

[:]

förderraum

Gewerbefläche gesucht

Für den Betrieb einer **Produktionsküche** für unsere vier Personalrestaurants, welche der Förderraum im Auftrag der kantonalen Verwaltung St.Gallen betreibt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine geeignete **Gewerbefläche** in der Stadt St. Gallen zur Miete.

Eckdaten

- **Fläche:** ca. **200–250 m²** (inkl. Umkleide, Toiletten, Essensraum und Büro)
- **Max. 2 Ebenen**
- **Produktion:** ca. **200 Mittagessen täglich**
- **Betrieb:** warme & kalte Küche, optionale Takeaway-Ausgabe
- **Personal:** ca. **15 Mitarbeitende**

Raumanforderungen (Richtwerte)

- Warenannahme & Lager inkl. Kühl-/Tiefkühlräume
- Warme Küche / Produktionsbereich
- Kalte Küche & Dessertbereich
- Rüstplatz
- Spülküche
- Sozialräume (Umkleiden, Pausenraum, optional Ruheraum)
- Büroräume / Verwaltung
- Technik-, Reinigungs- und Entsorgungsräume

Zwingende Anforderungen

- Gut zugänglicher **Lieferanteneingang**
- **Anlieferungsmöglichkeit** / Parkplatz für Lieferfahrzeug
- **Stufenfreie Gänge** für Lebensmitteltransporte
- Separater **Entsorgungsraum**
- **Gedeckter Aussenbereich** (Raucherplatz)

Geeignet sind funktionale Gewerbeobjekte mit guter Erschliessung und Küchen-Gastroeignung.

Ihr Kontakt:

Antonio Leanza, Leiter Arbeiten
T 071 227 14 50
antonio.leanza@foerderraum.ch

[:]

förderraum

Produktionsküche Personalrestaurants

- 200 Mittagessen täglich
- 15 Mitarbeitende (davon 12 Leistungsnutzende)
- Wärme und kalte Küche, Takeaway-Ausgabe, Rüst- und Dessertbereich
- 1 Spülküche
- Sozialräume und Verwaltung

Mögliche Raumaufteilung

Raumbereich	Größe (ca.)	Details
Warenannahme & La- ger	25 m ²	Trockenlager, Kühl- und Tiefkühlräume Lager für Apero-Geschirr, Platten etc.
Rüstplatz / Vorberei- tung	10 m ²	Zentral gelegen, gut einsehbar
Kalte Küche	18 m ²	Salate, Vorspeisen, Apéros
Wärme Küche / Produc- tion	40 m ²	Kochblock, Kombidämpfer, Kippbratpfanne
Dessertbereich	12 m ²	Nähe zur kalten Küche
Takeaway-Ausgabe (op- tional)	10 m ²	Verpackung, Wärmelampen, Kundenbereich
Spülküche	18 m ²	Für alle Bereiche, mit Durchlaufspülmaschine
Umkleiden Damen (12 Personen)	15m ²	Mit Spinden, WC, (Dusche)
Umkleiden Herren (12 Personen)	15 m ²	Mit Spinden, WC, (Dusche)
Pausenraum	25 m ²	Für Aufenthalt und Mittagessen
Ruherraum (optional)	10 m ²	Rückzugsmöglichkeit für sensible Mitarbeitende
Büro 1	10 m ²	2 Arbeitsplätze + Besprechungstisch für 4 Personen
Büro 2 (optional)	10 m ²	2 Arbeitsplätze + Besprechungstisch für 4 Personen
Sitzungszimmer (optio- nal)	15 m ²	Für 15 Personen, mit Präsentationstechnik
Technik / Reinigung / Verwaltung	12 m ²	Haustechnik, Reinigungsmittel, Drucker etc.

Gesamtfläche: 200 m² bis 250 m² auf maximal 2 Ebenen

[:]

förderraum

Weitere Anforderungen

- Gut zugänglicher Tiefgaragenplatz für Lieferauto
- Gut zugänglicher Lieferanteneingang
- Entsorgungsraum für Lebensmittel- und andere Abfälle
- Stufenfreie Gänge für Transport der Lebensmittel
- Gedeckter Aussenplatz für Raucher

Gestaltung für Leistungsnutzer:innen (vom Förderraum begleitete Personen)

- **Ruhige Zonen:** Ruheraum, Dessertbereich, Pausenraum
- **Visualisierte Abläufe:** Piktogramme, Ablaufpläne
- **Zusätzliche Arbeitsplätze** In Küche und Pausenraum für Betreuende
- **Auch als Schulungsküche nutzbar**

Übersichtlichkeit & zentrale Kontrolle

- Zentrale Position des Rüstplatzes mit Sichtachsen zur warmen und kalten Küche
- Verschiebbare Arbeitsflächen
- Farbliche Zonierung zur Orientierung
- Offene Raumstruktur mit klaren Laufwegen

Weitere Anforderungen

- Gut zugänglicher Tiefgaragenplatz für Lieferauto
- Gut zugänglicher Lieferanteneingang
- Entsorgungsraum für Lebensmittel- und andere Abfälle
- Stufenfreie Gänge für Transport der Lebensmittel
- Gedeckter Aussenplatz für Raucher