

Spreegold: mit Pasta & Kaffee seit einem Jahr erfolgreich in Berlin



Im April 2009 gestartet, feierte das Pastabar & Coffeeshop-Konzept Spreegold (160 qm, 50 Innenplätze, 35 außen) am Prenzlauer Berg jüngst einjähriges Jubiläum. Jetzt ist Multiplikation angesagt, zunächst einmal mit weiteren Standorten in Berlin.



Der Entscheidung, einen modernen Coffeeshop mit einer trendigen Pastabar zu kombinieren liegen ganz konkrete Erwägungen zugrunde: „Die Frequenzen beider Konzepte ergänzen sich hervorragend“, so Mitbegründer Mirko Zarnojanczyk. Eine optimale

Auslastung der Fläche zwischen 7 und 22 Uhr (Sonn- und Feiertags ab 8 Uhr) ist also gewährleistet.

„Zudem gelingt es, dem erfahrungsgemäß geringen Durchschnittsbö in Coffeeshops durch die Ergänzung um ein ansprechendes Foodangebot entgegenzusteuern.“ Der Durchschnittsbö bei im Schnitt 200 Checks/Tag liegt bei 7,50 € netto.

Zarnojanczyk weiß wovon er spricht. Er war lange Jahre operativ verantwortlich bei Balzac Coffee. Sein Kollege Ralf Steinacker war dort im kaufmännischen Bereich aktiv. Manfred Gerstenberger komplettiert das Gründertrio. Sein beruflicher Background: langjährige Erfahrung als Küchendirektor sowie Eigentümer einer Pastaproduktion. Die Konzeptkombi lag also nah.

Keine Frage: Bei Kaffee, Pasta & Co. wird auf höchste Qualität geachtet. Die Nudeln kommen aus der hauseigenen Pastamanufaktur. Auch Pesto, Saucen und Kuchen sind hausgemacht - schließlich lautet der Spreegold-Slogan 'fresh food and drinks'. Beim Blick in die offene Küche kann sich die Kundschaft von der Frische aller Speisen überzeugen.

Ihre Salate dürfen sich die Gäste selbst zusammenstellen aus Basissalat (Rucola, Römersalat, Eisbergsalat) einer Auswahl frisch zubereiteter Dressings sowie Toppings à 0,30-0,75 EUR. Saisonale Sandwiches, Suppen, Sweets frisch gepresste Säfte, Frühstück und Müsli runden das Sortiment ab.

Die Food-Bestseller im Überblick: Med Sun (mediterranes Pesto mit viel Salat und Pasta nach Wahl), Trüffelstulle (finnisches Vollkornbrot mit Trüffel-Mascarpone-Pesto, gebackenes Rührei, Rucola, Chesterkäse). Bei den Getränken führt Caffè Latte auf der Beliebtheitskala.

Noch ein Wort zur Inneneinrichtung: Sessel und Sofas sorgen für Loungefeeling, wer - wie viele Freiberufler aus Medienwirtschaft und Kunst - zum genussvollen Arbeiten vorbeikommt, findet an Massivholztischen Platz. Dunkelrote und senfgelbe Wände mit gerahmten Bildern schaffen ein gemütliches Ambiente.

„Das Spreegold-Konzept war von vornherein auf Multiplikation ausgelegt“, sagt Zarnojanczyk. „Sämtliche Ausführungen am ersten Standort sind strukturell wie operativ entsprechend wegweisend.“

<http://www.spreegold.com>

26.04.2010, KW - Redaktion food-service