

Pop-Up Zurich Gare Centrale



Pourquoi choisir un Pop-Up CFF en gare?



Fréquentation maximale

Flux élevés de pendulaires et de visiteurs, 7 jours sur 7.



Visibilité optimale

Emplacements centraux en gare, signalétique claire et positionnement premium.



Tests rapides

Idéal pour tester assortiment, pricing et positionnement de marque en environnement réel.



Tremplin vers le succès

De nombreux locataires actuels ont débuté avec un Pop-Up CFF avant de s'implanter durablement en gare.

Faits et chiffres.



Durée de la location

3 mois

Bail plus court ou plus long sur demande



Horaires d'ouverture minimaux:

Mo-Fr 10.00 – 19.00

Sa-So 10.00 – 18.00

(y compris les jours fériés)



Type d'utilisation

Vente de produits dans le domaine Food.



Loyer par mois

Sur demande. Conditions spéciales pour les start-up.



Canaux de communication

Présence basée sur le site sbb.ch, l'application « SBB Mobile » ainsi que la page d'atterrissage « SBB Wifi ».

Plan de situation.



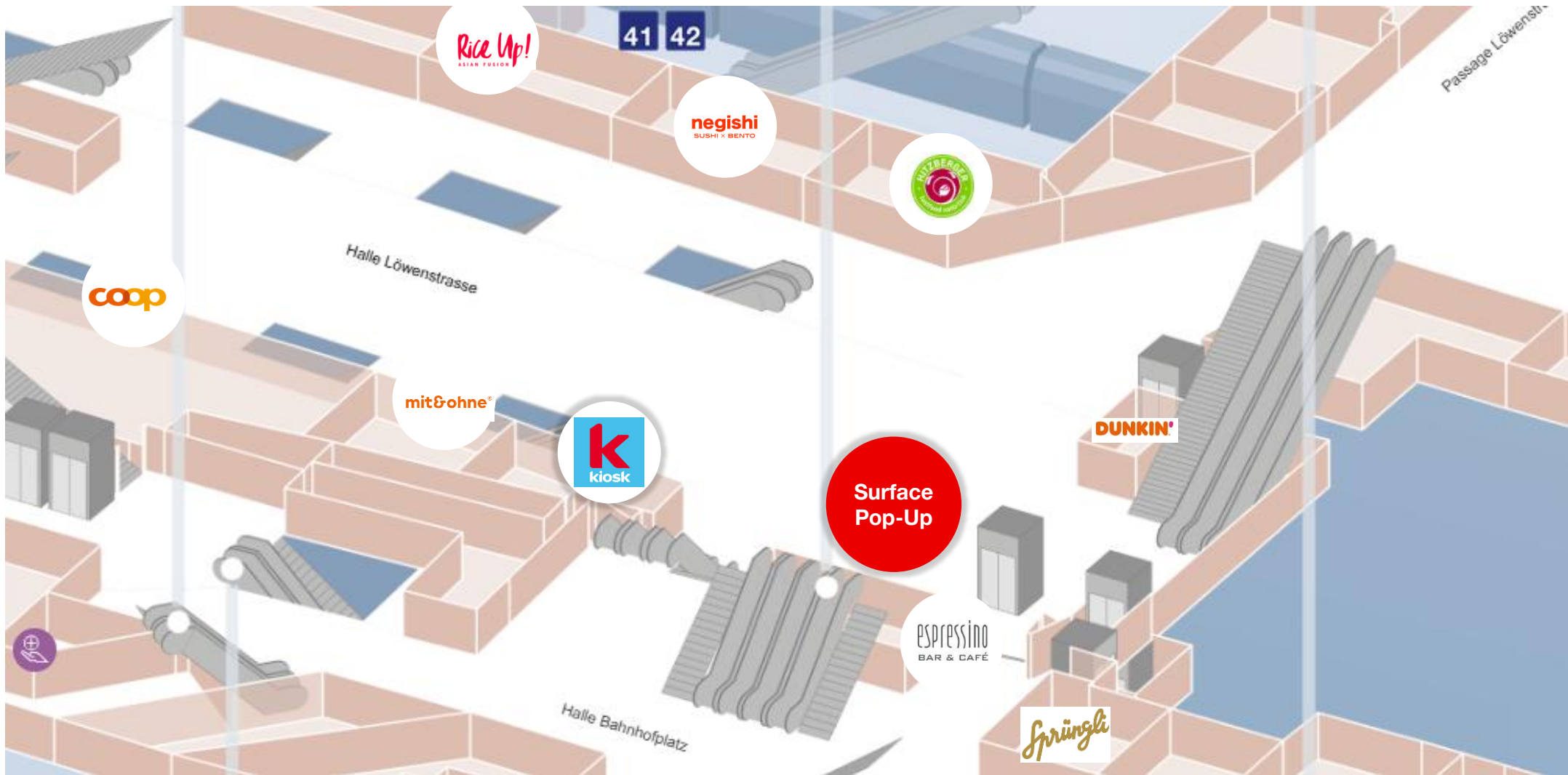
Plus de 400'000
passant.e.s par jour à la gare.

Ce pop-up est situé à la gare centrale de Zurich, au 2e sous-sol du hall Löwenstrasse. Il est explicitement conçu pour la restauration à emporter. Son emplacement est indiqué en rouge sur le plan de surface ci-contre.

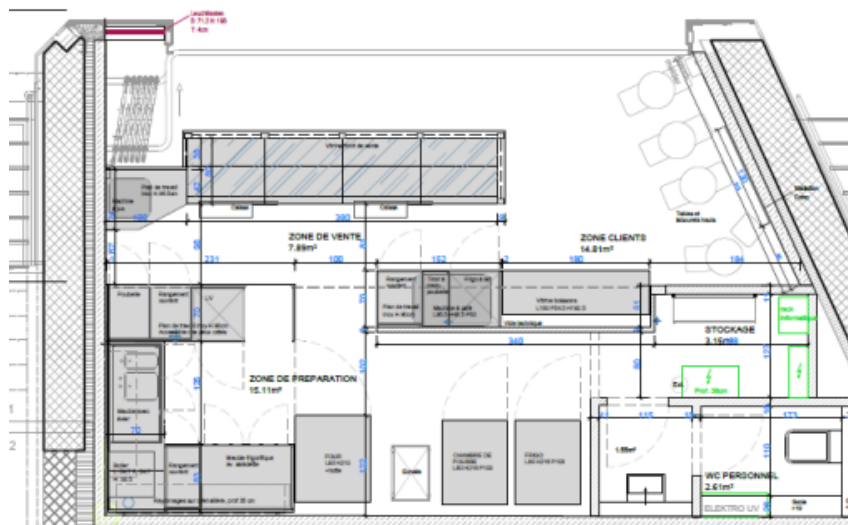
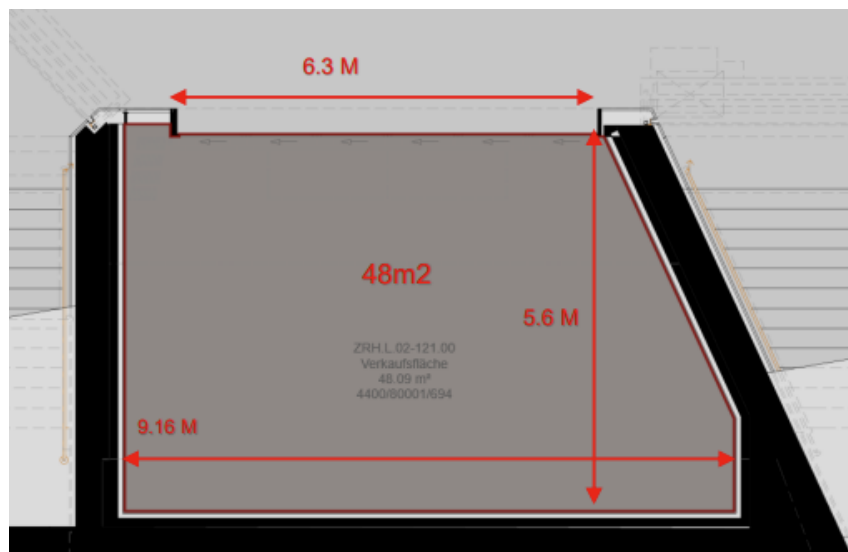
Des zones de séjour équipées de sièges, qui dynamisent le site attrayant, se trouvent à proximité. Un mix de locataires intéressant et varié dans le quartier, idéal pour flâner et faire du shopping.

La liste complète des locataires est disponible dans le plan de la gare Zürich HB.

Environnement du Pop-Up.



Plan de la surface.



La boutique éphémère dispose d'une cuisine intégrée et professionnelle avec comptoirs réfrigérés et vitrine. Pour pouvoir entrer en service, il suffit d'apporter du matériel individuel, spécifique au concept, ainsi que de décorer et de placer une marque selon ses propres besoins. La surface se termine par un vitrage pliable de qualité, qui peut être ouvert ou fermé selon les besoins. La surface totale s'étend sur près de 50 m².

Aménagement et équipements actuels:

- Cafetière la Marzocco avec 2 moulins
- Fermentation de Wiesheu
- Four de charge à air chaud (Euromat 64 S, sans grille)
- 1x réfrigérateur et 1x congélateur (avec grille)
- Station d'occupation avec infrastructure refroidie
- 1 x lave-vaisselle
- Vitrines de vente réfrigérées

Les locataires fournissent l'équipement technique nécessaire à l'exploitation de plaques de cuisson.

Environ. 50'000
passant·e·s par jour devant la surface

Photos de la surface commerciale.



Vue de l'extérieur



Vue de l'intérieur: comptoirs et surface de travail

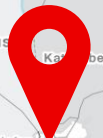


Vue depuis la surface vers l'extérieur, en direction de l'escalier roulant

Informations sur l'aménagement.

Responsabilité	Thème	Information
SBB (Aménagement de base)	Chauffage	Non disponible
	Électricité et Internet	Plusieurs prises multiples, 230 V, 160 A Pas d'accès à Internet.
	Éclairage	Éclairage de base, spots supplémentaires au plafond pour un éclairage individuel.
	Revêtement de sol	Sol en dalles
	Eau	Alimentation électrique et lavabo disponibles à l'intérieur de la surface louée.
	Finition de la surface	Vitrage pliable de haute qualité. Il peut être ouvert ou fermé selon les besoins.
	Sanitaires	Toilettes du personnel disponibles sur la surface louée
	Ventilation	2'000m ³ /h
Locataire (Aménagement du locataire)	Adresse du magasin	Film adhésif pour le caisson lumineux en haut, sur le côté droit et les modules sous la vitrine.
	Aménagement intérieur	Le mobilier est fourni par le locataire

Autres Pop-Ups.





Faites-nous découvrir
votre concept

Postulez dès maintenant via le [formulaire de contact](#).