



Mietobjekt gesucht!

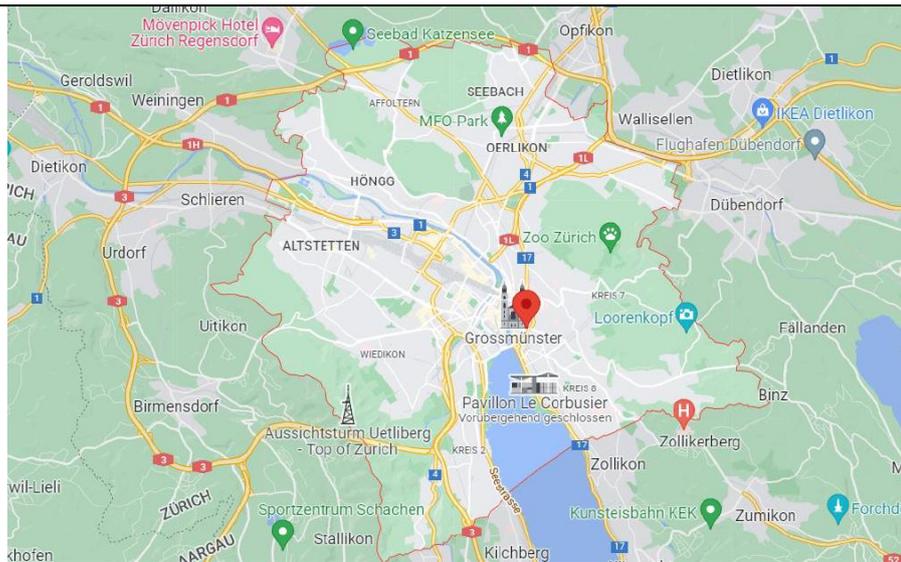
16.11.2022 / zuf

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

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





Ausbau- standard	Rohbau oder ausgebaut
Kontakt	Stadt Zürich Immobilien Floni Zulfiji +41 44 412 40 16 floni.zulfiji@zuerich.ch

Raumbezeichnung	ca. m2	Bemerkung
1 Küche/Produktion		
1.1 Küche	100	Produktionsraum kalte + warme Küche
1.2 Kühl- und Tiefkühlraum	15 15	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	10	Geschirrspülraum, sollte ebenfalls in Nähe des Küchenbereichs sein. Kann aber auch in der Küche direkt eingeplant sein.
2 Lager- Kühl- und Nebenräume		
2.1 Warenannahme, Leergut	10	Direkter Zugang zur Küche für Lieferanten
2.2 Entsorgungsraum inkl. gekühlter Bereich für die	10	Nicht zwingend in Nähe des Küchenbereichs Betrifft: Leergut Flaschen, Pet, Karton, Papier, etc.
2.3 Economat Lager ungekühlt	20	Muss nicht direkt im Küchenbereich sein. Bestückt mit Regalen für Reis, Konserven, haltbare Lebensmittel, etc.
2.4 Lagerraum für Nonfood und abgetrennt Reinigungsmittel	20	Nicht zwingend in Nähe des Küchenbereichs Sollte Möglichkeit geben um Produkte zu lagern welche nicht täglich benutzt werden (Geschirr, Papierwaren, Reinigungsmittel, Wäsche, etc.)
2.5 Kühlzelle für organische Abfälle	5	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.

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