

Factsheet Aarau

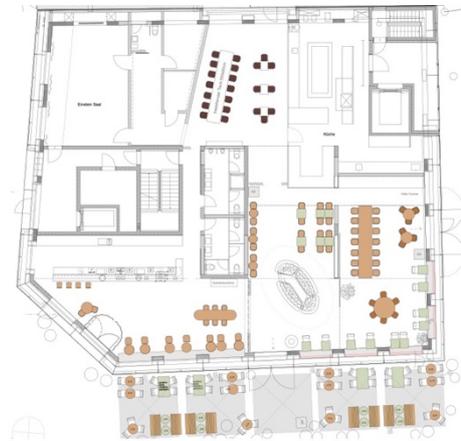
Zahlen & Fakten:

Sitzplätze:

- Innen: **97**
- Aussen: **90-100**

Quadratmeter Gastraum: **310m²**

Separater Einstein-Saal, für Sitzungen und Seminare: **45.5m²**

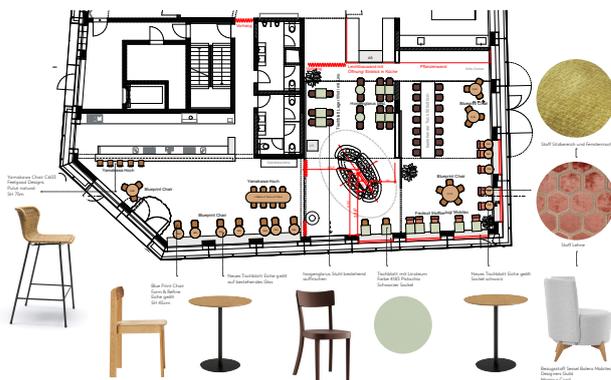


Restaurant:

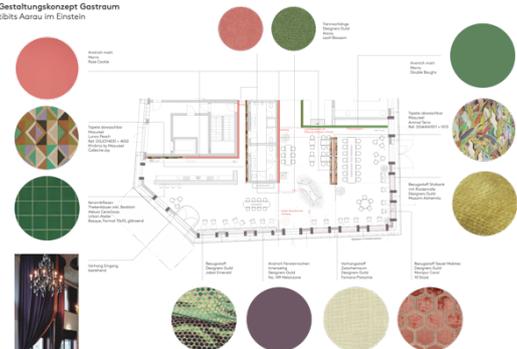
Reservierungen im tibits sind tagsüber wie gewohnt möglich, mit garantierten Sitzplätzen und Buffet nach Menge. Am Abend bieten wir auch die Option à discrétion an, inklusive Getränke und ohne Wartezeiten zwischen den Gängen. Für ein komfortables und entspanntes Abendessen.

- Wir setzen weiterhin auf ein modernes und elegantes Ambiente
- Wir bieten in Zukunft abends auch Tischservice für Getränke an
- Wir haben 7 Tage pro Woche geöffnet, durchgehend von morgens bis abends
- Wir bieten unseren Brunch sonntags à discrétion an, ideal für Familien
- Wir haben abends für ein bequemes Abendessen ein Angebot à discrétion inkl. Getränk.
- Wir öffnen morgens bereits um 07:30 Uhr und haben feinen Kaffee, Gipfeli, Früchte und Birchermüsli im Angebot.

Möblierung Innen
tibits Aarau im Einstein



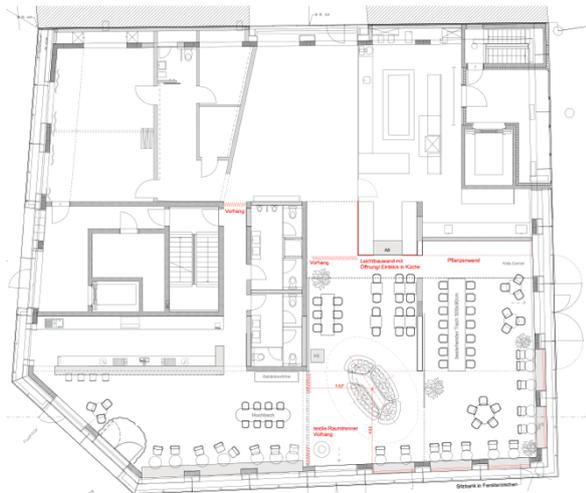
Gestaltungskonzept Gastraum
tibits Aarau im Einstein



Unser Ziel ist es, das moderne Ambiente weiterhin zu pflegen und erlebbar zu machen. Zusätzlich bieten wir unser Essensangebot auch draussen auf unserem Boulevard an, damit man die frische Luft und die Atmosphäre voll auskosten kann. Für unsere kleinen tibits Sprösslinge gibt es wie gewohnt eine Kinderspielecke, mit Malsets, Büchern und Spielsachen

Details zum Design und Ambiente

- Fensterleibungen: Erdgeschoss in Pflaumen- oder Aubergine-Farbtönen gestrichen
- Atmosphäre: Stilvolle Vorhänge und Lichtschienen schaffen Behaglichkeit
- Theke: Moderne Gestaltung mit glasierten Keramikfliesen und Tapetenbild
- Buffet und Nischen: Neu gestaltet für mehr Komfort und Gemütlichkeit
- Küche: Innovative Elemente und Kühlgeräte für frische Köstlichkeiten
- Gästebereich: Bald für grössere Veranstaltungen bereit

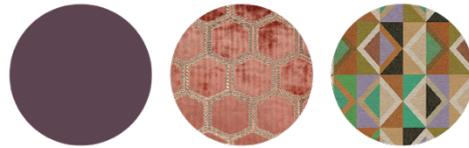


Grundriss



Schnittansicht Theke/Leichtbauwand

Gestaltungskonzept/Eingriffe tibits Aarau im Einstein



Im Erdgeschossbereich werden die Fensterleibungen innen-
seitig neu gestrichen in einem Farbtönen (Pflaume, Aubergine),
der in das Farbkonzept des bestehenden Raumes passt. Die
Nischen im oberen Bereich werden belassen, wie auch die
rückwärtige Fläche zum Fassadenglas im Erdgeschossbereich.
Dieser sanfte Eingriff generiert eine zeitlose Gestaltung zum
bestehenden Farbtönen der Gebäudearchitektur. Der Zwischenraum
wird partiell an den Rückseiten der Pfeiler mit Vorhangbahnen
ausgestattet um das Restaurant in der Aussenwahrnehmung
wohnlicher zu gestalten. Um die Aussenwahrnehmung zu
verbessern, werden entlang der Fassade innen Lichtschienen
mit Spots montiert, welche die textilen Vorhänge ausleuchten.

Der Thekenkörper wird mit einer glasierten Keramikfliese
komplett eingekleidet, das ein modernes Aussehen generiert.
An der Rücktheke befindet sich ein grosses Tapetenbild. Die Stoffe
werden dem Farbkonzept der Tapete angepasst. Das Buffet wird
mit einer Leichtbauwand eingekleidet und generiert mit einer
Öffnung Einsicht zur Küche. Die Mosaikwand, ehemals Weindis-
play, wird belassen und in eine Pflanzenwand umfunktioniert.
Die Nischen werden als Sitzbänke umkonzipiert. In der Küche
werden gewisse Elemente ersetzt und durch Kühlmöglichkeiten
ergänzt. Zudem werden zusätzliche Gestelle entlang der offe-
nen Seite der Küche erstellt. Der hintere Gästebereich neben der
Küche wird in einem zweiten Schritt bespielt, sollte das Gästeaufkommen
gross genug dafür sein.



Über tibits

tibits, abgeleitet aus dem Englischen „tidbits“ (kleine Leckerbissen), steht für genussvolles, frisches und gesundes Essen und Trinken. Die Idee zu tibits entstand im Rahmen des Venture Wettbewerbs 1998 der ETH Zürich und McKinsey. Der Businessplan "Vegetarische Fast Food Restaurants" der Gebrüder Frei wurde zweimal prämiert.

tibits ist der Inbegriff für vegetarische und vegane Küche. Seit dem Jahr 2000 bietet der Familienbetrieb der Gebrüder Daniel und Reto Frei sowie Rolf Hiltl seinen Gästen von morgens früh bis abends spät eine genussvolle und gesunde Auswahl von über 40 frisch zubereiteten Gerichten. Das Herzstück jedes tibits Restaurants ist ein Schlemmerbuffet mit Salaten, heissen Gerichten und Desserts. Ob zum Frühstück, für den kleinen und grossen Hunger oder auf einen entspannten After-Work-Drink, ob schnelles Take-Away oder gemütliches Verweilen – tibits ist der Ort, wo man sich in Aarau, Basel, Bern, Lausanne, Luzern, St.Gallen, Winterthur, Zürich und Darmstadt trifft.

- Gründung 2000 durch Daniel, Christian, Reto Frei und Rolf Hiltl – Eröffnung erstes tibits im Zürcher Seefeld, als vegetarisch essen noch als verhaltensauffällig galt
- Familienbetrieb, inhabergeführt
- ca. 600 Mitarbeitende
- Mitarbeitende aus 70 Nationen
- Backoffice: 1
- Restaurants Schweiz: 12 und ab August Eröffnung tibits in Zug + 1 Restaurant in Deutschland (Darmstadt auf dem Alnatura Campus)
- Haus Hiltl in Zürich: ältestes vegetarisches Restaurant der Welt gemäss Guinness Book of Records, 4. Generation der Fam. Hiltl, Inhaber Rolf Hiltl
- Hiltl und tibits sind wie Schwester und Bruder; es sind zwei eigenständige und unabhängige Familienunternehmen. Die Familie Hiltl ist zu 50% an tibits beteiligt.
- Wichtig: tibits im Einstein (nicht ehemaliges oder ex-Einstein, das Einstein als Ort soll weiterleben, jedoch neu als tibits)

Dafür stehen wir ein

- Gesunder Genuss
- Take Away oder Eat In
- Ganztageskonzept von morgens früh bis abends spät
- Auch sonntags geöffnet für Brunch
- Grosses Buffet mit 30-40 Leckerbissen
- Unkomplizierte und lockere Atmosphäre
- Herzliche Gastfreundschaft, offen für alle, bunte Vielfalt an Gästen
- Kinderfreundlich, jedes tibits hat eine Kinderecke
- ein Teil Bio oder Demeter Qualität
- Frische & abwechslungsreiche Vielfalt
- Verwendung von regionalen & saisonalen Produkten: in Aarau Stadtwächter Bier und weitere lokale Biere, Wein vom Bickgut
- einen grossen Beitrag zur Nachhaltigkeit (Vermeidung von Foodwaste, vegetarisch/pflanzlich bedeutet weniger CO₂-Ausstoss)

UNSER LEITBILD



LEBENSFREUDE

Menschen persönlich berühren
und begeistern in lockerer
Atmosphäre.

VERTRAUEN

Wir schenken Vertrauen und
übernehmen Verantwortung
gegenüber Mensch, Tier, Umwelt.



FORTSCHRITTLICHKEIT

Wir verpflichten uns Neues zu
lernen, um uns ständig
zu verbessern und um höchste
Qualität zu garantieren.

ZEIT

Zeit ist unser kostbarstes
Gut. Deshalb gehen
wir sensibel mit ihr um.

