

Das neue Koch- und KommunikationsCenter Electrolux Schweiz

Geräteschulungen und Kochkurse gehören heute zum festen Dienstleistungs-Angebot von Kochapparate-Herstellern. Die Electrolux-Gruppe Schweiz hat mit dem Ausbau und der Neugestaltung ihres 500 m² grossen Koch- und KommunikationsCenters in Zürich eine multifunktionale, ästhetisch stimmungsvolle Plattform für Schulungen, Kochevents und Fachvorträge geschaffen.



stalteten Räumlichkeiten ist es nun problemlos möglich, drei Veranstaltungen gleichzeitig durchzuführen. Mit dem flexibel unterteilbaren Raumkonzept kann der grossen Nachfrage nach Kursen und Events entsprochen werden, ohne in räumliche und organisatorische Engpässe zu geraten.

Kochberatungen oder Geräteschulungen richten sich vor allem an die private Endkundschaft und die Wiederverkäufer. Während drei Stunden werden die komplexen Electrolux Neuheiten wie der Profi Steam, der Teppan Yaki oder der Induktions-Wok so anschaulich erklärt, dass nicht nur deren technische Vorzüge, sondern auch die kulinarischen Resultate keine Fragen mehr offen lassen. Im Multibrand-Kochstudio finden Koch-Events für Handelspartner, Architekten, Liegenschaftsbewirtschafter, Küchenbauer und andere wichtige Partner statt.

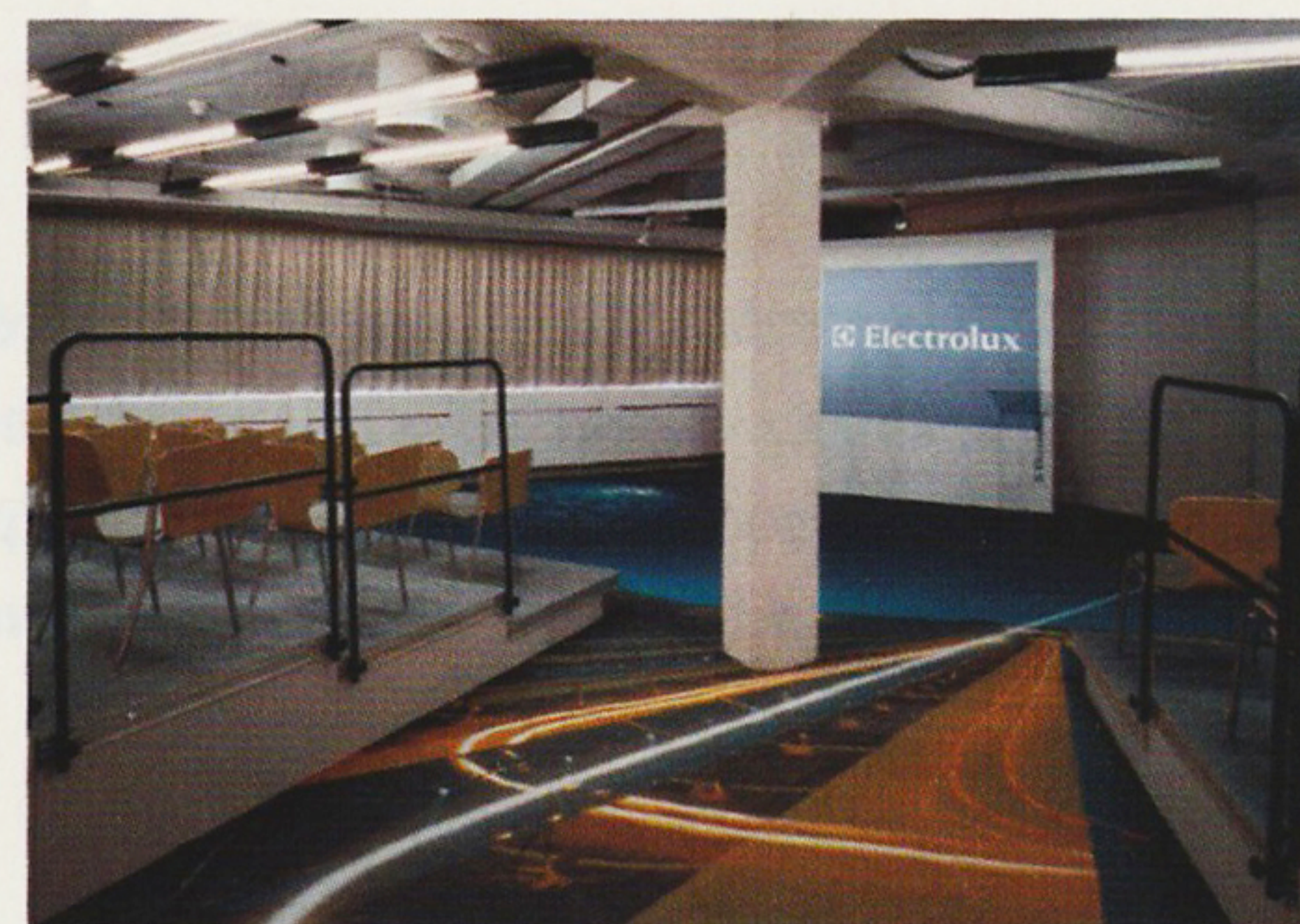
In den von Architekt und Designer Karsten Schmidt-Hoensdorf neu konzipierten und ge-

Innenarchitektur als Symbiose von Technik und Gastronomie

Der Raum an sich ist sachlich industriell wie ein Loft. Der L-förmige Grundriss wurde von sämtlichen Zwischenwänden befreit und zur durchgehenden Fläche geöffnet. Der regelmässige Stützenraster und die Unterzüge rhythmisieren das von Fensterbändern grosszügig belichtete Raumkontinuum. Darin werden drei Nutzungszonen ausgeschieden, die, abgesehen vom separaten Auditorium, mit Glaswänden voneinander getrennt werden können. An den beiden entferntesten Stellen des Studios befinden sich fest installierte Küchen für die Schulungen und die Kochevents.

Der durchgehende Parkettboden aus lebendig strukturiertem Olivenholz vermittelt eine stimmungsvolle Wärme, wie nur Holz dies kann. Zudem wurde mit dem Holz des Olivenbaumes ein Material verwendet, das stärker mit der Kochkultur verbunden ist, als andere Holzarten. Die schweren Textilvorhänge dämpfen zu grelles Tageslicht, regulieren die Akustik und schaffen optische Trennungen. Ein augenzwinkernder Verweis auf Grossmutter Lampenschirmchen stellen die Deckenleuchten dar. Der Dimensionssprung von 210 cm Durchmesser allerdings macht sie zu majestätischen Baldachinen. Bei den drei Kochinseln sowie der Vorbereitungsküche handelt es sich um speziell für diesen Ort entwickelte Sonderanfertigungen. In Materialisierung Creanit, Chromstahl und Kunststein sowie der dezent hellen Farbgebung ordnen sie sich in die Gesamtstimmung ein.

Während Innenarchitektur und Mobiliar die Horizontale betonen, sind die technischen Geräte als vertikale, leicht taillierte Chromstahltürme ausgebildet, die sich als prägnante Zeichen überall im Raum platzieren lassen. Das neue Kochstudio ist ein ästhetischer Raum, in dem man sich gerne aufhält und eine zurückhaltend gestaltete Bühne für vielfältige Aktivitäten.



Das kleine Auditorium besticht durch das markante Floor-Design der Künstlerin Martina Nievergelt. Die Computer generierten Darstellungen kreisender Fische und eines Solarkraftwerks, symbolisieren die Elemente Wasser und Energie und verweisen auf die von Electrolux produzierten Haushalt-Geräte.



Electrolux

Electrolux AG

Badenerstrasse 587

8048 Zürich

Tel. 01 405 81 11 · Fax 01 405 82 35

www.electrolux.ch · info@electrolux.ch