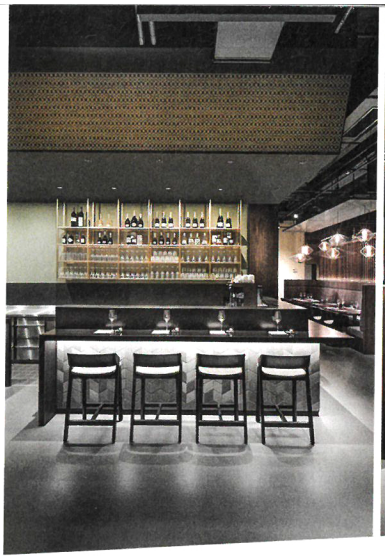

Gastronomisches Quartier

Drei Gastronomie-Konzepte hat das Stuttgarter Architekturbüro Dittel Architekten (DIA) im neuen Dorotheen Quartier in Stuttgart gestaltet und umgesetzt.

Frank Dittel, Inhaber DIA – Dittel Architekten

Die Sansibar by Breuninger mit über 700 m² direkt am Dorotheen Platz eröffnete bereits am 13. Mai 2017, zur Eröffnung des Quartiers folgten das moderne asiatische Restaurant Enso Sushi & Grill sowie die Lifestyle-Bar Eduard's.
Das erste Restaurant ist eine Kooperation des Mode- und Lifestyle-Unternehmens Breuninger mit Herbert Secklers Kultrestaurant auf Sylt. Ziel des Designkonzeptes ist es, den Gast inmitten des neuen Viertels mit dem entspannten Lebensgefühl der nordischen Insel zu umhüllen. Stimmungsvolle Farben und inseltypische Materialien werden im urbanen Kontext zum individuellen Raumkonzept und Wohlfühlort.
Im Enso Sushi & Grill (Fotos oben) ist das moderne Design kreativ wie die asiatisch-europäische Fusion-Küche. Die Neuinterpretation traditioneller Architekturelemente Asiens in Verbindung mit hochwertigen Materialien und natürlichen Farben verleihen dem Restaurant seine Einzigartigkeit auf 250 m². Im Sinne der Namensbedeutung Enso entsteht ein Konzept in „Harmonie und Vollkommenheit".
Die Bar Eduard's wird von Name über Logo bis zum Raumkonzept neu erschaffen. Das Design macht einen eleganten Kupfertresen zum raumprägenden Element. Vielseitige Sitzmöglichkeiten auf kompakten 100 m² und eine Deckeninstallation, die die Raumhöhe nutzt, charakterisieren die neue Bar. *www.di-a.de*

In der **24 Stunden Gastlichkeit** *stellen wir die Konzepte im Einzelnen vor.*

Fotos: Copyright: DITTEL ARCHITEKTEN GMBH, Fotograf: Martin Baitinger

Speisenpräsentation – unsere Kernkompetenz!

Vertrauen Sie im Bereich der Speisenpräsentation auf die bewährten Lösungen des technologischen Marktführers. Mit der ausgeklügelten Technik, basierend auf jahrzehntelanger Erfahrung der Schweizer Traditionsfirma Beer Grill, schöpfen die Culinario-Vitrinen das Optimum aus Ihrem Speisenangebot.

- Optimale Speisenqualität durch individuelles Klima
- Verkaufsfördernde Präsentation durch wegweisende Technik
- Einfachste Bedienung für Ihr Personal
- Höchste Flexibilität durch schnelle Umstellmöglichkeiten
- Energieeinsparung durch optimierte Heiztechnik
- Ganztageslösungen in nur einem Gerät

www.beergrill.com - www.fb.com/beergrillonline
info@beergrill.com - +49 (0)7161 659 876

Food perfectly presented BEER