

74618 6/2009

Heftpreis 4 € (Inland)
4,50 € (Ausland)

Fachmagazin für moderne Gastronomiekonzepte rund um die Uhr

24 Stunden Gastlichkeit

EIS & DESSERT

Süßer Winterzauber


RUND UM DIE UHR

Erfolgskonzepte


FRANCHISE

Partnerschaft zum Erfolg

B&L Medien GmbH & Co. KG - Augustenstr. 10 - 80333 München

74618 PVSt Deutsche Post  Leseprobe

Alpha11 Business Security
Herrn Klaus D. Hamal
Stiftsring 5a
84424 Isen, Oberbay



133005
411



Essen

im grünen Bereich



Mit der Vision, das Bewusstsein für die Umwelt und das Essverhalten der Menschen nachhaltig positiv zu beeinflussen, eröffnete im September das Trendrestaurant Greeny's Salads & More im Münchner Zentrum. Alle Speisen werden in Bio-Qualität angeboten und jeden Tag frisch vor Ort zubereitet.

Vier Kernwerte haben das Unternehmer-Ehepaar Maximilian und Alexandra Schiedt sowie der Bregenzer Haubenkoch Heino Huber vom Gourmethotel Deuring Schlössle für ihr neuartiges, zeitgemäßes Gastronomiekonzept definiert: More Gourmet, More Health, More Ethno und More Bio. Greeny's bietet kreative Salate mit abwechslungsreichen Extras und

Beilagen aus vier verschiedenen kulinarischen Welten: mediterran, orientalisch, karibisch und asiatisch – und das stets kalorienbewusst. Das Food-Konzept umfasst neun verschiedene Salate, von denen sieben auch für Veganer geeignet sind und die auf Wunsch auch mit Fleisch oder Fisch kombinierbar sind. Zudem gibt es gegrillte Kebabspieße, gefüllte Pita-Taschen, war-

