

ENERGY KITCHEN @ LOEB

Das Energy Kitchen Restaurant im vierten Stock des Berner Warenhauses Loeb bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an frischen und gesunden Speisen vom kalten und warmen Buffet, Backwaren, Suppen und Leckereien aus der Patisserie. Frische Fruchtsäfte und Smoothies nach Hausrezept findet man an der Vitaminbar. Auf Wunsch mixt das Serviceteam dem Gast auch seine ganz persönliche Fruchtsaft-Kreation. Jeden Tag gibt es ein Tagesmenü und eine vegetarische Option. Schöpfen kann der Gast selber, an der Theke wird der Teller gewogen. Energy Kitchen bietet auf 60 Quadratmetern knapp 100 Gästen Platz.

Das bayerische Unternehmer-Ehepaar Christian und Petra Gierstorfer hat das international erfolgreiche Gastro-Konzept Energy Kitchen im Januar 2008 nach Bern gebracht. Erfahrungen gesammelt haben die Unternehmer bisher vor allem in England, dort startete Christian Gierstorfer 1999 seinen «Pretzel Corner» in der Food Hall des Londoner Warenhauses Selfridges. Daraus entwickelte sich mit der Zeit Energy Kitchen mit Filialen in London, Manchester, Birmingham, Swindon und neu eben auch Bern. Als 2007 die komplette Warenhausgastronomie im Stammhaus Loeb neu vergeben wurde, konnte sich Energy Kitchen mit seinem Konzept gegen prominente Konkurrenz wie Starbucks oder die Compass Group durchsetzen.

ENERGY KITCHEN @ LOEB

Spitalgasse 47-51
3001 Bern

031 320 70 55
www.energy-kitchen.ch



RESTAURANT DELICATO

Das Restaurant Delicato mitten in Zürich bietet hochwertigen griechischen Fast Food, als Take-away, Delivery, Catering oder zum Dine in. Im Zentrum des Angebots stehen Pitas, die griechische Version des Döner Kebab. Im Delicato stets frisch zubereitet und erhältlich mit Schweinefleisch, Rindshackfleisch, Hühnerbrust oder einem vegetarischen Beilagenpotpourri. Weitere angebotene Spezialitäten: Chicky, Bifteki, Parea, Gemista, Mousaka, Papoutsakia oder Pastisio. Frittiert wird im Delicato mit Sonnenblumenöl, für die Salate wird griechisches Extra Vergine Olivenöl verwendet, auch der Fetakäse kommt direkt aus Griechenland.

Das Selbstbedienungslokal an der Sihlporte wird von Thanos Theotokatos, Aristeidis Sidiropoulos und ihrem mehrheitlich direkt in Griechenland rekrutierten Team geführt. Das Ambiente ist hell und modern, ganz ohne den in griechischen Lokalen oft anzutreffenden Ethnokitsch.

Über den Mittag richtet sich das Delicato an Angestellte aus den nahe liegenden Büros, abends wird die Kundschaft jünger. Weil das Delicato am Wochenende bis vier Uhr morgens geöffnet hat, wird es dann zum Lokal für hungrige Nachtvögel. Besonders Gäste aus dem Kaufleuten versorgen sich auf dem Nachhauseweg nach einer durchgetanzten Nacht gerne noch mit einer Pita.



RESTAURANT DELICATO

Uraniastrasse 40
8001 Zürich

043 344 85 49
www.delicato.ch