



not guilty – das neuartige, urbane Food-Konzept

Seit dem 20. August befindet sich im Zürcher Business-Distrikt „Neu-Oerlikon“ ein auffallend neues und innovatives Food-Konzept mit internationalem Flair: „not guilty“ könnte wohl geradeso gut in London oder New York heimisch sein. Das neuartige Konzept bietet in einer modernen und zugleich gemütlichen Atmosphäre zeitgemässe Kulinarik für den eilenden arbeitstätigen Menschen.

Im September 2006 wurde „not guilty Gastronomie AG“ von *Roland Wehrle* gegründet. Für den ehemaligen Piloten ist „not guilty“ ein persönliches Traumprojekt. Die Ursprünge liegen im eigenen Erkennen von fehlenden Verpflegungsmöglichkeiten für den leichten aber doch schnellen Hunger in der Schweiz. Mit viel Leidenschaft und Hingabe hat er zumindest in Neu Oerlikon diese Lücke geschlossen.

Der Name „not guilty“ ist vom Konzept abgeleitet: die Herkunft der Produkte ist oft Bio und womöglich Fair Trade, die Gerichte werden ohne jegliche Verwendung chemischer Zusätze zubereitet und die Verpackungen sind mehrheitlich biologisch abbaubar. Der Umgang mit Energie und Mensch bildet eine integrierte und verantwortungsbewusste Geschäftsphilosophie.

Gault Millau-Koch *Roman Okle* und begabter Hobbykoch *Raju Das* haben in Zusammenarbeit mit Gründer *Roland Wehrle* die Produktpalette entwickelt. Heute wird die Küche von *Corinne Wegmann* geleitet, Geschäftsführer ist *Holger Schulz*.

Mit der Leitung des Bauprojektes vor Ort wurde der junge Zürcher Architekt *Stefan Zachleder* betraut; Konzept und Ausführung von Restaurant und Innenräumen stammen von ihm in Zusammenarbeit mit dem Gründer. Die Londoner Design Agentur P&W haben das Logo, die Basler Graifkagentur *Dietschy Design* Produktverpackung, Werbe- und Dekorationselemente entwickelt.

Für den schnellen Hunger bietet das neue Food-Konzept „not guilty“ raffinierte Salate, welche vor dem Gast frisch zubereitet und mit eigenen Salatsaucen verfeinert werden, herzhaftes Suppen für die kalten Herbst- und Wintertage, fantasievolle Sandwich-Kreationen, diverse Kuchen und andere süsse Leckereien. Ein breites Frühstückssortiment sowie ein aussergewöhnliches Sortiment an warmen und kalten Getränken runden das Angebot ab. Alle Produkte werden täglich vor Ort liebevoll zubereitet – auf chemische Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Farbstoffe wird ausnahmslos verzichtet.

Am kommenden Mittwoch, 10. Oktober 2007, findet – ein ganzer Tag lang – der langersehnte, offizielle Eröffnungsanlass statt. Das gesamte „not guilty“-Team freut sich auf den Besuch der Stamm- und der neuen Gäste und erwartet die Besucher mit einigen Überraschungen.

Stand Oktober 2007

Weitere Informationen: Roland Wehrle, roland@notguilty.ch, +41 (0)76 316 02 37

not guilty – Fact Sheet

Name	not guilty
Adresse	Emil-Oprechtstrasse 1, 8050 Zürich-Oerlikon Tel: +41 (0)44 310 35 05 Fax: +41 (0)44 310 35 06 www.notguilty.ch
Öffnungszeiten	Montag – Freitag, 7 – 19 Uhr
Besitzer	not guilty Gastronomie AG
Gründer	Roland Wehrle roland@notguilty.ch
Geschäftsführer	Holger Schulz holger@notguilty.ch
Küchenchefin	Corinne Wegmann
Mitarbeiter	Total 6 Mitarbeiter

Konzept & Gastronomie

Konzept	Natürliche Produkte für den schnellen Hunger, dazu moderne, gemütliche Atmosphäre, Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft, Mix aus Restaurant und Verkauf von home-made Produkten aus Grab&Go.
Küche	Simple Küche mit Twist aus natürlichen Produkten, täglich frisch mit Liebe zubereitet. Keine Konservierungsstoffe, chemischen Zusatzstoffe, Farbstoffe oder anderen „guilties“.

Raum & Design

Architekt	Zachleder Design & Architektur, Zürich
Design	P&W Design Consultants, London, GB Dietschy Design, Basel
Kapazität	innen: 60, aussen: 48
Bauzeit	Juni – August 2007
Offen seit	20. August 2007
Stand Oktober 2007	
Weitere Informationen:	Roland Wehrle, roland@notguilty.ch , +41 (0)76 316 02 37