Eine Studie von KREATIVKONTOR













































- Der Markt für (fahrrad-) mobile Gastronomie-Angebote wächst in einem nachhaltig-bewussterem Umfeld, ist derzeit aber geprägt von 'single-use'- Lösungen (z.B. reine Coffee-Bikes), immer mit Rad verknüpft.
- Mit PALETTI gastro mobil können Gastronomiebetreiber kurzfristiger und flexibler entscheiden, wann und mit welchem (Speisen-/Getränke-) Angebot sie vorhandene Gästefrequenzen erreichen
  - saison- und schönwetter-bezogene Gästefrequenz-Spitzen, draußen und drinnen
  - Für Einsätze in Parks, Zoos, Gartenschauen, an Strandpromenaden, auf Festivals, Messen, ...
  - > für .....
- Die Anhänger-Lösung und damit Entkopplung von einer E-Bike-'Zugmaschine' eröffnet vielfältige Einsatzmöglichkeiten, einzeln oder auch im Verbund mehrerer Einheiten. Außerdem kann-während Verkauf läuft mit derselben Infrastruktur entweder weitere Einheiten oder Nachschub transportiert werden
   Der Transport kann aber auch mit Hubwagen/'Ameise' erfolgen
- Die clevere Kombination von Euronorm- und Gastronorm-Maßen bietet in einer Infrastruktur mehrere multifunktional-flexible, unkomplizierte, aus Gastronomie-Sicht durchdachte Anwendungsmöglichkeiten



- das System macht individualisierbare Frische und Gastkontakt auf Augenhöhe erlebbar
- ermöglicht die Umsetzung verschiedener (Food-) Konzepte in einer Infrastruktur mit wenig Anpassungen;
  dank GN-Verwendung schnell für einen Einsatz aufgerüstet; dabei möglichst optimale Stauraum-Kapazität
- ist eher speisenlastig ausgerichtet; dabei sind Grundprodukte bereits (z.B.in zentraler Vorbereitungsküche) vorproduziert, werden am/mit PALETTI vor Ort gefinished, d.h. vor den Augen der Gäste handwerklich gefertigt
- überschaubare Zubereitungsvarianten ermöglichen schnellen Abverkauf, signalisieren zugleich Frische und individuelle Wahlmöglichkeit, Verkauf möglichst "auf die Hand".
- bietet gut gestaltbares Außen-Design, so dass verschiedenste (Marken-) Auftritte möglich sind; Reinigung und Hygiene-Anforderungen sind mitgedacht











Eine Studie von KREATIVKONTOR

stabiler, pulverbeschichteter Metall-Rahmen ca. 80 cm x 120 cm als Grundfläche (Euro-Palette)

vier stabile Standfüße aus pulverbeschichtetem Stahlblech; integrierte Hebepunktevorrichtung für 'bicylift'-Transport



Dachkonstruktion, mit zwei Standstützen (z.B. Doppler, in cremeweiß oder anthrazit)

Arbeitsfläche auf Höhe 90 cm, Barblatt 118 cm hoch, gastseitig Spuckschutz (Milch-/Plexiglas-Front)

zwei seitwärts komplett zu öffnende Türen, arretierbar, so dass die Frontansicht ca. 2,50 m Breite zeigt Außenflächen (hier grün) wechselbar

Handwaschbecken in Arbeitsplatte eingelassen mit Einhebelbatterie,

LED-Licht unter der Barblatt-Platte zur Beleuchtung der Arbeitsfläche



eine Seite bestückbar mit ein/zwei "Kängabox"-Isolierbehältern (Euronorm-Größe), zur Aufnahme von GN/gastronorm-Behältnissen, und GN-Kühlplatte

Stauraum alternativ zur Aufnahme von: Euronorm-Boxen, oder Getränkekisten

bedienerseitig 3 Schubladen, zur Aufnahme von vier 1/1 GN-Behältern (2x längs, 2x quer –aufteilbar)



zweite Seite für integrierte Technik: 20-Liter Frischwassertank, sowie Abwassertank, Wasserpumpe, Warmwasserbereiter; Elektroverteilung, Steckdose unter Barblatt

Stauraum für Euronorm-Behälter- für Material-Transport, z.B. Geschirr, Servietten, ...

#### **VELOFRACHT**

Velofracht GmbH - Nico Jungel / Jonas von Poser Bouchéstr. 12, Halle 20 | 12435 Berlin www.velofracht.de | 030- 2332 7098-0



c/o KREATIV KONTOR Beiße | Stöver Hamburger Str. 224 | 28205 Bremen



Thomas Beiße | Projekte & Management tb @ thomas-beisse.de

Christian Stöver | Dienstleistungen & Handel für Gastronomie info @ gastroberatung-hannover.de