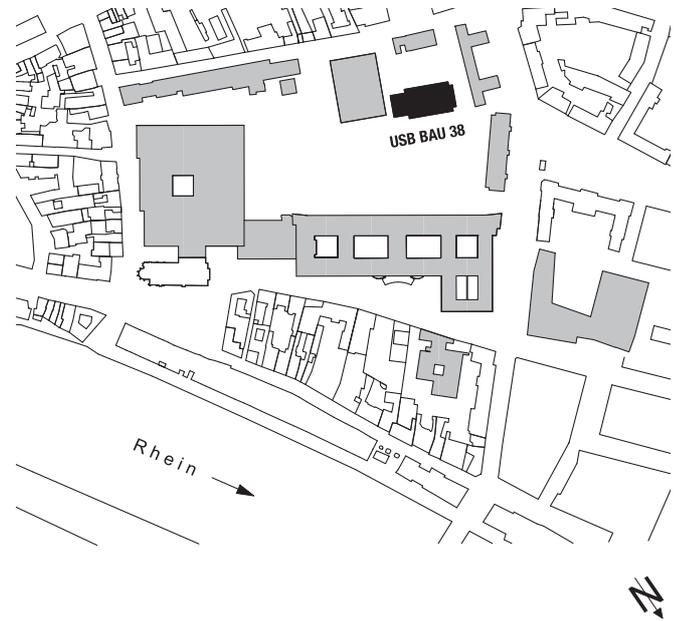




Standort	Hebelstrasse 20 4056 Basel	
Bauherrschaft	Kanton Basel-Stadt, vertreten durch Immobilien Basel-Stadt (IBS) und Bau- und Verkehrsdepartement Basel-Stadt Hochbau- und Planungsamt, Hochbau Projektleiter Ueli Leuenberger	
Architekt/en	Wirth + Wirth Architekten, Basel Projektleiter Christian Schmid	
Fachplaner/	Bauingenieur	Lüem AG
Spezialisten	HLK-Planung	Bures & Voith AG
	Sanitär-Planung	Haldemann Basel
	Elektro-Planung	Scherler AG
	Bauphysik	Ehram + Partner AG
	Gastronomie-Planung	Klaus Architekten AG
	Brandschutz	A+F Brandschutz GmbH
	Fassaden-Planung	PP Engineering
Projektdaten	Planungsbeginn	Mai 2006
	Baubeginn	Juni 2007
	Bezug	Juli 2008
	Volumen SIA 416	17 152 m <sup>3</sup>
	Geschossfläche GF brutto	3 694 m <sup>2</sup>
	Nettogeschossfläche	3 447 m <sup>2</sup>
	Hauptnutzfläche	2 193 m <sup>2</sup>
	Gesamtinvestition (BKP 1-9)	10 709 786.-
	CHF/m <sup>3</sup> SIA (BKP 2+3)	505.-
	Zürcher Baukostenindex	
	April 2008 = 100	2008 110.5
Baufaufgabe	Umbau Personalrestaurant/ Technikzentrale E0 und Umbau Cafeteria E1.	



CENTRINO, CAFETERIA, EBENE 1

FOTO: LILLI KEHL



CENTRINO, EINGANG MIT GARTENSITZPLÄTZEN, EBENE 1

FOTO: LILLI KEHL



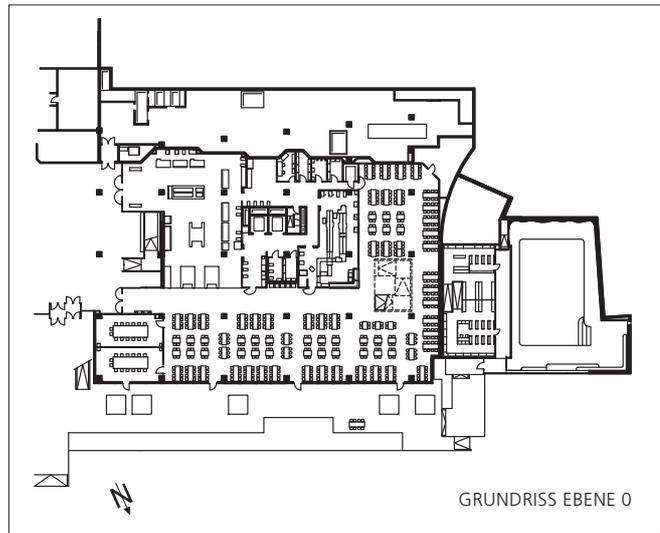
FREE FLOW, PERSONALRESTAURANT, EBENE 0

FOTO: LILLI KEHL

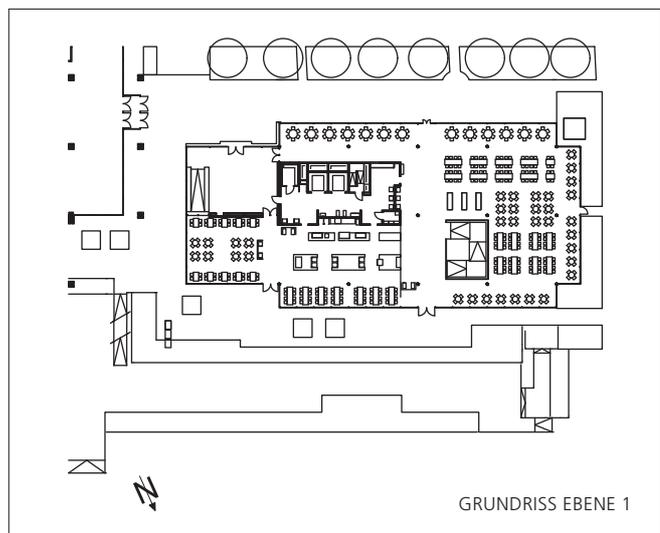


FREE FLOW, EBENE 0

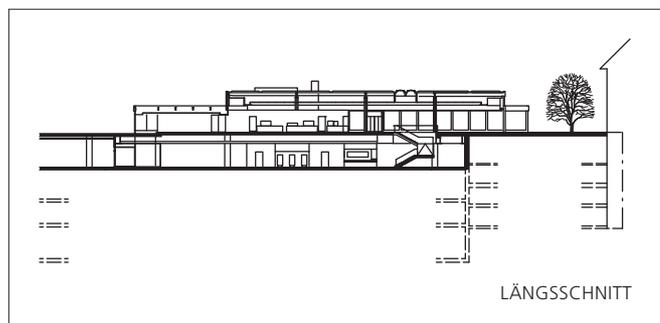
FOTO: LILLI KEHL



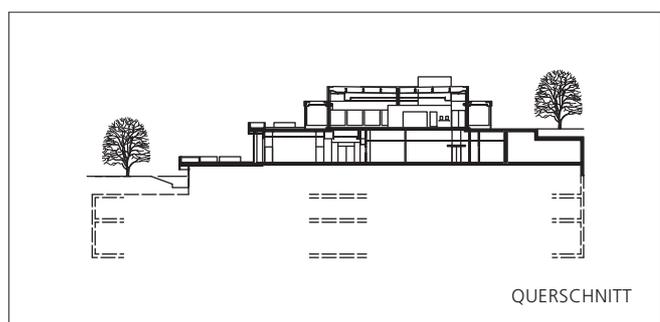
GRUNDRISS EBENE 0



GRUNDRISS EBENE 1



LÄNGSSCHNITT



QUERSCHNITT

## Raumprogramm Umbau

Personalrestaurant/Technikzentrale E0:  
Neuanordnung von Essensausgabe/Selbst-  
bedienung als Free-Flow-Buffetanlage, Back-  
office für Vorbereitung mit Büro, Lagerräu-  
me, Kühlräume, Putzraum, Pre-Mix und einer  
Geschirr- und Tablettwaschmaschine.

### Umbau Cafeteria E1:

Free Flow Buffetanlage, Backoffice für Vor-  
bereitung, Kühlraum und Putzraum / Einbau  
eines Kleingüteraufzugs.

**Konstruktion** Ebene 0 Skelettbauweise in Beton /  
Ebene 1 Skelettbauweise in Stahl.

**Beschreibung** Neuorganisation und Neugestaltung von Per-  
sonalrestaurant und Cafeteria im Sinne einer  
modernen Gemeinschaftsverpflegung.

Mit der Einrichtung einer Free Flow Buffet-  
anlage können sich die Gäste an mehreren  
inselartig angeordneten Free Flow-Anlagen  
frei bewegen und bedienen.

Bauliche Massnahmen sowie moderne gut  
durchdachte Buffetabläufe und Serviceein-  
richtungen sollen eine effizientere Betriebs-  
führung ermöglichen und sich vor allem durch  
minimierte Betriebs- und Personalkosten in  
wenigen Jahren amortisieren lassen.