

Es war ein langes Prozedere: Ein neues Gebäude braucht ein neues Restaurant. Doch welches ist das richtige Konzept, wie soll es aussehen, und wer soll es betreiben? Beginnen wir am Anfang:

#### Das Konzept

«Das Vorgehen der Suva für die Entwicklung von «Fabio» war sehr vorbildlich», sagt Jürg Landert, der Inhaber der jürg landert. gastronomie. konzepte. consulting ltd. «Wir erhielten den Auftrag, die Suva und die Geschäftsleitung des D4 Business Centers für das neue Restaurant konzeptionell zu unterstützen und ihnen beratend zur Seite zu stehen.» «Wir wählten für diese wichtige Aufgabe einen kompetenten und erfahrenen Partner, dessen Leistungsausweis beeindruckt und Qualität verspricht», erzählt der verantwortliche Projektleiter der Suva Martin Bürke und ist überzeugt, mit diesem Vorgehen und der genauen Planung den hohen Erwartungen der ansässigen Firmen und deren Mitarbeitenden gerecht zu werden.

Jürg Landert begann mit einer Analyse der bestehenden Unterlagen und der existierenden Studien – unter anderem der Umfragen der Mitarbeitenden auf dem Areal. Die Auswertung bildete die Grundlage für die Ausarbeitung von zwei unterschiedlichen Gastronomiekonzepten. Entschieden hat man sich schliesslich für eine Mischform aus den zwei vorgeschlagenen Konzept-

varianten – die das Schwergewicht des Angebotes auf attraktive Bäckereiprodukte, Sandwichs, Suppen, Salate, Müslis und einfachen warmen Mahlzeiten wie Pasta und Pizza legt. Wichtig ist, dass sich die Gäste im Restaurant wohl fühlen können, kein Kantinencharakter entsteht und das Servicedesign Teilservice (Essen wird durch den Kunden an der Theke geholt, der Tisch wird jedoch durch das Servicepersonal geräumt), Take-away und Delivery möglich sind. Das Angebot soll ergänzend zum bereits erfolgreichen Restaurant Oasis gesehen werden.

Jürg Landert und sein Team betreuten zudem die Ausschreibung der Betreiber und die Auswahl der Innenarchitekten. Ausgewählt wurde schliesslich die Sidler AG als Betreiberin und das Designbüro von Peter Kern für das Interior Design.

#### Das Design

Peter Kern ist bekannt für seine Architektur – die dank seiner individuellen und modernen Handschrift bereits viele Bauherren überzeugt hat. Seine bekanntesten Arbeiten sind unter anderem die Jet Set Stores und das renommierte Restaurant LaSalle in Zürich.

Das geplante Restaurant überzeugt durch witzige Ideen wie die attraktiven «Egoistenplätze» und den Ringtisch, zwei Bereiche im Restaurant, die dem D4 Netzwerkgedanke gerecht werden. Hochtische und Bistrotische, die entlang der Fenster-

## Die zweite kulinarische Oase im D4

Text: Franziska Bründler

Visuals: Peter Kern

Ein neues Gebäude bedeutet nicht nur neue Mieter und somit weitere Mitarbeitende, sondern auch eine grössere Nachfrage im Bereich der Gastronomie. Mit dem neuen Z5-Restaurant «Fabio» geht das D4 Business Center einen innovativen Weg, der die Wünsche der Mitarbeitenden im D4 berücksichtigt und den D4 Campus ab Anfang 2010 noch attraktiver macht.

Eröffnung: Anfang 2010



fronten platziert werden, wie auch die edle Lounge ergänzen das Sitzangebot. Im Sommer werden die Gäste zudem Platz auf der Terrasse finden, die mit grossen Rundtischen, Zweier- und Vierertischen, sowie grossen, hellen Marktschirmen bestückt wird.

Um dem Ganzen eine einzigartige Note zu verleihen, arbeitet Peter Kern einerseits mit dem Künstler Mayo Bucher zusammen, dessen Farb- und Beschriftungskonzept die Räume des neuen Restaurants zu wahren Kunstwerken verwandelt. Andererseits, und dies erhalten alle

von Peter Kern gestalteten Räume, designt er eine Leuchtskulptur, die den Raum mit Wärme und Charme füllt. Die perfekte Hülle ist das eine, doch der Inhalt wird schliesslich entscheiden, ob das Restaurant «Fabio» ein Erfolg wird.

#### Die Betreiber

Die Sidler AG, geführt von Marian und Fabian Sidler Frey, kennt man von der gleichnamigen Bäckerei/-Konditorei und dem integrierten Café an der Bahnhofstrasse in Root. Sie überzeugten die Jury in einem fundierten Evaluationsverfahren. Das Angebot soll vielfältig, frisch, gesund

und lecker sein. Geplant sind unter anderem Backwaren, Pasta, Pizza, Sandwichs, Salate, Suppen und frische Säfte. Immer zum Wohle der Mieter, wie Fabian Sidler betont: «Wir wissen alle, welcher positiven Einfluss eine gute, hochwertige Verpflegung auf die Leistung jedes Einzelnen und somit auf den Gesamterfolg einer Unternehmung haben kann.» Das Wort «Bio» ist somit auch gleich in den Namen integriert worden – und soll die gesunde Ernährung im 145-plätzigem Restaurant unterstreichen.

Die Sidler AG ist im Rontal als innovativer und professioneller

Betreiber mit langer Tradition bekannt. Dies zeigt unter anderem das erfolgreiche Konzept des Cafés in Root, das mittags jeweils zwei unterschiedliche Menüs anbietet, ergänzt von einer grossen Palette an Köstlichkeiten. Fabian und Marian Sidler Frey leiten das Unternehmen in der vierten Generation – mit der Übernahme des neuen D4 Restaurants und der Schaffung von fünf Voll- und mehreren Teilzeitstellen geht das 108-jährige Unternehmen einen wichtigen Schritt Richtung Zukunft. ●●●●



[www.jlz.ch](http://www.jlz.ch)

[Peter.Kern@bluewin.ch](mailto:Peter.Kern@bluewin.ch)  
[www.becksidler.ch](http://www.becksidler.ch)