

PRESSEINFORMATION

DoN expandiert mit Fat Monk-Deli Bowls in Wien, Linz und Berlin

- „Fat Monk – Deli Bowls“ eröffnete im November in der PlusCity Linz den ersten Store außerhalb Wiens.
- Zusätzlich gingen gestern, am 6. Dezember, die ersten Bowls im neuen Store in Wien 1 (Schottengasse 7) über den Tresen.
- Weitere Eröffnungen in Berlin (Mitte Jänner 2023) und Wien (Q1 2023) geplant.
- Neues Speisenangebot "Bowlonasia": erste warme Signature Bowl mit veganer Bolognese.

Wien, 07. Dezember 2022 – Mit den aktuellen Eröffnungen von drei Stores gibt es nun seit dem ersten Opening im April 2021 bald sechs Fat Monks. Neben den Standorten im Quartier Belvedere Central, Wien Mitte und Wien DC Tower kommen nun drei weitere Standorte hinzu. Bereits Anfang November eröffnete der erste Fat Monk in der PlusCity Linz. Im Dezember und kommenden Jänner expandiert die DoN group mit ihrer erfolgreichen Fusion aus Poke-, Nourish- und Budda-Bowls mit Stores in der Schottengasse im 1. Bezirk in Wien sowie einem internationalen Ableger in Berlin– genauer Standort noch top secret.

Kulinarische Höhepunkte durch saisonale Special Bowls

Mit der expansiven Eigenmarke setzt DoN-Eigentümer Josef Donhauser stark auf regionale Zutaten, saisonale Frische sowie hausgemachte Marinaden & Mayos. Dabei werden selbst in Vergessenheit geratene österreichische Vitaminstars wie Kraut, Süßkartoffel, Paprika, Gurke oder aktuell Pastinaken mit kreativen Zubereitungsideen verfeinert.

So werden auch in der diesjährigen Wintersaison kulinarische Höhepunkte geschaffen. Die Signature Bowls werden laufend mit saisonalen Specials ergänzt. Bis Ende des Jahres wird die Bowlvielfalt mit der Pastinaken Trüffel Bowl und einer hausgemachten, veganen Pastinakencremesuppe erweitert.

Vegan Bowlonasia Monk: Erste warme, vegane Signature Bowl

Seit Anfang November gehört die warme, asiatisch angehauchte Signature Bowl „Vegan Bowlonasia Monk“ zu den Favoriten der Gäste. Gefüllt ist die Bowl mit Reis, veganer Bolognese aus Erbsenprotein, Jungzwiebeln, Mango-Salsa und Röstzwiebeln.

„Bereits knapp 40% unserer Verkäufe bestehen aus veganen Bowls. Wir freuen uns daher sehr, dass wir mit unserem Angebot den Geschmack und die Bedürfnisse unserer gesundheits- und nachhaltigkeitsbewussten Gäste so gut treffen. Aber wir merken, dass auch unsere omnivoren Gäste sich an unseren pflanzlichen Proteinen versuchen. Darüber hinaus sind ohnehin all unsere Dressings und Mayos vegan“, betont Philipp Zinggl, Managing Director Fat Monk – Deli Bowls.

Gelebter Veganismus bei Fat Monk: Neue, exklusive Einzelprodukte

Zudem wird das Angebot der bestehenden Einzelprodukte, wenn man sich seine Bowl selbst zusammenstellen möchte, mit dem planted.chicken Sesame vom veganen Kooperationspartner planted.chicken erweitert. Das planted.chicken Sesame gibt es exklusiv in dieser Form (Sesam) nur bei Fat Monk.

planted.chicken stellt Fleisch aus alternativen Proteinen her und konzentriert sich dabei auf den perfekten Biss. Inspiriert von der Natur leistet unser Partner mit einem neuartigen Biostructuring-Ansatz, der Proteinstrukturierung und Biotechnologie kombiniert, Pionierarbeit.

Und auch alle Liebhaber veganer Feta-Alternativen kommen bei Fat Monk auf ihre Kosten. Denn das Unternehmen Violife verfeinert die Bowls mit dem pflanzlichen Violife Greek White-Feta.

Bildmaterial



Abbildung 1: Vegan Bowl on Asia Monk © Fat Monk – Deli Bowls



Abbildung 2: Fat Monk - Deli Bowls_PlusCity Linz © Fat Monk – Deli Bowls



Abbildung 3: Fat Monk - Deli Bowls_Wien Schottengasse © Fat Monk – Deli Bowls



Abbildung 4: Philipp Zingg_Managing Director von Fat 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