

Food Hall by Kusch+Co

Für das Catering-Unternehmen Aramark realisierte Kusch+Co in Gerlingen ein hochwertiges und stylisches Betriebsrestaurant.



Warme Brauntöne und puristisches Schwarz dominieren die neue Food Hall des Catering-Unternehmens Aramark in Gerlingen. Für rund 220 Sitzplätze stattete Kusch+Co das Betriebsrestaurant mit unterschiedlichsten Sitzmöbel- und Tischserien aus. Der Objektmöbelspezialist aus Hallenberg lieferte jedoch nicht nur die Einrichtung, sondern erarbeitete mit Aramark das komplette Interieur-Konzept für die Food Hall und die Café Bar im Erdgeschoss des modernen Büroneubaus „Gerlingen Work“.

Der Projektentwickler GIEAG hat im Gewerbegebiet von Gerlingen, das rund 15 Kilometer nordwestlich von Stuttgart liegt, vier langgestreckte Gebäude errichten lassen, die wie ein doppeltes H angeordnet sind. Der LEED-zertifizierte Neubaubürokomplex „Gerlingen Work“ bietet über 25.000 Quadratmeter hochwertige Mietflächen. Zu den Nutzern zählen namhafte Unternehmen wie die Robert Bosch GmbH und der Walldorfer Softwareentwickler SAP. Für das leibliche Wohl der Mieter – und auch für externe Gäste – sorgt das großzügige Betriebsrestaurant mit Café im Erdgeschoss, das Deutschlands zweitgrößtes Catering-Unternehmen Aramark betreibt.

„Unser Gebäude setzt von außen beeindruckende architektonische Akzente, die im Inneren fortgeführt werden“, sagt Thomas Männel, Vorstand der GIEAG über das Projekt „Gerlingen Work“. Mit diesem Anspruch gingen auch die Macher des Betriebsrestaurants ans Werk und holten sich für die Planung und Realisierung professionelle Unterstützung beim Hallenberger Objektmöbelspezialisten Kusch+Co.

Aramark und Kusch+Co verbindet eine langjährige Zusammenarbeit. „Für mich ist das Restaurant in Gerlingen eines unserer schönsten Projekte mit Aramark“, sagt Monika Hering, Sales Managerin bei Kusch+Co und verantwortlich für die Umsetzung in Gerlingen. „Vor allem das Teamwork mit Aramark hat viel Spaß gemacht und war sehr zielgerichtet. Wir konnten zusammen ein klares und

Unternehmenskontakt

Kusch+Co GmbH
Lisa Hedderich
Public Relations
Gundringhausen 5
59969 Hallenberg
T +49 2984 300-241
l.hedderich@kusch.com
www.kusch.com

Ihre

Ansprechpartnerin

Heike Bering
bering*kopal, Büro für
Kommunikation
T +49 711 7451759-15
heike.bering@bering-
kopal.de

hochwertiges Design für die Betriebsgastronomie entwickeln.“

Ganzheitliches Interieur

Bestimmend für das innenarchitektonische Konzept ist das Bild einer edlen „Food Hall“, inklusive Show-Cooking. Dafür wurde etwa die Technikinstallation an der Decke sichtbar gelassen, was einen modernen Industrielook erzeugt. Die hausinternen Architekten bei Kusch+Co haben verschiedenste Gastronomiezonen mit einem hohen Gestaltungsanspruch für Aramark konzipiert. Ob für den frischen Smoothie zum Start in den Tag, dem gemeinsamen Mittagslunch im Team oder einen schnellen Nachmittagskaffee – für jede Nutzung gibt es eine passende und einladende Sitzgelegenheit. Ein stringentes Farbkonzept mit hellen, warmen Brauntönen und einem puristischen Schwarz eint die gesamte Gastronomiefläche. Alle Möbelgestelle und Tischbeine sind durchgehend in schwarz gehalten, die Sitz- und Tischflächen sind wechselnd beigefarben oder schwarz.

Für jede Sitzgelegenheit das passende Möbel

Für die Möblierung kamen vielfältige Serien von Kusch+Co zum Einsatz, die im Zusammenspiel wunderbar harmonisieren. Blickfänger sind die High-Tables aus der Comta-Serie. Schlanke und weit ausgestellte Füße in Dreiecksform erzeugen bei den Tischen einen futuristischen Look. Mit bis zu drei Meter langen Tischplatten überbrücken die Tische eine extra große Spannweite. Kombiniert wurden die leichtfüßigen Tische mit den stabilen und puristischen Barhockern aus der Serie 6850 Creva stool, die vom Designbüro kaschkasch aus Köln entworfen wurden. Ergänzend zu den Hockern lieferte die Stuhlfabrik Schneider, ein langjähriger Partner von Kusch+Co im Objektgeschäft, maßgefertigte und langlebige Gastronomie-Bänke.

Als bequemen Sessel für den Lunch setzten die kreativen Raumplaner von Kusch+Co auf die Serie 3000 Njord mit seiner unvergleichlichen Materialkombination von Holz und Polyesterfilz – im „Gerlingen Work“ in edlem schwarz und anthrazit gehalten. Der grazile Stuhl mit seinen organischen Formen stammt aus der Entwurfsfeder von Scaffidi & Johansen aus Kopenhagen und erlaubt trotz seiner hohen Stabilität ein angenehmes Nachfedern.

Harmonisches Zusammenspiel

Als weitere Tischvariationen wurden noch die Allrounder-Serie 6100 san_siro und das Programm 8700 in unterschiedlichen Ausführungen eingeplant. Letzteres ist ein klassischer Säulentisch von Kusch+Co, der seinen Nutzern viel Beinfreiheit ermöglicht. Im Café-Bereich laden die elegant-sportlichen Sessel aus der Lupino-Serie auf eine entspannte Pause ein. Ausgeführt mit einem schwarzen Kufengestell und hochwertigen Lederbezug bringt der Sessel, den Norbert Geelen entworfen hat und der mit dem German Design Award 2019 ausgezeichnet wurde, eine edle Note in die Food Hall in Gerlingen.

Hallenberg, im August 2021

Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten

1 Für rund 220 Sitzplätze stattete Kusch+Co das neue Betriebsrestaurant im „Gerlingen Work“ mit unterschiedlichsten Sitzmöbel- und Tischserien aus. Foto: Kusch+Co

2 Bestimmend für das Interieur-Konzept, das Kusch+Co zusammen mit dem Betreiber Aramark entwickelte, ist das Bild einer edlen „Food Hall“. Foto: Kusch+Co

3 Als bequemen Sessel setzten die kreativen Raumplaner von Kusch+Co die Serie 3000 Njord mit seiner unvergleichlichen Materialkombination von Holz und Polyesterfilz ein. Foto: Kusch+Co

4 Blickfänger in der Food Hall sind die High-Tabels aus der Comta-Serie von Kusch+Co. Schlanke und weit ausgestellte Füße in Dreiecksform erzeugen bei den Tischen einen futuristischen Look. Foto: Kusch+Co

1.



2.



3.



4.



5 Kombiniert wurden die Hochtische mit den stabilen und puristischen Barhockern aus der Serie 6850 Creva stool. Foto: Kusch+Co

6 Im Café-Bereich laden die elegant-sportlichen Sessel aus der Lupino-Serie auf eine entspannte Pause ein. Foto: Kusch+Co

7 Ob für den frischen Smoothie zum Start in den Tag, dem gemeinsamen Mittagslunch im Team oder einen schnellen Nachmittagskaffee – für jede Nutzung gibt es in der Food Hall im „Gerlingen Work“ eine passende und einladende Sitzgelegenheit. Foto: Kusch+Co

5.



6.



7.



Über Kusch+Co

shaping the way we sit – dieser Leitsatz von Kusch+Co steht für über 80 Jahre Know-how in der Kreation und Herstellung bedürfnisorientierter Sitz- und Raumlösungen mit einer herausragenden Expertise auf den Gebieten Brandschutz, Hygiene und Reduced Mobility.

Mit einem neuen Portfolio reagiert Kusch+Co gegenwärtig auf die Veränderungen in der modernen Arbeitswelt, auf neue Anforderungen im Health-Sektor sowie den derzeitigen Bedarf an Flughäfen und Transit-Orten.

Im Jahr 1939 von Ernst Kusch gegründet und über Jahrzehnte als Familienunternehmen geführt – zuletzt von Ricarda Kusch – wurde Kusch+Co im Jahr 2019 Teil der Unternehmensgruppe Nowy Styl, einem führenden europäischen Hersteller für umfassende Einrichtungslösungen für Büros und öffentliche Räume. Kusch+Co wird als global ausgerichtete Premiummarke weitergeführt und beschäftigt am Standort im sauerländischen Hallenberg – dort, wo auch die unternehmerischen Wurzeln liegen – rund 230 Mitarbeiter. Weitere Niederlassungen mit Showrooms werden u.a. in München, Berlin, Paris, London, Brüssel und im niederländischen Culemborg geführt.

www.kusch.com

[Facebook](#) [Instagram](#) [LinkedIn](#)

www.nowystyl.com

QR-Code der Pressemitteilung

