

VIERTLER
BROT *echt. quat.
natürlich.*

Leistungs- und Produktportfolio

Café

mit

Bäckerei

und

Gastronomie

Allgemeine Rahmenbedingungen



Fläche:

- Innenbereich: 34 Sitzplätze auf 133 m²
- Außenbereich: 36 Sitzplätze

Öffnungszeiten:

- Täglich von 6:00 bis 20:00 Uhr

Stil:

- Modern mit Wohlfühl-Effekten

Besonderheit:

- Halboffener
Snackzubereitungsbereich
- Werbedisplays
- Infarming

Bäckereiverkaufsstelle

Sortiment mit bewährter Qualität:

Frisches Brot, Gebäck,
Kuchen & Torten

20 % mehr
Präsentationsfläche für
eine ansprechendere
Darstellung



Getränke



Kaffee-Spezialitäten:

- Hochwertige Kaffeemaschine mit regelmäßigen Schulungen
- Verwendung erstklassiger Kaffeebohnen und harmonischer Begleitprodukte

Getränkeaktionen

- Monatliche, kreative Kaffeekreationen für Abwechslung
- z.B: -„Monatsbier“ – eine kulinarische Reise durch die Welt des Bieres

Erfrischungsgetränke:

- Smoothies, Eishakes, hausgemachter Eistee
- Hochwertige Tee-Kreationen mit Sahne, Zitrone, Orange oder Likören

Speisen

Frühstück:

Eiervariationen, Pancakes,
Beef Tartare, Joghurt,
Früchte uvm.

Snacks & Hauptgerichte:

Suppen, Eintöpfe, Pizza,
frische Salate, Toastvariationen etc.



- Frische Waffeln
- Spezialangebote, z. B. „1+1 gratis“ auf ausgewählte Produkte

Saisonale Angebote



Eisvariationen

Köstlichkeiten
vom Kürbis

Apfelkreationen

Herbstliche Strudel

Maroni Highlights



Innovative Konzepte & Extras

- Workplace-Zonen: WLAN & Steckdosen für produktives Arbeiten
- Gemütliches Ambiente: Stilvolle Einrichtung und angenehme Beleuchtung
- Spielecke für Kinder: Bereich mit Spielsachen & Beschäftigungsmöglichkeiten
- Separees: Abtrennbare Bereiche für Gruppen oder Meetings
- Infarming: Indoor-Kräuter- & Gemüseanbau für mehr Frische
- Take-away Point: Praktischer Schnellzugang für Mitnahmeprodukte
- Signature-Produkte: Einzigartige Kreationen wie „Slow Bread“

Nachhaltigkeit:



Kooperationen mit „Too Good To Go“

Weiter Richtung Plastikfrei

Schwerpunkt weiterhin auf
Regionalen Produkten

Lebensmittelabfälle vermeiden.

Verpackungen reduzieren.

Biologisch abbaubare
Einwegprodukte.

Zusammenfassend:

Das neue Café verbindet die Tradition unserer Bäckerei mit moderner Gastronomie. Qualität, Nachhaltigkeit und Kundenerlebnis stehen im Mittelpunkt. Durch innovative Konzepte, ein liebevoll geplantes Angebot und gemütliches Ambiente wird unser Café zu einem beliebten Treffpunkt für Jung und Alt.

Dieses Projekt eröffnet zahlreiche Chancen für Deutschfeistritz – sei es durch die Belebung der Ortsgemeinschaft, die Schaffung eines gemütlichen Treffpunkts oder die Förderung nachhaltiger Gastronomie. Wir sind immer offen für Vorschläge und kreative Ideen. So schaffen wir gemeinsam einen Ort zum Wohlfühlen.