

#6

Gastro-Hotel

GLAESER



Tibits, Zürich-Oerlikon

Food Boat (Buffet) für vegetarische Gerichte

Zentral beim Sternen Oerlikon im aufstrebenden Stadtteil Zürich-Nord werden Gäste von früh bis spät mit Köstlichkeiten verwöhnt. Das tibits Oerlikon zählt auf zwei Stöcken rund 140 Innenplätze. Grosse Anziehung findet vor dem Lokal ein Boulevardbereich mit Piazza und Platz für 90 Gäste.

Erstmals im neuen Look präsentiert sich das Herzstück jedes tibits Restaurants – das tibits Food Boat. GLAESER punktete mit Gastro-Kompetenz beim Bau und der Montage dieses attraktiven Buffets, welches vegane und vegetarische Speisen aus aller Welt präsentiert. Das Konzept zur Innenarchitektur stammt von atelier oï SA und Oberholzer & Brüscheweiler Architekten AG.



Bauherrschaft

Tibits AG

Gastro-Innenausbau

Glaeser Wogg AG

Architektur

atelier oï SA
Oberholzer & Brüscheweiler
Architekten AG

tibits Oerlikon

mit einzigartigem Food Boat

www.tibits.com

Das tibits in Zürich Oerlikon ist der jüngste Spross in der tibits-Familie. Zentral beim Sternen Oerlikon werden Gäste von früh bis spät mit Köstlichkeiten verwöhnt. Das tibits Oerlikon zählt auf zwei Stöcken rund 140 Innenplätze. Grosse Anziehung findet vor dem Lokal ein Boulevardbereich mit Piazza und Platz für 90 Gäste. Erstmals im neuen Look präsentiert sich das Herzstück jedes tibits Restaurants – das tibits Food Boat (Buffet).

Realisiert wurde der neueste tibits-Wurf im aufstrebenden Stadtteil Zürich-Nord von atelier oi, La Neuveville, und Oberholzer & Brüsweiler Architekten AG, Küsnacht. Zentralen Anteil an der Realisation hatte GLAESER beim tibits-Highlight, dem neuen Food Boat, das bei GLAESER zusammengebaut und vormontiert wurde.



Was heisst eigentlich tibits?

tibits ist abgeleitet aus dem Englischen tid-bit [tid-bit]. Der Begriff steht für Leckerbissen, aber auch für Köstlichkeit, Delikatesse, Gaumenfreude, Schmankerl, Spezialität. Nennen wir sie Leckerbissen. 40 solche, in voller Frische, locken im Mittelpunkt des Restaurants, dem bestückten Food Boat. Ein Genuss für Einheimische, Wochenaufenthalter, Pendler, selbstverständlich auch für Gäste, die sich vor oder nach dem Besuch im nahegelegenen Hallenstadion oder Theater 11 einen Besuch im tibits gönnen.

Gefragte kulinarische Heimat

Mehr und mehr Gästen bietet die typische tibits-Atmosphäre eine kulinarische Heimat. Dazu tragen die Kombination von farnefrohen Tapeten und ausgesuchten Stoffen und das faszinierende Interieur mit Lichtinstallationen aus Muranoglas-Stäben bei. Im tibits Oerlikon findet man die gewohnt grosse Auswahl an vegetarischen und veganen Leckerbissen.

«Die Erfolgsgeschichte des tibits – frisch, genussvoll und 100% vegetarisch –, die im Jahr 2000 im Zürcher Seefeld begonnen hat, findet in Bern, Basel, Luzern, Winterthur, Oerlikon und seit einigen Jahren sogar in London ihre Fortsetzung.»



Daniel Frei
Mitgründer und CEO tibits

Warum gibt es tibits?

Die Idee zu tibits entstand 1998 im Rahmen des Businessplan-Wettbewerbs Venture 98, einer Veranstaltung der ETH Zürich und McKinsey. Zusammen mit meinen beiden Brüdern Christian und Reto nahm ich am Wettbewerb teil. Damals vor über 18 Jahren war es für uns Vegi-Brüder nicht ganz einfach, auswärts fein essen zu gehen. Wir freuten uns sehr, dass unser Businessplan «Vegetarische Fast Food Restaurants» prompt zweimal prämiert wurde. Rolf und Marielle Hiltl erfuhren aus den Medien von unserem Projekt und kontaktierten uns. Gemeinsam haben wir dann eine Firma gegründet und unsere Idee mit der über hundertjährigen Gastronomie-Erfahrung vom «Haus Hiltl» umgesetzt. Bis heute tauschen sich die beiden Familienunternehmen tibits und Hiltl partnerschaftlich aus – denn unser Credo, die genussvolle, frische und gesunde vegetarische und vegane Küche weiterzuentwickeln, verbindet. Wir sind dankbar, dass wir mit unserer Arbeit einen Beitrag zu einer gesünderen Ernährung und ökologischeren Umwelt leisten.

Herr Frei, das tibits Oerlikon markiert die Spitze einer äusserst erfolgreichen Entwicklung. Warum Oerlikon?

Wir gehen immer dorthin, wo sich unsere Gäste ein tibits wünschen, so auch in Oerlikon. Oerlikon hat sich in den letzten Jahren extrem gewandelt, viele Firmen haben sich angesiedelt und es wurden zahlreiche Wohnungen gebaut. So haben sich viele Menschen, die früher in der Innenstadt und nun in Oerlikon arbeiten, ein tibits in der Nähe gewünscht.

Unterscheiden sich im tibits Oerlikon die Kreationen und das Angebot von den andern tibits-Restaurants?

Das Angebot ist grundsätzlich in jedem tibits dasselbe und von gleich hoher Qualität. Ergänzt wird es durch lokale Biere und Weine. Wir sind in allen tibits-Restaurants von morgens bis spätabends für unsere Gäste da. Sonntags verwöhnen wir unsere Gäste mit einem feinen und reichhaltigen Brunch. Und wer tibits zu Hause geniessen möchte, kann alles auch als Take-away mitnehmen. Für grössere Anlässe liefern wir unsere Leckerbissen auch gerne nach Hause.





Reto Ulrich
Designer atelier oï

Das Herzstück:
Das tibits Food Boat.



Herr Ulrich, was ist speziell an Projekten wie dem tibits Oerlikon? Es ist ja nicht Ihr erster Auftrag für tibits.

Das tibits Oerlikon war für atelier oï daher sehr spannend, weil es eine vielfältige Bandbreite unseres Schaffens in einem Projekt vereint. Die Entwurfsphase des Projekts in Oerlikon beinhaltete unterschiedliche Masstäbe und spannende Fragestellungen verschiedener Themenbereiche, welche wir im Team aus diversen Berufskategorien erarbeiten konnten. Gestaltung von Layout, Entwicklung von Möbel und Leuchten speziell für diese Örtlichkeit, waren Herausforderungen, welche wir mit verschiedenen Partnern planen und realisieren durften. Eine dieser spannenden Aufgaben war die Entwicklung der neuen Schöpfstelle (Food Boat) von tibits, welche in Oerlikon das erste Mal zum Einsatz kommt.

Wie erlebten Sie den Weg von Idee/Konzept bis zur Realisation?

Bei einem so zentralen Objekt wie dem Food Boat für tibits gilt es in erster Linie die Anforderungen an Funktion und Ästhetik genau zu definieren. Diese Themen haben wir intensiv gemeinsam mit tibits untersucht. Das tibits hat durch seine langjährigen Erfahrungen Erkenntnisse gesammelt, die in die Entwicklung des Food Boats einfließen konnten. So wurde in enger Zusammenarbeit das Lastenheft definiert und verschiedene gestalterische und typologische Ansätze planerisch, aber auch in einfachen 1:1-Modellen überprüft, diskutiert und getestet. Sobald die Typologie und Form gefunden war, ging es an die konkrete Planung und Umsetzung mit GLAESER. Nach Überprüfungen in einem Teil-Mock-up, durften wir bei atelier oï die Umsetzung zum neuen Food Boat gestalterisch begleiten.

Wie sind Sie zufrieden mit dem Resultat und der Zusammenarbeit mit GLAESER?

Das Resultat dieses Projekts konnte nahe am finalisierten Entwurf umgesetzt werden, was nicht zuletzt der guten Zusammenarbeit aller Beteiligten zu verdanken ist. Bei der Umsetzung hat GLAESER darauf geachtet, dass Schlüsselmomente mit tibits und atelier oï besprochen und Entscheide forciert wurden. So waren alle Beteiligten zu jeder Zeit gut über den Stand und allfällige Schwierigkeiten informiert. Das Food Boat in Oerlikon wurde bei GLAESER zusammengebaut und vormontiert. Ich erinnere mich gut an den positiven Eindruck, als wir bei GLAESER das faszinierende Food Boat im Atelier stehen sahen. Wir haben Freude am Resultat und hoffen, dass das Food Boat auch den Praxistest als Werkzeug für das tibits-Team besteht und im Alltag als adäquate Bühne für die leckeren tibits-Menüs fungiert. Wir freuen uns, wenn die Gäste das Essen im tibits-Ambiente genießen und vielleicht schon bald wieder dahin zurückkehren, um beim Food Boat ein neues Menü auszusuchen.

GLAESER



Haben Sie noch Fragen?
Sie dürfen uns sehr gerne
kontaktieren:

T +41 56 483 36 00
info@glaeser.ch