

Gemäss der 2. Besprechung (Videoconf) vom 22.02.2021 entwickeln wir die Variante B weiter.

Weiterentwicklung – Variante B

UG

Das gesamte heutige Untergeschoss (Keller, Getränkelager, Buffet Gartenwirtschaft, etc.) wird für den neuen Küchen- und rückwärtigen Bereich genutzt.

Küche und rückwärtiger Bereich Gartenterrasse

Die neue kalte und warme Küche inkl. Spülmaschine wird im UG integriert.

Auch gibt es eine Speisenausgabe zum Buffet Gartenwirtschaft, um die Gäste im Sommer direkt bedienen zu können.

Bestehender “nicht unterkellelter Bereich” im Bereich Küche/Rückwärtiger Bereich “muss noch weiter abgeklärt werden, ob so realisierbar”.

Ein größerer Tellerlift (mind. 2 Etagen für je 6 – 8 Teller) ist integriert und befördert alle Speisen direkt in die darüberliegende neue Gaststube (Buffetbereich).

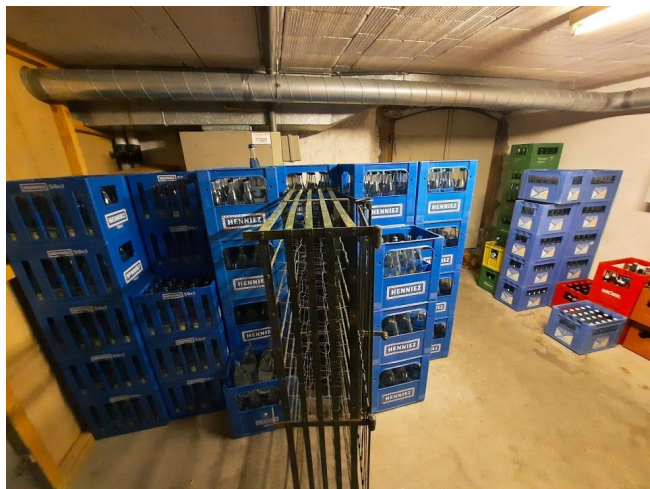
Anlieferung

Die Warenanlieferung aller Küchenprodukte und Getränke wird durch den bisherigen Eingang an der Ost – Fassade gewährleistet. Wir empfehlen die neue Anlieferung an gleicher Stelle ebenerdig zu gestalten. Eine kleine Rampe im Innenbereich der Anlieferung und ein Hublift im Aussenbereich Ost-Fassade wird die Stufen überwinden, damit mit Rollmaterial gearbeitet werden kann. (Eine 2. Option könnte ev. auch sein, den Hublift an der Süd-Fassade anzubringen (siehe Skizze UG)).

“muss noch weiter abgeklärt werden, ob so realisierbar”



Ost-Fassade 1:100



Waren- und Transportlift Gaststube (**Optional**)

Das UG, EG und auch 1. OG wird mit einem zusätzlichen Transportlift erschlossen, um auch Waren (Speisen & Getränke, Rollwagen, Geschirr, Stühle, etc.) transportieren zu können.

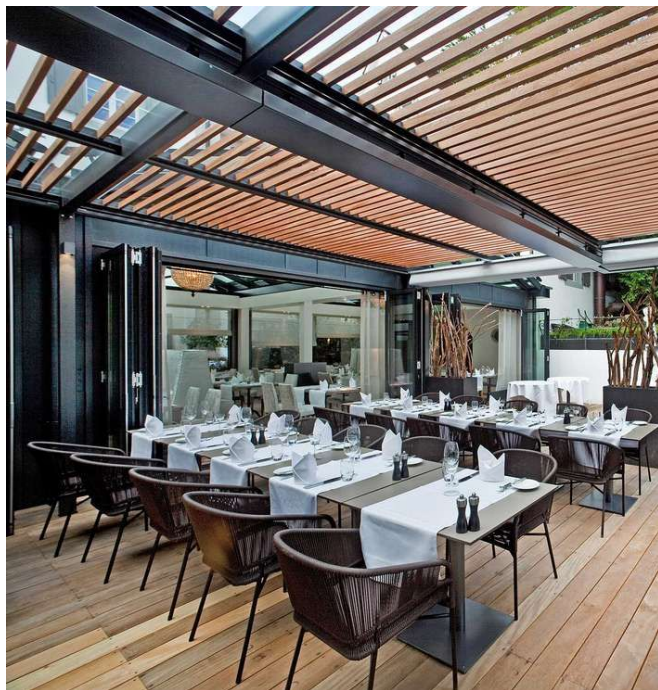
Gäste Lift/Treppenhaus

Der neue Gäste Lift und das Treppenhaus erschließen das Gebäude der Krone Forch vom UG bis in die oberen Stockwerke und garantieren den Zugang innerhalb des Hauses wie auch zu den WC's im UG.

Gartenterrasse

Die bestehende Gartenterrasse im UG wird weiterhin während dem Sommer genutzt (ca. 3 Monate).

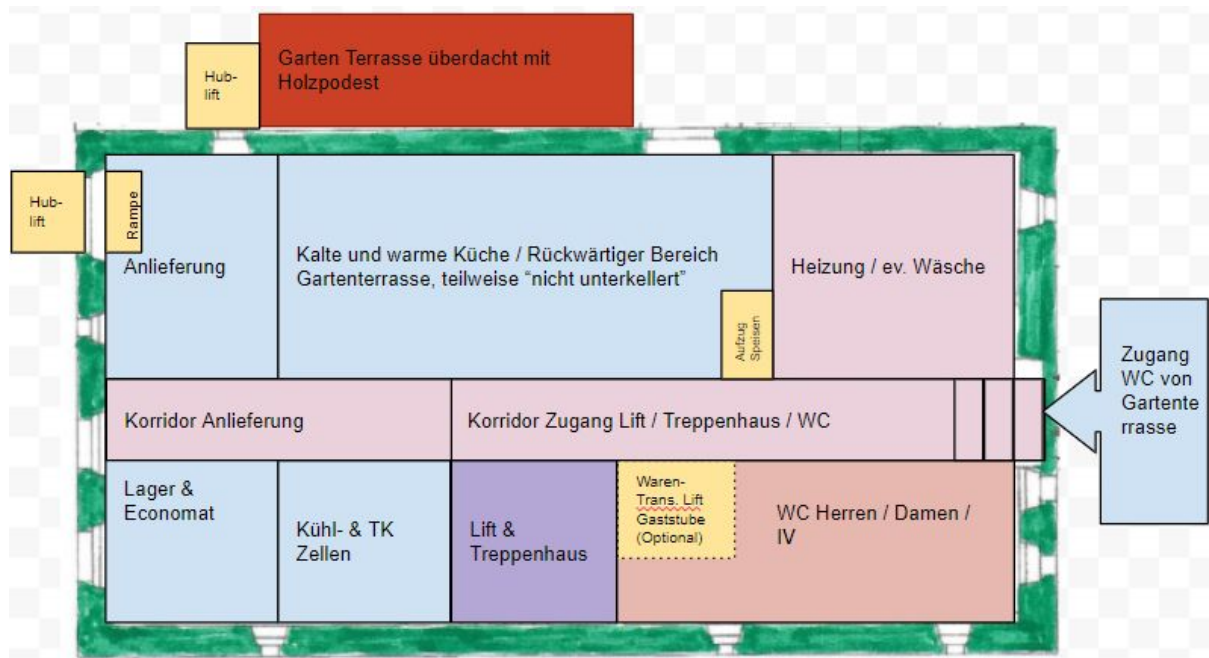
Um einen etwas wetterunabhängigeren Betrieb gewährleisten zu können, schlagen wir ein Holzpodest links der Eingangstüre zum Servicebereich (rückwärtiger Bereich) der Terrasse vor, welches auch bis max. zu den Platanen Bäumen überdacht wird (Wind- und Regenschutz).



Bildquelle: Hotel Bad Bubendorf

Damen- , Herren- und IV WC Anlagen

Die renovierten WC Anlagen sind über den neuen Gäste Lift & und das Treppenhaus erschlossen, somit haben auch gehbehinderte Gäste Zugang zu den WC's im UG



Die Vorschläge sind nicht maßstabsgetreu. Es handelt sich hier lediglich um Platzhalter.

EG

Neue Gaststube

Das neue Restaurant im Gebäude Krone Forch ist wiederum im EG, jedoch anders gegen Süden (Zürichsee, Küsnacht) positioniert. (heutige Gaststube und/oder neuer Raum, wo Küche bestehend).

Zudem wird der "Luftraum" über der neuen Gaststube verdoppelt, da wir die Decke zwischen EG und 1. OG entfernen. Somit entsteht quasi eine doppelte Raumhöhe und erlaubt den Einbau einer neuzeitlichen Belüftung.



Bildquelle: Taverne zur Krone Dietikon



Bildquelle: unsplash fotos



Bildquelle: pinterest.ch fotos

Buffetbereich Gaststube inkl. Speiselift

Der Buffetbereich beinhaltet die Getränkeausgabe, welche für Getränke, Kaffee, Wein, etc. genutzt wird, um den Gästen direkt in der Gaststube zu servieren. Zudem ist der größere Speiselift direkt im Buffet integriert, um die Speisen zu servieren.

Halb privater Bankettraum

Angrenzend an die Gaststube befindet sich ein halb – privater Raum mit “bestehender “Deckenhöhe” für ca. 16 – 20 Personen, um kleinere Veranstaltungen (Familienfeiern wie Geburtstage, etc.) durchführen zu können (heutige kalte Küche). Dieser Raum könnte mit Designelementen, Pflanzen, Weinflaschengestell, etc. teilweise abgetrennt werden.

Bar & Lounge (ev. inkl. Reception)

Eine Bar mit Sitzmöglichkeiten planen wir auf der Ostseite der neuen Gaststube (offen oder teilweise abgetrennt, analog Halb privater Bankettraum). (kurze Wege und schnelle Interaktion mit dem Gast).

Die Bar & Lounge wäre auch die Rezeption, sollten im 2. OG Gästezimmer geplant werden.

Gäste Lift/Treppenhaus

Der neue Gäste Lift und das Treppenhaus erschließen das Gebäude der Krone Forch vom UG bis in die oberen Stockwerke und garantieren den Zugang innerhalb des Hauses wie auch zu den WC's im UG.

Waren- und Transportlift (Optional)

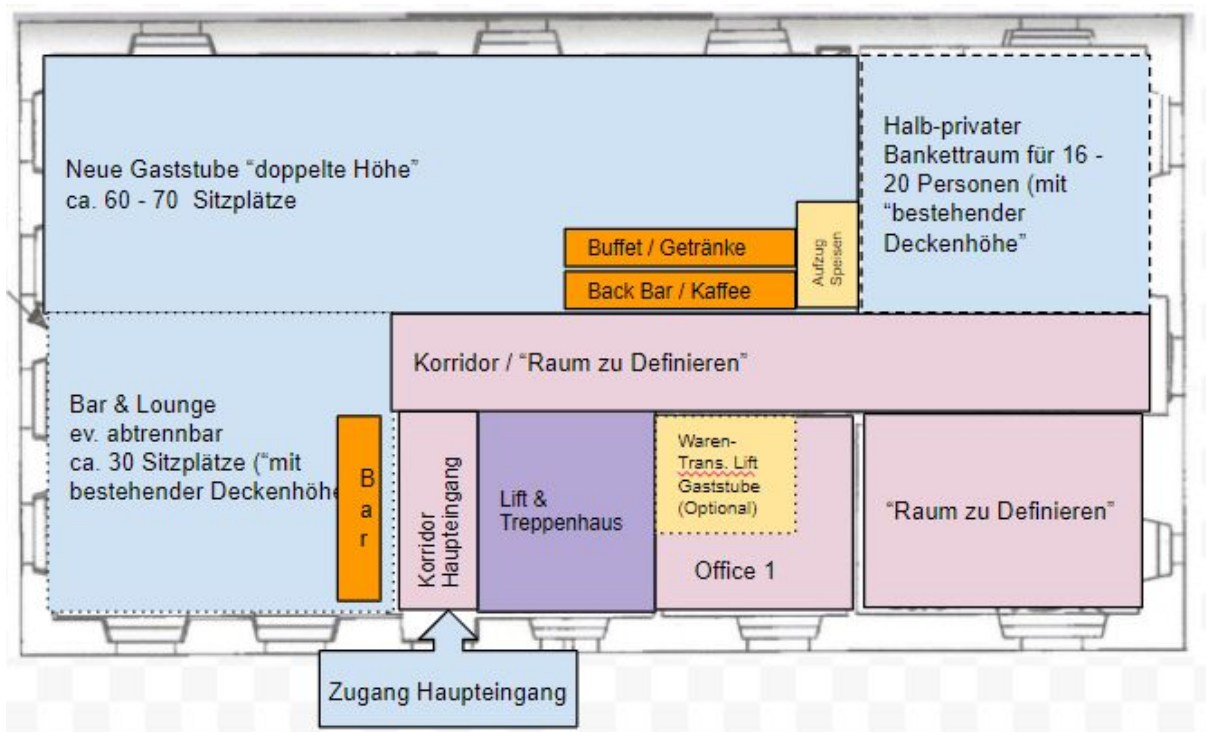
Das UG, EG und auch 1. OG wird mit einem zusätzlichen Transportlift erschlossen, um auch Waren (Speisen & Getränke, Rollwagen, Geschirr, Stühle, etc.) transportieren zu können. Wenn möglich in das Office 1 integrieren.

Office 1

Das Office wird gebraucht, um die Speisewagen, Material, Tellerwagen, etc. zu parkieren. Es dient aber auch als Abräumstation bei Banketten, etc., inkl. Hauben- Gläserwaschmaschine für alle Gläser der Gaststube wie auch für Bankette im 1. OG

Fläche Korridor sowie Raum Vorräte/Büro (bestehend)

"Raum zu Definieren"



Die Vorschläge sind nicht maßstabsgetreu. Es handelt sich hier lediglich um Platzhalter.

1. OG:

Bankett- und Seminarraum für ca. 50 Personen

Saal wenn möglich wie bisher unterteilbar für grössere und kleinere Bankette, Sitzungen und Bankette. Leinwand sowie Beamer direkt in beide Säle integrieren.

Foyer Bankett

Das neue Foyer wird genutzt um Aperos, Stehlunches, Stehdinners, Kaffeepausen, Cocktails etc. durchzuführen. Das "Geländer" auf der Südseite zum "Luftraum" könnte mit einer Glaswand abgetrennt sein und/oder auch mit einer langen markanten Sitzbank.

Office 2

Das Office wird gebraucht, um die Speisewagen, Material, Tellerwagen, etc. zu parkieren. Es dient aber auch als Abräumstation bei Banketten, etc.,

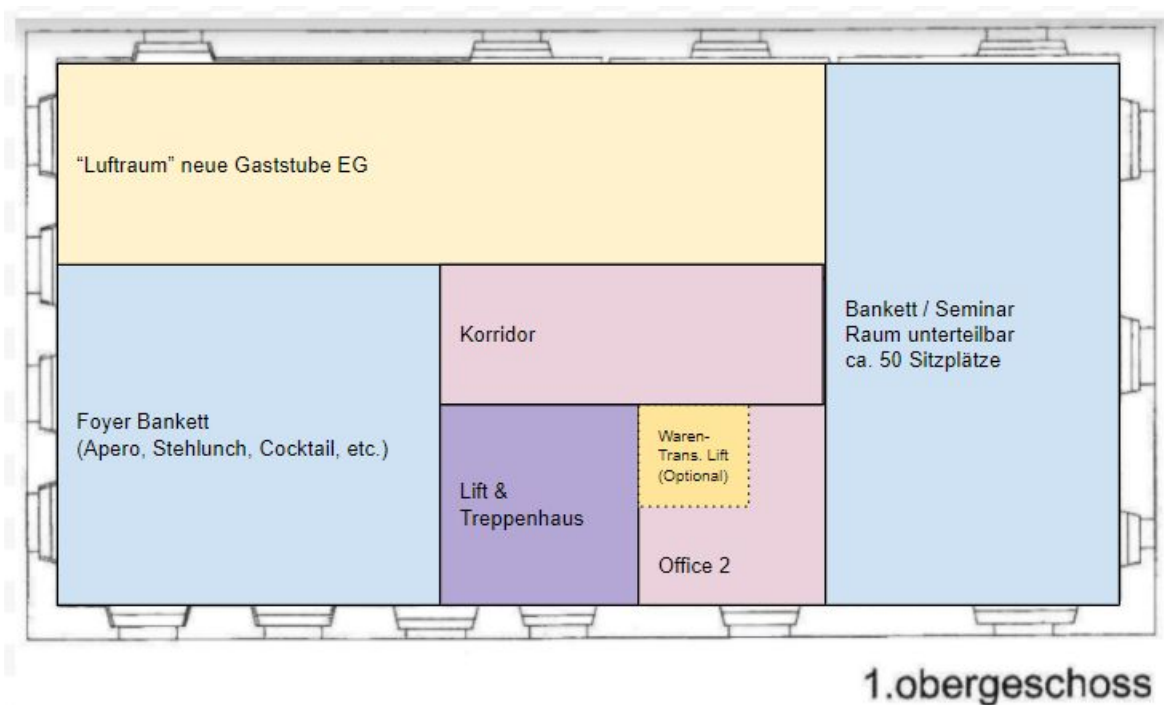
Waren- und Transportlift **(Optional)**

Das UG, EG und auch 1. OG wird mit einem zusätzlichen Transportlift erschlossen, um auch Waren (Speisen & Getränke, Rollwagen, Geschirr, Stühle, etc.) transportieren zu können. Wenn möglich ebenfalls in das Office 2 integrieren.

Achtung: sollte der Waren- und Transportlift nicht realisiert werden, müsste der größere Speiselift bis und mit 1. OG eingeplant werden, um Bankette durchführen zu können.

Gäste Lift/Treppenhaus

Der neue Gäste Lift und das Treppenhaus erschließen das Gebäude der Krone Forch vom UG bis in die oberen Stockwerke und garantieren den Zugang innerhalb des Hauses wie auch zu den WC's im UG



Die Vorschläge sind nicht maßstabsgetreu. Es handelt sich hier lediglich um Platzhalter.

2. OG:

4 - 5 großzügige Gästezimmer mit jeweils eigener Nasszelle

- teilweise ev. auch Möglichkeit für Langzeitgäste inkl. Kitchenette in den Zimmern (täglich, wöchentlich oder monatlich vermietbar)
- kleinere Zimmer könnten auch für Mitarbeiter genutzt werden

Office für Wäschelager

Dieses Office wird für Reinigungswagen für die Zimmerreinigung gebraucht wie auch Wäschelager, Reinigungsmittel, etc.

Korridor

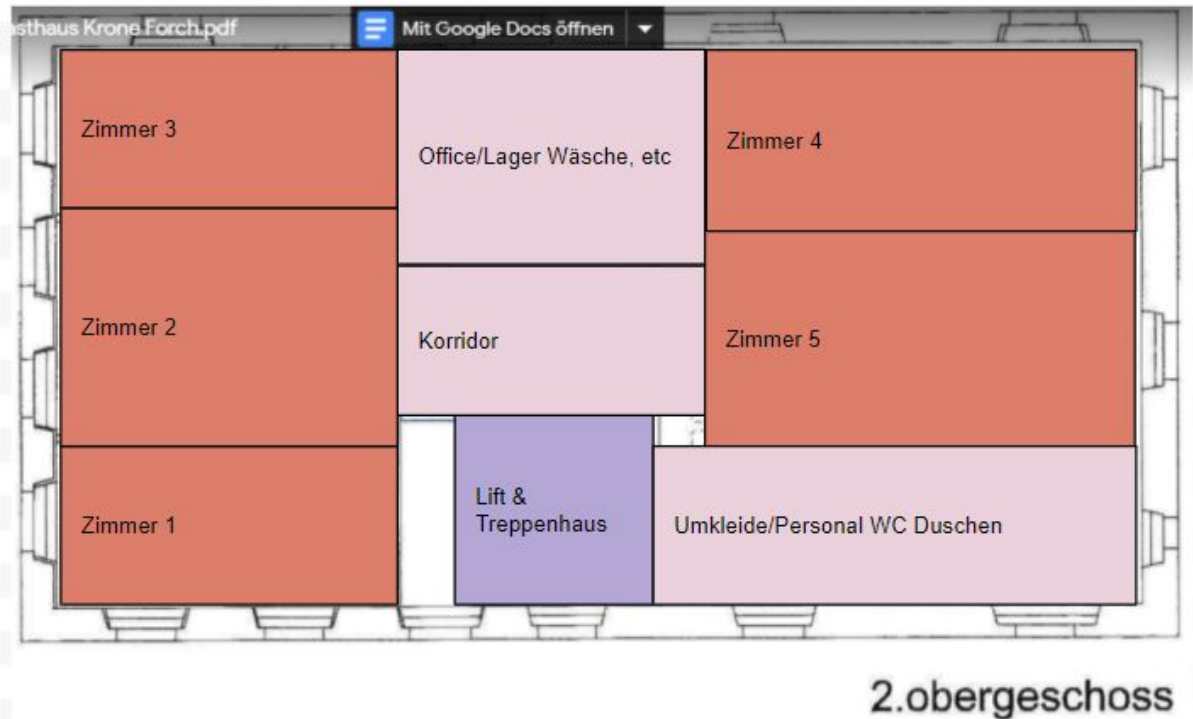
Verbindungskorridor Lift / Zugang zu den Zimmern

Gäste Lift/Treppenhaus

Der neue Gäste Lift und das Treppenhaus erschließen das Gebäude der Krone Forch vom UG bis in die oberen Stockwerke und garantieren den Zugang innerhalb des Hauses.

Rückwärtiger Bereich Mitarbeiter

Umkleidekabinen, WC und Dusche für Mitarbeiter



Die Vorschläge sind nicht maßstabsgetreu. Es handelt sich hier lediglich um Platzhalter.

Weitere Optionen für 2. OG und DG:

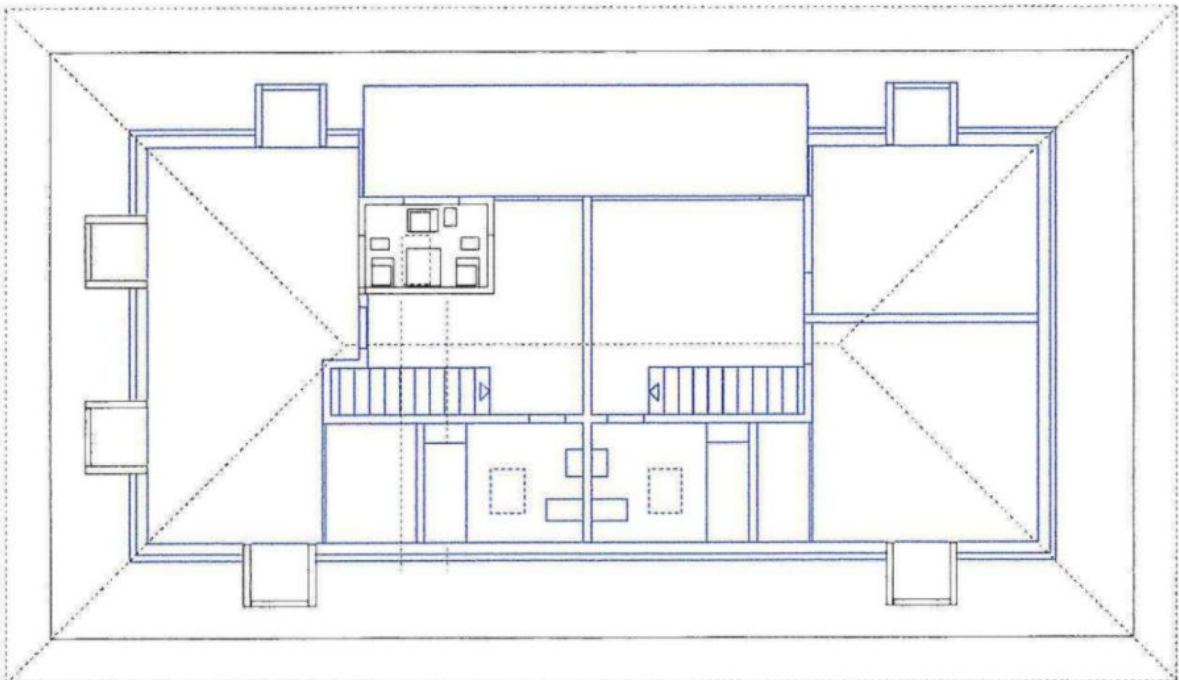
- 2. OG 4-5 Gäste/MA Zimmer wie oben beschrieben, im DG eine Etagenwohnung (ev. Wirtewohnung, mit oder ohne Dachterrasse wie im Plan DG unten dargestellt)
oder
- 2 Maisonnette - Wohnungen im 2. OG und DG wie Vorschlag vom 2000 gemäss Plänen unten (2 Mietwohnungen, 1 ev. Wirtewohnung)

Vorschlag 2. OG vom Jahr 2000: 2 Maisonnette - Wohnungen (2. OG + DG)



2.obergeschoss

Vorschlag DG vom Jahr 2000: 2 Maisonnette - Wohnungen (2. OG + DG)



dachgeschoss

Das zukünftige Restaurant Konzept könnte in folgende Richtung gehen (Variante B: Restaurant im EG).

- Gutbürgerliche (Zürcher) Küche wie anhin, bestehende Stammkundschaft weiter pflegen, neue Gästesegmente könnten auch durch die neue überdachte Gartenterrasse gewonnen werden
- Regionale Zürcher Weine mit einbringen, und auch wie anhin den Stammgästen entsprechend

Forecast Umsatz Variante B -

Neue Gaststube im EG / Bankett im 1. OG / Gartenterrasse im UG

Aufteilung Gastronomie	Sitzplätze	Sitzplatzumsatz	Betriebstage	TOTAL	Bemerkungen
Neue Gaststube im EG	50	CHF 55,00	250	CHF 687.500	
Halbprivates Säali im EG	16	CHF 40,00	180	CHF 115.200	
Gartenterrasse im UG	30	CHF 25,00	60	CHF 45.000	
Bar&Lounge im EG	30	CHF 10,00	250	CHF 75.000	
Anlässe/Bankette im 1. OG	50	CHF 40,00	100	CHF 200.000	
	126	CHF 170,00	TOTAL Jahresumsatz	CHF 1.122.700	inkl Mwst

4 Zimmer im 2. OG

Berechnung Zimmerumsatz			
Anzahl Zimmer		5	
Anzahl Betten		5	
Preis/Person und Zimmer		CHF 130	Zimmerpreis Wassberg
Preis/Doppelbelegung		CHF 220	Zimmerpreis Wassberg
Brutto Auslastung pro Jahr			
Betriebstage		250	
Brutto Uebernachtungen (LN)/Jahr		1250	
davon Einzelbelegung	80 %	1000	
davon Doppelbelegung	20 %	250	
Brutto Umsatz/Jahr - Einzelbelegung		CHF 130.000	

Brutto Umsatz/Jahr – Doppelbelegung		CHF 55.000	
Brutto Umsatz/Jahr – Total		CHF 185.000	
Uebernachtungen/Jahr – realistische Auslastung im 2022		562,5	45 %
Umsatz/Jahr – realistische Auslastung im 2022		CHF 83.250	
Uebernachtungen/Jahr – realistische Auslastung im 2023		687,5	55 %
Umsatz/Jahr – realistische Auslastung im 2023		CHF 101.750	
Uebernachtungen/Jahr – realistische Auslastung im 2024		750	60 %
Umsatz/Jahr – realistische Auslastung im 2024		CHF 111.000	

Kurze Zusammenfassung

- Die Krone Forch soll durch einen markanten, akzentuierten, umfassend nachhaltigen Innenaus- und Umbau neu zum Leben erweckt werden.
- Die Küche, der rückwärtige Bereich und die bestehende Gartenterrasse wird auf einer Geschossfläche (UG) konzipiert und das Restaurant mit "doppelter Raumhöhe" im EG prinzipiell als A la Carte – Restaurant weitergeführt.
- Der Abendbetrieb unterscheidet sich bezüglich Zielpublikum, Angebot, Stimmung nicht erheblich vom Tagesbetrieb. Eine zusätzliche Bar&Lounge soll aber speziell abends die Attraktivität steigern und mehr Leben in die alten Gemäuer einhauchen. Ein Treffpunkt für die umliegenden Anwohner könnte durchaus angestrebt werden ("Internet – Cafe").
- Der Bankett Betrieb auf dem 1. OG wird mit einem attraktiven Foyer erweitert und eröffnet neue Verpflegungsmöglichkeiten für Bankette, Seminare wie auch Aperos oder Cocktails für Private Anlässe.

Ziel

- Die renovationsbedürftige Krone Forch inklusive Restauration, Küche, rückwärtiger Bereich, Bankettraum im 1. OG sowie Zimmer oder Wohnung(en) im 2. OG soll komplett saniert werden
- Wir wollen in Forch einen Akzent setzen und die neue Krone Forch zu einem Frequenzbringer entwickeln.
- Wir erstellen einen modernen, funktionalen, attraktiven und vorallem effizienteren Gastronomiebetrieb und schaffen damit die Voraussetzungen für eine nachhaltige Steigerung von Umsatz- und Gewinn im Gastro- wie auch Übernachtungsbereich

der Gemeinde Küsnacht. Entsprechend profitiert das Image der Gemeinde mit einer trendigen Gastronomie und zusätzlichen Zimmern speziell für Geschäftsleute.

Positionierung Krone Forch

- Die Gemeinde Küsnacht bietet den Gästen innovative touristische Produkte und Dienstleistungen in hoher Qualität und zu fairen Preisen an.
- Unsere Hauptzielgruppe sind die Anwohner auf der Forch und Umgebung (Maur, Esslingen, Egg, Küsnacht, etc.), inklusive Geschäftsleute auf Durchreise, speziell im Zimmerbereich.
- Wir erbringen unsere Dienstleistungen nachhaltig und in hoher Verantwortung gegenüber der Natur und Umwelt im Wissen, dass intakte Natur und intakte Umwelt Grundlage unserer Attraktivität ist.

01. März 2021

Thomas Fenner