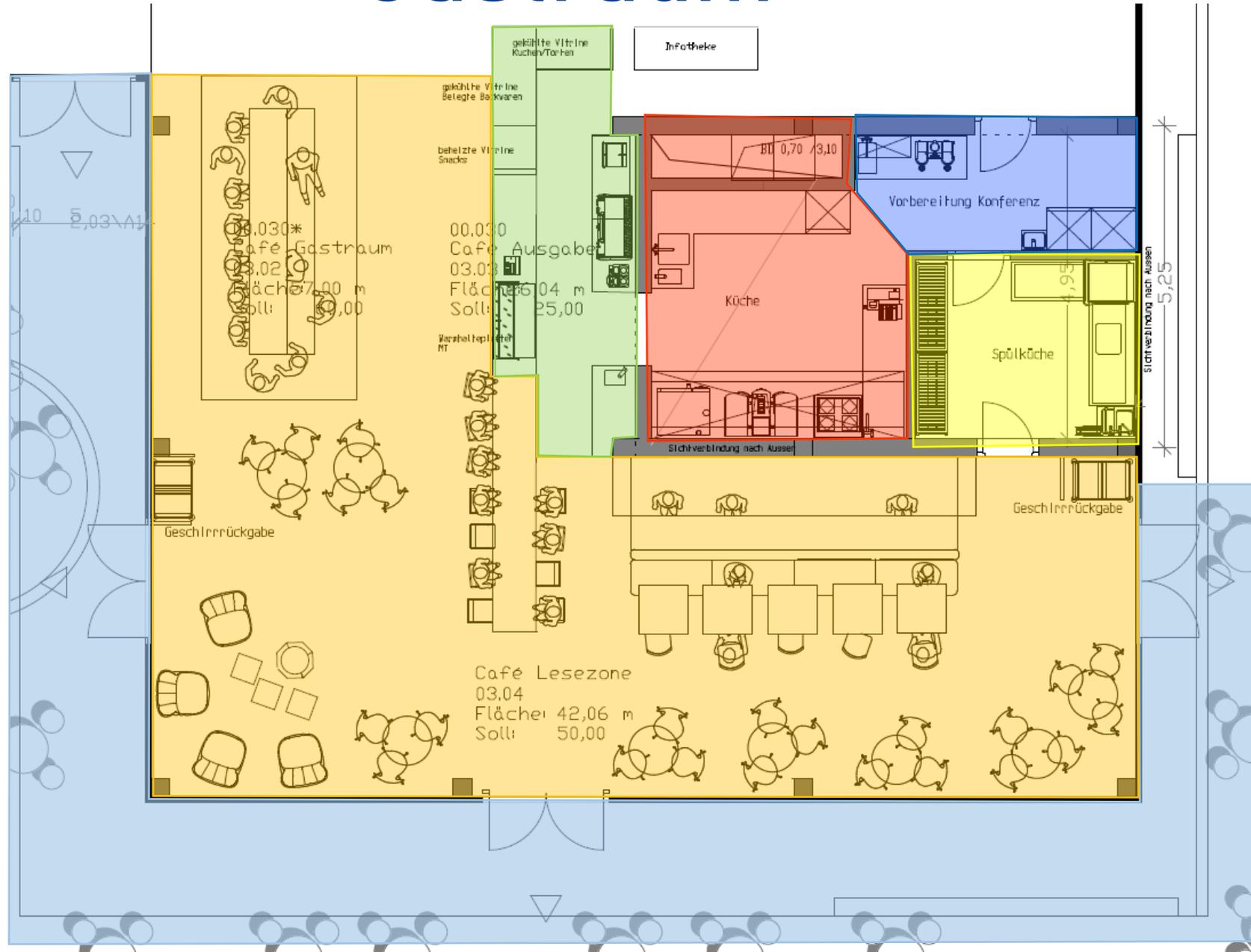


Gastronomie-Konzept Bildungshaus Norderstedt

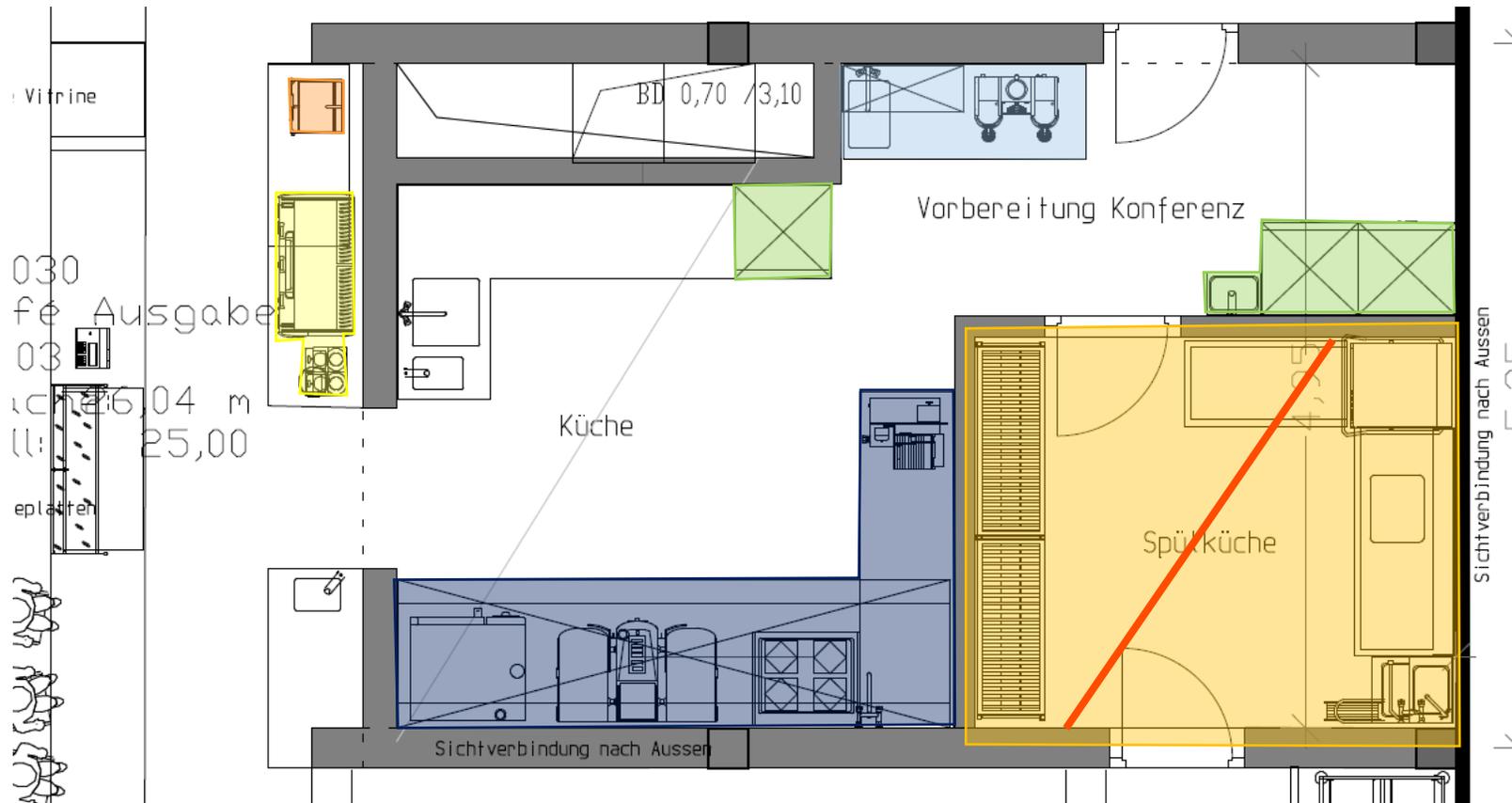


Gastraum

- Ausgabe / Theke
- Gästebereich
- Außenbereich
- Produktion / Küche
- Tageskühlhaus / Konferenzvorb.
- Spülküche



Paninigrill



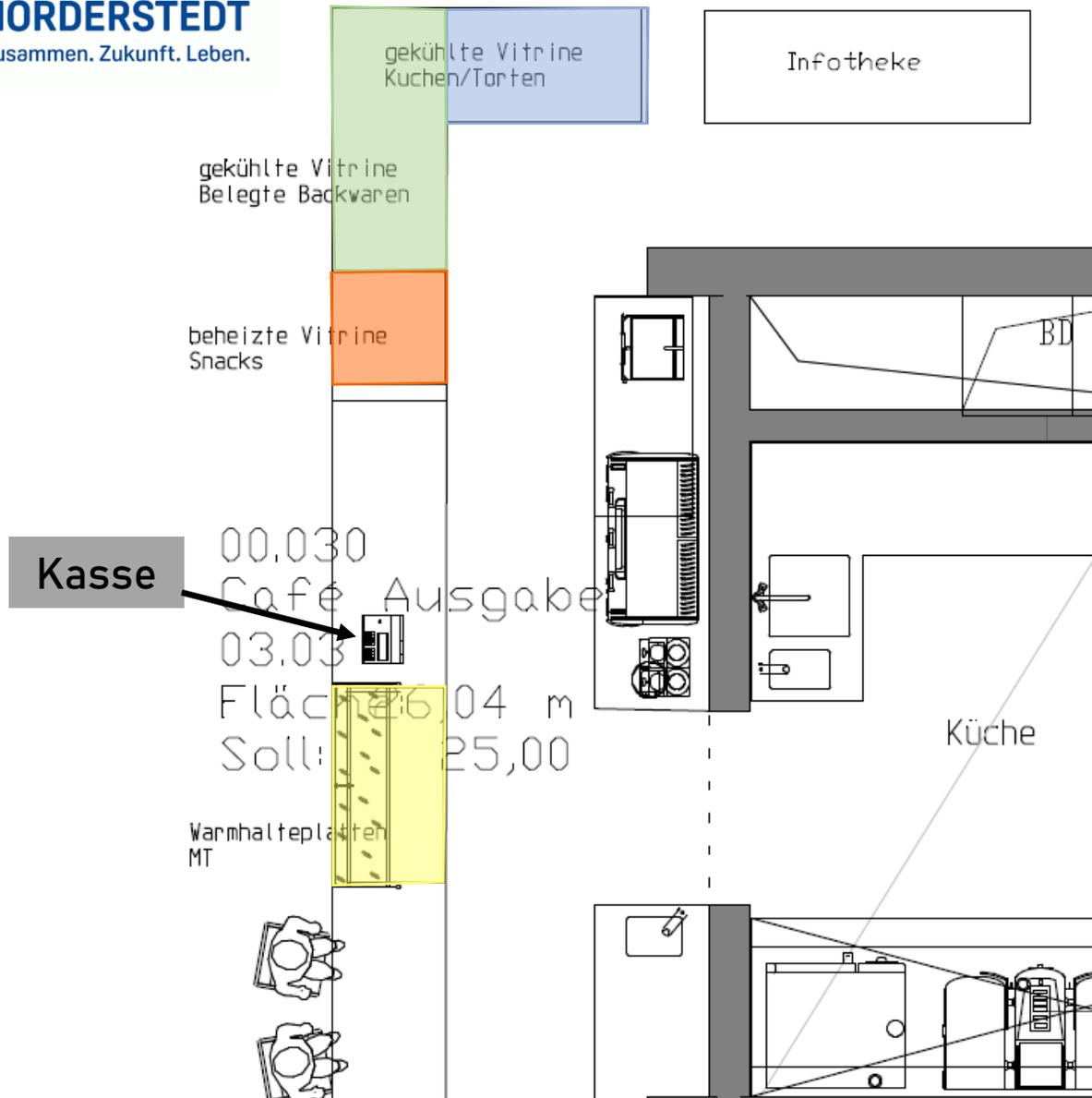
Siebträgerkaffeemaschine mit Kaffeemøhlen und Wasserenthärter

Vorbereitung Konferenzservice mit einem Mengenbrøher, Hångeschrãnk, Waschbecken und Arbeitsflãche

Tageskøhlager fòr das Deli und Handwaschbecken fòr die Mitarbeiter

Der Køchenbereich ist mit einer Arbeitsflãche, Waschbecken, Handwaschbecken, Herd und Variocooking Center ausgestattet.

Die Spølkøche ist durch die unterschiedlichen Zugãnge in rein und unrein getrennt (rote Linie). Integriert sind eine Haubenspølmaschine, Geschirrlagerflãche und Waschbecken.



Vitrinen

In der Frontvitrinen laden süße Teilchen, Kuchen, Torten und Süßgebäck die Gäste ins Deli ein.

Anschließend kommt eine größere gekühlte Vitrine mit viel Einsicht für belegte Backwaren, Stullen und Snacks wie Obstsalat, Bowls oder Salate.

Die beheizte Vitrine präsentiert warme Snacks. Unter anderem gibt es frische Paninis, Brötchen mit Frikadelle oder Hotdogs.

Hier wird die warme Ausgabe für die Tagesgerichte umgesetzt. Wärmepplatten und die Möglichkeit GN-Behälter zu platzieren ermöglichen einen einfachen Ablauf und Service.

Untergeschoss

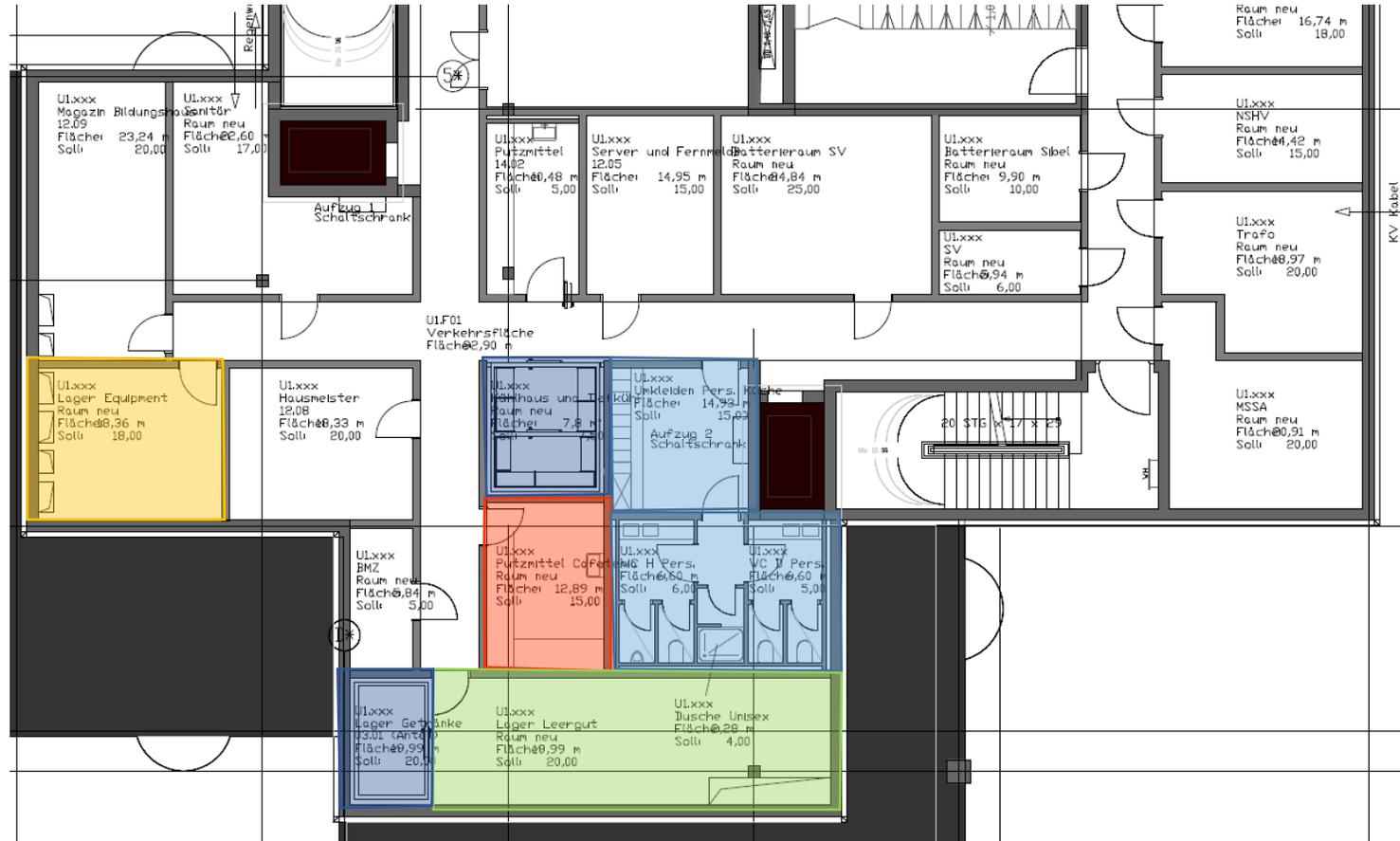
Getränkelager

Equipmentlager

Sozialräume

Putzmittelraum

Kühlzellen



Das Küchenchefbüro ist im EG zusammen mit dem Hausmeister angedacht.

Gastronomie

Der Gastraum wird offen gestaltet und fungiert als Begegnungsfläche. Ein Ort zum Verweilen, Lesen und Genießen. Es werden Snacks, wechselnde Tagesgerichte und süße Leckereien angeboten, dessen Verzehr sowohl vor Ort als auch to go bzw. auf die Hand möglich ist. Neben den Speisen gibt es ein umfangreiches Getränkesortiment. Der Fokus insgesamt liegt auf Frische und gesunder vollwertiger Ernährung, wobei vor allem die Qualität der Produkte die Kernaussage bilden. Mit verschiedenen Sitzgelegenheiten und unterschiedlichen Anordnungen des Mobiliars wird die offene Raumkultur unterstrichen. Die Innenarchitektur und -Gestaltung übernimmt das Büro aatvos.



Konzeptbasis

Die Inspiration der Grundkonzeption sind klassische französische Bistros und moderne englische Deli's. Der Gast soll den ganzen Tag die Möglichkeit haben, je nach Tageszeit etwas passendes und auch sättigendes zu finden. Frische soll immer im Vordergrund der Gesamtkonzeption stehen. Von einem Vitaminboost in Form eines frischen Obstsalats oder hausgemachten Smoothies, über frische Bowls und Salate, bis hin zu wechselnden Tagesgerichten und süßem Gebäck. Das Angebot richtet sich nach der Tageszeit und ist im stetigen Wechsel und Austausch. Die Handwerklichkeit und Authentizität sind die Basis für ein umfangreiches Angebot. Dies wird beispielweise mit dem Duft von frischgebackenem Kuchen oder Waffeln noch unterstützt und hervorgehoben. Das Ziel soll sein, mit wenigen Handgriffen ein gutes Produkt anbieten zu können, ohne auf die Ausstattung einer Vollküche angewiesen zu sein.



Erlebnisse schaffen

Zum Verweilen einladen

Ganztagesangebot

To go / auf die Hand

Gemütliche Atmosphäre

Treffpunkt für Jedermann



Vielfalt

Das Angebot und die Auswahl wird umfangreich und abwechslungsreich gestaltet. Im Laufe des Tages wechselt das Angebot und geht auf die jeweiligen und unterschiedlichen Bedürfnisse und Tageszeiten ein. Gesunde und vollwertige Lebensmittel und Produkte zu jeder Uhrzeit ist der Kern des Angebots. Die Speisen werden überwiegend so bereitgestellt, dass der Gast die Möglichkeit hat, auch unterwegs oder im Außenbereich zu essen. Der Tresen ist offen gestaltet und hat viele gläserne, beheizte oder gekühlte Auslageflächen. So kann eine optimale Präsentation gewährleistet werden und die Gäste werden zum Verzehr animiert.





Frühstück

Zum Frühstück wird eine Vielfalt an Möglichkeiten geboten. Man kann sich das Frühstück mit einzelnen Komponenten zusammenstellen oder eins der vielseitigen Angebote auf die Hand wählen. Vom klassischen Tellerbuffet, über angemachte Oatsvariationen, Obstsalate, Bowls, bis hin zu Eierspeisen oder belegten Stullen und Brötchen. Die Lieblinge und altbewährten Frühstücksklassiker werden modern und gesund interpretiert. So bekommt z.B. das belegte Brot einen besonderen Pfiff und eine ansprechende Optik. Die Handwerklichkeit, frische Produkte und Liebe zum Detail machen das Angebot rund und glaubwürdig.



Kaffee & Co.



Das Frühstücksangebot wird mit Kaffeespezialitäten in Baristaqualität abgerundet.

- Café Crème
- Cappuccino
- Espresso
- Latte Macchiato
- Café Latte
- Frappés

Ergänzt mit einer ebenso hochwertigen Teeauswahl im nachhaltigen und genussoptimierten Teadiamont.

z.B. Tees:

- Kamille
- Sommerbeere
- Assam
- Grüntee

und auch

- Frischer Minztee mit Zitrone mit frischem Ingwer



Obst, Joghurt und Cerealien

Der Trend zeigt eine hohe Nachfrage an Frühstücksbowls und Müslivariationen.

- Beerenmüslibowl mit Kokosflocken
- Bircher Müsli mit Rosinen und geröstetem Sesam
- Obstsalat mit Quark oder Joghurt
- Quark mit frischen Früchten karamellisierten Haferflocken
- Chiapudding mit Beerenkompott und Pfirsichsauce

Das Angebot wechselt über den Tag und ist an die Saison angepasst. Die Speisen werden in praktischen Gläschen mit Pfandsystem angeboten, um auch die Möglichkeit für den Verzehr unterwegs zu bieten.





Eierspeisen

- Das klassisch gekochte Ei zum Frühstück
- Rührei mit unterschiedlichen Toppings
Schinken,
Bacon,
Champignons oder
Schnittlauch
- Spiegelei auf Schwarzbrot mit Butter
- Omelette in wechselnden Variationen
(Tagesangebot z.B. mit Tomatenwürfeln und Feta)

Oder:

- Bagel gefüllt mit Rührei und Schinken
- Pochierte Eier mit gedünstetem Baby-Blattspinat auf Brot



Belegtes

Die Auswahl variiert über den Tag und wechselt je nach Saison und Angebot. Der Belag der Backwaren ist individuell und hochwertig, mit frischem Gemüse, wie Gurken, Paprika, Avocado und Wildkräutersalat aufgewertet und statt nur mit Butter auch mit selbstgemachten Aufstrichen oder Cremes verfeinert. Das Angebot wird stetig nachproduziert und frisch zubereitet.

- Vollkornbrot mit Avocadocreme, frischen Tomatenscheiben und Sprossen
- Baguettebrötchen mit knackigem Blattsalat, frischen Paprikastreifen, Gurkenscheiben und Emmentaler
- Sesambagel mit Honigfrischkäse, Putenbrustscheiben, Gurke und Salat





Süßes

Die Auswahl variiert über den Tag und wechselt je nach Saison und Angebot. Vom klassischen Teilchen, über Franzbrötchen bis hin zur Trendtorte gibt es eine bunte Vielfalt an süßen Gebäckwaren.

- Franzbrötchen
- Hamburger Brauner Kuchen mit Butter und Brötchen oder Schwarzbrot
- Frischer Pflaumenkuchen mit Streuseln vom Blech
- Plunderteilchen mit Puddingfüllung und Erdbeeren
- Donut mit Schokoladenglasur und Keksbrösel
- Cupcakes/Muffins mit Buttercreme und Dekor
- Tortenschnitte mit gelben Früchten
- Pfannkuchen mit Beerenkompott und Vanillesauce
- Strudelgebäck mit verschiedenen Füllungen (Apfel, Birne, Pflaume, etc.)





Snacks / Fofftein

Für die Zwischenzeiten wird das Angebot vor allem um herzhafte Speisen ergänzt. In der gekühlten Vitrine finden sich dann zusätzlich Salat im Glas, Bowls, herzhaft belegte Stullen und frische Paninis vom Grill.



- belegte Brötchen
- Panini mit Basilikumpesto, Tomatenscheiben, frischem Parmesan und Rucola
- Schwarzbrot mit Butter bestrichen, hauchdünne spanische Salami und Wildkräutersalat
- Sandwiches mit Tomatensugo, Fetakäse und geräuchertem Schinken
- Salate im Glas
- Rundstück - zwei Weizenbrötchenhälften mit einer Scheibe Schweinebraten und Senf



Tagesgerichte

Die Küche und der Vorbereitungsbereich sind relativ klein und können nicht als Vollküche für große Produktionen beansprucht werden. Daher sind im Angebot 2-3 warme wechselnde Gerichte angedacht. So kann eine Vielfalt und trotzdem ein guter Qualitätsanspruch umgesetzt werden. Es gibt einfache Schöpfgerichte wie Gulasch oder Pasta in Variationen, „Kumpir“ – die moderne gefüllte Ofenkartoffel und auch mal eine Pizza oder Flammkuchen. Die Tagesgerichte und einige warme Snacks werden bis in den Abend angeboten – solange der Vorrat reicht, ansonsten wird nachproduziert.



Tagesgerichte

- Ofenkartoffel mit Chili con Carne gefüllt und Käse überbacken
- Salatbowl mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Hirtenkäse und Orangenfilets
- Samtige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und gerösteter Karotte
- Gnocchipfanne mit Paprika, Zucchini, Champignons und Salbeibutter
- Herzhaftes Gulasch mit Rinderschulter, Paprika und Salzkartoffeln
- Flammkuchen mit saurer Sahne, Frühlingsschlauch und krossen Speckstreifen
- Vollkornpizza mit Tomatensauce und Antipastigemüse
- Salat im Glas, geschichtet von nassen zu trockenen Zutaten – perfekt für to go
- Panini mit Tomatenpesto, gegrilltem Antipastigemüse und Rucola



NORDERSTEDT

Zusammen. Zukunft. Leben.



Süßes

Für die Zwischenzeiten und am Nachmittag werden auch süße Snacks, wie Plunderteilchen, hausgemachte Kuchen und Waffeln oder Muffins bereitgehalten. Obstsalate und Früchtebowls komplementieren das Angebot.

- Plunderteilchen
- Waagenrad-Blechkuchen
- Fruchtkompott mit Milchreis oder Quarkcreme
- Cupcakes / Muffins
- Tortenschnitte mit Obst
- Eis
- Waffeln mit Toppings wie Früchten und Schokoladensauce





Getränke

Im Getränkesortiment finden sich viele verschiedene hausgemachte Smoothies und Limonaden oder Eistees. Diese werden vor Ort hergestellt und abgestimmt. Je nach Saison variieren die Angebote und bieten so immer eine Vielfalt und Abwechslung.

- Hausgemachter Schwarztee mit frischer Zitrone und Minze
- Smoothie aus gelben Früchten
- Mineralwasser aromatisiert mit frischem Zitronengras und Limetten
- Smoothie aus Spinat, Banane, Kiwi und Apfel
- Stilles Mineralwasser aromatisiert mit Gurke und Zitrone

Neben den frischen Getränken gibt es natürlich auch klassische Softdrinks, Flaschenbier und eine kleine Weinauswahl.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Profi-tabel Resultants GmbH & Co. KG
Gablenberger Hauptstraße 75
70186 Stuttgart

Büro Nord:
Hopfenstraße 23
20359 Hamburg

Fon: +49 (0)711 410 77 9-10
Fax: +49 (0)711 410 77 9-20
mail@profi-tabel.de