

GASTRONOMIE

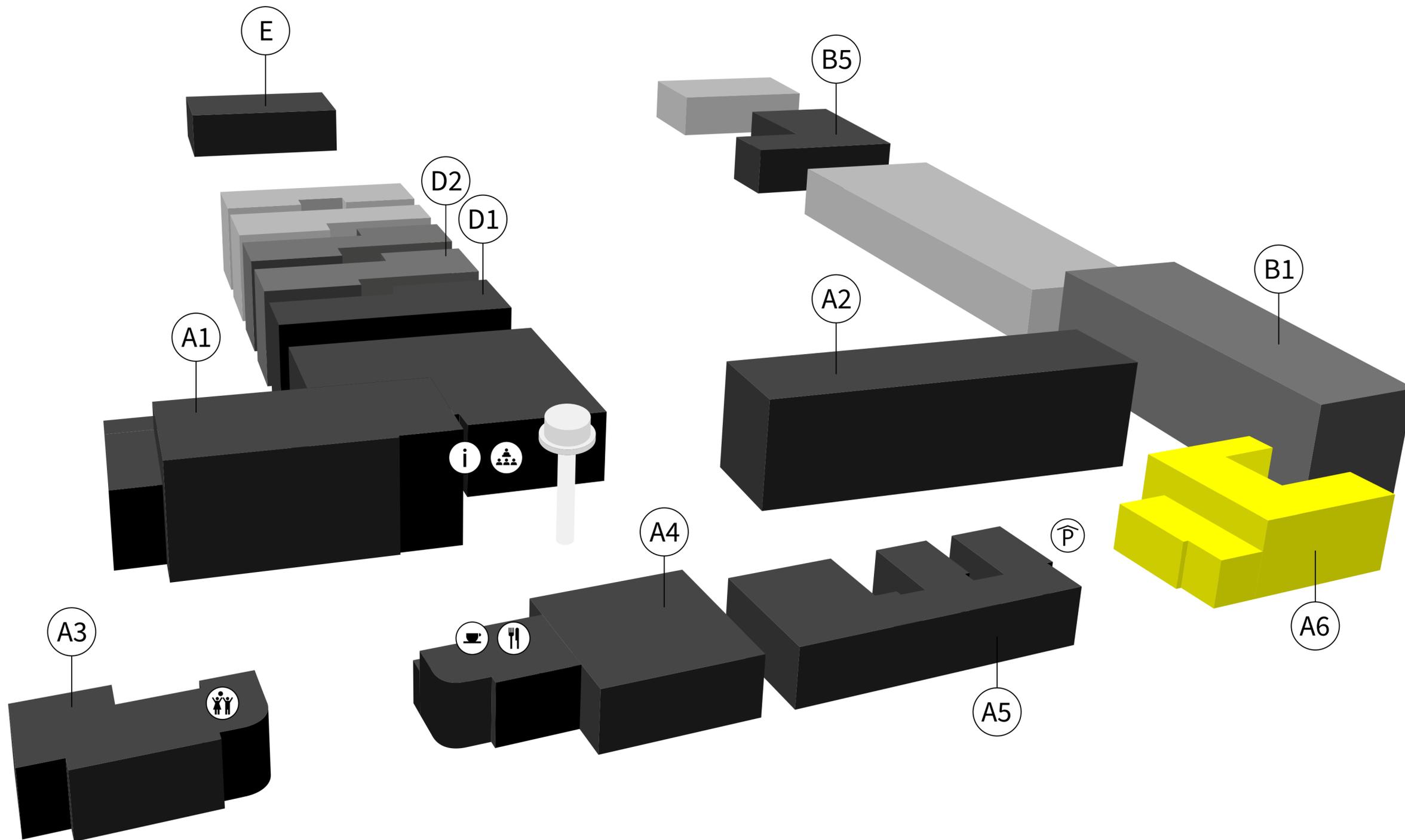
A6

GASTRONOMIE A6

Mit dem Projekt „Gastronomie A6“ entsteht im Bozner NOI Techpark ein neuer, einzigartiger Hotspot für Innovation im gastronomischen Bereich. Du schaust gern über den Tellerrand und bist offen für ein außergewöhnliches, aufregendes Konzept? Dann solltest du unbedingt weiterlesen...



WIR SIND



Ein Innovationsviertel im geschäftigen Süden von Bozen. Ein wachsender Campus auf dem Gelände eines ehemaligen Aluminiumwerks, der seine Kraft aus der Vielfalt zieht: Forschung trifft Wirtschaft, Wissenschaft trifft Kunst, Bauhaus trifft zeitgenössische Architektur. Eine internationale Community aus Forschungsinstituten und Universität, Start-ups, etablierten Unternehmen und Berufsverbänden. Impulsgeber für nachhaltige Veränderung. Vor allem aber: inspiriert von der Natur und bereit, gängige Muster zu überdenken, neue Lösungen zu schaffen.

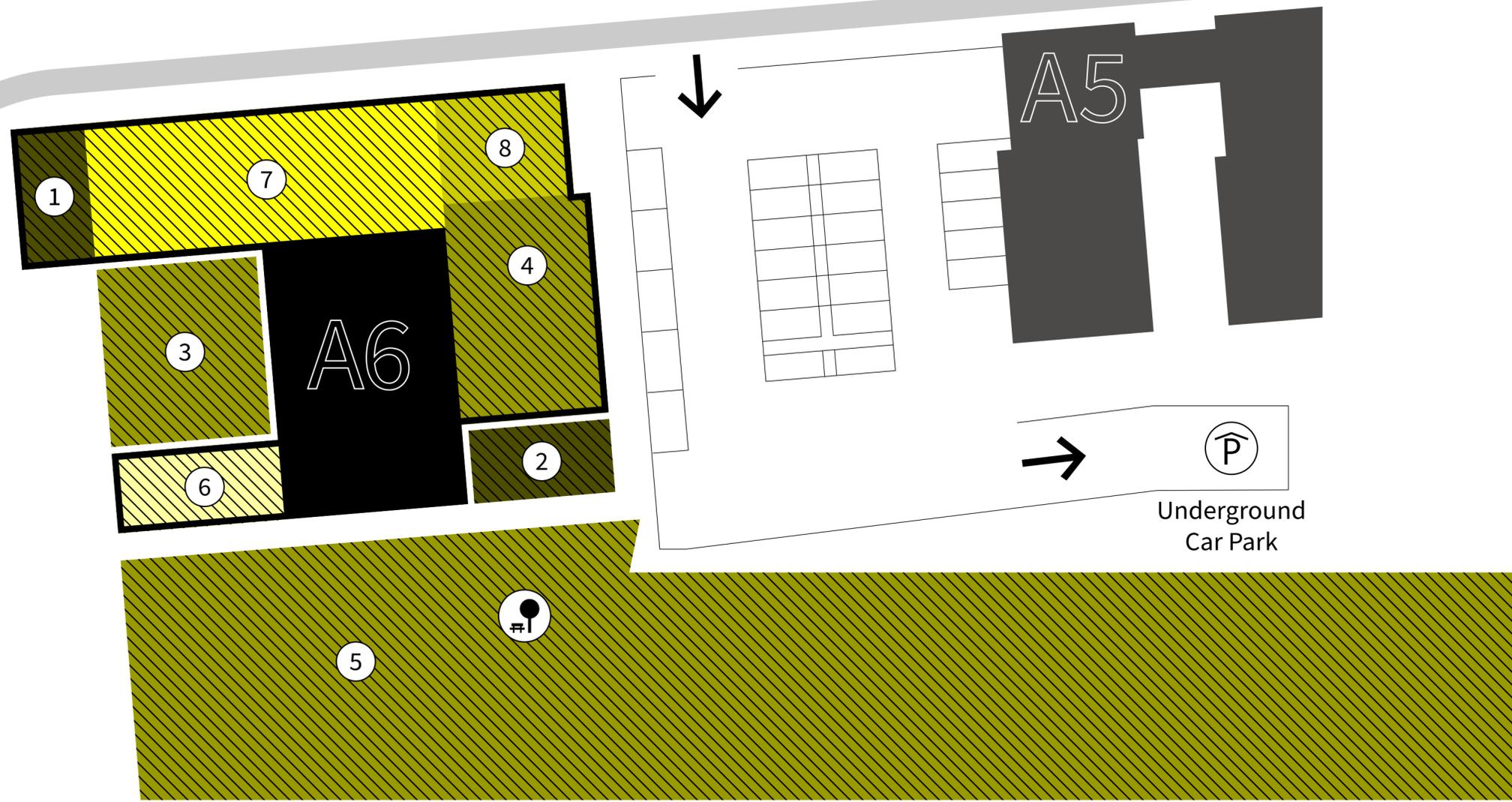
PLANIMETRIE

Public Transport  →

North/west entrance

Via A. Volta Straße

FACULTY OF ENGINEERING
B1



- ## 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

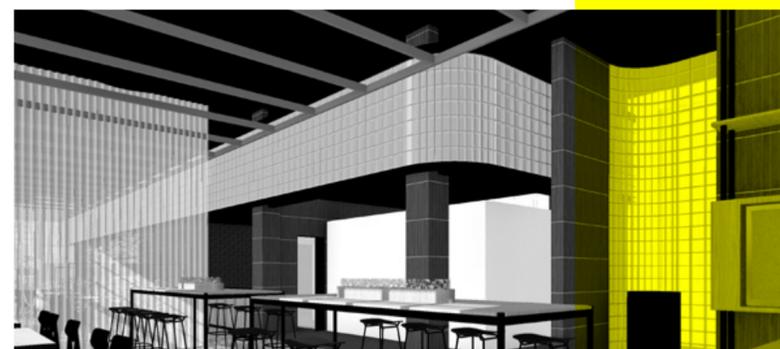
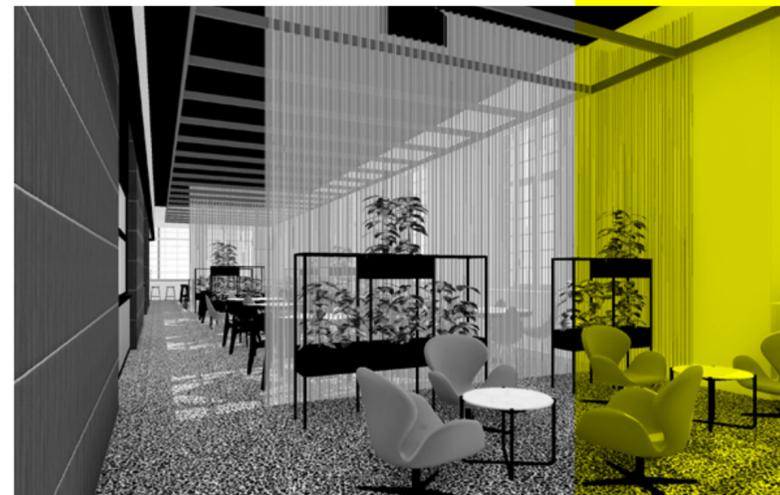
- ## A2
- Micro 4 Food
 - Food Technology
 - Oenolab
 - Laboratory of NMR-Spectroscopy
 - Fruit & Vegetable Processing
 - Laboratory for Flavours & Metabolites

Public Transport



WIR BIETEN

Eine einzigartige gastronomische Perspektive, eingebettet in die Lebendigkeit und Dynamik unseres wachsenden Innovationsviertels. Ein Living Lab als Schnittstelle zwischen Forschung und Bevölkerung, Wissenschaft und Genuss.



Restaurant im Obergeschoss

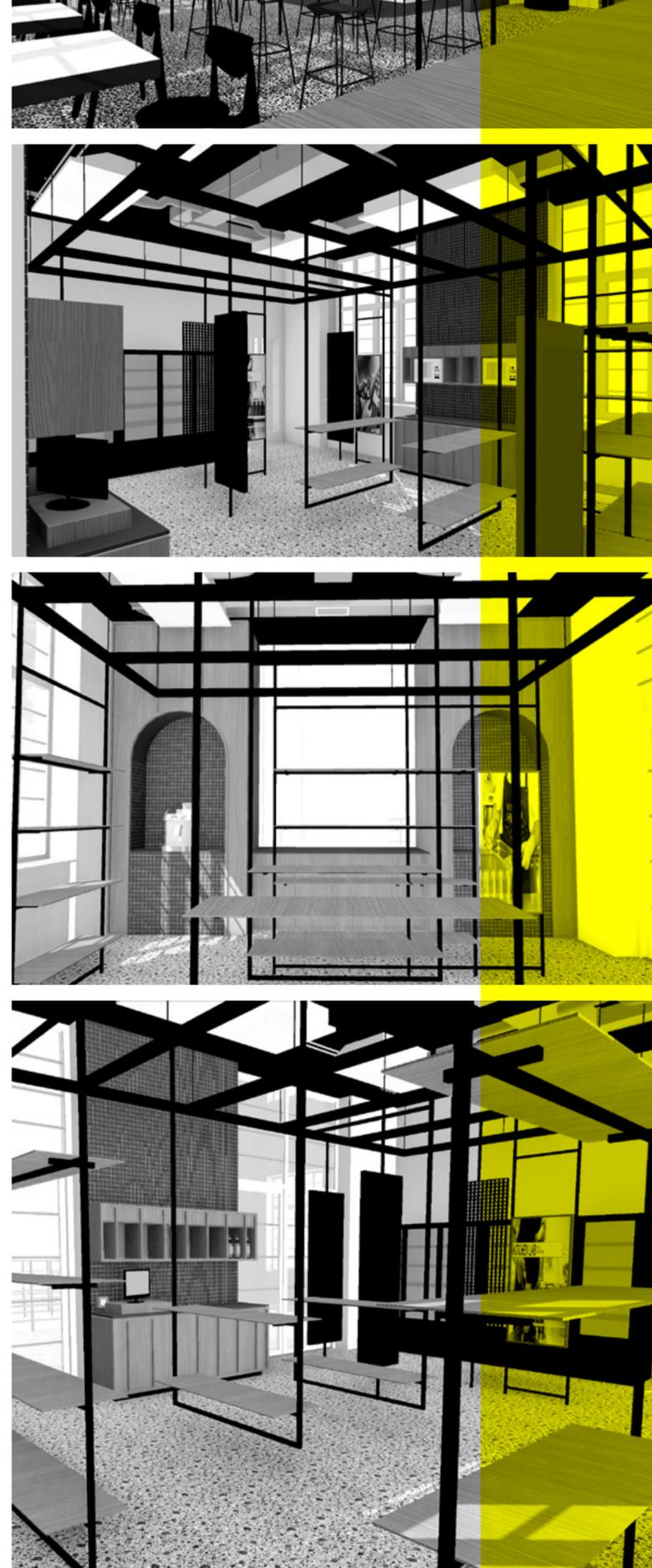
- Gesamtfläche ca. 285 m²
- Gastraum mit ca. 80 Sitzplätzen
- Angeschlossene Terrasse (ca. 215 m²), im überdachten Bereich mit ca. 30 Sitzplätzen
- Tageskühlzelle, Vorbereitungsküche, Hauptküche, Spülküche und Backstage Bar
- Hochmoderner Küchenroboter: Der oder die Betreiber*in befüllt den Roboter mit frischen Zutaten; der Roboter übernimmt selbständig die Vermengung und thermische Zubereitung der jeweiligen Komponenten und die Ausgabe an die Kund*innen.
- Rüstküche, Lagerräume, Personalumkleiden etc. im Untergeschoss

215m²

Terrasse

WIR BIETEN

Einen visionären Rahmen für Geschmackserlebnisse und Food-Events – für gastronomische Innovation, die Forschung auf den Teller bringt und mit allen Sinnen erlebbar macht. Insgesamt rund 500 m² Fläche mit moderner Infrastruktur und umfangreicher Ausstattung samt Roboterküche im Restaurant, Vending Capsule und Show-Container.



Vending Capsule

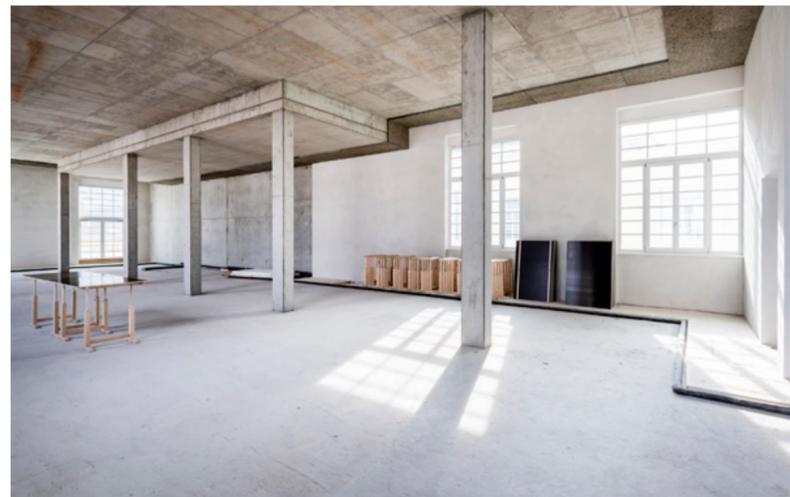
- Gesamtfläche ca. 55 m²
- Shop-Regale, Getränkeautomaten, Smart Fridges (intelligente Kühlschränke), die von dem/der Betreiber*in befüllt werden
- Angeschlossene, nicht überdachte Terrasse im Innenhof (ca. 130 m²), ca. 30 Sitzplätze
- Lagerräume im Untergeschoss

WIR BIETEN

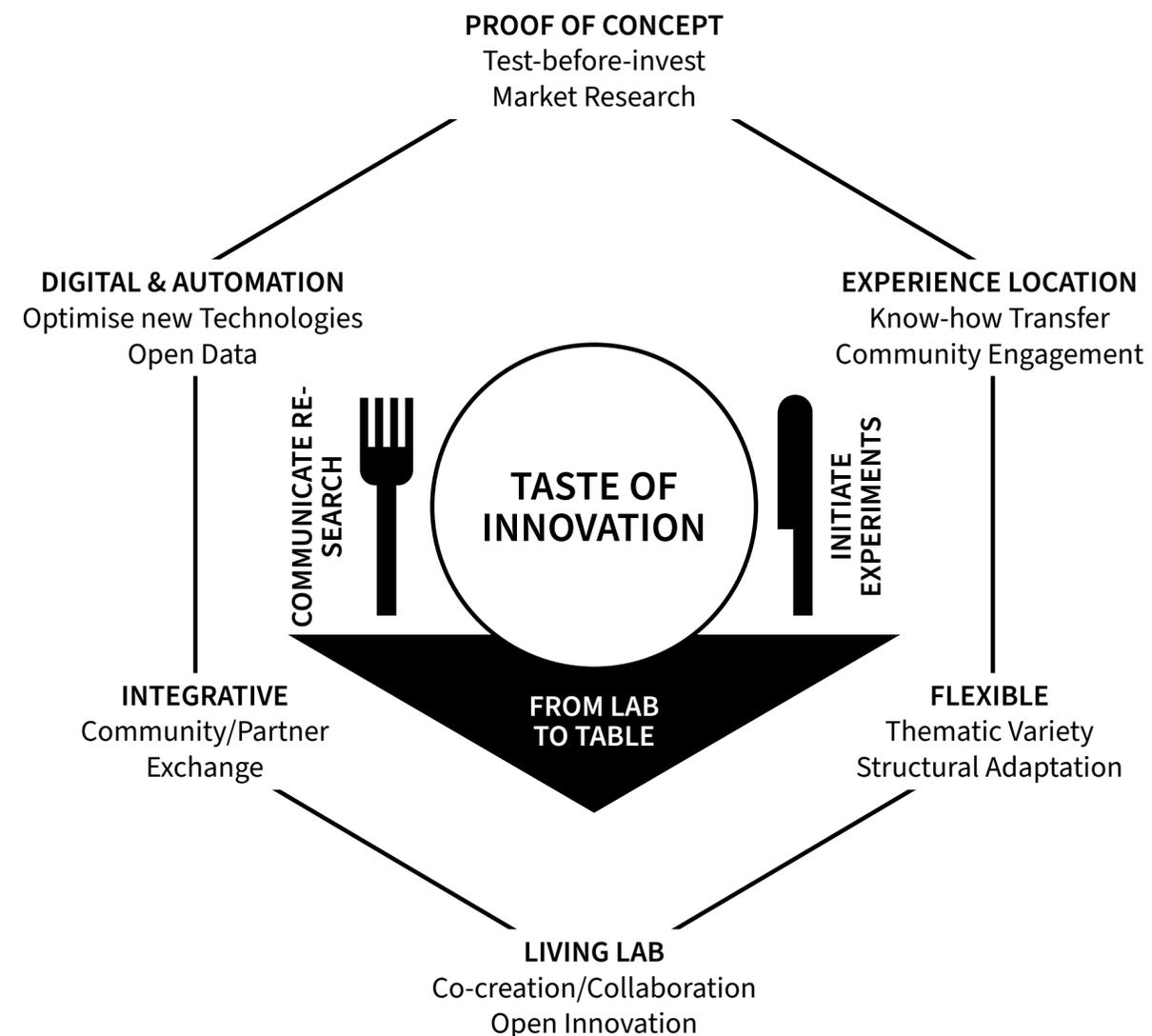
Außerdem ein starkes Netzwerk und unsere breite Expertise, auch und insbesondere im Bereich Food Prototyping & Experience.

Wissenswertes

- Abschluss der infrastrukturellen Baumaßnahmen Ende 2024
- Geplanter Soft-Launch im 1. Quartal 2025
- Potenzial für Erweiterung des persönlichen Know-hows vor allem in den Bereichen Lebensmittelwissenschaften, Digitalisierung und Automatisierung
- Möglichkeit für engen Austausch mit zahlreichen Technologielieferanten im engen Umfeld des NOI Techpark
- Zielgruppe für Restaurant und Vending Capsule: NOI-Community (Mitarbeiter*innen der Unternehmen im NOI sowie im engen Umfeld, Studierende; aktuell ca. 1.200 Personen); als regionales Leuchtturm-Projekt im gastronomischen Bereich außerdem regionale, nationale und internationale Gäste



DIE IDEE



Rahmenbedingungen

- Konkrete Forschungsergebnisse und innovative Produkte auf den Teller bringen
- Kreativität und Kompetenz im Bereich Rezeptentwicklung
- Enge Zusammenarbeit mit der Abteilung Food Prototyping & Experience im NOI Techpark
- Mindestbetrieb Restaurant: Montag-Freitag von 11:30–14:30 Uhr (ausgenommen Feiertage)
- Betrieb am Abend, am Wochenende oder an Feiertagen: je nach Konzept und Bereitschaft in Eigenregie durch die Betreibenden möglich oder in Zusammenarbeit mit der Abteilung Food Prototyping & Experience im NOI Techpark (z.B. in Form von Events)
- Betrieb Vending Capsule: rund um die Uhr an allen Wochentagen einschl. Wochenende und Feiertage (Zugang mittels Authentifizierungssystem)

Konzept/Ideen

- Saisonale Themenbereiche
- Zusammenarbeit mit Kunstschaffenden, In-Residence-Köch*innen, innovativen Start-ups, Unternehmen und Forschenden

WIR SUCHEN

Innovative Köpfe aus der Food-Branche mit Weitblick und Zielstrebigkeit. Eine Person, ein Team, ein Unternehmen – jung und hungrig, erfahren und routiniert. Auf jeden Fall motiviert. Jemanden mit Mut zum Aufbruch und Lust auf ein zukunftsweisendes Projekt im inspirierenden Umfeld des NOI Techpark in Bozen. Möglicherweise genau dich.

Klingt wie ein Abenteuer genau nach deinem Geschmack? Lass uns reden!

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:

