

04.12.2025

Kulinarik statt Kantine – Am Münchner Flughafen setzt ein Testlabor für Gemeinschaftsgastronomie auf Gesundheit und Genuss im Arbeitsalltag – und das auch für Externe

Mit dem Bistro forty8 und der Cafébar nosh eröffnet am LabCampus die Zukunft der Mittagspause

München-Flughafen, 4. Dezember 2025 – Am LabCampus, dem Innovations-Hub am Flughafen München, gibt es zwei neue Gastronomieangebote. Mit dem Bistro forty8 und der Cafébar nosh stehen seit dem 3. Dezember neue Formate der Gemeinschaftsgastronomie bereit, die auf frische Küche, Aufenthaltsqualität und Begegnung setzen. Beide Konzepte richten sich an Mitarbeitende vor Ort sowie an externe Gäste. Die Gastro-Spots sind integraler Bestandteil des Innovations-Ökosystems am LabCampus.

Wegen der schönen Pausen in die Arbeit: Neue Konzepte für Gemeinschaftsgastronomie haben in den vergangenen Jahren durch den Wettbewerb mit dem Homeoffice an Bedeutung gewonnen. „Immer mehr Beschäftigte erwarten in ihrer Frühstücks- oder Mittagspause heute neben ausgewogenen Speisen auch ein Ambiente zum Wohlfühlen und ein Interior-Design, das den Austausch mit dem Team fördert, sowie das Knüpfen neuer Kontakte unterstützt“, erklärte René Droese, Geschäftsführer der LabCampus GmbH, am Rande der Eröffnungsfeier. „Doch das ist mehr als nur ein Pausenangebot: Es ist ein wichtiger Hebel für Unternehmen, ihre Mitarbeitenden wieder an den Standort zu binden. Das Angebot vor Ort spielt eine entscheidende Rolle für die Rückkehr ins Büro und stärkt den LabCampus als lebendigen Innovations-Standort.“

Kulinarisches Konzept – von den Alpen bis ans Mittelmeer

Das kulinarische Herzstück bildet das Bistro forty8 mit seinen knapp 100 Sitzplätzen. Das Konzept vereint „ehrliche alpine Wurzeln mit der lässigen Eleganz des Mittelmeers“. Im Fokus stehen frische, ausgewogene Gerichte in kreativer Kombination, von vegan über vegetarisch bis hin zu Gerichten mit Fleisch und Fisch. Das Bistro forty8 bietet montags bis freitags zwischen 11 und 14 Uhr einen wöchentlich wechselnden Speiseplan mit Tagesgerichten ab 6,50 Euro.



Bildunterschrift 1: New-Work-Gastronomie als entscheidender Faktor für die Rückkehr ins Büro: Im Bistro forty8 treffen Genuss, Design, Gesundheit und Begegnung aufeinander.

Und man muss nicht bis mittags warten: Ab 7 Uhr morgens ist die Cafébar nosh montags bis freitags durchgehend bis 15:30 Uhr geöffnet und ergänzt das Angebot des forty8 als flexibler Treffpunkt und Lieblingssort für Menschen, die sich zwischendurch gerne mit süßen und herzhaften Snacks und gutem Kaffee verwöhnen. Alle Varianten gibt es auch zum Mitnehmen.



Bildunterschrift 1: Schon ab 7 Uhr geöffnet: Die Cafébar nosh als flexibler Treffpunkt mit süßen und salzigen Snacks und Kaffee bis 15:30 Uhr – für Mitarbeitende und externe Gäste am Innovations-Hub LabCampus.

Strategisches Element: Bewusst Zufälligkeit – Serendipität – fördern

Die Eröffnung ist für die Arbeitswelt am LabCampus ein wichtiger Baustein. Mit den neuen Einheiten reagiert man auf veränderte Ernährungs- und Nutzungsgewohnheiten sowie Anforderungen an den Arbeitsplatz: Beschäftigte erwarten heute noch mehr ausgewogene, leichte und kreativ interpretierte Speisen statt nur der klassischen Kantinenangebote. Mit seiner heterogenen Mieterstruktur – von Scale-ups über Technologieunternehmen bis zu Forschenden und Studierenden der Technischen Universität München [TUM] – bietet der LabCampus ein vielseitiges Testfeld, in dem unterschiedliche Erwartungen zusammenkommen. Da forty8 und nosh auch für externe Gäste zugänglich sind, richten sich die Angebote zudem an ein breiteres Publikum und unterstützen ein Umfeld, das spontane Begegnungen und Austausch fördert.



Bildunterschrift 2: forty8 und nosh als strategische Bausteine für den LabCampus – mit ausgewogenen, kreativen Speisen und für spontane Begegnungen.

René Droese unterstrich die strategische Bedeutung der kulinarischen Neuzugänge für den gesamten Standort: „Die Gastronomie ist ein wesentlicher Baustein, um das Campus-Erlebnis lebendig zu gestalten. forty8 und nosh spiegeln in ihrem Konzept die DNA des LabCampus wider: Innovation, Kreativität und Umsetzungsstärke.“ Die Gestaltung der Innenräume beider Lokale fördere die sogenannte Serendipität, das zufällige Zusammentreffen und die Vernetzung der Campus-Community.

Testlabor für den Flughafen München

Dr. Jan-Henrik Andersson, Geschäftsführer Commercial und Security der Flughafen München GmbH, bettete die gastronomische Umsetzung in einen größeren Kontext ein: „LabCampus steht für Innovationen und Vernetzung. Das zeigt sich nun auch im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Konzepte, die hier gut funktionieren, können wir punktuell auch auf andere Gastronomiebereiche des Flughafens übertragen. Davon profitieren die Beschäftigten, und wir entwickeln uns als Ganzes kontinuierlich weiter. Wir bleiben am Puls der Zeit und setzen auf eine Kultur der stetigen Verbesserung.“

Nur ein halbes Jahr für die Umsetzung

Die Realisierung der kulinarischen Konzepte erfolgte im Branchenvergleich in Rekordzeit. Nach der Genehmigung der Gastronomie-Einheiten im Mai 2025 wurde der Ausbau zügig gestartet, sodass die Eröffnung der neuen Restaurants noch im selben Jahr erfolgen konnte.

Die strategische und operative Steuerung des Gesamtprojekts liegt bei der LabCampus GmbH. Für die gastronomische Vielfalt und Qualität am Standort sorgt die Allresto, die so gut wie das gesamte kulinarische Portfolio des Flughafens – von gehobener Küche bis zum Airbräu – verantwortet. Am LabCampus setzt die Allresto auf die bewährte Expertise der Compass Group. Als einer der führenden Dienstleister im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie betreibt die Compass Group alle Mitarbeiterrestaurants am

Flughafenstandort. Mit dem Betrieb der neuen Gastronomieeinheiten forty8 und nosh ist das renommierte Tochterunternehmen Eurest betraut. Eurest blickt auf eine beeindruckende Erfolgsbilanz: Beim Kantinentest 2023 schaffte es das Unternehmen mit sieben Standorten unter die Top 50 in Deutschland.

Save-the-Date: Presse-Lunch im Januar

Der LabCampus lädt Journalisten ein, die Konzepte und die strategische Bedeutung der New-Work-Gastronomie im Rahmen eines Presse-Lunchs genauer kennenzulernen, zu diskutieren und natürlich genussvoll zu testen.

SAVE-THE-DATE: Presse-Lunch am 28. Januar 2026, 12 Uhr, LabCampus.

Bildunterschriften

1. Bildunterschrift1: New-Work-Gastronomie als entscheidender Faktor für die Rückkehr ins Büro: Im Bistro forty8 treffen Genuss, Design, Gesundheit und Begegnung aufeinander.
2. Bildunterschrift2: Schon ab 7 Uhr geöffnet: Die Cafébar nosh als flexibler Treffpunkt mit süßen und salzigen Snacks und Kaffee bis 15:30 Uhr – für Mitarbeitende und externe Gäste am Innovations-Hub LabCampus.
3. Bildunterschrift3: forty8 und nosh als strategische Bausteine für den LabCampus – mit ausgewogenen, kreativen Speisen und für spontane Begegnungen.

Pressefotos finden Sie unter folgendem Link:

[Flughafen München - ContentHub](#)

Weitere Presseinformationen zu LabCampus:

[PRESSE \[labcampus.de\]](#)

ÜBER LABCAMPUS

Die LabCampus GmbH wurde im März 2018 als hundertprozentige Tochtergesellschaft der Flughafen München GmbH gegründet. Das Unternehmen plant und entwickelt einen Innovations-Campus im Nordwesten des Flughafengeländes, der auf einer Fläche von 26 Hektar ein einzigartiges Umfeld für branchen- und unternehmensübergreifende Zusammenarbeit schafft. Im Februar 2020 erfolgte der erste Spatenstich für das 1. Quartier. Im Jahr 2022 wurde das erste Gebäude LAB 48 mit einer Bruttogeschossfläche von rund 29.400 m² fertiggestellt. 2023 folgte das LAB 52 AirportAcademy mit einer Bruttogeschossfläche von rund 14.400 m². Die sukzessive Entwicklung von insgesamt vier Quartieren mit Platz für bis zu 29 Gebäude erfolgt bedarfsgerecht und bietet Potenzial für insgesamt rund 500.000 m² Bruttogeschossfläche. LabCampus liegt nur 30 Minuten vom Zentrum der Landeshauptstadt München entfernt und ist integraler Bestandteil des Innovations-Ökosystems im Großraum München. Darüber hinaus bietet der Flughafen München als internationales Verkehrsdrehkreuz mit Verbindungen zu über 250 Destinationen weltweit eine hervorragende Anbindung. LabCampus übernimmt eine aktive Rolle als Impulsgeber für Zusammenarbeit sowohl auf dem Campus selbst als auch in der lokalen und internationalen Innovations-Community

ÜBER DIE FLUGHAFEN MÜNCHEN GMBH (FMG)

Der Flughafen München zählt zu den bedeutenden Luftverkehrsdrehscheiben Europas und bietet attraktive Flugverbindungen zu Zielen in aller Welt. Vom renommierten Londoner Skytrax-Institut wird der Münchner Flughafen regelmäßig als einer der besten Airports Europas ausgezeichnet und erhielt zudem als erster europäischer Flughafen das Qualitätssiegel »5-Star-Airport«. Die 1949 gegründete Flughafen München GmbH [FMG] betreibt den Münchner Flughafen seit 1992 an seinem heutigen Standort. Gesellschafter der FMG sind der Freistaat Bayern mit 51 Prozent, die Bundesrepublik Deutschland mit 26 Prozent und die Landeshauptstadt München mit 23 Prozent. Am Flughafen-Campus arbeiten mehr als 33.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in über 450 Unternehmen.

IHRE LABCAMPUS PRESSEKONTAKTE:

LabCampus GmbH

Postfach 23 17 55 | 85326 München-Flughafen
Telefon +49 89 975 411 80
Telefax +49 89 975 410 06

presse@munich-airport.de

www.labcampus.de

MUNICH INNOVATION Crew

Marco Eisenack
Kellerstraße 8a | 81667 München
Telefon +49 (0)89 21 66 50 55
Mobil +49 (0)170 1836506

presse@textbau.media

Datenschutz:

Damit wir Sie immer aktuell mit Nachrichten über den Flughafen München informieren können, haben wir Ihre Kontaktdaten in unserer Mediendatenbank gespeichert. Sie werden ausschließlich für die Pressearbeit verwendet und nicht weitergegeben. Weitere Details entnehmen Sie bitte der [Datenschutzerklärung](#).



<https://www.linkedin.com/company/labcampus/>