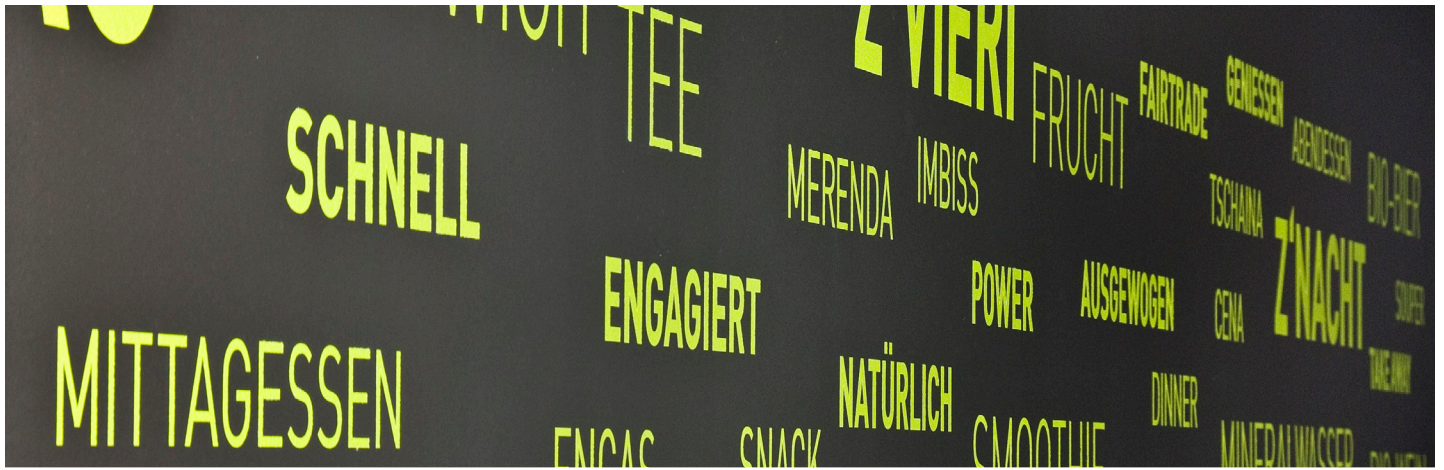




Material-Know-how, biologisch und umweltfreundlich
Der Spitzenkoch Eduard Hitzberger träumte davon, seine gesunde

und natürliche Küche einem breiten urbanen Publikum zugänglich zu machen. Und das zu erschwinglichen Preisen.

Sein Schnellverpflegungskonzept mit dem Namen «Hitzberger – fastfood natürlich» beruht auf Nachhaltigkeit. Er verarbeitet frische und gesunde Produkte aus der Region, bezieht ausschliesslich Ökostrom und verwendet nur kompostier- und biologisch abbaubare Verpackungen.

Materialien nach Konzept

Es lag auf der Hand, auch bei der Beschriftung auf natürliche Materialien zurückzugreifen: Eine dreidimensionale und hinterleuchtete Holzrondelle von 80 cm Durchmesser schmückt neben Wandmalereien die Mauern des Lokals im Zürcher Sihlcity. Ausserdem produzierte Frontwork diverse Digitalprints, Folientexte und eine mit umweltfreundlichen, stromsparenden LED ausgeleuchtete Leuchtschrift.

