



geniessBar



fair geniessBar

Head office

Oettingenstr. 67

D-80538 München

Geschäftsführerin Helga Wilhelm

Telefon +49 (170) 5 33 19 63

E-Mail wilhelm@fair-geniessbar.de

Internet www.fair-geniessbar.de

Firmenbeschreibung

Unique Selling Proposition



fair geniessBar ist die Café-Bar für Unternehmen und öffentliche Einrichtungen mit:

- ▶ **Fair-Trade-Produkten**, z. B. Kaffee-, Tee- und Schokoladenspezialitäten der GEPA (THE FAIR TRADE COMPANY)
- ▶ **Nachhaltiger Zwischenverpflegung** mit Genuss und gutem Gewissen
- ▶ **Neuem Sandwichkonzept**
- ▶ **Catering- und Konferenzservice**
- ▶ **Wohlfühlatmosphäre**

Das Konzept steht für eine „faire Gastronomie“ mit Leib und Seele



Die Fair-Trade-Qualitätskriterien:

- Produktion im Einklang mit der Natur und der Gesundheit der Arbeiter
- Umweltverträgliche und schonende Anbau- und Verarbeitungsmethoden, weitgehender Verzicht auf den Einsatz von Pestiziden, Düngern und anderen Chemikalien
- Soziale Absicherung und faire Löhne für die Arbeiterinnen und Arbeiter
- Einhaltung grundlegender Menschenrechte
- Verbot von Kinderarbeit

Die GEPA ist Europas größte Fair-Trade-Organisation und steht für einen sozialen und umweltverträglichen Handel. Partner der GEPA sind Produzenten in rund 170 Vermarktungsorganisationen in Afrika, Asien und Lateinamerika. Von dort bezieht die GEPA zu fairen Preisen und Konditionen Lebensmittel, Handwerk und Textilien.

Nachhaltige Ernährung mit Genuss und gutem Gewissen, Obst und Gemüse aus der Region sind frisch und voller Vitamine. Wer sie kauft, fördert regionale Wirtschaftskreisläufe und die Transparenz vom Erzeuger bis zum Verbraucher.

Sandwichkonzept Normalerweise dauert es keine 2 bis 3 Stunden, dann sind die belegten Sandwichs in der Kühltheke nicht mehr frisch. Mit unserem Sandwichkonzept wird die Qualität der Sandwichs einfach, aber effektiv aufgewertet, indem wir die belegten Baguettstangen erst in unterschiedliche Größen an- bzw. aufschneiden wenn Sie Ihre Auswahl getroffen haben.

Catering- und Konferenzservice Für Tagungen, Empfänge, Geschäftsessen, Seminare, Messen und Partys. Wir bieten Platten, Sandwichs, Canapés, Fingerfood, Büfets, Häppchen, Getränke, Kaffee- und Kuchenspezialitäten. Alles wird frisch zubereitet, sieht schön aus und schmeckt richtig gut.

Café-Bar mit angenehmer Atmosphäre durch hervorragenden Service mit gut geschultem Personal und individuellen Lounge-Ausstattungen im Wohlfühlambiente.

Auszug aus unserem Produktangebot

Produktschwerpunkte



Fair-Trade-Kaffee- u. Teespezialitäten

Latte macchiato, Cappuccino, Café au Lait, Café Crème, Espresso, Espresso macchiato, heiße Schokolade, verschiedene Teesorten

Sandwichs zum frischen Belegen

Unterschiedliche Sandwichbeläge mit absolut frischen Zutaten im Weckglas z.B. Salate, Käse- und Wurstspezialitäten zum Belegen einer frischen Semmel nach Wahl

Frisch vom Kontaktgrill

Focaccias und Panninis

Backwaren

Muffins, Donuts – unterschiedliche Sorten

Obst nach Saison

Äpfel, Orangen, Bananen, Kiwis

Smoothies

Unterschiedliche Sorten von TrueFruits

Getränke:

Derby-Fruchtsäfte, -Nektare, -Milchprodukte und Ice-Tea-Produkte (beinhalten keine Konservierungsmittel und keinen extra zugegebenen Zucker durch die neueste „PET-aseptische Kaltabfüllungstechnologie“, sodass die Vitamine im größtmöglichen Umfang erhalten bleiben)

Erscheinungsbild

Logo/Banner/Illustrationen



Logo

Der Name „fair“ steht für faire Produkte und den fairen Umgang mit Menschen auf Produktions- und Kundenebene. **Der Zusatz „geniessBar“** erklärt die Eigenschaft des „fairen Genusses“. Das Profil des Unternehmens erschließt sich durch die Kombination von Kaffeebohne und Bar: Café-Bar. Die Darstellung in Quadraten ermöglicht eine **aufmerksamkeitsstarke Platzierung des Logos** auf den unterschiedlichsten Werbemitteln. **Das Quadrat zieht sich als Gestaltungselement durch das Erscheinungsbild des Unternehmens.**

Die Farbigkeit des Logos orientiert sich an den „Ernteplätzen“ der Natur und zeigt frisches Grün kombiniert mit Erdtönen.



Schilder/Banner

Die Bildmotive der Banner und Schilder im Verkaufsraum und in der Lounge erklären die Philosophie von „fair“. Gezeigt werden **Fair-Trade-Motive** (Kaffeeernte) **sowie Bilder zur regionalen Obst- bzw. Gemüseernte**. Hier sind auch Banner mit reiner Textlösung zur Philosophie denkbar.

Illustrationen

Das Angebot von „fair“ ist über den Verkaufstheken auf Tafeln mit Kreide geschrieben. Dort finden sich auch schwungvolle Illustrationen zur Orientierung (diese spiegeln Farbe und Formen des Logos wider).

Erscheinungsbild Moodboard



Know-how/Referenzen

„fair geniessBar“ – ein Unternehmen der Wilhelm Gastronomie

Nachfolgend möchten wir Ihnen einen kurzen Überblick zu unseren gastronomischen Schwerpunkten liefern.



Schwerpunkte der Wilhelm Gastronomie:

Uni-Gastronomie, die Kantine des Geschwister-Scholl-Instituts der LMU München an der Oettingenstr. 67, ist ein Haus, in dem seit 1996 bis zu 800 Menschen täglich mit Essen versorgt werden. Hier besteht die Herausforderung darin, trotz hoher Frequentierung qualitativ hochwertige Speisen zu erschwinglichen Preisen bereitzustellen.

Catering- und Konferenzservice

Die Wilhelm Gastronomie versorgt verschiedene Unternehmen, z. B. bei Meetings, Seminaren, Vernissagen und anderen Gelegenheiten, mit ihrem Catering- und Konferenzservice.

Brotzeitservice

Freundliche Servicemitarbeiter bringen pünktlich zur Pausenzeit frisch zubereitete, abwechslungsreiche Brotzeiten direkt in die Firmen. Serviert wird Leckeres für jeden Geschmack und jedes Budget, von Deftig-Herzhaft bis Salatig-Leicht. Belegte Semmeln und Baguettes, Wraps und Burrito Rolls, Pitafladen, Tramezzini, Canapés, Sandwichs, süße Teilchen, Obst, Desserts ...

Mehr Informationen finden Sie unter: www.wilhelm-gastronomie.de
Oettingenstr. 67, 80538 München, Telefon: +49 (89) 21 94 90 65,



geniessBar

Standorte:

fair geniessBar, Head office

Oettingenstr. 67, 80538 München
Telefon: 089 - 21949065, Mail: info@fair-geniessbar.de

fair geniessBar, in der Bereitschaftspolizei I. Abteilung

Rosenheimer Str. 130, 81669 München
Telefon: 089 - 45012-618, Mail: info@fair-geniessbar.de

fair geniessBar, in der TU Freising, Weihenstephan

Maximus-von Imhof-Forum 3, 85354 Freising
Telefon: 0172 - 231 46 68, Mail: boeckenholt@fair-geniessbar.de

Know-how/Referenzen

Weitere Unternehmen/Marken der Wilhelm Gastronomie:



Enzmann-Wilhelm
Gastronomie GmbH

Café & Bistro im Besucherzentrum der KZ-Gedenkstätte Dachau

Bietet den Besuchern **Fair-Trade-Kaffeespezialitäten** und Tee in verschiedenen Varianten sowie kalte Getränke, Frühstück, Kuchen, Snacks und Hauptgerichte zu vernünftigen Preisen in einer angenehmen Atmosphäre.

Das Hauptaugenmerk der Firmenphilosophie ruht auf drei Säulen:

Köstlichkeiten mit Qualität

- Klare Herkunftsnachweise der Fleischprodukte und nach Möglichkeit Lieferanten aus dem Dachauer Raum
- Vitaminreiche Produkte wie Salat, Gemüse, Obst und Obstsäfte
- Frisch vor dem Gast zubereitete Speisen

Genuss mit gutem Gewissen

- Eine große Auswahl verschiedener Sandwichs auch in Bioqualität
- Bei allen Kaffeespezialitäten wird ausschließlich Bio- und Fair-Trade-Kaffee verwendet
- Alle Teesorten sind Bio- und Fair-Trade-Produkte
- Es werden viele Biogetränke angeboten

GAST-geber sein

- Alle Speisen und Getränke werden in Deutsch und Englisch angeschrieben und eine feste Standardkarte steht in drei weiteren Sprachen zur Verfügung
- Wir berücksichtigen im Speisenangebot verschiedene Glaubensrichtungen
- Wir bieten einen Volls-service von der Lunchbox bis zum Catering

www.enzmann-wilhelm-gastronomie.de

Pater-Roth-Str. 2a, 85221 Dachau, Telefon +49 (8131) 332 80 29,
Telefax +49 (8131) 332 80 37



Sandwichhaus

Die **Foodmarke Sandwichhaus** entwickelte sich aus der langjährigen Erfahrung der Wilhelm Gastronomie im Bereich des täglichen „kreativen“ Lieferservices für Caterings, Konferenzen und Unternehmen. Immer auf der Suche nach maßgeschneiderten Verpflegungskonzepten für unsere Kunden, entstand **ein Angebot von über 500 Produkten**, die täglich frisch, unter Einhaltung strengster Qualitäts- und Hygienestandards in München hergestellt werden. Gemeinsam mit einem renommierten Partner im Bereich Gemeinschaftsverpflegung gründete Frau Wilhelm 2004 eine Produktionsgesellschaft, spezialisiert auf Sandwichherstellung, frisch belegten Broten, Salaten, Desserts, Event-Partyhäppchen sowie Trendfood.

Unterstützt durch neueste Technologien beim Frosten von Nahrungsmitteln entwickelten wir auch Rezepturen für „FROZZEN SANDWICHES“. Diese erleichtern Ihre tägliche Disposition der Ware und helfen einen großen Ansturm Ihrer Gäste zu bewältigen. Durch Qualität und Frische, ergänzt durch Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit ergab sich eine immer stärker werdende Nachfrage nach unseren Produkten, sodass heute täglich 25.000 Teile frisch die Produktion verlassen, an 7 Tagen der Woche. So sind wir in der Lage für Großveranstaltungen den passenden Snack oder das richtige Lunchpaket nach den Wünschen unserer Kunden zu liefern. **Ob 50 oder 10.000 Teile, wofür Sie sich auch entscheiden – mit Wilhelm's Sandwichhaus treffen Sie immer eine gute Wahl, wenn es um Frische und Geschmack geht.**

Mehr Informationen finden Sie unter: www.sandwichhaus.de

Oettingenstr. 67, 80538 München, Telefon: +49 (89) 21 94 90 65