

## Innenausbau Verkaufsgeschäft mit Küche

Umsetzung 2011, Hin & Weg Restauration AG

Direktauftrag 2009  
 Realisierung 2010

**Bauherrschaft**  
 Hin & Weg Restauration AG

**Baukosten**  
 o.3 Mio.

**Phasen**  
 Entwurf bis Ausführung

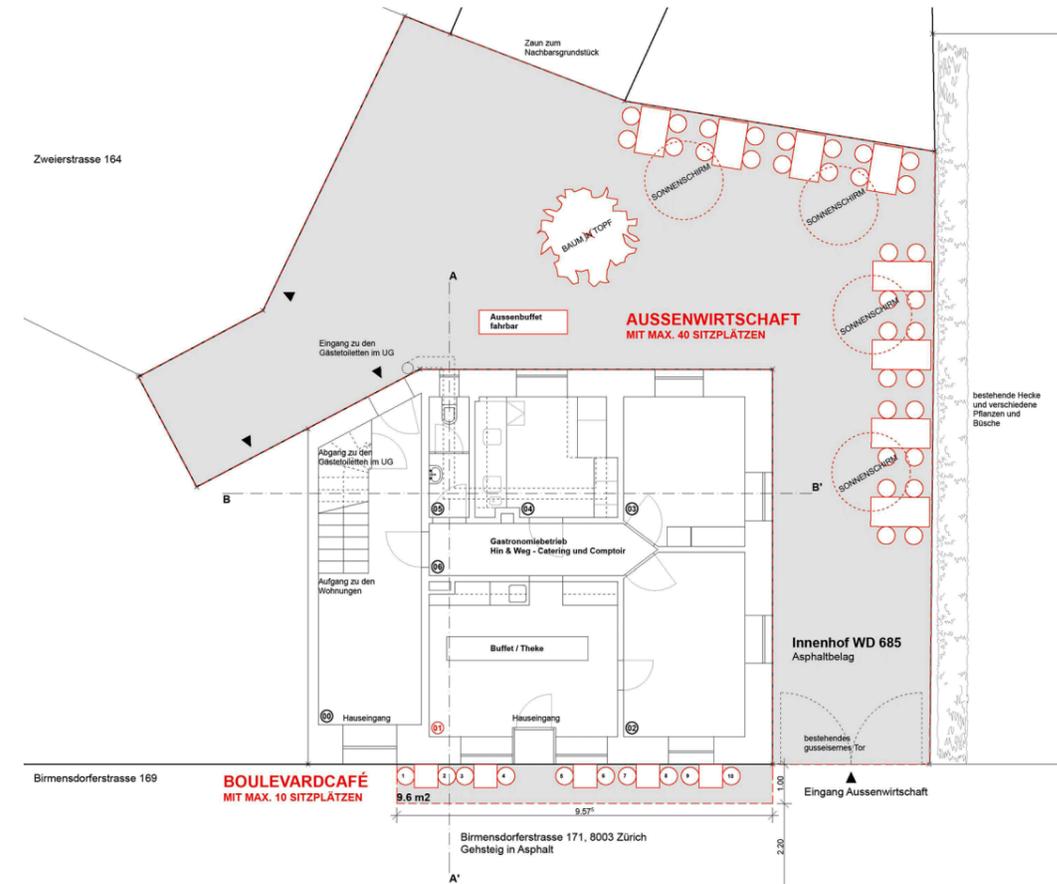
**Bearbeitungsfelder**  
 Planung und Ausführung folgender Gewerke:  
 Küchenbau  
 Lüftung + gewerbliche Kälte  
 Elektro, Soundsystem und Beleuchtung  
 Sanitär + Ausstattung WC's  
 Gastroplanung inkl. Verkaufsmöbel  
 Schreinerarbeiten  
 Bearbeitung aller Oberflächen

**Unternehmer**  
 Baumeister: Blumbau AG  
 Gewerbliche Kälte: Scheco  
 Lüftung/Klima: Grisoni Lüftung Klima GmbH  
 Sanitär: Preisig AG  
 Elektro: D+M Elektro  
 Schreiner: Gregory Clan  
 Metallbau: Vacchio Metallbau  
 Bodenbeläge: Blumbau Ag

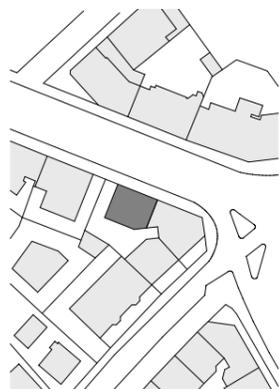
Ein Catering Unternehmen möchte das Ladenlokal einer ehemaligen Metzgerei zukünftig als Take- Away und Büro nutzen, sowie eine Produktionsküche im hofseitigen Teil der Liegenschaft betreiben. Dafür braucht es zusätzlich eine Küchenlüftung, die an der Fassade entlang übers Dach geführt wird. Im Keller befinden sich die Lager- und Kühlräume.  
 Herzstück des „petit bistro“ ist eine Verkaufstheke, die aus einem Buffet und einem Regal besteht. Das Möbel ist aus Holzwerkstoff gefertigt und blau gestrichen, um das industrielle Produkt zu veredeln. Alle Einbauten sind im Zusammenarbeit mit befreundeten Handwerkern geplant und gefertigt worden. Dazu gehören auch zwei Glasvitrinen.  
 Im Lokal werden über Mittag kleine Speisen angeboten und Morgens Kaffee serviert, während die Küche vor allem als Produktion für das Catering genutzt wird.



1



4



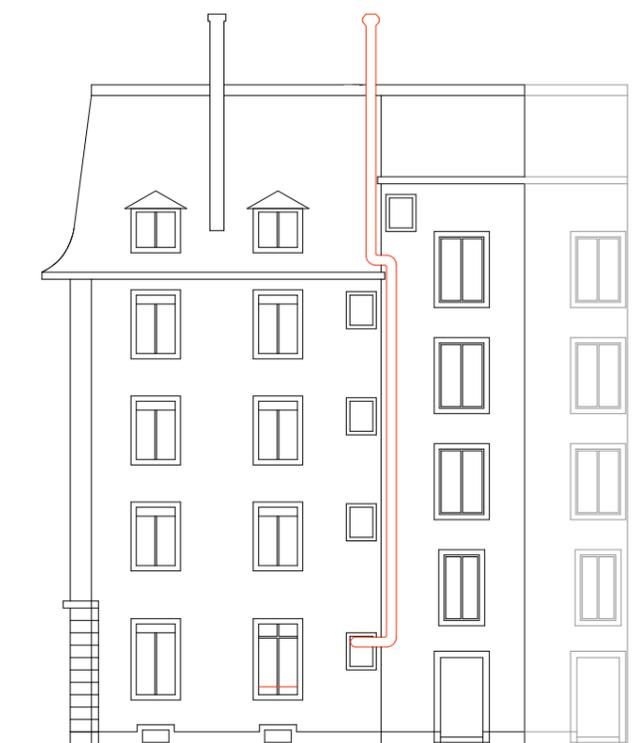
2



3



5



6

- 1 Innenraum
- 2 Situation 1:2000
- 3 Durchgang
- 4 Erdgeschoss 1:200
- 5 Ladentisch
- 6 Hofansicht 1:200