



## Mietobjekt gesucht!

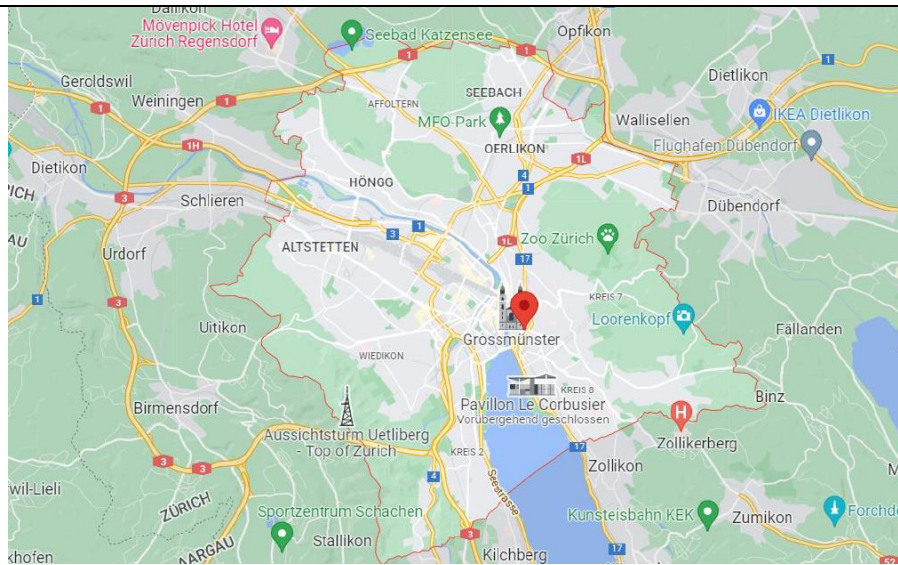
16.11.2022 / zuf

Die Stadt Zürich wächst und das freut uns — sehen wir es doch als unsere Aufgabe die hohe Lebensqualität der Stadt zu erhalten und weiter auszubauen. Mit dem Wachstum gehen für die Stadt Zürich aber auch Herausforderungen einher. So wächst nicht nur die Stadt, sondern auch der Bedarf nach unseren öffentlichen Dienstleistungen.

Deshalb suchen wir das nachfolgend beschriebene Objekt  
**zur Miete:**

### Eckdaten

<b>Gewünschter Mietbeginn</b>	2024/2025
<b>Fläche</b>	Ca. 320m <sup>2</sup>
<b>Geschosse</b>	EG bis OG
<b>Nutzung</b>	Mietfläche für eine Produktionsküche der SEB (Soziale Einrichtungen und Betriebe)
<b>Suchperimeter</b>	Stadt Zürich
<b>Quartier &amp; Kreis</b>	Stadt Zürich (Kreis 1-12), gut erschlossen mit MIV (motorisierter Individualverkehr)





<b>Ausbau- standard</b>	Rohbau oder ausgebaut
<b>Kontakt</b>	Stadt Zürich Immobilien Floni Zulfiji +41 44 412 40 16 <a href="mailto:floni.zulfiji@zuerich.ch">floni.zulfiji@zuerich.ch</a>

Raumbezeichnung	ca. m2	Bemerkung
<b>1 Küche/Produktion</b>		
1.1 Küche	<b>100</b>	Produktionsraum kalte + warme Küche
1.2 Kühl- und Tiefkühlraum	<b>15</b> <b>15</b>	Wichtig: 1 Raum für h Kühlung + 1 Raum für Tierkühlung Sollte in der Nähe der Küche (Produktion) sein. Kann aber auch in der Küche direkt eingeplant sein.
1.3 Abwaschküche / Plonge	<b>10</b>	Geschirrspülraum, sollte ebenfalls in Nähe des Küchenbereichs sein. Kann aber auch in der Küche direkt eingeplant sein.
<b>2 Lager- Kühl- und Nebenräume</b>		
2.1 Warenannahme, Leergut	<b>10</b>	Direkter Zugang zur Küche für Lieferanten
2.2 Entsorgungsraum Inkl. gekühlter Bereich für die	<b>10</b>	Nicht zwingend in Nähe des Küchenbereich Betrifft: Leergut Flaschen, Pet, Karton, Papier, etc.
2.3 Economat Lager ungekühlt	<b>20</b>	Muss nicht direkt im Küchenbereich sein. Bestückt mit Regalen für Reis, Konserven, haltbare Lebensmittel, etc.
2.4 Lagerraum für Nonfood und abgetrennt Reinigungsmittel	<b>20</b>	Nicht zwingend in Nähe des Küchenbereich Sollte Möglichkeit geben um Produkte zu lagern welche nicht täglich benutzt werden (Geschirr, Papierwaren, Reinigungsmittel, Wäsche, etc.)
2.5 Kühlzelle für organische Abfälle	<b>5</b>	Hier gibt es auch Kühlboxen in denen das Schweinefutter gelagert werden kann. Wichtig, es muss ein Standort ausserhalb des Küchenbereichs sein und er muss gekühlt werden.

<b>3 Kühl- und Tiefkühlzellen</b>		
3.1 Kühl- Tiefkühlzelle oder 3 Kühlzellen à je 5-6 m2 für Fleisch/Fisch, Gemüse, Milchprodukte		Mind. je 1 Kühl und 1 Tierkühlraum siehe 1.2
<b>4 Büro- und diverse Räume</b>		
4.1 Teambüro mit 4 AP	<b>25</b>	Nähe Küchen-/Restaurantbereich
4.2 Besprechungs-/ Sitzungsraum	<b>20</b>	max. Sitzungen für 6 Pers. Andernfalls kann das Teambüro grösser geplant werden für Besprechungen und Klientengespräche
4.3 Aufenthaltsraum für MA und KL	<b>25</b>	Soll auch als Pausen und Verpflegungsraum für KL und MA genutzt werden.
4.4 Toilette Herren kombiniert mit Garderobe	<b>10</b>	Platzbedarf Garderobe mind. 15 Pers.
4.5 Toilette Damen kombiniert mit Garderobe	<b>10</b>	Platzbedarf Garderobe mind. 15 Pers
<b>5 Zusätzlich</b>		
Fläche für Transportwagen / Wärmeboxen; 20 m2	<b>20</b>	Inkl. Elektroanschlüsse für Wärme Wagen (Auslieferung)
1 Parkplätze für Lieferwagen		Aussen, inkl. Elektroanschluss für Kühlwagen
<b>6 Total Raumbedarf</b>	<b>315 m2</b>	