

Fraport: 3 Newcomer-Konzepte eröffnen in Airport City Mall



Gemeinsam mit dem vergrößerten und rundum-erneuerten McDonald's bilden die drei Take-Away-Formeln Kebox, Hermann's und Thong Thai einen kleinen Foodcourt mit gemeinsamem Sitzbereich (300 qm). Der Standort: die Airport City Mall im Terminal 1, wo auf 2.500 qm junge und trendige Retail- und Gastronomiekonzepte im mittelpreisigen Segment den Branchenmix gestalten.

KeBox ist der erste Gastro-Betrieb (66 qm) von Europas größtem Dönerfleisch-Lieferanten, Karmez. Das F&B-Angebot umfasst diverse Döner-Spezialitäten (inkl. Wraps, Köfte-Box und verschiedene Fleischsorten) auf höchst-systematisierten Niveau. Anders als beim Türken um die Ecke, wird das Fleisch nicht vor den Augen der Gäste vom Spieß geschnitten. Die Zubereitung aller Speisen findet in einer rückwärtigen Küche statt. Über eine Rutsche gelangen sie in den Verkaufsbereich.

Hermann's ist ein exklusiv für Fraport entwickeltes Konzept von 'casualfood', einem Spezialisten für Flughafengastronomie, der bereits diverse Quickers-Standorte sowie Brezel-Mobile am Frankfurter Airport betreibt. Hermann's Motto: 'Hier geht's um die Wurst'.

Im Angebot sind diverse deutsche Wurstspezialitäten von Currywurst über Thüringer bis Frankfurter. In Monatsaktionen sollen außerdem Wurstwaren der Nachbarländer angeboten werden, z.B. spanische Chorizo oder italienische Salsiccia. Mit weißen Fliesen, Wurstkessel-Optik und diversen Deko-Elementen dominiert das Metzger-Thema auch in der Gestaltung des rund 50 qm großen Shops.

Der Thai-Imbiss Thong Thai ergänzt das gastronomische Trio. Das Konzept ist bereits mit diversen Delivery-Standorten im hessischen Neu-Isenburg und Eschborn vertreten.

<http://www.fraport.de/>

17.02.2010, KW - Redaktion food-service