

GASTRONOMIE

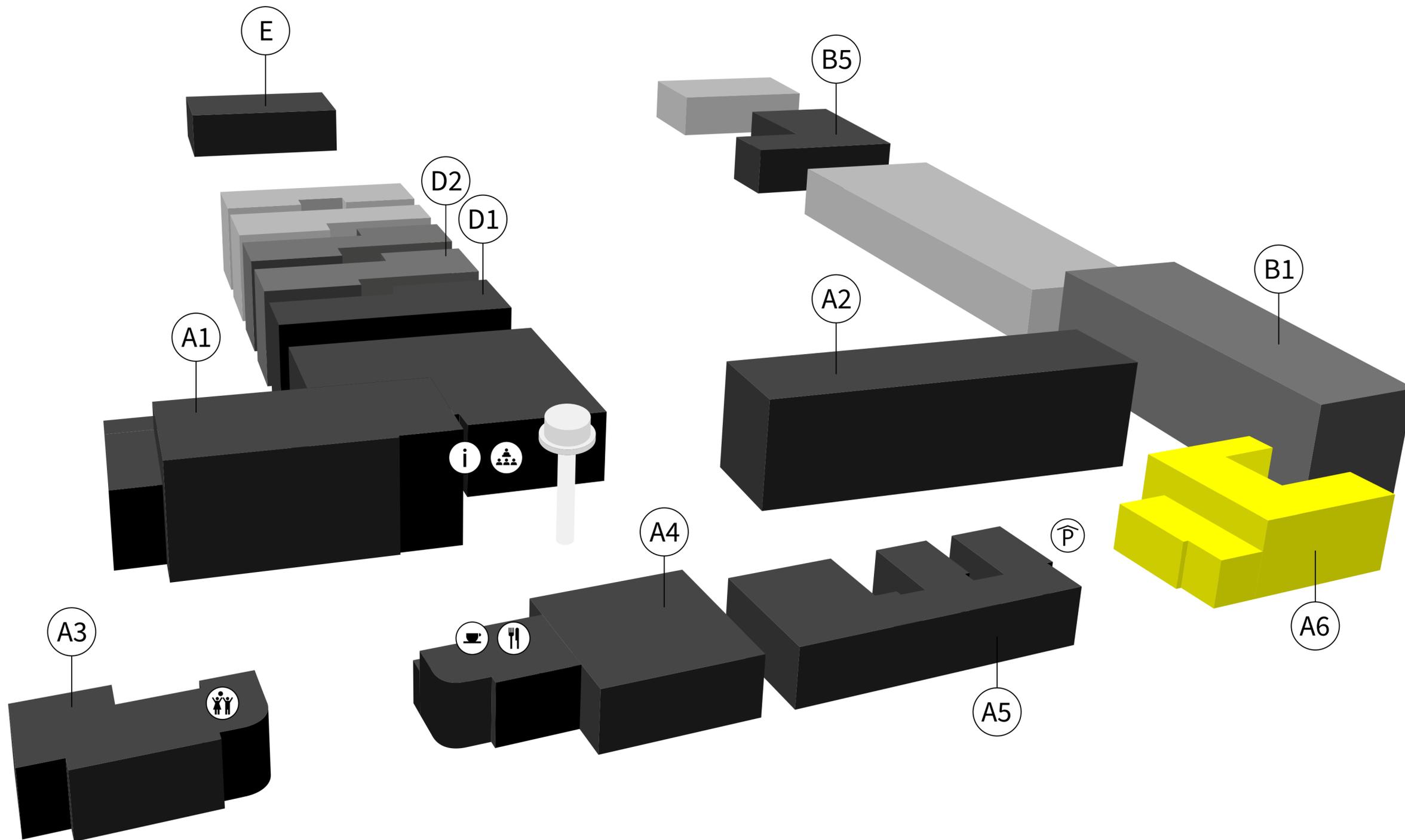
A6

GASTRONOMIE A6

Al NOI Techpark di Bolzano, con il progetto “Gastronomie A6” nasce un nuovo hot-spot interamente dedicato all’innovazione nel settore della ristorazione. L’idea di uscire dai soliti schemi e di far tuo un concept curiosamente atipico e allo stesso tempo incredibilmente stimolante ti stuzzica?! Se è così, quello che leggerai a seguire ti piacerà...



CHI SIAMO



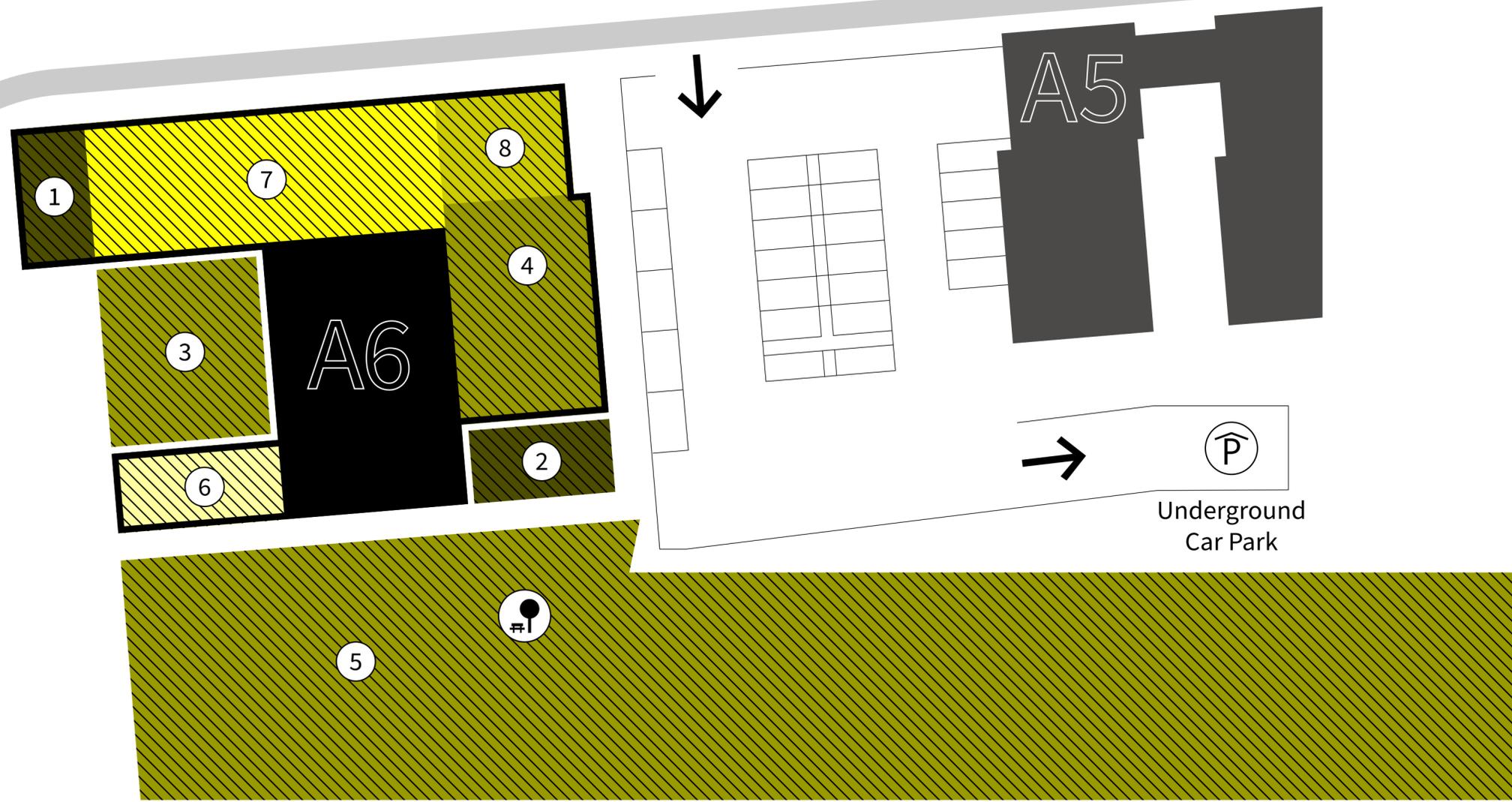
Un distretto dell'innovazione nella zona produttiva a sud di Bolzano. Un campus in continua espansione sorto lì dove un tempo c'era una fabbrica di alluminio. Un centro dinamico che assorbe forza dalla diversità: al NOI la ricerca incontra le imprese, la scienza si mescola all'arte, lo stile Bauhaus si fonde con l'architettura contemporanea. Una community internazionale che riunisce istituti di ricerca e università, start-up, aziende affermate e associazioni di categoria. Un propulsore del cambiamento sostenibile. Ma soprattutto: una realtà aperta e propositiva che trae ispirazione dal genio della natura, pronta a ripensare gli schemi convenzionali e a proporre soluzioni audaci e inedite.

PLANIMETRIA

Public Transport  →

North/west entrance

Via A. Volta Straße



A6

- ① Staircase exhibitions
- ② Show container
- ③ Patio with terrace: 30 seats
- ④ 1st floor rooftop terrace: 30 seats covered, 150 seats open, outdoor bar and BBQ
- ⑤ Public plaza
- ⑥ Ground floor vending capsules: 24/7 frictionless shopping, consumer behaviour tests
- ⑦ 1st floor restaurant: 80 seats, kitchen robot, preparation kitchen, main kitchen, front-cooking module, mobile stage
- ⑧ Pilot production: prototyping, scale-up, packaging

A1

- Kitchen Lab
- Makerspace
- Start-up Incubator
- Institutions (SBB, LVH, HDS, HG)
- Food start-ups
- Food companies

D2

- Labs: Laimburg Research Centre
- International Center on Food Fermentations
- Food companies

FACULTY OF ENGINEERING

B1

A2

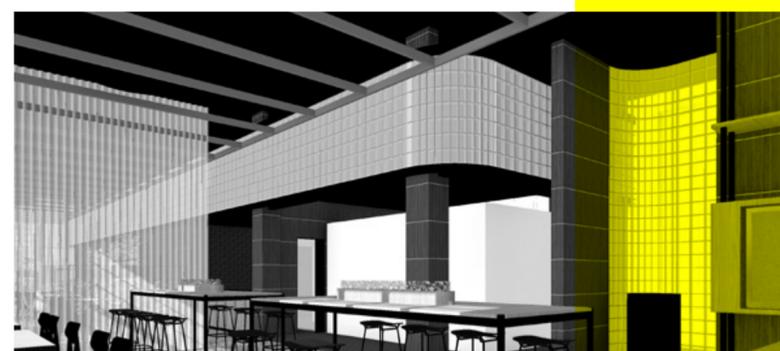
- Micro 4 Food
- Food Technology
- Oenolab
- Laboratory of NMR-Spectroscopy
- Fruit & Vegetable Processing
- Laboratory for Flavours & Metabolites

Public Transport



COSA PROPONIAMO

Una straordinaria prospettiva gastronomica che si inserisce al centro della dinamicità e della poliedricità del nostro distretto dell'innovazione. Un Living Lab che si propone come interfaccia tra ricerca e popolazione, scienza e sapore.



Ristorante al piano superiore

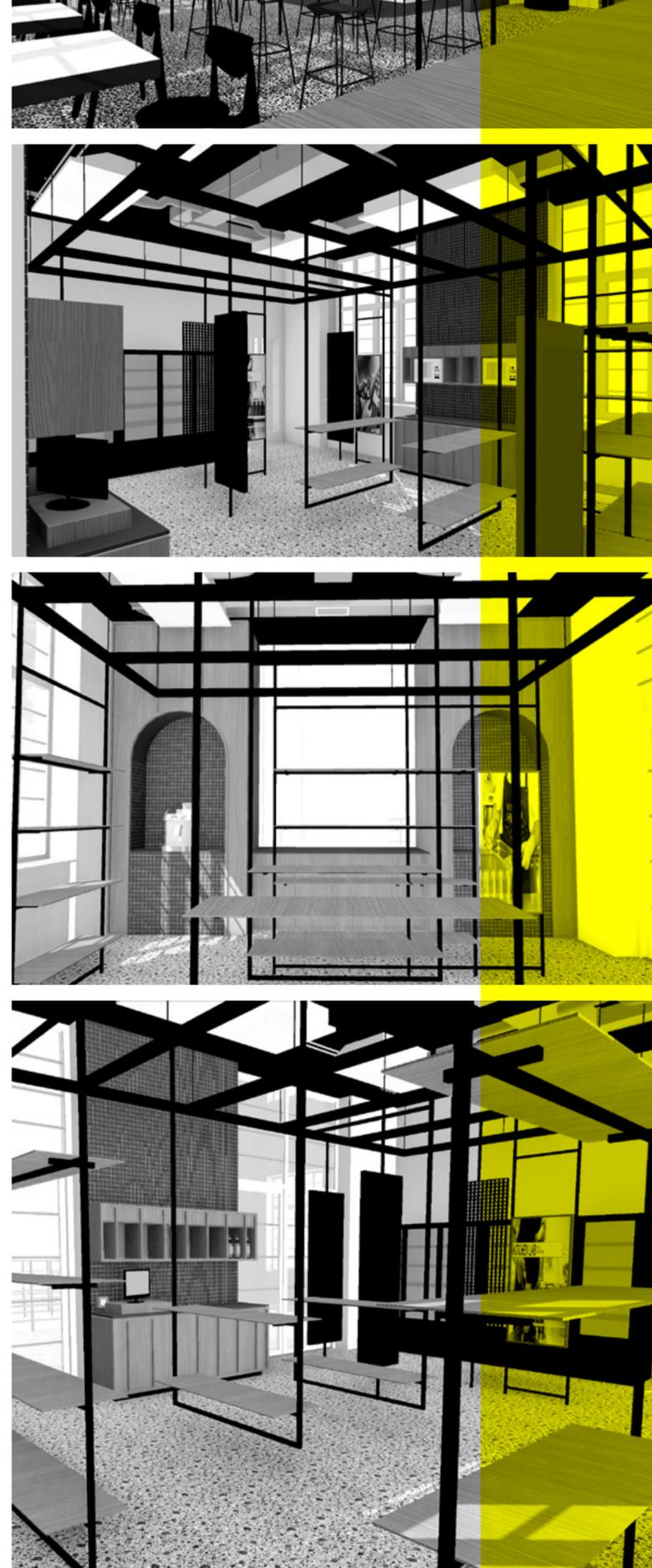
- Superficie totale pari a circa 285 m²
- Sala ristorante con circa 80 posti a sedere
- Terrazza coperta (di circa 215 m²) nell'area adiacente con circa 30 posti a sedere
- Cella frigorifera, area preparazione ricette, cucina principale, area lavaggio e Backstage Bar
- Robot da cucina di ultima generazione: la persona incaricata riempie il robot con ingredienti freschi; il robot mescola autonomamente gli ingredienti e, a temperatura controllata, prepara le ricette e le serve nel piatto.
- Area preparazione alimenti, area magazzino, spogliatoi per il personale etc. nel piano interrato

215 m²

di terrazza

COSA PROPONIAMO

Un ambiente visionario dove organizzare esperienze di gusto ed eventi culinari – per un’innovazione gastronomica che serve la ricerca in tavola e che incuriosisce tutti i sensi. Una superficie totale di circa 500 m² dotata di infrastrutture moderne e di tutte le attrezzature necessarie, tra cui una cucina robotizzata all’interno del ristorante, una Vending Capsule e uno Show Container.



Vending Capsule

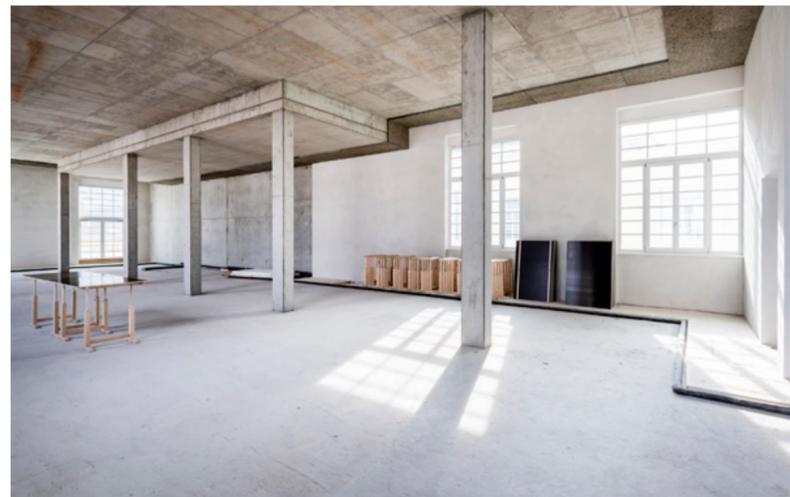
- Superficie totale pari a circa 55 m²
- Scaffali da esposizione, distributori automatici per bevande, Smart Fridges (frigoriferi intelligenti che il gestore si occuperà di riempire autonomamente)
- Terrazza scoperta nell’adiacente cortile interno (di circa 130 m²) con circa 30 posti a sedere
- Area magazzino nel piano interrato

COSA PROPONIAMO

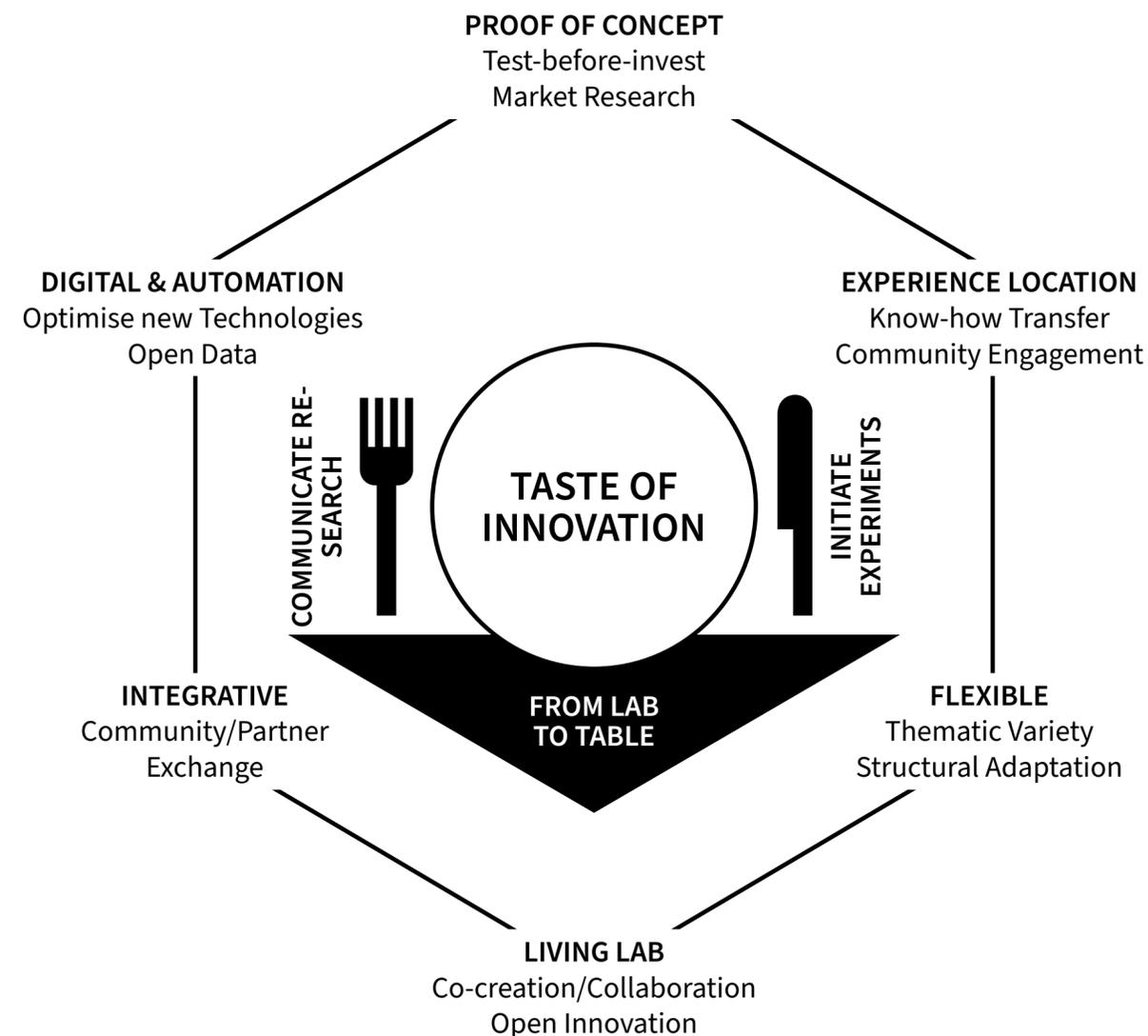
E ancora il nostro know-how trasversale e un consolidato network ad ampio raggio, e la stretta collaborazione con il team Food Prototyping & Experience.

Informazioni utili

- Completamento delle opere infrastrutturali in corso previsto per fine 2024
- Soft-opening in programma per il primo trimestre del 2025
- Opportunità di sviluppo delle proprie competenze personali, in particolare nei settori tecnologici delle scienze alimentari, della digitalizzazione e dell'automazione
- Contatto diretto con numerosi fornitori di tecnologie nelle immediate vicinanze del NOI Techpark
- Target del ristorante e della Vending Capsule: NOI-Community (personale delle aziende con sede al NOI e nelle immediate vicinanze, studenti; al momento circa 1.200 persone); in quanto progetto pilota nel settore della ristorazione, nel target rientrano anche ospiti regionali, nazionali e internazionali.



L'IDEA



Condizioni generali

- Condividere risultati concreti nel campo della ricerca e proporre ricette alternative per prodotti innovativi
- Creatività e know-how nel settore dello sviluppo delle ricette
- Collaborazione continuativa con il team Food Prototyping & Experience del NOI Techpark
- Orario minimo di apertura del ristorante: lunedì–venerdì dalle 11:30 alle 14:30 (esclusi i giorni festivi)
- Orario serale, weekend e giorni festivi: a seconda del concept e della disponibilità, possibile apertura su iniziativa propria del gestore o in collaborazione con il team Food Prototyping & Experience del NOI Techpark (per esempio sotto forma di eventi)
- Orario minimo Vending Capsule: 24 ore su 24, 7 giorni su 7, compresi i weekend e i giorni festivi (accesso tramite sistema di autenticazione)

Concept/Iniziativa

- Temi stagionali
- Collaborazioni con artisti, chef-in-residence, start-up innovative, aziende, ricercatrici e ricercatori

CHI CERCHIAMO

Menti innovative provenienti dal settore Food, lungimiranti e determinate che punti sempre un po' più in alto. Una singola persona, un team, un'azienda – una figura affamata di nuove scoperte, esperta e organizzata. Pronta a nuovi stimoli e alta-mente motivata. Qualcuno con il coraggio di cambiare e con la voglia di dare forma e sapore a un progetto lungimirante nel contesto stimolante del NOI Techpark di Bolzano. E se fossi proprio tu a portare le carte giuste in tavola?!

Abbiamo appena descritto l'occasione che stavi aspettando? Il tuo profilo e il tuo sogno corrispondono alla nostra descrizione? Sediamoci introno a un tavolo e parliamone!

Ben Schneider

Food Prototyping & Experience
Head of Unit

PHONE +39 0471/066 695
MOBILE +39 335/523 73 30
E-MAIL B.SCHNEIDER@NOI.BZ.IT

Lisa Althuber

Food Prototyping & Experience
Food Innovation Specialist

PHONE +39 0471/066 694
E-MAIL L.ALTHUBER@NOI.BZ.IT

NOI TECHPARK
SÜDTIROL/ALTO ADIGE

VIA A.-VOLTA-STRASSE 13/A
I-39100 BOZEN/BOLZANO

+39 0471/066 600
INFO@NOI.BZ.IT
WWW.NOI.BZ.IT

FOLLOW US:

