

IDEEN & KONZEPTE

Healthy Fast Food aus Belgien



Der erste deutsche EXKi-Standort ist seit kurzem in Köln geöffnet /
Foto:

Der belgische Systemgastronom EXKi hat kürzlich seine erste deutsche Filiale in Köln eröffnet. Das in Benelux, Frankreich und Italien erfolgreiche Konzept setzt auf ein abwechslungsreiches und frisches Angebot an Healthy Fast Food 2.0 im Self-Service-Prinzip.

Nach einer längeren Bauphase, die einige Verzögerungen mit sich zog, können die Feinschmecker seit Oktober nun auf ihre Kosten kommen. Zentral in der Innenstadt gelegen, bietet EXKi auf rund 250 Quadratmetern Fläche ein Sortiment an zirka 140 Produkten: Salate, Sandwiches, Focaccias, Baguettes, Quiches, Suppen, Aufläufe, Backwaren, Desserts, Kuchen und Obst. Der Gast findet bei EXKi für jede Tageszeit das passende Angebot, alles frisch und aus eigener zentraler Produktion. Superfood sowie vegane und vegetarische Gerichte gehören ebenfalls zum festen Sortiment. Hinzu kommt eine große Auswahl an Smoothies, kühlen Erfrischungsgetränken und FairTrade- / Bio-Kaffee- und Teespezialitäten. Alle Gerichte können mitgenommen oder vor Ort verzehrt werden. Sämtliche Produkte sind mit umweltfreundlichen Materialien verpackt. Insgesamt 156 Sitzplätze und ein urbanes Feelgood Design laden zum Genießen und Energietanken ein. ?Der Markteintritt in Deutschland ist eine spannende und große Herausforderung für uns, auf die wir uns sehr freuen?, so Nicolas Steisel, einer der drei Gründer von EXKi. ?Wir sind überzeugt, dass unser Healthy Fast Food Konzept, gerade in Städten, den Bedürfnissen des Gastes nach schneller und zugleich gesunder Ernährung Rechnung trägt.? Bereits im Dezember soll eine weitere Filiale in der Kölner Innenstadt hinzukommen. Weitere

Neueröffnungen sind in Planung. Vertrieb und Expansion von EXKi in Deutschland liegen bei La Carotte, Trier.

Frisch, gesund, schnell

EXKi wendet sich mit seinem Konzept in erster Linie an Menschen, die wenig Zeit haben und sich trotzdem bewusst ernähren wollen. Ob Berufstätige, Shopper, Pendler, allein, zu zweit oder mit Freunden oder Familie: EXKi bietet seinen Gästen ein unkompliziertes, modernes und vielfältiges Food-Angebot, das individuell auf deren Bedürfnisse und Geschmack zugeschnitten ist. Man muss sich nicht mehr entscheiden zwischen dem Besuch einer Bäckerei, eines Restaurants oder Supermarkts. EXKi bündelt das Beste aus all diesen Sortimentsbereichen. Der Gast wählt nach Betreten des Restaurants seine gewünschten Produkte aus dem auf die jeweilige Tageszeit zugeschnittenen Angebot selbst aus ? hierbei kann er zwischen gekühlten und warmen Gerichten wählen. Vom Eintritt ins Restaurant dauert es für einen erfahrenen Gast, der das Angebot schon kennt, nur wenige Minuten, bis er seine gewählten Speisen verzehren kann ? sei es am Platz oder als Take-away.

Die transparente Präsentation der frischen Ware in den SB-Stufenkühlregalen soll zum Impulskauf anregen. Über den Tag hinaus gibt es zudem Meal Deals. Jeden Monat präsentiert EXKi außerdem ein ?Gemüse des Monats? und damit verbunden Monthly Specials-Gerichte. Passend zum Jahreszeitenwechsel wird außerdem zweimal im Jahr ein Großteil des Sortiments geändert. Entwickelt wird die große Auswahl an Gerichten von Sternekoch Frank Fohl.

Genuss ohne Reue

Wert legt EXKi laut eigener Angaben bei all seinem Handeln auf die nachhaltige Entwicklung und die soziale Verantwortung des Unternehmens. Dieser Gedanke findet sich in allen Bereichen der täglichen Arbeit wieder, beispielsweise bei der Zubereitung der Speisen, im Umgang mit den Mitarbeitern oder der Weiterentwicklung des Unternehmens. Ein eigens geschaffener Rethink-Aktionsplan legt dabei Wert auf verschiedene Aspekte, sei es der Umweltschutz, die Gesundheit von Personal und Gästen oder die Bemühung, den ökologischen Fußabdruck möglichst gering zu halten. Hieraus entstehen Aktionen wie Shareacoffee, bei der der Gast für eine obdachlose Person einen Kaffee für einen Euro kaufen kann, oder aber die Soupe solidaire, bei der die Mitarbeiter und Kunden nach Wunsch einen Tag lang in einer Suppenküche aushelfen. Hier werden in den nächsten Monaten für Köln die ersten Ideen entwickelt, wie EXKi lokales Engagement vor Ort einsetzen und den Kölnern etwas ?zurückgeben? kann. Jedes Restaurant der Gruppe wird individuell designed und geplant.