

ETH Zürich food&lab Gemeinschaftsgastronomie

| | |
|----------------------------|--|
| Bauherr | ETH Zürich |
| Architekt / Innenarchitekt | barbara fontolliet-brenna architektur gmbh |
| Gesamtfläche | 260 m ² |
| Sitzplätze | 160 |
| Anzahl Mahlzeiten | 250 - 330 |
| Gastroformate | Thekenkonzept |
| Eröffnung | 2018 |

Unsere Leistungen

- Planung der Verkaufsmodule mit Fertigungsrückbereich, Abwäscherei
- Auslegung Gesamtgastronomie
- Logistik, Waren- und Personenflüsse
- Ausschreibung/Evaluation
- Baubegleitung
- Mängelbearbeitung
- Mitarbeit am Gesamtkonzept

Das ehemalige Chemie-Gebäude der ETH Zürich, in welchem bis heute namhafte Professoren lehren und forschen, ist gegenwärtig Heimat der Informatiker. Das von Grund auf neu entwickelte Restaurant food&lab ist speziell auf die Bedürfnisse der Studierenden und Mitarbeitenden ausgerichtet. Die denkmalgeschützten Räume mit Lichthof repräsentieren vier Aufenthaltszonen mit unterschiedlichem Charakter und Ambiente. Je nach Bedürfnis und Tageszeit werden sie als Studienarbeitsplätze, Sitzungsräume oder für kleinere und grössere Catering-Anlässe genutzt.

Um den Campus-Essgewohnheiten Rechnung zu tragen, setzt das Kulinarik-Konzept auf schmackhaften und unkomplizierten Streetfood aus Ost und West, ausgegeben auf Tellern oder im Take-Away Geschirr. Das Restaurant ist als Thekenkonzept ausgelegt mit zwei Streetfood-Countern und einer Deli-Theke. Die Gäste wählen ihre warmen Speisen und Getränke am Mittag an der bevorzugten Themen-Ausgabe. Die Deli-Theke ist ganztags geöffnet und bietet ein auf die Tageszeit abgestimmtes Angebot vom Power Food Müesli über Sandwich und Wrap hin zu Salaten, Backwaren und vielen anderen portionierten Leckereien.

food&lab funktioniert als Anlieferbetrieb durch einen Caterer. Die Speisen werden am Counter vor den Augen der Gäste endgefertigt.

Das durchdachte Gesamtkonzept mit Gastronomie und unterschiedlicher Bespielung des Gastraums wurde durch ein interdisziplinäres Team (Studierende, Mitarbeitende der ETH, Architekt und Gastronomie-Spezialisten) geplant und erfolgreich umgesetzt.