



# ERNST & YOUNG AG ZÜRICH

Betriebs- und Verpflegungskonzept



## BESCHRIEB

Im neuen Bürogebäude der Ernst & Young ist ein stilvolles Personalrestaurant erbaut worden. Die gesamte detaillierte Gastronomieplanung und das vorangehende Konzept für die Küche, Spüle, Free-Flow, dem Sitzungszimmerservice und Cafeteria lag in unserem Auftrag. Um die Schnittstellen klein zu halten wurde uns auch die Planung der gewerblichen Kälte übertragen.

Weiter haben wir die Ausschreibung für das Catering zur Führung der gesamten Gastronomie ausgeführt.