

Zusammenfassung

Eine sinnliche Reise durch die Welt der Kulinarik

In der Stadt Schlieren bei Zürich möchte das Unternehmen Swiss Prime Site die ehemalige NZZ Druckerei zu einem Zentrum für Innovation und Bildung umgestalten. Das Areal soll damit zum Startup-Magnet werden. Wo früher noch eine überregionale Zeitung ihre Auflagen produzierte, sollen im Jahr 2020 bis zu 1.500 Mitarbeiter in modernen Bürokomplexen Einzug finden. Neben Infrastruktur für Aus- und Weiterbildungen sowie Forschung und Entwicklung sollen auch gemeinschaftliche Arbeitsplätze, Restaurants, Eventlocations und Sportangebote geschaffen werden. Vom Züricher Hauptbahnhof aus ist das Areal in wenigen Minuten zu erreichen.

Um das Wohlbefinden der derzeitig beschäftigten Mitarbeiter zu fördern sowie neue Mitarbeiter für das Areal zu gewinnen, kommt einem guten gastronomischen Konzept eine bedeutende Rolle zu. Dieses sollte das zunehmende Bedürfnis nach kommunikativem Austausch, die sich stets ändernden Food-Trend sowie die Flexibilität der Essenszeiten berücksichtigen.

Rückblickend auf bereits bestehende Food-Trends und Entwicklungen der Gastronomie wird festgestellt, dass ein gemeinsames „*Wir-Gefühl*“ immer mehr in den Vordergrund rückt. Essen ist nicht mehr nur ein Grundbedürfnis, sondern ein Erlebnis, welches mit allen fünf Sinnen des Körpers zu genießen ist. Die vorliegende Studienarbeit beschäftigt sich mit der Erstellung eines gastronomischen Konzepts, welches diesem Kernpunkt besondere Aufmerksamkeit widmet. Unsere Vorschläge:

Ein Hauptaugenmerk des *Brotrausch* ist auf den immer stärker werdenden Trend der Nachhaltigkeit gerichtet. Das *Brotrausch* hat sich darauf eingerichtet, auch zukünftig nach diesem Ziel zu streben, sollte dieser Trend sich fortsetzen. Durch den offenen Blick in die Backstube und die Verwendung qualitativ bester Lebensmittel erlangt der Kunde einen guten Einblick in das Qualitätsbewusstsein des Unternehmens. Da die Cupcakes aus derselben Backstube stammen, verfolgt das *Pusteküchlein* das gleiche Ziel.

Durch die verschiedenen Essensausgaben im *Lost Forest* ist die Möglichkeit gegeben, vielseitige kulinarische Abwechslungen zu bieten, die auch zukünftig gefragt sein werden. Da die Gerichte jederzeit austauschbar sind, ist eine rasche Anpassung an Food-Trends gegeben. Durch das zeitlose Design bleibt das Restaurant im näheren Umfeld einzigartig. Auch soll das *Lost Forest* Gäste von außen anziehen und als Ort zum kommunikativen Austausch zwischen Menschen unterschiedlichster Kulturen dienen.

Zukunftsorientiert bietet das *Lost Forest* durch seine modern eingerichtete Küche und kulinarische Vielfalt jungen Menschen einen herausragenden Ort für eine berufliche Ausbildung.

Das *Churchill's* richtet seinen Fokus auf die Zubereitung von qualitativ hochwertigem Fleisch. Der Trend, Fleisch durch alternative Lebensmittel zu substituieren, bleibt allerdings nicht unberücksichtigt. Mit diesem Alleinstellungsmerkmal wird sich das *Churchill's* perspektivisch in Schlieren etablieren können.

Nach der Etablierung der *Living Home Kitchen* kann deren Angebot zukünftig um einen Liefer- und Abholservice erweitert werden. Angesprochen werden hier Gäste, die in der Zeit von 22 bis 6 Uhr diese Dienstleistung nutzen wollen. Das Angebot kann sowohl von den Mitarbeitern des Areals, als auch von den Anwohnern der Stadt Schlieren genutzt werden. Zukunftsweisend sind dem Abhol- und Lieferservice keine Grenzen gesetzt.

Die Küche des *TeilZeits* ist flexibel und wandelbar. Sie ermöglicht dadurch die stetige Anpassung an Design- und Food-Trends. Den Blick auf die weitere Entwicklung der Gastronomieszene gerichtet, hat das *TeilZeits* die Chance auf einen Eintrag im Guide Michelin mit mindestens einem Stern. Ziel des *TeilZeits* ist eine starke Gäste- und Mitarbeiterbindung. Denn nur ein beständiges Team und ein treuer Gästekreis spiegeln die Werte wider, welche das *TeilZeits* vermitteln möchte.