

Office LAB AG eröffnet Coworking-Standort im Trafo

Ein innovatives Arbeitsparadies

Coworking Spaces schaffen eine optimale Plattform zur Entwicklung von Geschäftsmodellen. Und erweitern das persönliche Netzwerk.

ISABEL STEINER PETERHANS

Die Zeiten, wo man hinter grauen Ordnern und verstaubten Regalen oder im stillen Kämmerlein arbeitete, sind definitiv vorbei. Heutige Arbeitsplatzmodelle funktionieren anders. Man trifft sich mit Gleichgesinnten, tauscht sich aus, bespricht und vernetzt sich. Orte sind gefragt, die breite Inspirationsmöglichkeiten bieten, damit kreative Ideen entstehen können. Coworking Spaces heisst das neue Zauberwort. So geht Arbeiten heute.

Seit vergangener Woche verfügt, nebst weiteren Standorten in Zürich, Basel und Zug, neu auch der Wirtschaftsstandort Baden über ein Office LAB. Die 650 Quadratmeter grossen Büroräumlichkeiten befinden sich an der Haselstrasse 16, in einem historischen Trafo-Gebäude, wo früher die BBC Grosstransformatoren baute. Die durch die Architektinnen Dominique Hirsiger sowie Nicole Gögel gestalteten trendigen Arbeitsplätze und Büros sind für Personen, Firmen sowie primär für Unternehmungen gedacht, die im Energie- und Hightechbereich oder in der Forschung und Innovation tätig sind.



Roger Krieg hat seine Lehre zum Physikalaboranten bei ABB absolviert

Ein Paradies für Querdenker

Neben den flexiblen Arbeitsplätzen bietet Office LAB auch Einzelbüros, Sitzungs- und Besprechungszimmer wie auch Einzelkabinen an. In diesen praktisch schalldichten kleinen Kabinen kann auch mal ungestört telefoniert werden. Das Office LAB verfügt zudem über eine komplett ausgerüstete Infrastruktur. Dazu gehören TV-Geräte, Beamer, ein freier Internet-Zugang, Fotokopierer, eine Küche, eine Kaffeecke sowie eine Community-Zone. Dieser halböffentliche Begegnungsort ist in erster Linie für Mitglieder gedacht. Über eine Online-Plattform können Tagespässe gebucht werden. Aber auch Einzelarbeits-



Die trendigen und farbigen Arbeitsplätze sowie die schalldichten kleinen Kabinen ermöglichen ein kommunikatives oder ungestörtes Arbeiten

plätze oder komplette Büros, die man dauerhaft mieten kann, stehen zur Verfügung. Ein richtiges Arbeitsparadies für Start-ups, Freelancer, Kreative, Innovations- und Projektteams, KMUs und Grossunternehmungen. «Das Office LAB hat sich für den Standort Baden aus verschiedensten Gründen entschieden», bestätigt Roger Krieg, CEO und Verwaltungsratsmitglied der Office LAB AG. «Einerseits ist das Coworking-Angebot in Baden noch äusserst klein, und andererseits nehmen wir eine starke Nachfrage nach flexiblen Büromietlösungen wahr. Zudem passt der Standort perfekt zur Expansionsstrategie unserer Unternehmung», stellt Krieg fest.



BILDER: ISP

Edwin Somm, ehemaliger Geschäftsführer ABB Schweiz, wie auch der Badener Stadtrat Philippe Ramseier zeigen sich erfreut über das innovative Coworker-Projekt. Die gewählten Zielbranchen würden ideal zu den lokalen Branchenschwerpunkten Hightech, Energie, ICT, Medizintechnik oder Gesundheit/Wellness passen und würden das Trafo-Tagungszentrum, das sich im selben Gebäudekomplex befindet, in wichtigen Bereichen ergänzen. Das Zeitalter der rasanten Entwicklung im Bereich neuer Arbeitsformen ist längst angebrochen. Schnell, vielseitig, vernetzt, integriert und vor allem flexibel sollen die Arbeitsplätze der Zukunft sein.

Inserat

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Krusper-Fisch mit Lachsmousse

für 4 Personen

- 1 Blätterteig, rechteckig, ausgewählt
- 1 Ei, verquirlt
- 1 Volg Lachs, fein gewürfelt
- 1 EL Kapern, gehackt
- 1 Zwiebel, klein, klein gehackt
- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung

1. Aus dem Blätterteig 8 Fischformen ausschneiden oder -stechen. Jeweils 2 Teigtische aufeinanderlegen, mit Ei bestreichen. Im Ofen bei 180 °C 12-15 Min. backen, auskühlen lassen.
2. Lachs mit Kapern und Zwiebel vermischen. Rahm unter die Lachsmischung rühren.
3. Lachsmousse mit einem Spritzsack in die Teigtische dressieren und servieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf
<http://www.volg.ch/rezepte/>

1489304

Zubereitung: 40 Minuten

frisch und
fründlich **Volg**

www.volg.ch