



PRESSEINFORMATION EUREST

Eurest startet größtes Gastrokonzept im Quartier Sechs/Austria Campus 10.000 qm auf zwei Ebenen – 1.800 Sitzplätze – sechs Restaurants und Kaffeebars

Wien, Dezember 2018 – Mit 3. Dezember eröffnet Eurest im Quartier Sechs des Austria Campus drei öffentliche Restaurants und zwei Cafés, 2019 folgt mit dem Hoch Zwei das sechste und letzte. Mit fast 10.000 qm Fläche, verteilt auf zwei Ebenen ist das Quartier sechs eine der größten Gastronomiewelten in Europa und Eurests größte öffentliche Kantine. Der Spezialist für Gemeinschaftsgastronomie und Veranstaltungs-Catering hat sich mit dem Quartier Sechs große Ziele für das kulinarische Programm gesetzt.

Mit dem Konzept einer „neuen Kantinenkultur für alle“ hatte Eurest, einer der Spezialisten für Gemeinschaftsgastronomie, vor zwei Jahren Projektentwickler Signa Group sowie die UniCredit Bank Austria als größten Mieter überzeugt. Zwei Jahre intensive Entwicklungsarbeit später, startet jetzt eine „kulinarische Weltreise von Hausmannskost bis zu internationalen Spezialitäten“, wie Eurest Geschäftsführer Georg Hirsch-Stronstorff sagt.

Eurest Konzept: von der Kantine zur Erlebnisgastronomie

Bekannt geworden ist Eurest als Betreiber von Betriebs-Kantinen und Genuss-Caterer sowie als Vorreiter von Frischküche. „Wir waren nicht nur die ersten Kantinen-Betreiber, die täglich frisch gekocht haben. Wir haben auch das Front Cooking, dem Kochen vor dem Gast, nach Österreich geholt“, betont Hirsch-Stronstorff. Im Quartier Sechs stellt sich Eurest besonderen Herausforderungen. Bereits jetzt arbeiten im Austria Campus bei der UniCredit 5.300 Angestellte. In den nächsten Jahren wird sich diese Zahl durch weitere Mieter fast verdoppeln auf mehr als 10.000 Menschen. Für sie alle steht die neue, knapp 10.000 qm große Gastrowelt offen. Hier heißt es, die unterschiedlichen Arbeits- und Unternehmenskulturen kulinarisch zu vereinen.

Unter der Leitung von Betriebsleiter Stefan Wögerer und Executive Chief Richard Lier bietet das Eurest Team von Montag bis Freitag ein attraktives kulinarisches Angebot: vom Frühstück über Mittagessen bis zum Snack nach Büroschluss sowie von Hausmannskost bis hin zu veganer Küche finden die Gäste für jeden Gusto das Richtige. Gemeinsame Klammer der vier Restaurants und zwei Cafés ist der Eurest Anspruch an Geschmack und Qualität der Speisen. „Bei uns wird täglich frisch und mit hochwertigen Zutaten gekocht. Denn Geschmack ist uns am allerwichtigsten“, betont Geschäftsführer Georg Hirsch-Stronstorff. Besonders stolz ist Hirsch-Stronstorff auf die hauseigene Patisserie, die alle Teige, Desserts, Kuchen und Torten täglich frisch zubereitet. „Wir haben aus Platzgründen nur an wenigen Standorten eine eigene Patisserie. Leider, denn das Feedback der Gäste ist sensationell. Und wir verkaufen auch an diesen Standorten überdurchschnittlich viele Desserts. Das kann kein Zufall sein“, so Hirsch-Stronstorff.

Neben der Patisserie bietet Eurest im Erdgeschoss vor allem im 1. Stock kulinarische Highlights. Im Bin'om wartet internationale Küche mit Entertainment-Faktor, und im One Two Eat wird Eurest ihre Gäste alle drei Monate mit einer neuen kulinarischen Pop-up-Küche und StreetFood aus aller Welt überraschen.

Das Projekt in Zahlen - rekordverdächtig

Mehr als 110 Mitarbeiter arbeiten im Quartier Sechs. In der Mittagszeit kann das Küchen-Team bis zu 4.000 Essen pro Tag ausgeben. Die Gäste können täglich zumindest aus 12 verschiedenen Gerichten wählen sowie mit Toppings und unterschiedlichen Beilagen ihr individuelles Gericht kreieren.

Architektonisch Ruhezone schaffen

1.800 Sitzplätze umfasst das Quartier Sechs. Doch trotz der gewaltigen Dimensionen wollte Eurest einen Ort der Kommunikation und der Ruhe schaffen. Die Übernahme im Rohbau ermöglichte es



dem Eurest Team, das Quartier Sechs nach seinen Vorstellungen zu einer „kulinarischen Wohlfühloase“ zu gestalten, wie Hirsch-Stronstorff betont. Gelingen ist dies durch die Aufteilung in Zonen, die zwei Ebenen sowie die helle, moderne Architektur des Architekturbüros Tzou Lubroth. „Das Quartier Sechs ist sicher unser bisher größtes Projekt. Aber auch eines der spannendsten. Wir haben hier genügend Platz, um unsere Vision von Frischküche konsequent auszuleben und haben Raum für kulinarische Experimente. Entstanden ist ein Ort des Austausches, der Kommunikation, der Erholung und des Geschmacks.“, freut sich Hirsch-Stronstorff.

Die Restaurants – eine kulinarische Weltreise

Bella Italia im Caffè Due – 7.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Um 7.00 Uhr morgens öffnet das Caffè Due im Erdgeschoss seine Türen und lädt zum Frühstück, einem schnellen Café Latte oder Morgensnack ein. Die italienische Kaffeebar ist inspiriert von der einzigartigen Charme der Mailänder Kaffeebarkultur. Neben authentischen Kaffeespezialitäten gibt es italienische Snacks und Dolce aus der hauseigenen Konditorei. Auch wer mittags nur eine Kleinigkeit essen möchte, ist im Caffè Due richtig.

Eurest klassisch im Halb Zwölf – 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Den größten Teil des Erdgeschosses nimmt das Halb Zwölf ein. Hier wird Kantine neu interpretiert. Nicht nur architektonisch, sondern auch kulinarisch. Der Fokus liegt dabei auf täglicher Frischküche, Schnelligkeit und Individualität.

Sechs fixe Themencorner erleichtern die Orientierung:

1. Traditionell: bodenständige Hausmannskost
2. Bekannte Lieblingsgerichte und Klassiker
3. Buffet mit freier Komponentenwahl
4. Fleischlose Küche: vegetarische und vegane Gerichte mit viel Gemüse, Hülsenfrüchte, Bulgur, Quinoa & Co.
5. Pasta: frische, hausgemachte Pastaspezialitäten aus der Nudelmanufaktur LaPasteria mit köstlich-frischen Saucen.
6. Alles gegrillt: Fleisch, Fisch und Gemüse vom täglichen Indoor Barbecue
7. Salat Green: Salat als Hauptdarsteller

Obwohl im Halb Zwölf bis zu 4.000 Essen pro Tag in Spitzenzeiten ausgegeben werden, können die Gäste Basisgerichte mit Toppings selbst individuell aufpeppen oder aus verschiedenen Beilagen ihr Gericht zusammenstellen lassen. Bars für Suppen, Salate, Desserts und Getränke runden das Angebot ab.

Eurest Premium im Bin'om im 1. Stock – 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Im Obergeschoss wird es exklusiver und international. Im Bin'om lockt eine kulinarische Weltreise mit Entertainmentfaktor. Frischküche wird hier nicht nur gelebt, sondern zelebriert. Das Küchenteam vom Bin'om rollt Sushi, kocht, grillt, bäckt oder brät an den fünf Stationen direkt vor den Gästen:

1. Asia: Der kulinarische Bogen spannt sich von Japan über Indien bis China und damit von Teppanyaki über Ramen bis zu Bowls
2. Mediterran & Oriental: Die Mittelmeerküche verwöhnt mit frischem Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten, Fleisch, Kräutern und Olivenöl
3. American Grill: Klassisches BBQ oder Surf & Turf? Hauptsache gegrillt
4. Aktionscorner: Hier gibt es immer etwas Neues zu entdecken
5. Pizza, Pide & Flammkuchen: Besonderes Highlight ist der original italienische Pizzaofen vom Traditionshersteller Cuppone, der ein Ergebnis wie aus dem Steinofen zaubern

Fresh Food Fast im One Two Eat – 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Gleich hinter dem Bin'om kreierte der Streetfood Bereich „One Two Eat“ alle drei Monate ein neues kulinarisches Angebot. Hier isst man modern, trendy und immer wieder anders. Das Besondere: Im One Two Eat werden immer wieder namhafte Gastronomen und vielversprechende Start-ups Pop-



up Küchen einrichten und als Gastköche neue gastronomische Impulse setzen. Erster Fixpunkt zum Start: Poutine.

Hygge im Café Viera – 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Das skandinavische Café Viera gegenüber punktet als Shop in Shop Konzept in Kooperation mit der Einrichtungsmarke Riviera Maison. Hier wird nordische Gemütlichkeit, also Hygge, großgeschrieben. Alles ist im richtigen Maß, nichts wird übertrieben. Genauso ist auch das kulinarische Angebot: Einfach und dennoch raffiniert. Süße Wohlfühlmomente wie Milchreis, Zimtschnecken, Blechkuch oder Norske Vafler werden in der hauseigenen Konditorei gebacken und täglich frisch geliefert. Wer Lust auf etwas Herzhaftes hat, greift dagegen zu gefüllten Teigtaschen, Wraps oder belegten Roggenbrote. Hausgemachte Limonaden und Eistees runden das Angebot ab.

Exklusiv mit Bedienung im Hoch Zwei – 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Wer auf Tischservice nicht verzichten möchte, ist im „Hoch zwei“ richtig. Das à-la-carte Restaurant mit Bedienung ist ideal für gehobeneren Ansprüche, Geschäftsessen, Besprechungen oder einfach so. Zudem können vier Veranstaltungsräume für kleinere Events angemietet werden.

Über Eurest: Geschmack – Frischküche – Achtsamkeit

Die Eurest Restaurationsbetriebsges.m.b.H. wurde 1972 gegründet und war bereits 1976 offizieller Caterer bei den Olympischen Winterspielen in Innsbruck. Der Spezialist für Gemeinschaftsgastronomie betreibt heute 85 Betriebsküchen in ganz Österreich. Mit der Marke „Food affairs FEINE ESSKULTUR“ deckt Eurest den Bereich öffentliche Gastronomie, Messe, Veranstaltungs- sowie Partyservice ab und ist der gastronomische Partner des Flughafen Innsbruck, der Seefestspiele in Mörbisch, des Naturhistorischen Museums Wien und des SK Rapid Wien. Unter dem Motto „hier isst man richtig“ sorgen österreichweit rund 1.300 Eurest Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das kulinarische Wohl von täglich mehr als 55.000 Gästen. Zu den Kunden zählen namhafte Unternehmen wie Siemens, OMV Bosch oder Manner. Mit ihrem Anspruch an Frischküche, Qualität und Geschmack setzt Eurest regelmäßig Standards in der Gemeinschaftsgastronomie. International ist EUREST Teil der Compass Group PLC, dem weltweit größten Cateringunternehmen mit mehr als 550.000 Mitarbeitern.

Rückfragehinweis Eurest Restaurationsbetriebsges.m.b.H.

Presse: Meinungsbild PR & Coaching

Mag. Katharina Scheyerer-Janda

Tel: +43 699 118 823 16

E-Mail: office@meinungsbild.at

Unternehmenskontakt

Tanja Albrechtsberger, Head of PR, Brands & CI

Tel: +43 1 71246 21-41

E-Mail: tanja.albrechtsberger@eurest.at

www.eurest.at