

25.02.2026

Am Münchner Flughafen zeigt ein Innovations-Hub, wie soziale Erlebnisse das Büro in Zeiten von Homeoffice wieder attraktiver machen

## Gastro als Erfolgsrezept: Am LabCampus fördern das Bistro forty8 und die Cafébar nosh Innovation und Community

München-Flughafen, 25. Februar 2026 – Innovationskraft zählt heute zu den wichtigsten Erfolgsfaktoren für Unternehmen. Warum Räume einen echten Wettbewerbsvorteil schaffen können, haben Expertinnen und Experten Ende Februar bei einem Talk erläutert. Eingeladen hatte der Innovations-Hub [LabCampus](#) am Münchner Flughafen anlässlich der Neueröffnungen des [Bistro forty8](#) und der [Cafébar nosh](#). Neben André Schellenberg, Culinary Commercial Director bei der Compass Group, und Marina Kellerbauer, Senior Manager Operation & Design der LabCampus GmbH, gaben New-Work-Experte Prof. Dr. Klaus Bengler vom Lehrstuhl für Ergonomie der Technischen Universität München [TUM] und Hospitality-Pionier Philipp Kirnbauer, Director Project & Design für die Compass Group, Einblicke in die Trends moderner Arbeitswelten.

Unter dem Leitsatz „Serendipity is Strategic“ betonte Kirnbauer die strategische Bedeutung der sogenannten Serendipität – einer zufälligen Entdeckung von etwas Wertvollem. In der Geschäftswelt wird der Begriff oft mit dem glücklichen Moment veranschaulicht, in dem eine ungeahnte Begegnung an der Kaffeebar durch neue Impulse ein Projekt maßgeblich voranbringt. Oft entstehe durch diesen Moment echte Innovation. Für den Designer Kirnbauer steht fest: Zukunftsfähige Unternehmen sollten die Häufigkeit solcher Augenblicke erhöhen, indem sie attraktive Community-Flächen anbieten. Der Österreicher besichtigt weltweit innovative

Firmenstandorte und entwickelt Konzepte für die Compass Group, den weltweit größten Anbieter von Gemeinschaftsgastronomie.



Bildunterschrift 1: Das forty8 befindet sich im LAB 48 im Erdgeschoss und bietet montags bis freitags von 11 bis 14 Uhr einen ausgewogenen Business-Lunch für ansässige Mieter sowie Besucherinnen und Besucher.

Die Experten waren sich einig, dass der LabCampus mit gastronomischen Angeboten wie dem Bistro forty8 und der Cafébar nosh die Innovationskraft der Unternehmen am Standort durch Gemeinschaft spürbar unterstützen kann. Bereits seit der Eröffnung der ersten beiden Gebäude LAB 48 und LAB 52 im Jahr 2023 hat sich der LabCampus einen Namen als Community-Quartier gemacht. Mit Einzug der TUM im Jahr 2026 werden Vielfalt und Austausch weiter gestärkt. Neben den Vernetzungsangeboten für die Studierenden und Unternehmen liegt die Besonderheit des Konzepts darin, dass auch Nachbarn aus der Region und Besucherinnen und Besucher des Flughafens Gelegenheit bekommen, Showrooms, Events und die Gastronomie zu besuchen. „Alle sind eingeladen, hier Innovationsluft zu schnuppern – und jetzt gleichzeitig auch köstlich und gesund zu essen“, sagte Sarah Wittlieb, Vice President Sales & Innovation LabCampus GmbH, und erklärte, warum das Angebot für seine Mieter so relevant ist: „Aus der

Forschung wissen wir, dass Innovation dann entsteht, wenn Menschen zusammenkommen. Gastronomie ist ein wichtiger Hebel für Unternehmen, um im Wettbewerb mit dem Homeoffice zu punkten.“

## Soziale Nähe als Schlüssel

Gastronomie fördert soziale Nähe – in der Innovationsforschung „Social Proximity“ genannt. Diese Zwischenmenschlichkeit gilt als Motor für neue Ideen. Innenarchitektin Marina Kellerbauer begleitet den LabCampus schon seit dem ersten Mieterausbau und schafft gestalterisch die Voraussetzungen für das kreative Miteinander am LabCampus: „Es war mir eine große Freude, mit der Planung des forty8 und des nosh ein verbindendes Element für alle zu schaffen. Durch die vielseitige und spannende Zusammensetzung der Mieter in unseren Gebäuden entstehen so, gerade in der Mittagspause, immer wieder bereichernde Begegnungen, die den Kollaborationsgedanken des LabCampus widerspiegeln“, so Kellerbauer.



Bildunterschrift 2: Zufällige Begegnungen zu ermöglichen, ist ein wichtiger Hebel für erfolgreiches Zusammenarbeiten und damit für das Entstehen von Innovation.

## Die Entdeckung der Gastfreundschaft

In seiner Keynote wies Kirnbauer darauf hin, dass im Wettbewerb um die größten Talente bei vielen Unternehmen eine spannende Veränderung stattfindet. Als Initiator eines internationalen Research Dialogue mit UCL London, HSLU Lucerne sowie Partnern wie Google und Zaha Hadid Architects arbeitet Kirnbauer seit Jahren an der Schnittstelle von Hospitality, Design und Real Estate. „Arbeitgeber entdecken die Bedeutung der Gastfreundschaft“, erklärte Kirnbauer. Dies sei ein richtiger und wichtiger Weg. Hospitality entfalte im Zusammenspiel mit guten Räumen „einen messbaren sozialen Wirkungsgrad“. An diesem Wirkungsgrad würde Kirnbauer künftig den Wert einer Immobilie messen, „nicht mehr am Quadratmeterpreis“.



Bildunterschrift 3: New-Work-Gastronomie als entscheidender Faktor für die Attraktivität des Büros. Im Bistro forty8 treffen Genuss, Design und Begegnung aufeinander.

LabCampus festigt seinen Ruf als Standort, der als Innovations-Hub die Zukunft aktiv mitgestaltet. Auch die richtige Ausstattung spielt dabei eine wichtige Rolle. Prof. Dr. Klaus Bengler, der Inhaber des Lehrstuhls für

Ergonomie der TUM School of Engineering and Design, richtet im LabCampus ein Living-Lab für Future Work ein. Unter echten Bedingungen untersucht Bengler, wie Räume mit Blick auf das Jahr 2040 gestaltet sein müssen. So treffen theoretische Erkenntnisse über die Ergonomie – also die Lehre von der optimalen Anpassung der Arbeitsbedingungen an den Menschen – auf den realen Arbeitsalltag.

### Ein Lagerfeuer für urbane Quartiere

Mit dem gastronomischen Angebot reagieren forty8 und nosh auch auf veränderte Ernährungsgewohnheiten: Beschäftigte erwarten heute mehr ausgewogene, leichte und kreativ interpretierte Speisen statt nur der klassischen Angebote, weiß André Schellenberg vom Marktführer Compass Group. Mit seiner heterogenen Mieterstruktur – von Scale-ups über Technologieunternehmen bis zu Studierenden der Technischen Universität München (TUM) – bietet der LabCampus ein vielseitiges Testfeld, in dem unterschiedliche Erwartungen zusammenkommen. „Mediterran-alpine Kulinarik, zeitgemäße Tellersprache, individuell zusammenstellbare Komponenten sind der Inhalt unseres Gastronomiekonzeptes für das forty8“, erklärte Schellenberg. „Eine Ausrichtung, bei der sich LabCampus-Besucher wohlfühlen, unkompliziert miteinander in Kontakt und in den Austausch kommen sollen.“



Bildunterschrift 4: 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.

Mit der benachbarten Cafébar im modernen Design reagiert man auf veränderte Interessen: „Snacking, mehrere kleinere tägliche Mahlzeiten und hochwertige Barista-Kultur haben sich bereits seit einigen Jahren als weiterer Trend in der Gemeinschaftsgastronomie manifestiert. Genau hierauf wollen wir mit dem etablierten Produkt im nosh einzahlen“, betonte Schellenberg.

Für Innovations-Experte Kirnbauer ist es keine Überraschung, dass die Cafébar nosh so beliebt ist: Cafés bezeichnet er als „Lagerfeuer urbaner Quartiere“ – dort halte man sich gerne auf und genieße soziale Wärme.



Bildunterschrift 5: forty8 und nosh als strategische Bausteine für den LabCampus – mit ausgewogenen, kreativen Speisen und für spontane Begegnungen.

## Fakten und Hintergrund

### Bistro forty8

Das forty8 bietet im LAB 48 mit rund 100 Sitzplätzen von Montag bis Freitag täglich einen Business-Lunch an, der ehrliche alpine Wurzeln mit der lässigen Eleganz des Mittelmeers verbindet. Hier kommen täglich von 11 bis 14 Uhr frische, gesunde Gerichte auf den Tisch – von veganen Variationen bis hin zu Fisch und Fleisch – mit Tagesgerichten ab 6,50 Euro.

### Cafébar nosh

Ergänzt wird das gastronomische Angebot durch die ebenfalls im Erdgeschoss des LAB 48 von Montag bis Freitag geöffnete Cafébar nosh, die bereits ab 7 Uhr morgens als urbaner Treffpunkt für den schnellen Kaffee bereitsteht und durchgehend bis 15:30 Uhr geöffnet hat.

Die strategische und operative Steuerung des Gesamtprojekts liegt bei der LabCampus GmbH. Mit dem Betrieb der Gastronomieeinheiten ist die Eurest, ein Tochterunternehmen der Compass Group, betraut. Als weltweit führender Dienstleister im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie betreibt die Compass Group auch alle Mitarbeiterrestaurants am Flughafenstandort. Für die gastronomische Vielfalt und Qualität sorgt die Flughafen-Tochter Allresto, die so gut wie das gesamte kulinarische Portfolio des Flughafens – von gehobener Küche bis zum Airbräu – verantwortet.

### **Prof. Dr. Klaus Bengler**

#### **TUM School of Engineering and Design, Technische Universität München**

Seit 2009 leitet er den Lehrstuhl für Ergonomie der TUM. Seine Forschung ist auf den Bereich der sogenannten „micro ergonomics“ zu Fragen der Mensch-Maschine-Interaktion fokussiert, insbesondere den Bereich der Fahrerassistenz, der Softwareergonomie und der Kooperation zwischen Mensch und Roboter. Seine Forschung schließt dabei sowohl anthropometrische als auch kognitive Fragestellungen ein.

### **André Schellenberg**

#### **Culinary Commercial Director, Compass Group Deutschland GmbH**

Seit 2014 ist er als Head of Culinary bei der Compass Group Deutschland tätig. Seine Karriere begann vor rund 30 Jahren und umfasst verschiedene internationale Stationen, darunter Kreuzfahrtschiffe, 5-Sterne-Hotels in London und das Erkothen eines Michelin-Sterns. Für die Compass Group entwickelt er innovative kulinarische Konzepte, um allen diätetischen und kulturellen Kundenbedürfnissen unter Berücksichtigung der betrieblichen Effizienz gerecht zu werden.

### **Philipp Kirnbauer**

#### **Director Project & Design bei der Compass Group**

Renommierter Experte für die soziale Wirkung von Räumen im Arbeitsumfeld. Als Initiator eines internationalen Research Dialogue mit UCL London, HSLU Lucerne sowie Partnern wie Google und Zaha Hadid Architects arbeitet Kirnbauer an der Schnittstelle von Hospitality, Design und Real Estate. Seine

Forschung zeigt, warum Innovation und Serendipität kein Zufall sind, sondern das Ergebnis bewusster räumlicher und atmosphärischer Entscheidungen.

## Marina Kellerbauer

### Senior Manager Operation & Design der LabCampus GmbH

Marina Kellerbauer ist Expertin für moderne Arbeitswelten. Nach ihrem Studium der Innenarchitektur an der Akademie der Bildenden Künste in München war sie bei Drees & Sommer unter anderem für Ausbauprojekte in den Bereichen Office und Hospitality verantwortlich. Der Fokus ihrer Arbeit liegt darauf, Orte der Kollaboration und Kommunikation zu schaffen, die den Nutzer in den Mittelpunkt stellen und durch die Gestaltung für langfristige Aufenthaltsqualität sorgen.

#### Bildunterschriften

Bildunterschrift 1: Das forty8 befindet sich im LAB 48 im Erdgeschoss und bietet montags bis freitags von 11 bis 14 Uhr einen ausgewogenen Business-Lunch für ansässige Mieter sowie Besucherinnen und Besucher.

Bildunterschrift 2: Zufällige Begegnungen zu ermöglichen, ist ein wichtiger Hebel für erfolgreiches Zusammenarbeiten und damit für das Entstehen von Innovation.

Bildunterschrift 3: New-Work-Gastronomie als entscheidender Faktor für die Attraktivität des Büros. Im Bistro forty8 treffen Genuss, Design und Begegnung aufeinander.

Bildunterschrift 4: 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.

Bildunterschrift 5: 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 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](mailto:presse@munich-airport.de)

[www.labcampus.de](http://www.labcampus.de)

#### MUNICH INNOVATION Crew

Marco Eisenack

Hohenlindener Streaße 1 | 80687 München

Telefon +49 (0)89 21 66 50 55

Mobil +49 (0)170 1836506

[presse@textbau.media](mailto: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/>