

PRESSEINFORMATION

Fat Monk legt in Wien weiter zu

- „Fat Monk – Deli Bowls“ eröffnete im März zwei weitere Standorte in Wien.
- **Nächstes Store-Opening am 19. April am Westbahnhof. Nach knapp zwei Jahren umfasst die Fat Monk – Familie bereits neun Stores.**
- **Laufende Erweiterung des Speisenangebots: Neue Signature Bowl mit pflanzlichem Lachs & saisonales Special „Kimchi Beef Monk“.**

Wien, 17. April 2023 – Schon im ersten Quartal 2023 gingen zwei weitere Eröffnungen von Fat Monk – Stores in Wien erfolgreich über die Bühne. Zu den bereits fünf bestehenden österreichischen Standorten im Quartier Belvedere Central, Wien Mitte, Wien DC Tower, Wien Schottentor sowie in der PlusCity Linz und dem internationalen Ableger in Berlin investierte die DoN group nun auch in neue Standorte im BIZ ZWEI in der Wiener Vorgartenstraße sowie im Vienna 22.

Neueröffnung am Westbahnhof

Mit den aktuellen Eröffnungen gibt es seit dem ersten Opening im April 2021 bald neun Fat Monks, denn am 19. April findet bereits die nächste Store-Eröffnung in Wien statt. Die beliebten Bowls der expansiven Eigenmarke der DoN group werden in den kommenden Tagen auch das kulinarische Angebot am Westbahnhof mit Vielfalt, Regionalität, Saisonalität und gesunden, kreativen Eigenkreationen ergänzen.

„Die Eröffnung des nunmehr neunten Stores innerhalb von knapp zwei Jahren zeigt den hohen Zuspruch unserer Gäste. Es sind vor allem das große Angebot an pflanzlichen Bowls, unsere außergewöhnlichen Einzelzutaten sowie die laufend wechselnden Special Bowls, warum Gäste immer wieder zu uns zurückkehren“, freut sich Philipp Zinggl, Managing Director Fat Monk - Deli Bowls.

Neue Signature Bowl mit veganem Lachs ab 19. April: Green Zalmon Monk

Mit den Neueröffnungen kommen auch neue Speisenangebote dazu. Hervorzuheben ist hierbei der PlantZalmon (pflanzlicher Lachs), der in der neuen Signature Bowl „Green Zalmon Monk“ zu finden ist. Natürlich kann man ihn auch als Einzelkomponente in jeder Bowl genießen. Der PlantZalmon wird aus pflanzlicher Stärke ohne Palmöl und Soja hergestellt und ist als Proteinkomponente frei zu jeder Bowl wählbar.

Für alle Süßspeisenliebhaber:innen gibt es ab sofort hausgemachte Matcha und Chocolate Ginger Cookies.

Einzigartiges Speisenangebot durch saisonale Special Bowls

Das Erfolgskonzept Fat Monk - Deli Bowls schafft durch die hohe Individualisierbarkeit der Bowlkreationen ein einzigartiges Speisenangebot. Zudem wird die besondere Bowlvielfalt sechs Mal im Jahr mit saisonalen Specials erweitert.

Ein besonderes Highlight bietet die aktuelle Special Bowl „Kimchi Beef Monk“. Gefüllt ist die Bowl mit Reis, Poke, Mapo Tofu, Kimchi, Edamame, Gurke, roter Miso-Karottensalat, Koriander, Erdnüsse sowie Sriracha Mayo.

Kooperation mit dem Street Art-Festival Calle Libre

Fat Monk kooperiert nun auch mit dem Street Art-Festival Calle Libre: Für den neuen Store im BIZ ZWEI wurde in Zusammenarbeit mit dem Künstlerkollektiv „Design 2893“ eine Wand mit einer Fläche von rund 30m² künstlerisch gestaltet. Zudem wird Fat Monk im Rahmen des Wiener Calle Libre Festivals im Sommer das Catering der Künstler übernehmen.

Bildmaterial



Abbildung 1: Fat Monk - Deli Bowls_Philipp Zinggl Josef Donhauser_ Biz Zwei © Fat Monk - Deli Bowls



Abbildung 2: Fat Monk - Deli Bowls_Philipp Zingg_© Fat Monk - Deli Bowls



Abbildung 3: Fat Monk - Deli Bowls_Biz Zwei © Fat Monk - Deli Bowls



Abbildung 4: Fat Monk - Deli Bowls_Green Salmon Monk © Fat Monk - Deli Bowls

Weitere Informationen:

www.fatmonk.at

Über die DoN group

Mit derzeit rund 1.800 Mitarbeiter:innen ist die DoN group Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen und liefert maßgeschneiderte Cateringlösungen – national und international. Seit 1992 betreibt die Gastronomiegruppe von Josef Donhauser Restaurants, Cafés, Bars sowie Cateringservices für alle Qualitätsansprüche. Angeboten werden unter anderem Rail Catering, Lounge Service, Office-, Congress- und Airport Catering sowie Firmen-, Sport-, Kunst-, Kultur- und Event Catering.

www.don.at

Rückfragehinweis

DoN-Marketing

Stephanie Tacho, MA

+43 664 800 221 093

stephanie.tacho@don.at