



FRANK



FRANK the shop

März 2013 – Juni 2014

Lebensfreude, Stil und viel Herzblut. Pop-up Store & Sandwich-Shop. Regional produzierte Schmuckstücke – von Möbel über Schmuck und Prints bis zu Astra-Bier und Fischbrötchen. Ein Treffpunkt für Geniesser, ein Shop der Wert auf das gewisse Etwas legt. Mal anders, mal gleich, immer gut.

Feldbergstrasse 40, 4057 Basel – www.frankbasel.ch - [www.facebook.com /franktheshop](https://www.facebook.com/franktheshop)

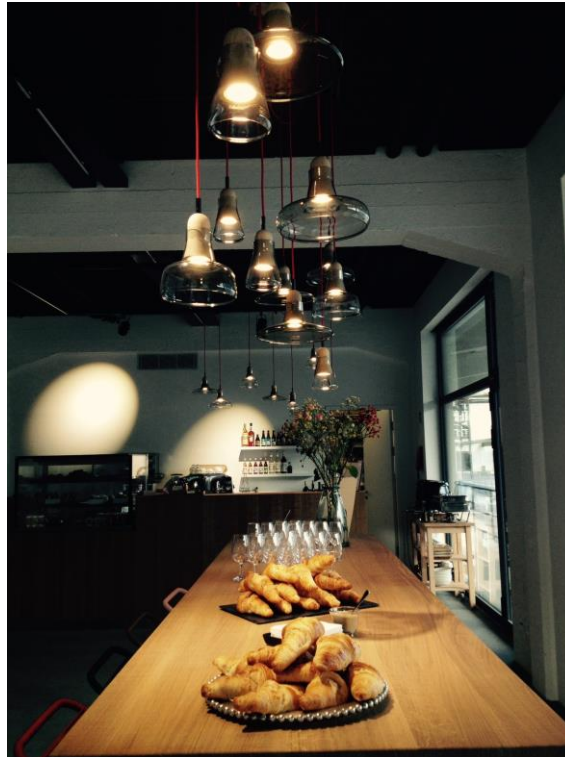


FRANK beim kult.kino atelier

Dezember 2013 – Dezember 2014

Kino-Bar & Gastronomische Spielwiese. Jeden Monat wieder was neues und immer Platz für spontane Ideen. Mittagsservice, Burger-Shop, Tapas & Vino, ökologische Kochkurse und vieles mehr. Immer mit breitem veganem Angebot.

Theaterstrasse 7, 4051 Basel – www.frankbasel.ch



FRANK im Haus der elektronischen Künste

seit November 2014

Museumscafé & Treffpunkt im neuen Kunstfreilager – mit überdachter Terrasse direkt am Platz. Hohe und tiefe Tische, eine gemütliche Sofaecke, gratis WLAN und genügend Steckdosen stehen unseren Gästen auch für längeres Verweilen zur Verfügung. Und selbstverständlich auch die beste Adresse im Dreispitz für das Feierabendbier.

Lunch & Sandwiches. Kaffee & Kuchen. Apéro & Veranstaltungsort.

Freilager-Platz 9, 4142 Münchenstein – www.frankbasel.ch



FRANK Catering

seit Februar 2013

Mit FRANK sind wir ausserdem zu Besuch an Messen wie der SCOPE ART FAIR und bis vor kurzem belieferten wir das Kinderspital Basel mit unseren Sandwiches. Auch freuen wir uns immer wieder über Catering-Aufträge für Premierenfeiern, Vernissagen, Hochzeiten, Meetings und vieles mehr.



- Auszug -

Wildwuchs Festival Basel
Delinat Wein Depot Basel
ProSpecieRara
Kinderspital Basel UKBB
Schweizerischer Werkbund
Tageswoche
BLICK
Frauenoase
Cycling Sports Group / Cannondale
MYNT Hairdesign – Re-Launch
Schaulager Basel
Galerie IdeaFixa – Vernissagen & Finissagen
Kult.kino atelier – Filmpremieren &
Veranstaltungen
Vollmondbar

NATUR Basel 2013
SCOPE ART SHOW 2013/2014
HGK IMD Graduate Show 2015

Diverse Hochzeitsapéros & Privatcaterings sowie
weitere Veranstaltungen

NACHHALTIGES CATERING_ ÖKOLOGIE/SOZIALES/WI RTSCHAFT

REGIONAL / SAISONAL / ÖKOLOGISCH / FAIR

REDUCE / REUSE / RECYCLE

WENIGER IST MEHR

TATEN STATT WORTE

UNSERE PHILOSOPHIE_ WO MÖGLICH & SINNVOLL...

QUALITÄT & LEBENSFREUDE

Wir arbeiten mit ausgesuchten Lieferanten, Bauern und **Anbietern aus der Region**

Wir legen Wert auf **qualitativ hochwertige Produkte**, unser **Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz** und meist wissen wir sogar von welcher Wiese

Wo möglich stellen wir unsere Produkte selber her, wie Ketchup, Mayo und weitere Saucen. So wissen wir auch immer, was drin ist.

Das Auge isst mit ! **Wir legen Wert auf die Präsentation** unserer Produkte und unserer Lokale, auch die kleinen Details sind uns wichtig.

LIFESTYLE

EINEN
VERANTWORTUNGSVOL
LEN LEBENSSTIL
UNTERSTÜTZEN OHNE
ZU BELEHREN

KEIN FOKUS AUF LABELS

WAS WIR MACHEN_ MÖGLICHKEITEN

REGIONAL

_FLEISCH DER
METZGEREI
AESCHLIMANN IN
OBERWIL

_GEMÜSE / KRÄUTER
AUS BEFREUNDETEN
GÄRTEN DER REGION

SAISONAL

_SAISONALE KARTE

ÖKOLOGISCH

_BIO-REGIONMILCH
_EVOLÈNER RIND

FAIR

_MOKKA EFTI FAIRTRADE
KAFFEE
_BANAGO SCHOGGI



REDUCE

_LIMITIERTE PRODUKTIONS-
MENGEN, DAFÜR IMMER FRISCH

_KLEINERE PORTIONEN, DAFÜR
SUPPLEMENT

REUSE

_MEHRWEGBECHER
_RESTENVERWERTUN
G

_FRANK
EINRICHTUNG & BAR /
LADENBAU

RECYCLE

_RECYCLING DER
MEISTEN
WERTSTOFFE

WAS WIR MACHEN_ GANZ KONKRET

SOURCING

_METZGEREI
_ÄESCHLIMANN, OBERWIL

_BÄCKEREI MOCK &
_AZIZ, BASEL

_BEFREUNDETE GÄRTEN

_DELINAT WEINDEPOT
_DREISPITZ

PRODUKTION

_FOKUS AUF DIE
_VEGETARISCHE KÜCHE

TRANSPORT

_MOBILITY / CAR-SHARING

FOOD WASTE

_APÉRO SURPRISE
_SUPPLÉMENT

ENTSORGUNG

_RECYCLING

SUFFIZIENZ

Z_

BEISPIELE BEI FRANK

CAR-SHARING

**VERZICHT AUF
EIGENES AUTO**

- WENIGER FLEXIBILITÄT
+ TIEFERE FIXKOSTEN

SUPPLEMENT

**KLEINERE
PORTIONEN, WER
NOCH HUNGER HAT
BEKOMMT
NACHSCHLAG**

- RISIKO VON
ENTÄUSCHTEN GÄSTEN
+ TIEFERE WARENKOSTEN
& MINIMALER FOOD WASTE

FOKUS VEGETARISCH

**MEHRHEITLICHER
VERZICHT AUF
FLEISCH IN DER
KÜCHE**

- RISIKO VON
ENTÄUSCHTEN GÄSTEN
+ TIEFERE WARENKOSTEN
& TIEFERES HYGIENERISIKO

SAISONALE KÜCHE

**KEINE ERDBEEREN IM
JANUAR**

- LIMITIERTE
MÖGLICHKEITEN
+ MEHR GESCHMACK &
KREATIVITÄT

LIMITIERTE PRODUKTION

**ALLES FRISCH,
DAFÜR GEHT DAS
EINE ODER ANDERE
SCHNELLER AUS**

- RISIKO VON
ENTÄUSCHTEN GÄSTEN
+ TIEFERE WARENKOSTEN
& MINIMALER FOOD WASTE
& IMMER FRISCHES
ANGEBOT

WAS BRINGTS UNS_ WIESO & WARUM

UNSER KLEINER BEITRAG

SO WEIT WIR KÖNNEN, ENGAGIEREN WIR UNS FÜR
EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

GUTES GEFÜHL

WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

WENIGER FOOD WASTE & WIEDERVERWENDEN VON
PRODUKTEN RECHNET SICH UND IST SOMIT AUCH
WIRTSCHAFTLICH NACHHALTIG.

GELD SPAREN

LIFESTYLE & TREND

SICH FÜR UNSEREN
PLANETEN ZU
ENGAGIEREN GEHÖRT
HEUTZUTAGE DAZU UND
WIRD VON DEN GÄSTEN
SCHON FAST VERLANGT.

KUNDENBONUS

LIMITATIONEN_ GRENZEN & SCHWIERIGKEITEN

WIR STOSSEN UNTER ANDEREM BEI FOLGENDEN BEREICHEN AN UNSERE GRENZEN:

TRANSPORT

WENIGER FLEXIBILITÄT. VELO-ANHÄNGER NUR BESCHRÄNKT PRAKTISCH.

RECYCLING

FÜR EINEN KLEINEN BETRIEB IST RECYCLING MIT GROSSEM AUFWAND VERBUNDEN.

SCHWIERIG IST ZUM BEISPIEL KOMPOST, ALTÖL ETC.

SOURCING

BIO-QUALITÄT TEUER & OFT NUR IN KLEINEN MENGEN ERHÄLTlich.

KEY FACTOR: ZEIT & GELD

WORKSHOP_ NACHHALTIGES CATERING IM DISKURS

UNSER PROGRAMM HEUTE:

GÄSTE

WAS SIND DIE ERWARTUNGEN DER GÄSTE AN DEN CATERER / WAS IST MAN BEREIT DAFÜR ZU BEZAHLEN / WAS IST WICHTIG, WAS WENIGER / WAS IST UND WAS SOLLTE SEIN

CATERER

WAS SIND DIE MÖGLICHKEITEN & LIMITATIONEN DES CATERER / WAS IST USUS & WAS SOLLTE STANDARD SEIN / WIE WEIT KANN REGLEMENTIERUNG ERFOLGREICH SEIN UND WO WIRD ES KONTRAPRODUKTIV

WÜNSCHE & VISION

DIE PERFEKTE GEGENWART & DER WEG DAZU

ZIEL: FORMULIERUNG EINES SCHRITTES IN DIE RICHTIGE RICHTUNG

