

Hyatt Regency und Hyatt Place Zurich Airport The Circle, Zürich-Flughafen:

Abheben mit innovativer Schweizer Induktionstechnologie



The Circle beim Flughafen Zürich ist ein Jahrhundertprojekt, das inmitten eines Jahrhundertereignisses Eröffnung feierte. Rund zwei Jahre später freuen sich alle Involvierten bereits über eine überraschend gute Auslastung. Auch die Hyatt-Betriebe vor Ort werden lebhaft frequentiert und erfreuen sich grosser Beliebtheit – zwei Hotels mit zwei Restaurants sowie ein grosses Kongress- und Eventzentrum. Dass alles reibungslos klappt, ist auch der professionellen Küchenplanung und -infrastruktur sowie den multifunktionalen Schweizer Induktionsherdanlagen der Menu System AG zu verdanken.

Text: Thomas Bürgisser | Rolf Neeser und zVg.

Über fünf Jahre wurde gebaut, bis der grosse Gebäudekomplex The Circle im November 2020 den Nutzerinnen und Nutzern übergeben werden konnte. Keine lange Realisierungszeit, wenn man bedenkt, was die Flughafen Zürich AG und Swiss Life hier, angrenzend an den Flughafen, geschaffen haben: Auf 30 000 Quadratmetern Fläche stehen heute rund 180 000 Quadratmeter Dienstleistungsräumlichkeiten zur Verfügung. Entworfen vom japanischen Stararchitekten Riken Yamamoto schiebt sich das halbkreisförmige Gebäude zwischen den Flughafen und einen Park und bildet



Die Convention Hall bietet Platz für bis zu 1500 Personen bei Theaterbestuhlung beziehungsweise über 1200 bei Bankettbestuhlung.



Zusätzlich zur Convention Hall verfügt das Convention Center über weitere 17 Konferenzräume in verschiedenen Grössen.

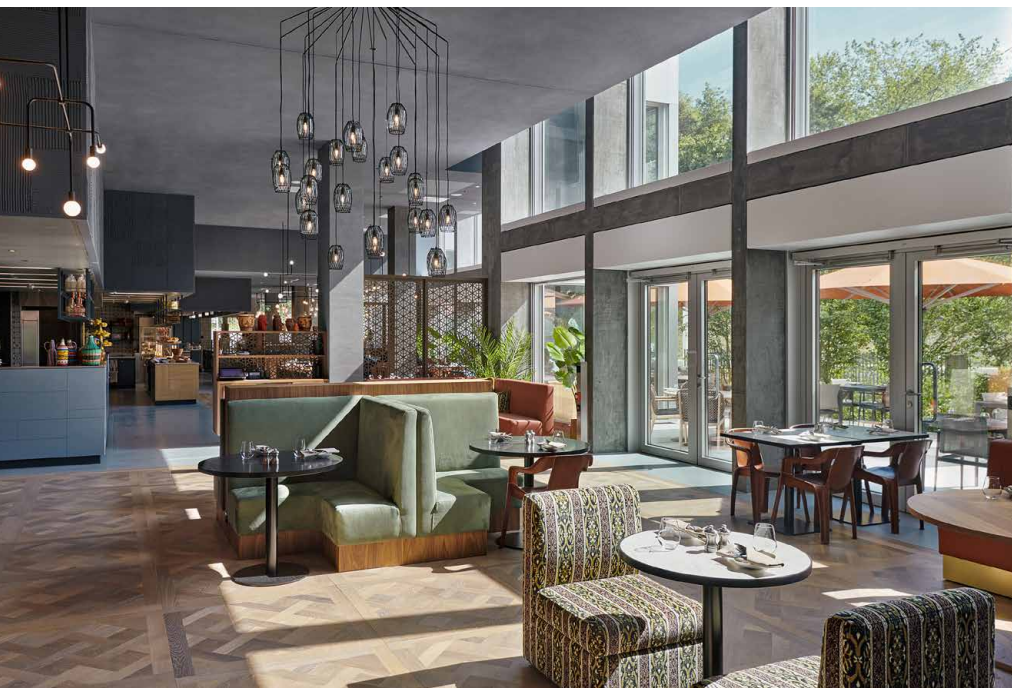
KÜCHENTECHNIK



Im November 2020 wurde The Circle eröffnet. Rund zwei Jahre später erfreut man sich bereits einer hohen Auslastung.

so ein neues urbanes Zentrum, wenige Fahrminuten vom Stadtzentrum Zürich und wenige Flugstunden vom Rest der Welt entfernt! Fast 50 Unternehmen mit 5000 Mitarbeitenden haben sich inzwischen hier niedergelassen – u.a. so namhafte Unternehmen wie Microsoft, SAP, Oracle und Novo Nordisk. Es sind aber nicht nur Büroräume entstanden: Im The Circle gibt es auch Weiterbildungsangebote, Kunst, Medizin, Shopping-Möglichkeiten, Event- und Tagungslösungen, Hotels und Gastronomie. «Ein spannender Mix, der auch Synergien untereinander ergibt, mit den Mitarbeitenden in den Büros, welche die Gastronomie nutzen, oder mit den Kongressteilnehmenden, die in den Hotels übernachten. Alles wie in einem eigenständigen Stadtquartier», betont Head of The Circle Stefan Feldmann gegenüber GOURMET.

Das Restaurant Babel bietet eine hochstehende gemütliche Atmosphäre.



Im Restaurant Babel konzentriert man sich vorwiegend auf die levantinische Küche.

KÜCHENTECHNIK



Das Hyatt Place Zurich Airport
The Circle verfügt über 300 Zimmer.

wiederum dominieren die Aromen aus dem Nahen Osten. In lebendiger, hochstehender Atmosphäre wird mit Baba Ghanoush, Hummus und Fleisch, Fisch und Gemüse aus dem Holzkohleofen die levantinische Küche zelebriert. «In beiden Küchen legen wir Wert auf eine hohe Qualität, Nachhaltigkeit und wenn immer möglich Schweizer Produkte», führt Executive Chef Max Burkhalter aus, der schon seit 40 Jahren in der Hyatt-Gruppe tätig ist – davon über zehn Jahre im Orient – und nun die Gastronomie in den Hyatt-Formaten im The Circle nicht nur verantwortet, sondern auch von Anfang an mitentwickelt hat.

Massgeschneiderte Herdanlagen von Menu System

Hohe Qualität, Nachhaltigkeit und Schweizer Produkte – diese Attribute passen auch zur Herd-Infrastruktur, die sich in den Küchen der Hyatt-Betriebe im The Circle befinden. Für die Planung sicherten sich die Verantwortlichen im Rahmen



Auch im Freien lässt es sich gemütlich
geniessen, mit Blick auf den Flughafenpark.

einer Ausschreibung die Kompetenz der Gastronomie- und Küchenfachplaner der promaFox AG (Bad Zurzach). «Sie haben schon sehr viele Projekte für die Flughafen Zürich AG realisiert, zum Beispiel in den Restaurants upperdeck oder AIR im Flughafen. Und wir durften immer sehr gute Erfahrungen machen», betont The Circle-Chef Stefan Feldmann. «Die grossen Herausforderungen bei diesem Projekt waren – neben



Das Hyatt Regency Zurich
Airport The Circle verfügt
über 255 Zimmer.

Im Restaurant Zoom geht
es unkompliziert und familiär
zu und her.



Der Fokus im Restaurant Zoom liegt auf urbanen,
unkomplizierten Gerichten.





1 | Die Produktionsküche des The Circle Convention Center liegt eine Etage über der Convention Hall.

2 | In der Produktionsküche des Convention Center arbeiten 12 Personen, plus 5 Personen im Patisserie-Bereich.

3 | Im Zentrum der Babel-Küche: Der massgeschneiderte Induktionsherd Premium der Menu System AG.

4 | Die Herdanlage von Menu System umfasst 5 2er-Multifunktions-Induktionskochfelder sowie einen Hartchrom-Grill.

5 | Zusätzlich sind ein Multikocher, eine Fritteuse, eine Kühlwanne sowie eine Warmhalteplatte in die Herdanlage eingelassen.

6 | Im Unterbau sind unter anderem ein Backofen, eine Cook&Hold-Schublade sowie weitere Wärmeschränke und Stauflächen untergebracht.

der besonderen Architektur des Gebäudes –, die vielen verschiedenen kulinarischen Facetten zusammenzubringen, auch mit den verschiedenen Küchen. Gleichzeitig bestand die Anforderung, dass alle drei Bereiche auch autark funktionieren können», erklärt promaFox-Inhaber und -Geschäftsführer Vinoo André Mehera gegenüber GOURMET. Das Resultat:

- The Circle Convention Center verfügt über eine grosse Produktionsküche sowie einen Patisserie- und Bäckereibereich, von dem aus alle drei Formate versorgt werden. Hinzu kommen eine weitere, kleine Produktionsküche sowie drei Vorbereitungsbereiche auf der Höhe der beeindruckenden, unterteilbaren Convention Hall, von denen aus die Gäste bei Anlässen kulinarisch bedient werden können.
- Im Babel (Hyatt Regency) findet sich eine separate, offene Küche sowie ein zusätzlicher, grosszügiger Arbeitsbereich im Hintergrund.
- Auch das Zoom (Hyatt Place) verfügt über eine eigene, offene Küche mit etwas kleinerem, rückwärtigem Bereich.

Eine Gemeinsamkeit der zwei Küchen im Babel und Zoom besteht in den jeweils eindrücklichen multifunktionalen Induktionsherdanlagen der Menu System AG (St. Gallen), welche auch mehrere Einbaugeräte beziehungsweise deren Innenleben



In der Zoom-Küche findet sich die gleiche, massgeschneiderte Induktionsherdanlage «Made in Switzerland» von Menu System.



Die Küchen in den Restaurants Babel (im Bild) sowie Zoom sind offen gehalten.

«Das sind Top-Produkte, hinter denen wir voll und ganz stehen können.»

Vinoo André Mehera, Inhaber und Geschäftsführer der promaFox AG



Executive Chef Max Burkhalter (Mitte) freut sich über die effizienten Herdanlagen, die in Zusammenarbeit von promaFox (Geschäftsführer und Inhaber Vinoo André Mehera, links) sowie Menu System (Verkaufsleiter Walter Nef, rechts) entstanden sind.

in den Küchen des Convention Centers verantwortlich. Die europaweite Markt- und Technologieführerin für professionelle Induktionsherde in Gastronomie und Grossküchen erhielt den Auftrag im Rahmen einer Ausschreibung und kreierte zusammen mit den Profis von promaFox einen exakt auf die Bedürfnisse der beiden Restaurantküchen abgestimmten, massgeschneiderten Induktionsherd Premium – unter anderem jeweils ausgestattet mit:

- fünf 2er-Multifunktions-Induktionskochfelder mit höchster Leistungsdichte, Pfannentypenkennung zur Wirkungsgradoptimierung (Slide Control) sowie Multimodus-Regler für das Warmhalten und die Temperaturkontrolle auf neuem Niveau
- je ein Multikocher, Fritteuse, Hartchrom-Grill, Kühlwanne, Warmhalteplatte sowie Backofen, Cook&Hold-Schublade, Wärmeschränke und Stauflächen im Unterbau

- Alles zusammengefasst mit einer selbsttragenden Konstruktion, komplett in Edelstahl, sowie einer aus einem Stück gefertigten Abdeckung und flächenbündigen, glatten und fugenlosen Arbeits- und Abstellflächen
- Entwickelt und produziert in St. Gallen

Positives Zwischenfazit

Menu-System-Verkaufsleiter Walter Nef freut sich, Teil von The Circle zu sein: «Das ist schon toll und macht stolz. Aber wir haben natürlich Freude an jedem Auftrag, vom einzelnen Wirt bis zu einem solchen Grossprojekt. Dass wir eine so breite Bandbreite an Kunden haben, macht Freude.» Besonders ideal seien hier die kurzen Wege und die Zusammenarbeit mit bewährten Partnern gewesen. Bei der Umsetzung des Projektes – von der Planung bis zur Lieferung und Montage – war vor allem promaFox der direkte Ansprechpartner für die Menu System AG. «Eine Zusammenarbeit, die hervorragend funktioniert. Menu System und promaFox sind schon lange miteinander verbunden, weil promaFox schon immer auf moderne, innovative Produkte gesetzt hat.» Auch Vinoo André Mehera von promaFox lobt die Zusammenarbeit mit dem St. Galler Unternehmen: «Das sind Top-Produkte, hinter denen wir voll und ganz stehen können. Und nicht zuletzt halten die Menu-System-Herdanlagen auch in der Praxis, was sie versprechen.»

«Auch die Hotels und die Gastronomie werden lebhaft frequentiert, und The Circle entwickelt sich immer mehr zum lebendigen Stadtquartier.»

Stefan Feldmann, Head of The Circle

Gut fünf Monate nach The Circle eröffnete auch das Convention Center sowie das Hyatt Regency Zurich Airport, im Dezember 2021 folgte das Hyatt Place Zurich Airport. Auch wenn die erste Zeit aufgrund der Corona-Einschränkungen nicht einfach war, blickt man heute auf einen erfolgreichen Start zurück – mit bereits aktuell guter Auslastung und vielen Anlässen und Konferenzen, die man durchführen konnte. «Es hat sich schnell gezeigt, dass die Küchen und Induktionsherdanlagen auch in hektischen Zeiten optimal funktionieren. Wir sind absolut zufrieden», zieht Executive Chef Max Burkhalter ein erstes Fazit. Positives ist auch von Stefan Feldmann, Head of The Circle, zu hören. «Trotz des herausfordernden Startes mit Lockdowns und Homeoffice haben wir inzwischen 85 Prozent vermietet, bei den Büros sind wir mittlerweile bei 90 Prozent. Auch die Hotels und die Gastronomie werden lebhaft frequentiert, und The Circle entwickelt sich immer mehr zum lebendigen Stadtquartier. Wir sind auf sehr gutem Kurs.»



Haben gemeinsam ein Jahrhundertprojekt mitgeschaffen (v.l.): Vinoo André Mehera (Geschäftsführer und Inhaber promaFox), Stefan Feldmann (Head The Circle), Walter Nef (Verkaufsleiter Menu System), Marco Diolaiuti (Gebietsverkaufsleiter Menu System) und Max Burkhalter (Executive Chef Hyatt-Betriebe The Circle).



Mehr zum Thema

The Circle

Flughafen CH
8058 Zürich
Tel. 043 816 22 11
www.flughafen-zuerich.ch

Menu System AG

Oberstrasse 222
9014 St. Gallen
Tel. 071 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menu-system.com



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema