



Fat Monk – Deli Bowls feiert die Eröffnung seines ersten Stores in Süddeutschland - Einzigartiges Bowl-Konzept begeistert München

Mit einer großen Opening Party öffnete am Donnerstag, den 20. Juni, der erste Fat Monk-Store in München seine Pforten und bringt das einzigartige österreichische Bowl-Konzept nach Süddeutschland. Die Eröffnung des neuen Stores am Kaufingertor ist der Startschuss für die weitere Expansion des jungen Franchisekonzeptes.

EXKLUSIVE OPENING PARTY FÜR GENIEßER:INNEN: FAT MONK FEIERT IN MÜNCHEN

Am vergangenen Donnerstag wurden um 17 Uhr die Türen des ersten Münchener Fat Monk-Stores geöffnet und geladene Gäste aus Journalismus, Gastronomie und Influencerinnen herzlich empfangen, um das österreichische Bowl-Konzept zu entdecken. In der stilvollen Atmosphäre des neuen Stores, der in Zukunft mit zehn Sitzplätzen auf einer Gesamtfläche von 100qm überzeugt, konnten die Gäste exklusive Verkostungsbowls genießen und sich aus einer Vielzahl von frischen Zutaten ihre eigenen Bowls zusammenstellen. Fancy Bubbles, erfrischende Kaltgetränke und Live-Beats rundeten das Angebot ab und sorgten für einen genussvollen Abend voller kulinarischer Highlights.

Die Eröffnung des Stores am Kaufingertor markiert den Startschuss für die Expansion des urbanen Bowl-Konzeptes Fat Monk - Deli Bowls in Süddeutschland und bringt damit die bewährte kulinarische und gastronomische Expertise aus Österreich auf den deutschen Markt. Voraussetzung für die neuen, bis zu 100qm großen Standorte sei die Lage in Nähe von Büros, Bildungseinrichtungen, Travel Hubs und High Streets, erklärt Philipp Zinggl, Chief Restaurant Officer bei der DoN group.

FAT MONK – DELI BOWLS: EIN JUNGES, URBANES KONZEPT FÜR EINEN GESUNDHEITSBEWUSSTEN UND BUSY LIFESTYLE

Mit einer Fusion aus Poke-, Nourish- und Buddha-Bowls, verfeinert mit saisonalen Zutaten, steht Fat Monk für hochwertige und ernährungsbewusste Bowls, die sich durch hohe Produktqualität und ausgewählte Lieferanten auszeichnen.

Gäste können zwischen Signature Bowls wählen oder stellen sich ihre individuelle Bowl ganz nach Geschmack und Ernährungsroutine selbst zusammen. Die Bowls bestehen aus einer Kohlenhydratbasis, hochwertigen Proteinen, frischem Gemüse und Obst, knusprigen Toppings und veganen Mayos nach hauseigener Fat Monk-Rezeptur. Besonders beliebt sind bei Fat Monk extravagante Zutaten wie Chilikraut, eingelegte Gemüsesorten oder Süßkartoffelpüree. Mit lokalen Lieferanten wie *Früchte Feldbrach* oder *Otto Pachmayr* und renommierten Partnern wie das NENI oder planted wird bei Fat Monk Frische und Produktqualität in den Fokus gerückt. Dazu hebt sich Fat Monk mit veganen Mayos und Dressings sowie einem umfangreichen Angebot an pflanzlichen Proteinen vom Markt ab.

Die Bowls können vor Ort genossen oder als Take Away mitgenommen werden. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, online vorab zu bestellen und die Bowl am Pick-Up Counter schnell und bequem abzuholen. Fat Monk setzt auf ein bargeldloses Zahlungssystem und bietet mit der Fat Monk-App ein einfaches Bestell- und Abholerlebnis inklusive Loyalty-Programm.

BLICK IN DIE ZUKUNFT: ERWEITERUNG DES ERFOLGREICHEN FRANCHISE-KONZEPTS IN DEUTSCHLAND

Österreich steht nicht nur für atemberaubende Landschaften und kulturellen Reichtum, sondern auch für seine exzellente Koch- und Gastronomiekunst. Mit Stolz verkündet die DoN group, das größte privat geführte Cateringunternehmen Österreichs, die Expansion nach Deutschland. Mit der Eigenmarke Fat Monk - Deli Bowls



bringt Josef Donhausers Erfolgsunternehmen mit dem jungen urbanen Bowl-Konzept die bewährte österreichische kulinarische und gastronomische Expertise auf den deutschen Markt.



Fat Monk – Deli Bowls ist eine Eigenmarke im Bereich Fresh Casual Restaurants der österreichischen DoN group. Sie wurde 2018 ins Leben gerufen und 2021 als multiplizierbares Franchisekonzept, mit mittlerweile acht Standorten in Wien, neu konzipiert. Die von Josef Donhauser gegründete DoN group ist Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen und hat sich mit innovativen Konzepten und erstklassigem Service im Travel Catering, Business & Event Catering sowie im Restaurantbereich einen Namen gemacht.

Josef Donhauser, Gründer und CEO der DoN group, zeigt sich stolz über die Expansion: „Wir freuen uns sehr, Fat Monk nach München zu bringen und planen bereits im Sommer den zweiten Store in München am Stachus zu eröffnen. Deutschland ist ein sehr spannender Markt für uns und wir sind uns sicher, dass das Konzept hierzulande genauso gut angenommen wird wie in Österreich. Wir freuen uns, gemeinsam mit Franchisepartnerinnen in den nächsten Jahren weiter zu expandieren und Fat Monk in Deutschland zu etablieren.“

Über die DoN group

Mit derzeit rund 2.000 Mitarbeiter:innen ist die DoN group Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen. Als Spezialist für maßgeschneiderte Kulinarik kann die Gastronomiegruppe von Josef Donhauser auf mehr als 30 Jahre Erfahrung mit Veranstaltungsllocations, Restaurants, Cafés, Bars und Cateringservices zurückblicken und bietet Tailored taste Konzepte für alle Qualitätsansprüche. Erfolgreich ist die DoN group unter anderem in den Bereichen Travel Catering, Event & Business Catering sowie mit eigenen Restaurants und den bekannten Fresh Casual Brands VAPIANO und Fat Monk – Deli Bowls. Im wachsenden Segment der Systemgastronomie expandiert DoN mit der jungen Eigenmarke Fat Monk – Deli Bowls 2024 nach Deutschland.

PRESSEKONTAKT DEUTSCHLAND:

SGC
Mühlenkamp 63 a
22303 Hamburg

Nina Franzen
+49 (0)40 20 93 48 23 32
nina@sgc-agency.com

PRESSEKONTAKT ÖSTERREICH:

Stephanie Tacho
Head of MARKETING & COMMUNICATIONS DoN group
stephanie.tacho@don.at
don.at
fatmonk.com



Abbildung 1: CEO Josef Donhauser und CRO Philipp Zinggl beim Opening Event in München







