

## **Gastronomieplanung** *auf hohem Niveau*



Das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina ist Gault Millaus «Hotel des Jahres 2008»

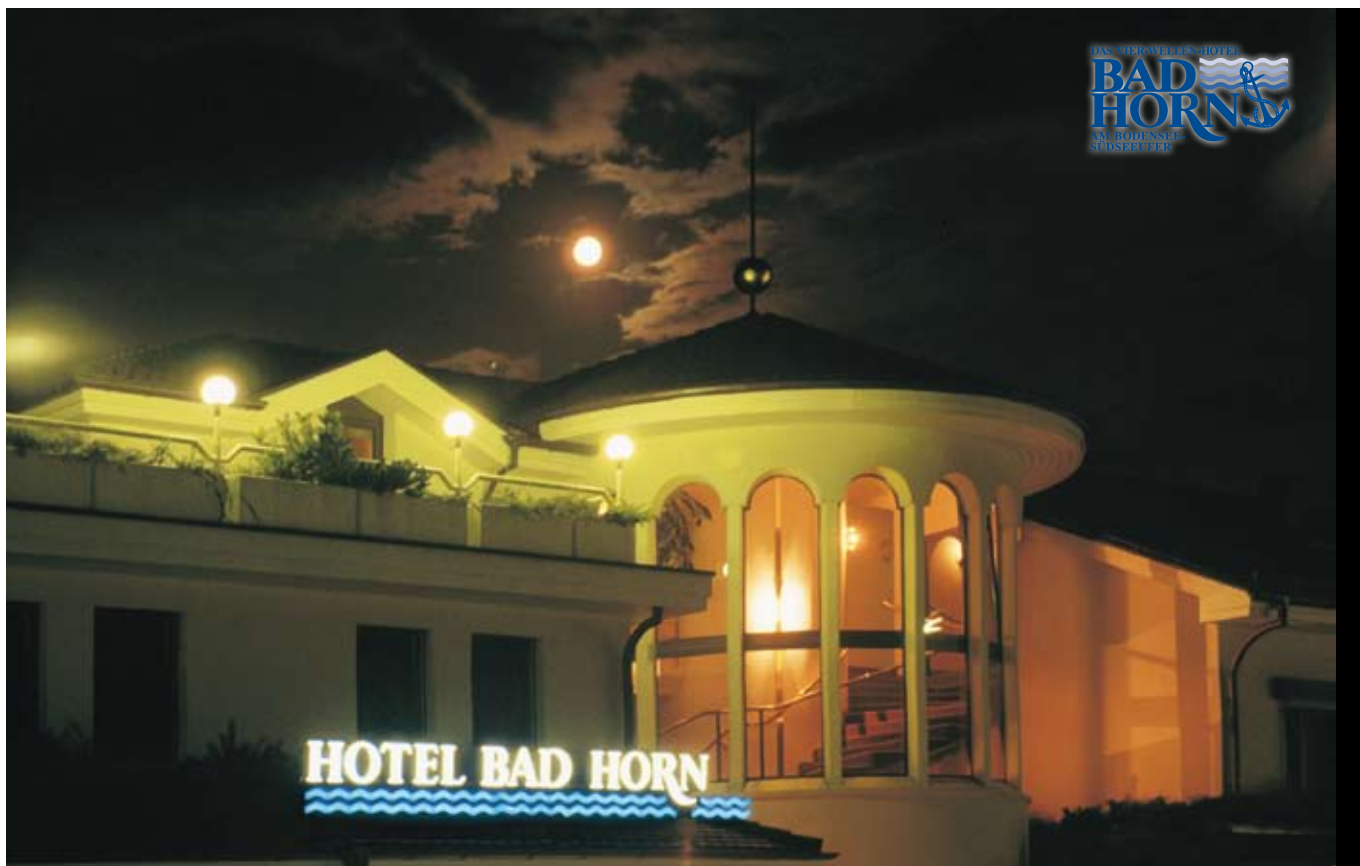


Totalabbruch der alten Küche.  
Neubau der gesamten Küche in einem komplett neuen Raumlayment.

<b>Restaurants</b>	Gourmet-Restaurant Kronenstübli (16 Gault Millau Punkte), Grand Restaurant, Pavillon, Kegelbahn, Kronenhof Bar & Lounge, Kinderrestaurant „Rondelle“ Faro Bar Club, See Lounge
<b>Bankett</b>	9 verschiedene Räume bis 270 Personen
<b>Zimmer &amp; Suiten</b>	112 Zimmer davon 7 Suiten und 32 Junior-Suiten
<b>Kronenhof Spa</b>	über 2000 Quadratmeter

<b>Adresse</b>	Grand Hotel Kronenhof Herr Heinz E. Hunkeler, General Manager 7504 Pontresina T +41 81 830 30 30 www.kronenhof.com
<b>Bauherr</b>	Grand Hotel Kronenhof 7504 Pontresina
<b>Projektvolumen</b>	ca. 2.5 Mio. Fr
<b>Leistungen</b>	BKP 358 Küchenplanung
<b>Projektzeitraum</b>	August — November 2007 (Bauzeit)

<b>Projektteam</b>	
<b>Architekt</b>	SOM Architekten, 7505 Celerina
<b>Bauleitung</b>	SOM Architekten, 7505 Celerina
<b>Sanitär &amp; Lüftung</b>	Hans Hermann AG, 7000 Chur
<b>Elektroplanung</b>	Kurt Buchegger AG, 7504 Pontresina
<b>Kälteplanung</b>	Calanda Kälte AG, 7302 Landquart
<b>Gastroplanung</b>	Lüscher Gastro Planung Projektleiter: René Lüscher Sachbearbeiter: Michael Diener



*Das Vier Wellen Hotel Bad Horn – Ein Haus der wahren Gastfreundlichkeit direkt am Bodensee*



<b>Adresse</b>	Hotel Bad Horn Herr Urs Hatt, Direktor Seestrasse 36, 9326 Horn T +41 71 841 55 11 www.badhorn.ch
<b>Bauherr</b>	Emil Frey AG 5704 Safenwil
<b>Projektvolumen</b>	ca. 1.1 Mio. Fr
<b>Leistungen</b>	BKP 344 Filterlüftungsdecke BKP 346 Gewerbliche Kältetechnik BKP 358 Küchenplanung (inkl. Logistik)
<b>Projektzeitraum</b>	Februar— Mai 2004 (Bauzeit)

Totalabbruch der alten Küche.  
Neubau der gesamten Küche in einem komplett neuen Raumlayment.

<b>Restaurants</b>	Emilys Wave (13 Gault Millau Punkte) Captains Grill, Al Porto, Giardino, Faro Bar Club, See Lounge
<b>Bankett</b>	bis 200 Personen
<b>Hotelyacht</b>	M.Y. Emily – the Queen of Style
<b>Bankett</b>	bis 56 Personen
<b>Zimmer &amp; Suiten</b>	60 Zimmer Nautikzimmer, Blue Flats, Juniorsuiten, Doppel- und Einzelzimmer
<b>Yachthafen</b>	eigener Freeport für 12 Yachten

<b>Projektteam</b>	
<b>Architekt</b>	Niklaus Elsener, 9402 Mörschwil
<b>Bauleitung</b>	Urs Zangerl AG, 9000 St. Gallen
<b>Bauingenieur</b>	Wälli AG Ingenieure, 9400 Rorschach
<b>Gastroplanung</b>	Lüscher Gastro Planung Projektleiter: Rudolf Lüscher Sachbearbeiter: Michael Diener



*Das Kulm Hotel St. Moritz – Luxus, Tradition und hochstehender Komfort*



<b>Adresse</b>	Kulm Hotel St. Moritz Herr Heinz Hunkeler, Del. des VR Herr Nicolas Godat, Direktor 7500 St. Moritz +41 81 836 80 00 www.kulmhotel-stmoritz.ch
<b>Bauherr</b>	Kulm Hotel St. Moritz 7500 St. Moritz
<b>Projektvolumen</b>	ca. 6.5 Mio. Fr
<b>Leistungen</b>	BKP 358 Küchenplanung
<b>Projektzeitraum</b>	2009 / zur Zeit im Bau

Totalabbruch der alten Küche.  
Neubau der gesamten Küche in einem komplett neuen Raumlayment.

<b>Restaurants</b>	Rôtisserie des Chevalier (14 Gault Millau Punkte), Le Grand Restaurant, The Pizzeria Chesa al Parc, Altitude Bar, Sunny Bar
<b>Bankett</b>	6 verschiedene Räume bis 500 Personen
<b>Zimmer &amp; Suiten</b>	173 Zimmer Luxus-, Deluxe- und Junior-Suiten, Superior und Standard
<b>Wellness &amp; Spa</b>	1400m2 pure Lust auf Fitness

<b>Projektteam</b>	
<b>Architekt</b>	SOM Architekten, 7505 Celerina
<b>Bauleitung</b>	SOM Architekten, 7505 Celerina
<b>Sanitär &amp; Lüftung</b>	Hans Hermann AG, 7000 Chur
<b>Elektroplanung</b>	Kurt Buchegger AG, 7504 Pontresina
<b>Kälteplanung</b>	Lüscher Gastro Planung, 4665 Oftringen
<b>Gastroplanung</b>	Lüscher Gastro Planung Projektleiter: René Lüscher Sachbearbeiter: Christoph Wehrli