



GLÄRNISCHHOF

\* \* \* \*

zurich

**... die Zukunft in der Mitte von Zürich. In einem Haus,  
das für Tradition, Wertigkeit und Familie steht.**

Die Aufgabenstellung an uns umfasst eine Neugestaltung des Erdgeschosses ohne Rücksicht auf Bestehendes, sowie der Einbau einer Suite und Umbau eines Zimmergeschosses mit Zimmer mit Duschen.

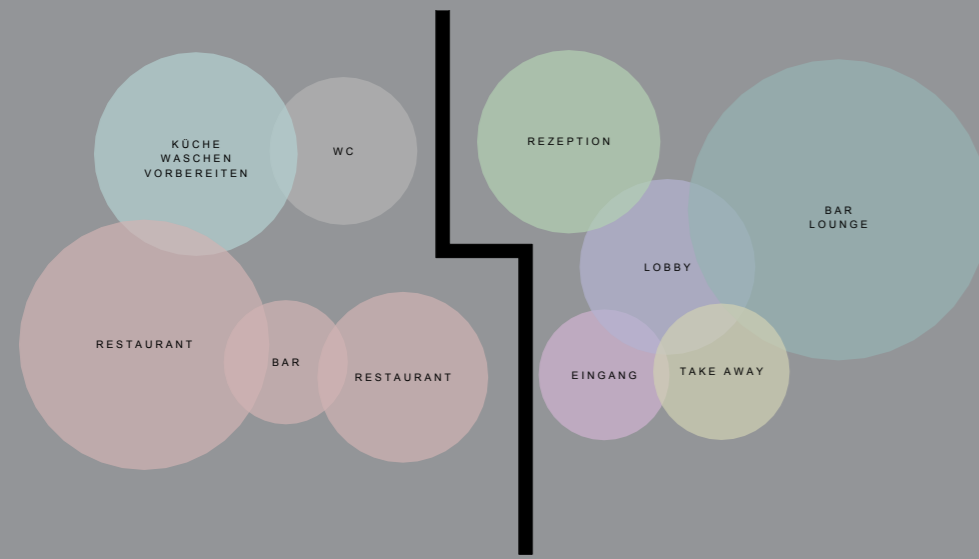
PMP-Architekten führt Sie gerne auf den folgenden Seiten durch ihre Visionen für den Glärnischhof 2019.

g

**pmp-architekten.ch**

12. September 2017

# idee

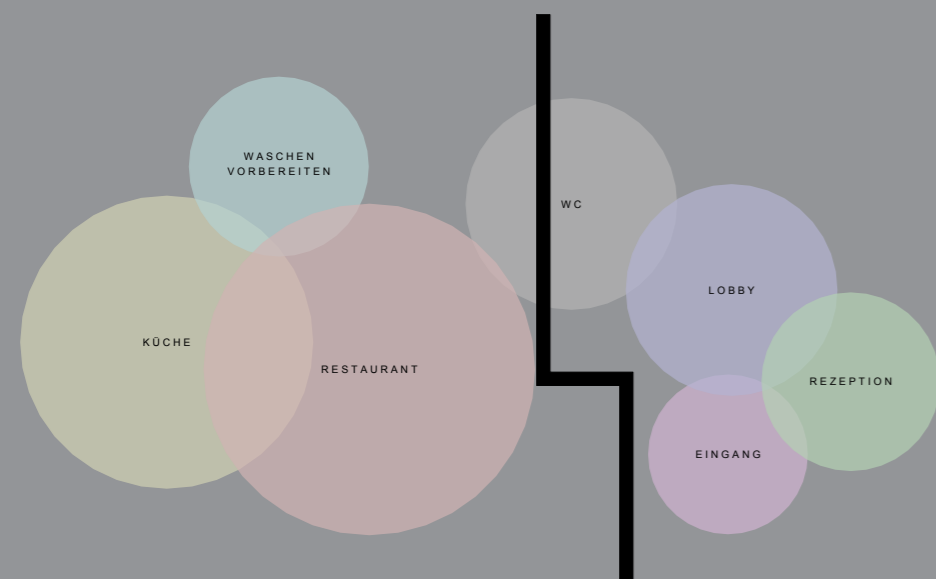


BEREICHSTUNTERTEILUNG HEUTE

Die Umgestaltung des Erdgeschosses wird als Zentral angesehen, wobei als erstes eine klarere Trennung zwischen Hotel und Restaurant gesucht wurde, die Verbundenheit jedoch mit der Materialgebung sichtbar bleiben soll. Wichtig ist eine Integrierung des Take-away in den Küchenbetrieb. (Die Konzepte wurden auf Betriebstauglichkeit in Zusammenarbeit mit Jörg Arnold – Hotel, Restaurant, Take-away – geprüft.)

Die Grundrisse des Zimmergeschosses haben wir klarer strukturiert. In einem weiteren Schritt spielen die gewählten Materialien und Farben eine wesentliche Rolle.

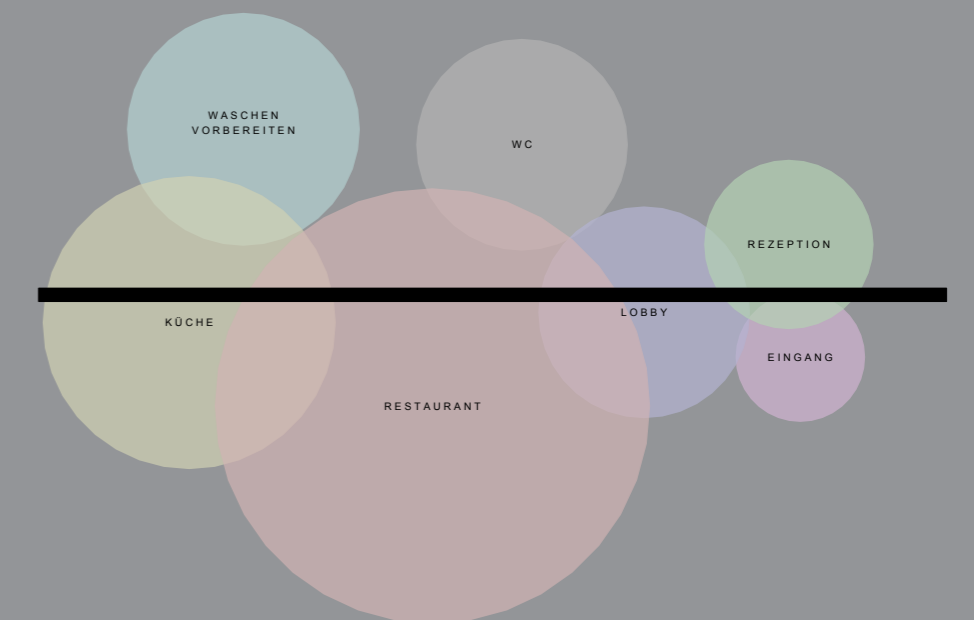
Nun lassen Sie sich überraschen und wir hoffen, dass die eine oder andere Idee unserer Visionen Sie überzeugen kann.



ERARBEITETE VARIANTE 1



ERARBEITETE VARIANTE 2



ERARBEITETE VARIANTE 3



### **Das Restaurant «Yuma» – Berg**

Die Suche nach etwas, das es in Zürich noch nicht gibt ...  
ein Take-away, das Zürich noch nicht gesehen hat.

Grundgedanken sind: Frische und hochwertige Produkte, welche durch eine offene Küche (Schauküche) zubereitet und durch das Restaurant und Take-away genutzt werden.  
Inspiziert wird das Foodangebot aus einer europäisch-/asiatischen Küche.

Optisch besticht der Raum durch schöne Materialien aus der Schweiz wie Stein und Holz mit einem leichten Touch aus Asien (z.B. Restaurant Zuma, Bangkok).

Das Restaurant bietet zwischen 130 und 145 Plätze innen,  
sowie 36 bis 48 Plätze aussen.

### Das Take-away «Shinsen» – frisch

Die Zeit ist des heutigen Menschen höchstes Gut!

Schnell etwas nur um die Ecke holen, frisch zubereitet in höchster Qualität aus einer Schauküche mitten in Zürich. Obwohl Take-away muss man nicht auf gesundes und gutes Essen verzichten. Mitarbeiter aus den umliegenden Firmen sowie Hotelgäste werden ein solches Angebot schätzen. Unterstützt durch die gute Anbindung des ÖV und der guten Parkmöglichkeiten.





## Reception | Lobby

Dieser Bereich wird klarer im Erdgeschoss angeordnet. Ziel ist es, einen klaren Ablauf für den Gast zu definieren, die Verkehrsflächen dafür zu minimieren und einen kurzen und direkten Weg vom Hoteileingang zur Reception und Lobby zu schaffen.

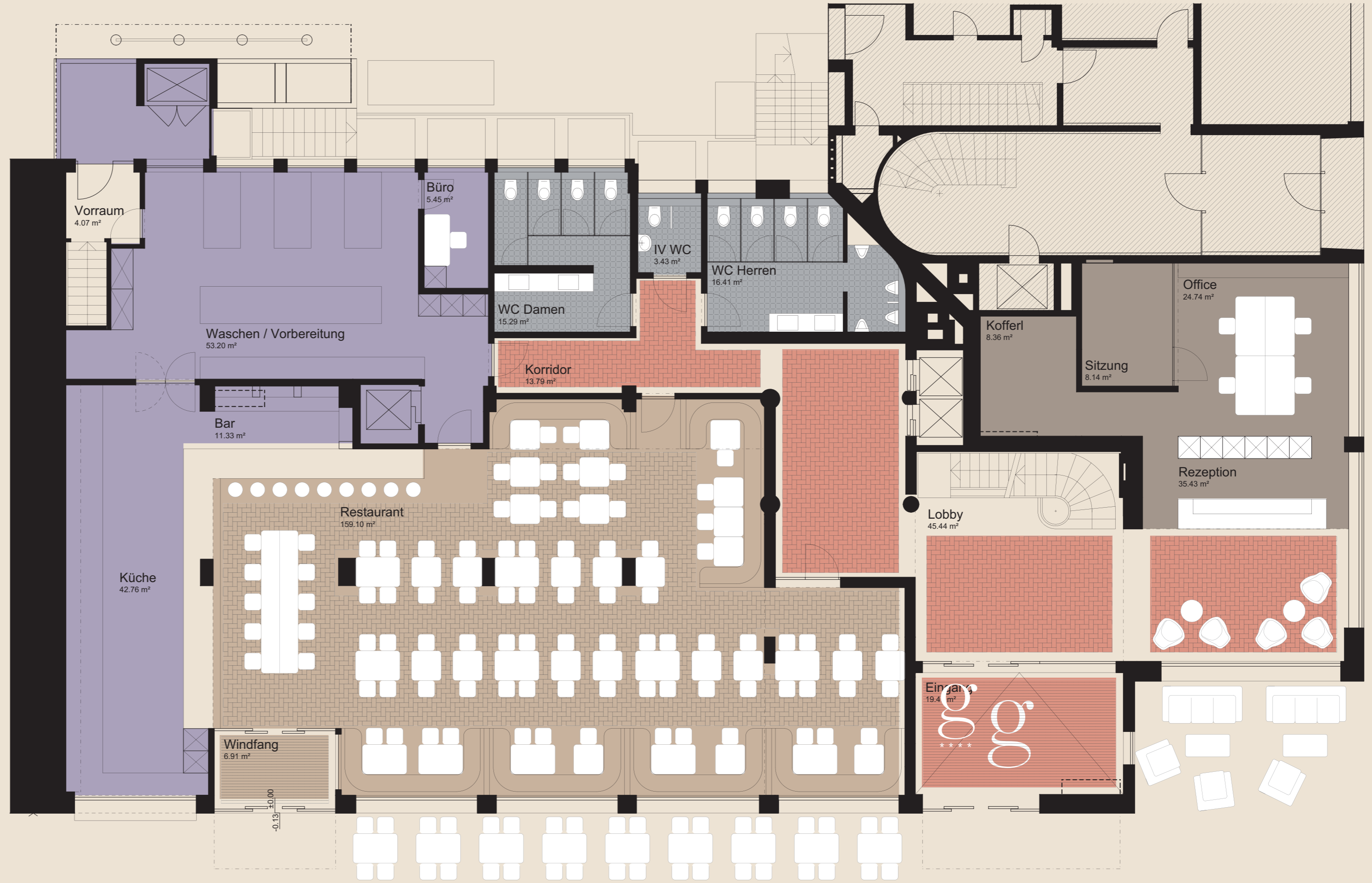
Optisch soll das Hotel eine klare Bindung zum Namen «Glärnisch» zeigen, also natürliche Materialien wie Stein und Holz, unterstützt mit einem warmen Beleuchtungskonzept.



# e g

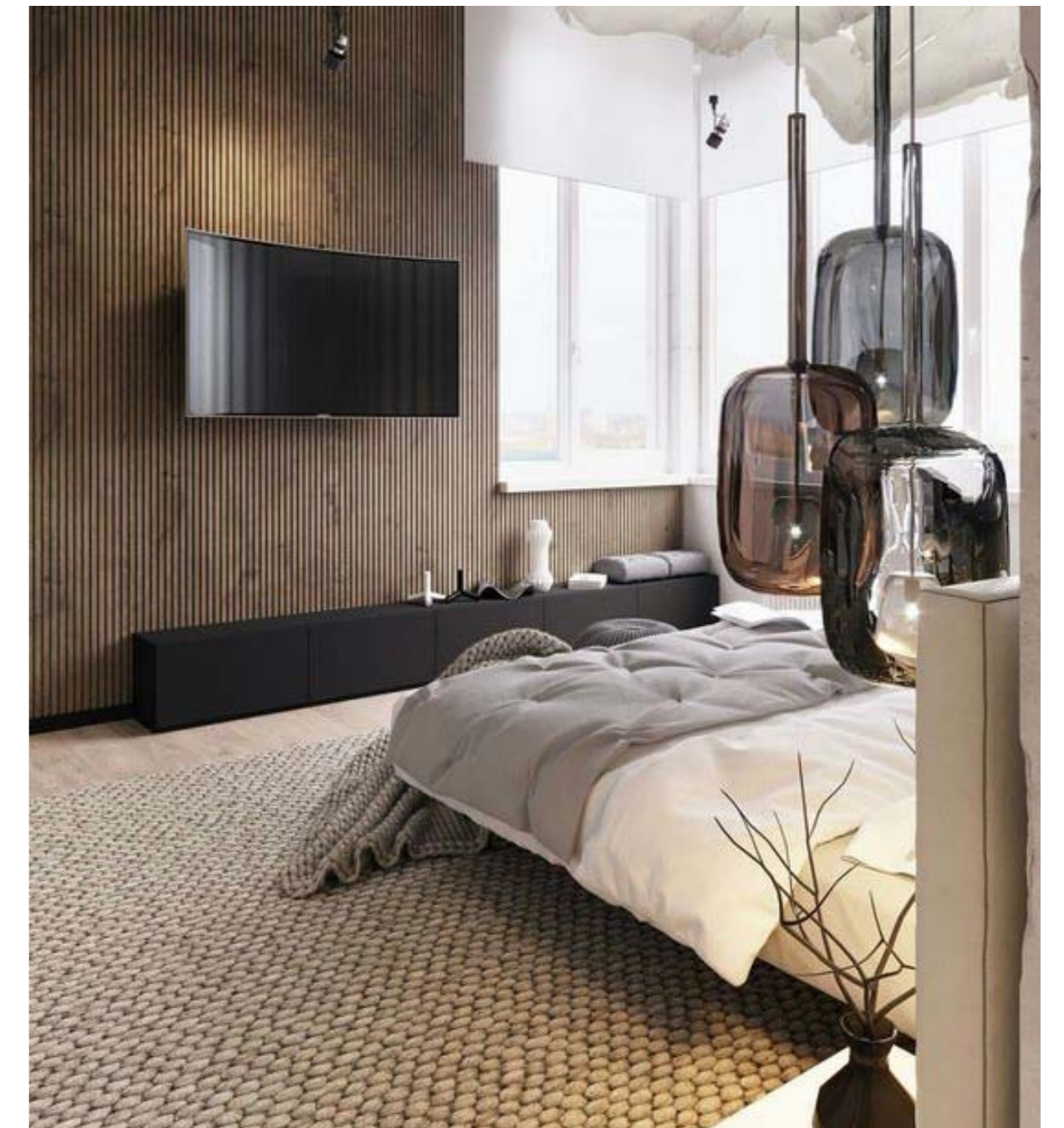
## VARIANTE 1

- Hoteleingang beim heutigen Take-away
- Schauküche mit Take-away
- Mit 130 Innen- und 36 Aussenplätzen
- Klare Trennung zwischen Hotel und Restaurant





Die Zimmerwände sind begradigt, um ein geräumigeres Bad zu erhalten. Um das Konzept des Erdgeschosses auch in den Zimmern fortzusetzen, sollten dieselben schönen Materialien – Holz & Stein – verwendet und auch das Licht warm konzipiert werden.

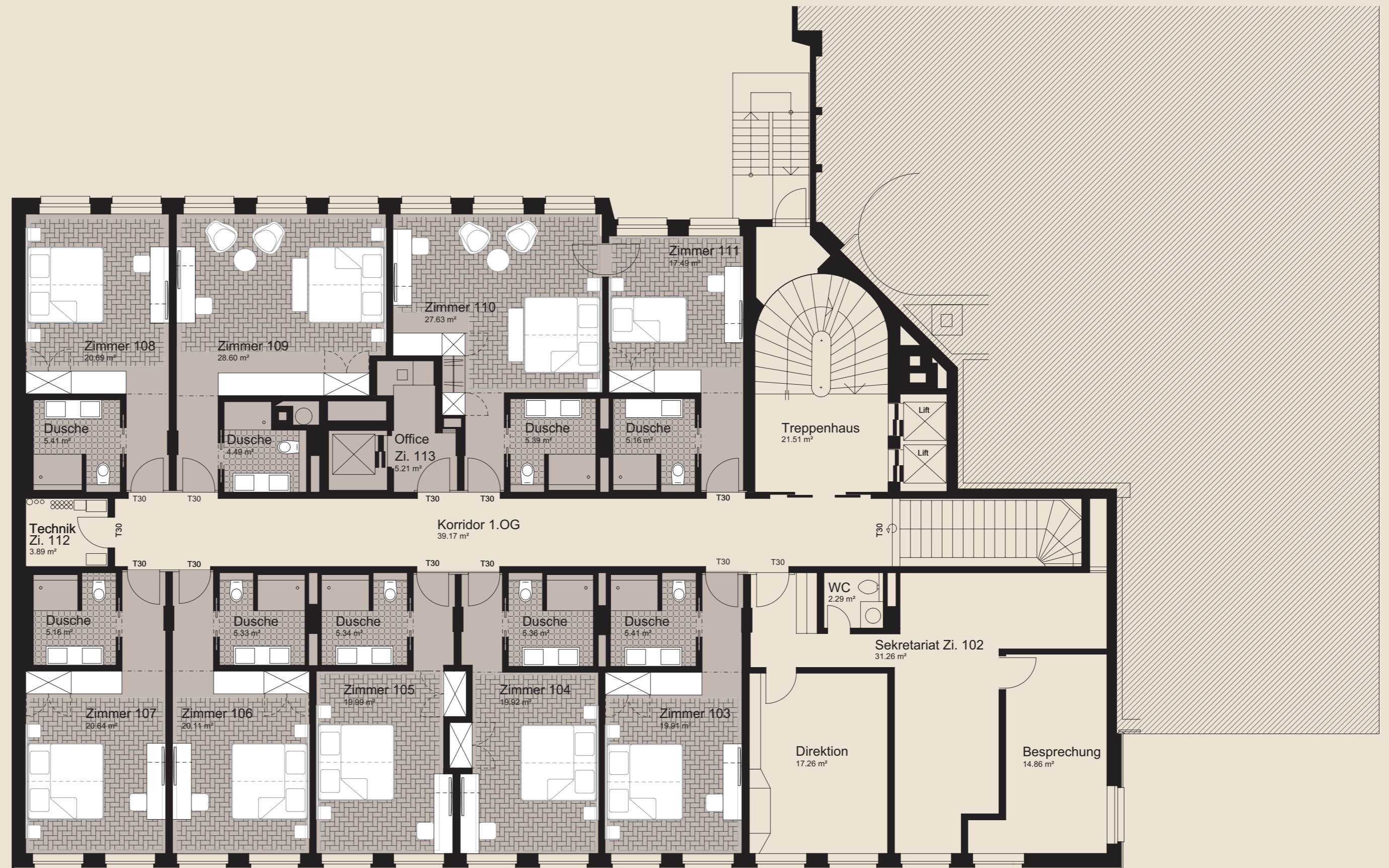




# Og

## 1. OBERGESCHOSS

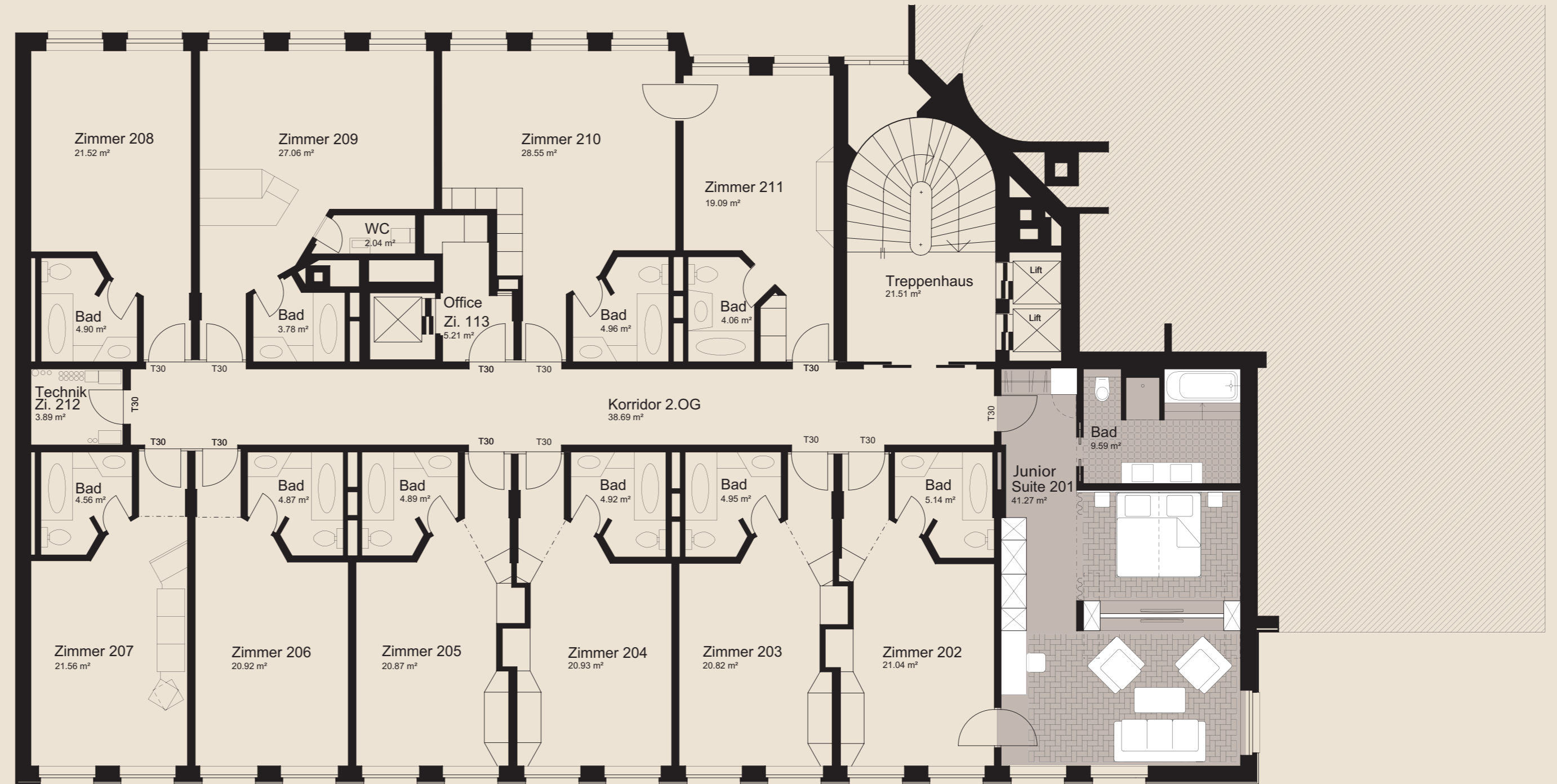
- Zimmer mit Duschen sind bei allen Gästen immer gefragter, ja fast ein must. Aus Erfahrung sind meistens 2/3 der Zimmer mit Duschen ausgestattet.
- Wir haben das Augenmerk auf grosse, bodenebene Duschen gelegt. Dadurch erscheinen die Räume grosszügiger.



# Og

## 2.- 4. OBERGESCHOSS

Die Juniorsuiten sollten dem neuen Zimmerdesign angepasst werden und somit ist auch eine Leitungsführung aus der Suite problemlos machbar.



# Og

## 5. OBERGESCHOSS

Ein Juwel an schönster Lage mit Blick auf die Berge...  
was will man im Glärnischhof mehr?! Das ist ein Solitär.

