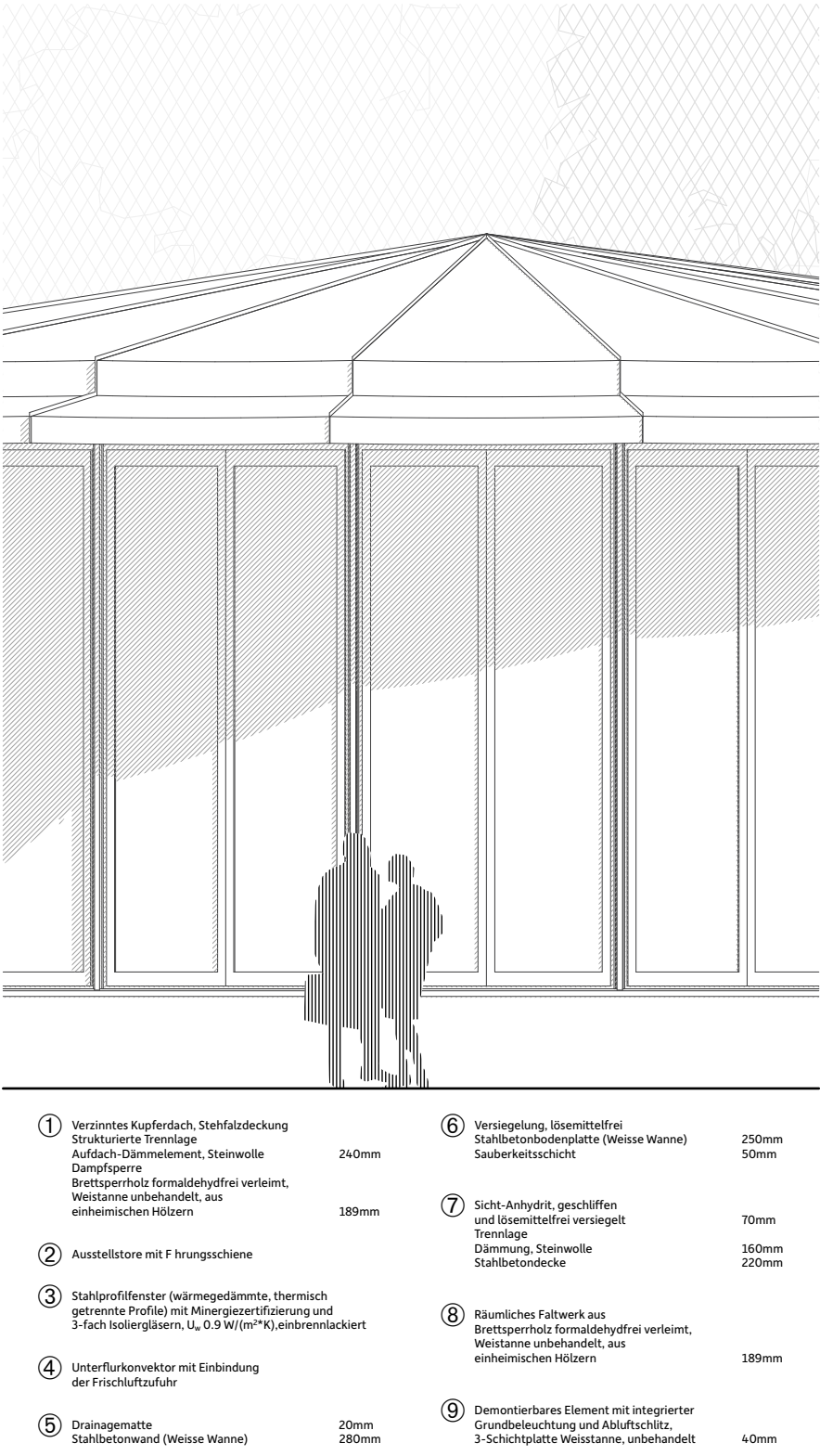
Die Bestuhlungsform im neuen Gastraum ist nutungsabh ngig w hbar. Es wird eine Sitplatanzahl von ca. 165 Sitplten empfohlen. Bei Banke ttbestuhlung kann mit ca. 210 und bei Konertbestuhlung mit ca. 300 Sitplte n gerechnet werden.

Gartenterrasse

Bei Vollbelegung der Aussenterrasse wird der Free Flow durch Aussenverkaufsstellen unterst t. Das Anbieten ein es bedienten Bereichs im Aussenbereich ist aufgrund der Wegeverbindungen suboptimal, kann aber im Bereich vor dem Hauptgebüde mit m glichst kurer Anbindung an die Produktion realisiert werden.

Waren- und Gäste flüsse

Die Waren- und Gste fl sse kreuzen sich nicht und sind logisch.



Innenraumperspektive



Ansicht Nord M 1:100