[dieCuisine]

Die Innovations-Werkstatt für Ihre Anlässe

©ZHAW

IDEE & VISION

Kochen sprengt Grenzen in Sprache und Kultur. Kochen verbindet Menschen jeden Alters.

In der Cuisine kochen wir zusammen.

Gemeinsam mit unterschiedlichen Akteuren sitzen wir rund um dem Küchentisch und finden Lösungen.

Wir laden in unsere Räume ein, um gemeinsam nachhaltiges Essen und zukünftige Food-Systeme zu gestalten.

WIR VERÄNDERN DAMIT DIE WELT!

Melden Sie sich bei uns, zum Kochen, zum Kreieren, und zum Lernen. In unseren Räumen gestalten wir Anlässe individuell, maßgeschneidert und nachhaltig.

Innovations-Genossenschaft dieCuisine
Geerenweg 23a
8048 Zürich-Altstetten
Tel.: +41 44 431 0821
Mail: info@diecuisine.ch

Über die Innovations-Genossenschaft dieCuisine

Am Geerenweg im Areal FOGO entsteht in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Wohncontainern geflüchteter Menschen, die Innovations-Genossenschaft dieCuisine.

dieCuisine ist eine vielfältige Gemeinschaft die eine Werkstatt für Innovation, Lernen und Zusammenarbeit rund um nachhaltiges Essen und zukünftige Foodsysteme betreibt. Innovation entsteht durch Inspiration, braucht Lernfelder, Spannungsfelder der Auseinandersetzung sowie Möglichkeiten Ideen in die Tat umzusetzen, um zu „pröbeln“. Wandel braucht Begegnungen, Partizipation, Zusammenarbeit und Partnerschaften, um gemeinsam Wirkung zu erzielen.

In der Cuisine wird getagt, gedacht, entwickelt und beraten. Es werden neue Methoden und Praktiken erprobt, um den Prozess des Wandels des Ernährungssystems inklusive der Ernährungsgewohnheiten in Richtung Umwelt- sowie Sozialverträglichkeit zu unterstützen.

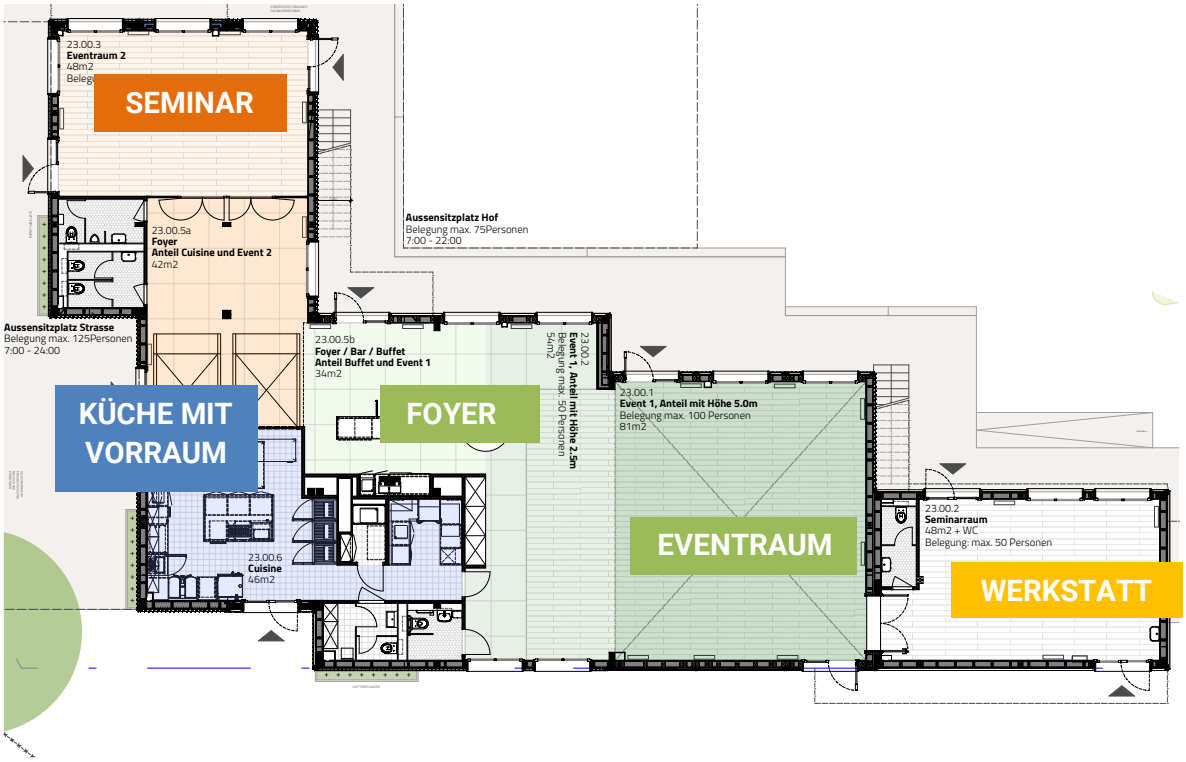
DieCuisine lädt ein zu partizipieren und zusammen zu arbeiten. Sie verbindet Menschen, Initiativen, Firmen und Partner rund um das nachhaltige Essen zu einer Community für zukunftsfähige Foodsysteme. In der Cuisine treten Stakeholder der Agro-Foodbranche in einen Dialog.

Erweiternd wirken Menschen aus assoziierten Themenfeldern wie Kunst und Handwerk aus den unterschiedlichsten Kulturen mit, um neue Zugänge zu Innovation und Kollaboration zu finden. Soziale Inklusion durch Social Gastronomy insbesondere mit den geflüchteten Menschen der Nachbarschaft ist Teil der Cuisine. Startups, Gastronomiebetriebe und Industrie erhalten den Rahmen für Prototyping neuer Idee.

Wollen auch Sie aktiv mitwirken, dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme: info@dieCuisine.ch

©cuisine sans frontiers

Unsere Räume



Unsere 600qm bieten gesamthaft Platz für 200 Personen
(125 Personen im Innen- und 75 Personen im Aussenraum)

WERKSTATT
48 m² mit inspirierender Einrichtung, mit eigener Toilette, separatem Eingang und Kochinsel. Für kreative Sitzungen bis 20 Sitzplätze / Bis 40 Stehplätze

SEMINARRAUM
48 m² mit mehr als 180° Fensterfront, ideal für Seminare und Sitzungen bis 25 Sitzplätze / Bis 45 Stehplätze

EVENTRAUM mit GASTROKÜCHE, VORRAUM und FOYER
257 m² Fläche mit Gastroküche, rollenden Kochinseln und tlw. 5m Raumhöhe für Konferenzen, Seminare bis Gala-Dinner. Bis 120 Stehplätze zum Stehlunch / Bis 80 Stehplätze im Kochkurs

EVENTRAUM mit FOYER
169 m² für Anlässe aller Art, 5m Deckenhöhe im Eventraum geben Luft für Vorträge, Konferenzen, Seminare und Veranstaltungen im grösseren Rahmen.
Bis 90 Sitzplätze / Bis 120 Stehplätze zum Apéro und Stehlunch

GASTROKÜCHE, VORRAUM und FOYER
176 m^2 zum Kochen und anschliessendem Geniessen. Bis 30 Stehplätze im Kochkurs und 20 Gäste sitzend.

GASTROKÜCHE
56 m^2 zum Kochen eigener Kreationen exklusiv oder mit anderen Mietern und nach Verfügbarkeit freier Kapazitäten (Anmeldung jeweils freitags für folgende Woche)

UNSERE RÄUME SIND SO VIELSEITIG NUTZBAR, GENAUSO WIE DIE BEDÜRFNISSE UNSERER KUNDEN. BITTE WENDE SIE SICH FÜR INDIVIDUELLE ANGEBOTE DIREKT AN:

✉ info@diecuisine.ch oder ✆ +41 44 431 0821

VERFÜGBARE EXTRAS

TECHNISCHE AUSSTATTUNG, z.B:

- Präsentationstechnik:
  - Eventraum: 1 Beamer und 1 Leinwand (450cmx280cm)
  - Samsung Flip Interaktiv flexibel einsetzbar (65“ Bildschirm /digitales White Board)
- Mikrofonie: 1 Headset /1 Handmikrofon inkl. Lautsprecher

SERVICES
Mitarbeiter Eventbetreuung, Bestuhlung nach Wunsch, Reinigung der Küche nach Nutzung, Vermarktung Ihrer Veranstaltung mit Agenda-Eintrag und Bewerbung über dieCuisine Medien.

F&B Angebote

Wir legen Wert auf nachhaltige Verpflegung, diese gelingt uns am Besten in Abstimmung mit Ihren Anliegen.

z.B. zusammen mit dem nachhaltigen Catering von „Zum guten Heinrich“, oder nach eigenen Wünschen mit Köchen aus unserer Community.

Bitte wende Sie sich für individuelle Angebote direkt an:

✉ info@diecuisine.ch oder ✆ +41 44 431 0821

Bestuhlungspläne

Bestuhlungsbeispiele nach Wahl

- **COCKTAIL:** Gäste stehend, Stehtische im Raum verteilt pro 10 Personen 1 Stück
- **BANKETT:** Seminartische 1.40 m x 0.70 m, 4 – 6 Personen pro Tisch
  Als lange Tafel oder einzelne Tische möglich
- **THEATER:** Sitzreihen mit Blick in dieselbe Richtung, maximale Auslastung sitzend möglich
- **BLOCK:** Gäste sitzend um Tischblock herum mit dem Vorteil, dass sich Alle sehen können. Pro Tisch 2-3 Personen
- **SEMINAR:** max. 2 Personen am Tisch mit ausreichend Platz für Arbeitsmappen und Blick zu Seminarleiter

Inspirationen für Ihre Anlässe

ZUKUNFT

- Roundtables
- Stammtische
- Summits
- Creativity Workshop
- Organisationsentwicklung in der Küche
- Symposien

CORPORATE

- Konferenz
- Sitzung
- Co-Cooking Team-Event
- Relaunch
- Hackathon
- Pop-Up
- Workshop

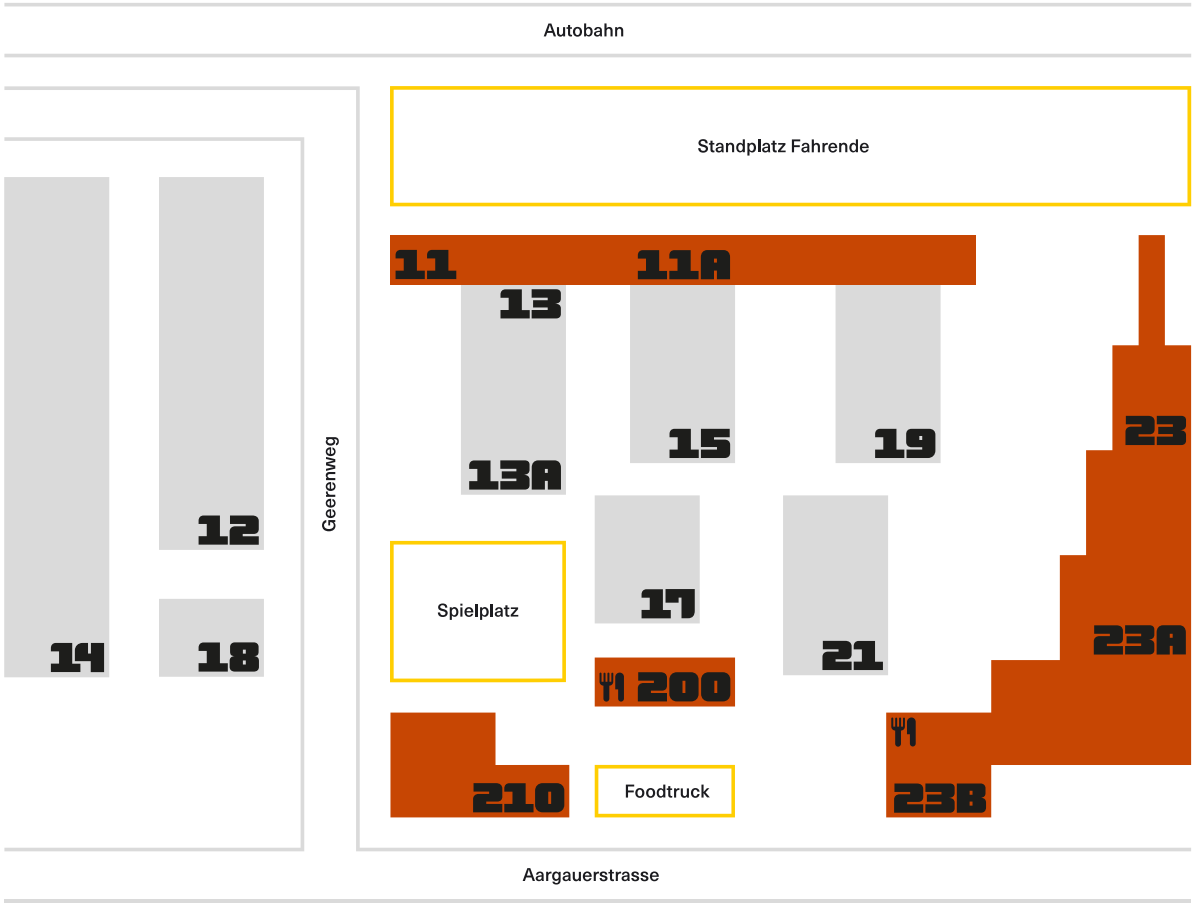
SOZIAL

- Charity
- Social Gastronomy
- Crowd-Funding
- Private Feste
- Gala-Abende
- Weihnachtsfeiern
- Gemüse Rettungsmärkte

KULTUR

- Vortrag
- Vernissagen
- Premieren
- Panel-Diskussionen
- Verleihung
- Experten-Gespräche
- Koch-Kultur erleben

LAGEPLAN UND ANREISE



DieCuisine liegt direkt am Vulkanplatz und ist über den Bahnhof Altstetten per S-Bahn oder Tram 4 leicht zu erreichen.

Es stehen wenige öffentliche Parkplätze in der Aargauerstrasse (unter der Europabrücke) zur Verfügung.

Anlieferung direkt auf dem Areal möglich.

Innovations-Genossenschaft dieCuisine
Geerenweg 23a - 8048 Zürich-Altstetten
Tel.: +41 44 431 0821 - Mail: info@diecuisine.ch

Homepage: www.dieCuisine.ch