

VIERTLER  
BROT *echt. quat.  
natürlich.*

# Leistungs- und Produktportfolio

Café

mit

Bäckerei

und

Gastronomie

# Allgemeine Rahmenbedingungen

---



## Fläche:

- Innenbereich: 34 Sitzplätze auf 133 m<sup>2</sup>
- 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.