



Gastronomiekonzept

Kurzübersicht

inomed 

ARKANA  FORUM

FOODVISIONS
Foodservice Consulting

Wir bieten Ihnen optimale Bedingungen

inomed 

ARKANA  FORUM

FOODVISIONS
Foodservice Consulting

Sie können Pächter an diesem attraktiven Standort mit besten Bedingungen werden

- ✓ **Voll ausgestattete und frisch renovierte** gastronomische Flächen (Gastraum, Bar und Küche).
- ✓ Alle Flächen zunächst **mietfrei**. Umsatzpacht greift erst ab einem **sicheren Gewinn in Höhe von 50.000 EUR p.a.** und wird nur auf den Umsatz angesetzt, der nach dem Erreichen des Gewinns erzielt wird.
- ✓ **Sicheres Gästepotenzial** durch die MitarbeiterInnen vor Ort in den Unternehmen, die hoch bezuschusst werden.
- ✓ **Zusätzliches Gästepotential** durch mehrere mittelständischen Unternehmen in unmittelbarer Nachbarschaft
- ✓ **Attraktive Flächen** für Veranstaltungen aller Art. Mietfrei!
- ✓ Bereits **bekannte und beliebte Location** für Hochzeiten & Geburtstage sowie für Firmenevents.
- ✓ **Nutzung der Küche für externes Catering** (also externe Veranstaltungen) ist erlaubt.
- ✓ **Exklusives Bewirtschaftungsrecht** für alle Veranstaltungen der ansässigen Firmen.
- ✓ Großes **Potenzial auch am Wochenende** - beliebte Fahrradstrecke entlang des nur wenige Schritte entfernten Bachs.



Wir wissen um die Zeiten, in denen wir uns befinden. Und wir wollen eine partnerschaftliche Geschäftsbeziehung. Nichts ist in Stein gemeißelt. Lassen Sie uns miteinander sprechen und eine Lösung finden, die in diesen Zeiten der Ungewissheit für beide Seiten die Richtige ist.



Wir suchen eine/n Pächter/in für ein...

...dynamisches Gastronomiekonzept: Öffentliches Restaurant und Kantine für ein wachsendes Unternehmen in Emmendingen.

Betriebsverpflegung (konzeptionelle Vorgaben sind einzuhalten)

GANZTÄGIGES „FRÜHSTÜCK“

Zu jeder Tageszeit gibt es an der Bar was Leckeres zum Knabbern. Von der einfachen Butterbrezel bis zur ausgefallenen Granola oder Joghurt Bowl.

Täglich von 7:00 bis 16:00 Uhr

SCHNELLES LUNCH

Hier bekommen die Gäste schnell was Gutes zum Essen. Mal traditionell, mal ausgefallen und immer unkompliziert.

Wöchentlich wechselndes Menü mit saisonalen Gerichten.

Täglich von 11:30 bis 14:00 von Montag bis Freitag geöffnet.

Abendgeschäft und Events (konzeptionell frei)

LÄSSIGES DINNER UND EVENTS

Abends kann der Pächter sein eigenes Konzept verwirklichen und seine Kreativität entfalten.

Der Standort ist heute schon beliebt für Geburtstage und Hochzeiten und kann weiterhin für Events genutzt werden.

Öffnungszeiten werden mit dem Pächter abgestimmt.



Kurzübersicht über das Mengen- und Angebotsgerüst in der Betriebsverpflegung

ANGEBOT

Business Lunch,
ganztägiges Frühstück,
Konferenzen,
Kaffeemaschinen &
Etagenservice
Abendgeschäft

MITARBEITER ARKANA & INOMED

≈ 192
+ weitere Mitarbeiter
von Unternehmen in
der Umgebung

FRISCHKOSTKÜCHE

100%

WERTE

Vielfältig
Freundlich
Leidenschaftlich
Achtsam

SITZPLÄTZE

70 innen
70 außen

QUALITÄT

Regionalität bei Fleisch und
Gemüse, Fisch mit
Qualitätssiegel.
Zusammenarbeit mit
Zulieferern aus der Region
erwünscht

ATMOSPHERE

Bunte, moderne
Innenarchitektur mit
einem Touch von
moderner Kunst

Der Pächter soll im Rahmen der Betriebsverpflegung ein wöchentlich wechselndes Angebot anbieten

7-8 Gerichte pro Woche, darunter frische Salate, Quiche, Pizza und herzhafte Klassiker aus Deutschland und der ganzen Welt

KLASSIKER

Traditionelles
Frühstücksangebot –
täglich frische
Bäckereiartikel
(Butterbrezel,
Croissant mit
Marmelade, Baguette
mit Käse oder Wurst).



LUNCH

Gerichte aus aller
Welt und natürlich
deutsche Klassiker:
z.B. Schnitzel,
Geschnetzeltes,
Indische Curry,
italienische Pasta,
thailändische Suppe.



IM SCHÄLCHEN

Gesunde
Frühstücksalternativen:
Birchermüsli mit Obst,
Joghurt mit Haferflocken,
Granola-Bowl.



BROTE

Kalte und warme belegte Brote: unterschiedliche
Variationen, die für Frühstück, Lunch &
Nachmittagssnack geeignet sind.

KUCHEN

Jeden Tag eine
Sorte von selbst
gebackenem
Kuchen; vom Bäcker
oder frisch selbst
gebacken.



QUICHE

Eine Quiche Variante in der
Woche: Quiche Lorraine,
Quiche mit Spinat und
Tomaten, Quiche mit Lachs,
etc.



PIZZA

Pizza aus dem Ofen.
Drei Pizzasorten:
Margherita, mit Pilzen,
mit Schinken, etc.

SALATE

Zwei bis drei
Salatvariationen:
z.B. Salat mit
Putenstreifen,
griechischer
Salat, Linsensalat.
Als
eigenständiges
Hauptgericht
oder als Beilage
(kleine Portion)

Die Konferenzversorgung erfolgt in den Meetingräumen nach vordefinierten Pausenzeiten

Wann?

Die Bewirtung von Meetings und Tagungen richtet sich individuell nach den Pausenzeiten:

1. Begrüßungskaffee (ab 7:00 Uhr)
2. Frühstückspause
3. Mittagspause
4. Nachmittagspause

Was?

- Angebotspakete: Snacks und Getränke (im Normalfall kein warmes Mittagessen in den Meetingräumen).
- Auswahl vordefinierter Angebotspakete und -preise, aber auch Speisen/Snacks nach individueller Absprache möglich.
- Abwechslungsreiches Getränkesortiment in Flaschen.
- Kaffee in Kannen oder aus der Kaffeemaschine

Wie?

- Frühstück vom Buffet oder Frühstückssnacks im Meetingraum.
- Filterkaffee in Kannen im Raum oder Kaffeemaschine vor dem Meetingraum.
- Mittagessen vorbestellt im Restaurant. In Ausnahmen auch im Raum oder Foyer als Buffet.
- Nachmittagsnack oder Blechkuchen im Meetingraum oder Foyer.
- Die Bestellung von Speisen und Getränken erfolgt online. Besonderheiten einzelner Konferenzen werden in wöchentlichen Briefings besprochen.
- Zuständigkeiten des Servicepersonals: Das Servicepersonal bereitet die Flächen für die Bewirtungen vor (Eindecken, Servieren von Speisen, Bestücken von Getränken), reinigt die Räume im Verlauf des Tages und räumt die Tagungsräume am Ende des Tages auf.



Der Pächter ist für die Kaffeeversorgung auf den Etagen und für die Kontrolle der Spülmaschinen und Teeküchen verantwortlich

Kaffeemaschinen

- Tägliche Kaffeeversorgung auf den Etagen
- 4 Vollautomaten (2 Kaffeemaschinen im OG und 2 im EG), eine Kaffeemaschine auf dem Rollwagen für die Tagungen
- Kaffeemaschinen (Frischmilch, ganze Bohne, Kakao)
- Reinigen und Auffüllen durch das Personal des Pächters (Reinigung 2x pro Tag + 1x Auffüllen pro Tag)
- Preis: 0,40 €

Spülmaschinen und Teeküchen

- Kontrolle mehrmals täglich (ca. 2 Mal am Tag)
- Frisches Geschirr kontrollieren
- Spülmaschinen ein- und ausräumen

Der Pächter hat bereits mit den internen Veranstaltungen von inomed eine attraktive Nachfrage

Die Küche kann auch für externe Caterings/ Events genutzt werden

Interne Veranstaltungen

Der Pächter ist verpflichtet folgende Veranstaltungen zu bewirtschaften

- **Kick off**
1 Mal im Jahr (im Januar)
ca. 150 – 200 MA
- **Get Together**
8 - 10 Mal im Jahr
ca. 25-35 MA
- **Grillfest im Sommer**
1 Mal im Jahr
ca. 150 – 200 MA
- **Vernissagen**
3-4 Mal im Jahr
mit Häppchen vom Restaurant for free und
Champagner von ARKANA
ca. 10-30 Leute, normalerweise am Freitag von 18:00
bis 20:00
- **Time-Outs**
kleine interne Meetings , mehrmals im Jahr
ca. 5-10 MA

Aktionswochen/-tage

- After Work Dinner und Happy Hour
Angebote jede Woche.
- Saisonale Aktionswochen. (z.B.
Kürbiswochen, Eis im Sommer, etc.)

Externes Catering

- Die Küche kann außerhalb von
normalen Arbeitszeiten genutzt
werden. (z.B. für Hochzeiten &
Privatevents und für Catering
außerhalb des Restaurants)
- ARKANA FORUM und inomed haben
Vorrang bei Events und
Veranstaltungen, der Caterer muss die
Großveranstaltungen (z.B. Hochzeit)
mit dem Auftraggeber abstimmen.

Sie haben Interesse?

Dann melden Sie sich bei uns und machen Sie einen exklusiven Besichtigungstermin mit uns aus.

Wir nehmen uns gerne die Zeit alle Details mit Ihnen vor Ort zu besprechen und Ihnen die Räumlichkeiten und die Location zu zeigen!
Oder haben Sie Fragen zur Pachtsache? Schreiben Sie uns und wir rufen Sie gerne zurück.

Für einen Termin vor Ort: l.disch@arkana-forum.de

Für Fragen zur Pachtsache: julia.butz@foodvisions.de



Wir freuen uns auf Ihr
Angebot!