Exposé
für Immobiliengesellschaften
Systemgastronomie-Konzept

Konzeptübersicht

Unser innovatives Systemgastronomie-Modell bringt das Beste aus der **Weltküche** zusammen: Chili con Carne aus Mexiko, Moussaka aus Griechenland, Falafel aus dem Orient, asiatische Wokgerichte, europäische Klassiker, Suppen, Vorspeisen, Nachspeisen, Salate und vieles mehr...

Alle Gerichte werden zentral in einer hochmodernen Großküche unter der Leitung v. weltweit bekanntem Starkoch **Vedat BASARAN** kreiert, fertig produziert und frisch an die Standorte geliefert.

In den Filialen werden die Speisen ausschließlich erwärmt und serviert.

Konzeptmodelle

PARI eine Dachmarke - **darunter zwei klar definierte Store-Formate;**

Modell 1: Offenes Buffet / Thekenkonzept

- **PARI Kitchen**

Fast Casual Systemgastronomie mit offenem Buffet

- **PARI Express Shop**

Kompaktes Convenience- & Take-away-Format

Branding









PARI - Kitchen

Modell 1: Offenes Buffet / Thekenkonzept

Fast Casual Systemgastronomie mit offenem Buffet.

PARI Kitchen ist ein Fast-Casual-Restaurantformat mit offenen Service-Theken, an denen internationale warme Gerichte frisch präsentiert und im Self-Service angeboten werden.

Charakter
- Größere Flächen
- Aufenthaltsqualität
- Mensa-/Kantinenlogik auf **Premium-Niveau**

Fokus
Essen vor Ort

Design - Einrichtung









Standortvorteile für Vermieter

- Keine Kochprozesse vor Ort → keine Abluftanlagen/Dunstabzugshauben notwendig
- Kein Fettabscheider erforderlich
- Keine Vollkonzession erforderlich
- Reduzierte Emissionen, Geräusche und Betriebsrisiken
- Dank unseres durchdachten Betriebsmodells garantieren wir minimale technische Anforderungen bei gleichzeitig hoher Besucherfrequenz und stabiler Mieterstruktur

Flächenbedarf

Optimiert für Flächen zwischen;

80–120 m^2

- Ideal für
- Innenstädte
- Bahnhofsviertel
- Einkaufszentren
- Wohn-und/ oder Bürokomplexe
- Unis oder hochfrequentierte Knotenpunkte

Kundenerlebnis & Einrichtung

- Hochmoderne Serviertheke mit warmem & kaltem Buffet
- Frische Zubereitung durch einfaches Aufwärmen
- Eigerichtet mit minimalistischem Bohemian-Stil
- Schneller, effizienter Ablauf (Selbstwahl, Bedienung, Kasse)

PARI Express Shop

Modell 2: Verpackte Ware / Kühlregal

PARI Express Shop ist ein kompaktes Convenience- & Take-away-Format mit verzehrfertigen, international inspirierten Gerichten aus zentraler Produktion.

Charakter

- Kleine Flächen (40–50 m^2)
- Grab & Go / Delivery

Fokus

Schnelligkeit & Flexibilität

Design - Einrichtung









Flächenbedarf

Optimiert für Flächen zwischen;

40–50 m^2

- in Bahnhöfen
- in Innenstädten insbesondere auch B und teilweise C Lagen
- in Bürolagen
- in Einkaufszentren
- in Uni-Nähe
- in große Wohnkomplexen

Kundenerlebnis & Einrichtung

Reinkommen → Verstehen → Auswählen → Bezahlen → Gehen oder Kurzverweilen

→ oder bestellen und liefern lassen !

- lineares Regalmodul
- standardisierte Theke
- flexible Sitzmodule
- klare, kompakte Tische
- wenige, gezielte Sitzplätze
- Fokus auf Durchfluss, nicht Verweildauer

Das Team

- **Vedat Basaran**: Weltbekannter Starkoch, Träger zahlreicher Auszeichnungen (u.a. Gault&Millau, Michelin Bib Gourmand)
- **Osman Faik Bilge**: Franchise-Experte mit jahrzehntelanger Erfahrung im Systemaufbau
- **Alhan Yilmaz**: Erfolgreicher Unternehmer, Pionier in der Dönerproduktion und Systemgastronomie

Kontakt & Info

Alhan Yilmaz

a.yilmaz@magnussolms.de

+49 152 03854219