

Gastroplaner träumt vom idealen Mittagstisch

Wer am Flughafen Zürich ein Restaurant besucht, trifft auf die Handschrift von Daniel Marbot. Er ist Konzipient für unzählige Schweizer Gastrobetriebe.

Von **Thomas Borowski**

Wallisellen. – «Ich habe bei der Realisierung der ersten McDonald's-Filialen in der Schweiz mitgewirkt, hier am Flughafen Zürich den ersten Schweizer Starbucks-Kaffeeshop realisiert, und momentan bin ich daran, in Zürich einen neuen Betrieb der Schnellverpflegungskette Wagamama auf die Beine zu stellen», sagt Daniel Marbot. Dabei lächelt der 42-jährige Walliseller bescheiden, während er vor der «Foodland» genannten Verpflegungsstätte des Airport Shoppings fürs Foto posiert. Auch hier hat der Walliseller das Gastrokonzept von mehreren Restaurationsbetrieben in einem als Projektverantwortlicher auf die Beine gestellt.

Gastroplaner aus Leidenschaft

«Ich initiiere solche Ideen und Sorge anschliessend als Unternehmer dafür, dass sich die Geldgeber, Architekten und einzelnen Gastroanbieter auf eine Projektgestaltung einigen können», erklärt Marbot seine Tätigkeit. Zu ihr ist der gelernte Sanitärinstallateur durch Zufall gekommen, erinnert er sich. In seiner Lehrzeit habe er an drei



BILD THOMAS BOROWSKI

Am Flughafen Zürich hat Daniel Marbot mehrere Restaurants und den Foodcourt gestaltet.

Abenden pro Woche in einem Zürcher Pub gejobbt. Dabei habe er in den Service- und Küchenabläufen immer wieder Unzulänglichkeiten entdeckt und diese mit Eigeninitiative beheben können. Daraus sei seine Leidenschaft für die Gastronomie entstanden.

Nach zahlreichen Gastroprojekten in der Schweiz und im Ausland hat sich Marbot in der Gastroszene anscheinend einen guten Namen

geschaffen. Dies nicht zuletzt dank seiner Zusammenarbeit mit namhaften Persönlichkeiten wie der Architektin Pia Schmid und dem Designer Cornelius de Fries.

Mittagstisch als Langzeitprojekt

Mit Letzterem hat Marbot ein Langzeitprojekt laufen, wie er sagt: «Wir tragen uns schon länger mit dem Gedanken, für Kinderhorte

und -krippen einen perfekten Mittagstisch zu entwickeln.» Damit sei aber nicht der Tisch mit vier Beinen gemeint, sondern ein Verpflegungskonzept, bei dem die Kinder selber die Zubereitung ihrer Mahlzeiten mitgestalten können. Als er neben einer Krippe wohnte, kam ihm die Idee dazu. Und ganz der Gastroplaner, lässt sie ihn nicht mehr los, bis sie umgesetzt ist.