

POTTLUCK – saisonal, local, social



KONZEPT

„Gut, Nachhaltig, Lokal, Saisonal, Independent, Innovative, Kommunikativ, Transparent, Direkt, Offen, Temporär“

Warum POTTLUCK:

Der Name Pottluck ist eine Ableitung vom englisch sprachigen Wort „potluck“ („was (zum Essen) gerade vorhanden ist“ und „von allen Teilnehmern mitgebrachte Speisen gemeinsam teilen“) mit dem Bezug zum Ruhrgebiet (Pott).

Die BAWOAG will in ihrem eigenen Bestand ein neues nachhaltiges Gastronomie Konzept in Hagen testen und dann vorerst im Ruhrgebiet anbieten. Es sollen sich lokale und saisonale Nahrungsmittellieferanten und Produzenten präsentieren, unter dem gemeinsamen Nenner der Nachhaltigkeit, im weitesten Sinne. Dem Kunde/Gast wird somit ein gesundes, ausgewähltes und wechselndes Angebot geboten. Dem lokalen Lieferanten/Produzent eine interessierte Kundschaft. Dem Betreiber eine Plattform, um nachhaltiges Wirtschaften zu optimieren, und innerstädtische Ladenlokale optimal zu nutzen, auch als Zwischennutzung.

Das Pottluck Bistro, ist wie ein „Mini-food-court“ organisiert, mit eigenständigen und saisonalen Verkaufsständen (Eis/Fondue), gruppiert um eine zentrale Espressobar, zum Verkauf für Mitnahme oder Verzehr vor Ort.

Alle Verbrauchsgüter, Produkte und Verfahren sind nach besonders nachhaltigen und transparenten Kriterien ausgesucht, um ein hohen Vertrauensgrad aller beteiligten zu erreichen und einen Raum bietet neue nachhaltige Produkte und Services zu testen. Alle Bezugsquellen werden transparent präsentiert, um auch einen direkten Dialog und Kontrolle zu ermöglichen. Einkauf ist über zentrales Warenmanagementsystem organisiert.

Die Pottluck Bistro ist offen, transparent, und mit second-hand Materialien und Einrichtung, und frischen Farben ausgestattet.

Im Weiteren ist Pottluck auch Ausstellungsort lokaler Künstler und kann als Treffpunkt/Veranstaltungsort genutzt werden. Jedes Pottluck bildet somit eine eigenständige Lokales Profil.

Öffnungszeiten sind von 9-21Uhr und für Veranstaltungen bis 24 Uhr –

Frühstücke / Mittagstisch / Eis / Abendessen / Tapas / Drinks

POTTLUCK in Hagen

Es wird ein Cafe mit Sitzplätzen innerhalb und außerhalb des Shops entstehen.

In dem Cafe wird ein Food Court eingebaut worin 4 modulare Food offerings (Eis-Italienische Spezialitäten-Bäckerei-Käserei-Schlachterei) entstehen. D.h man Produkte zum Mitnehmen und zum Vorort Verzehr kaufen (auf Snack Basis) Aber auch Verkaufsflächen für Weine und Spezialitäten werden entstehen.

Den Food-partnern wird alles gestellt von Geschirr bis hin zum Mitarbeiter.

(Zentrale Kasse, Geschirr, Besteck, Management, Abräumer, Reinigung, Koch/Bedienung)

Lokale in-Shop Partner:

- Kaffee Peter – www.kaffee-peter.de
- Eis – www.Hitzefrei.de (Sommer)
- Fondue/Käse (Winter) -
- Ital. Spezialitäten - www.pedicillo.com/
- Bäckerei - www.niemand-bioladen.de

Assoziationen:

- Refill Hagen – www.refill-deutschland.de

Umbau/Design:

- Architektur www.spaceAgent.com/HOH

