



Im FOGO Areal (Direkt am Bhf. Zürich-Altstetten) eröffnet im Frühling 2019 eine einzigartige Mantelnutzung: The foodward Inno-LAB. Das foodward Inno-LAB ist der neue Schmelzkessel für die Agro-Foodbranche. Eine Community und ein physisches Labor, wo Ideen und Initiativen rund ums Essen inspirieren und Innovationen frisch gebacken werden.

Unsere Mission ist es, ein physisches Ideen-Labor und eine aktive Community rund um das Thema “Future Food” zu erschaffen.

Wir möchten die Nahrungsmittelkreation auf völlig neue Weise überdenken, damit sie besser schmeckt, gesünder und nachhaltiger wird. Das LAB versteht sich als kreativer “Open Space”, lebt ökologische und soziale Innovation vor und will insbesondere Entre- und Intrapreneurs zu nachhaltigem & mutigem Schaffen motivieren. Das Herzstück der Infrastruktur ist „dieCuisine“, welche als Produktions-, Labor-, Innovations-, Seminar- und Eventküche genutzt werden kann.

Das momentane **Projektteam** besteht aus drei erfahrenen Partner aus der Agro-Foodbranche:

- foodward - the food business academy, im Projekt involviert sind Thomas Bratschi, Marina Helm Romaneschi, Yvonne Piëch, Cornelia M. Hegglin und Linda Mürger.
- Zum guten Heinrich GmbH, das nachhaltige Gastrounternehmen aus Zürich mit Schwerpunkt auf Zero-Waste und innovative Gastronomie. Inhaber & Geschäftsleiter sind zwei erfahrene Köche, eine Ernährungsberaterin und ein Klimawissenschaftler der ETH Zürich. Das Food Start-Up bietet Caterings für Grossanlässe sowie Mittagsmenüs in der Co-Working Lounge am Tessinerplatz an.
- Patrick Honauer, Gründer & Mitinhaber des regionalen nachhaltigen Lebensmittelnetzwerks Bachsermärt und Hotel Jakob in Rapperswil, des Social Gastronomy Movements und des Vereins POT.

Gesucht sind: weitere Ideen & Finanzierung

Braucht dein Food Start-Up ein Büro? Hast du Ideen und brauchst Mentoring?

Hat deine Firma oder Stiftung Interesse uns zu unterstützen? Kennst du jemanden, der/die Innovation in der Foodbranche fördert und mit uns einen Kafi trinken möchte?

Melde dich bitte bei Thomas Bratschi (+41 79 566 50 60) oder Lukas Bühler (+41 76 406 70 23).