

## Openingparty von „MaKE.“, dem neuen Health Food Konzept in Düsseldorf

Ein weiterer Meilenstein in der noch jungen MaKE.-Geschichte: Nachdem der erste MaKE.-Store bereits am 25.9. in der Düsseldorfer Hunsrückstraße eröffnet hat, stieg nun das offizielle Openingevent für geladene Gäste, bei dem sich MaKE., mit seinem Signature Menü vorgestellt hat. Presse, Influencer, Freunde und Familie durften sich bei elektronischer Musik und Getränken von den innovativen Kreationen des Health-Food-Konzepts überzeugen. Die gesunden Bowls und Salate mit Namen wie „Kraut und Rüben“ oder „#goatlovers“ kamen als Probierportionen daher und die Gäste waren sich einig: Die Gründer Tobias Drabiniok, Peter Falk, Kai Groß, Roddy Körner und allen voran Koch und Produktentwickler Stefan Rittger #makefoodgreatagain! Nun darf gespannt dem Start im Belgischen Viertel in Köln entgegen geblickt werden.



### Gesund, saisonal, transparent und (auch) geliefert

Der Grundgedanke des Konzepts: MaKE. ist vollwertig, echt und verzichtet auf alles Künstliche. Regionale Produkte werden frisch vor den Augen der Kunden zubereitet. So versprechen die Macher „transparenten Genuss“ und wollen Vertrauen schaffen. Neben All-Time Favorites passt sich das Menü den Jahreszeiten an, sodass es auch immer saisonale Bowls und Salate gibt. Die außergewöhnlichen Kombinationen vereinen regionales Gemüse und Obst mit Gewürzen aus aller Welt, Namen wie „Red Beluga“, „Pomegranate Kiss“ oder „Kraut & Rüben“ lassen erahnen: Das frische Health Food Konzept setzt in erster Linie, aber nicht ausschließlich, auf vegetarische und vegane Speisen. Ab Oktober geht auch der eigene für das Konzept entwickelte Onlineshop live. Neben der intuitiv konzipierten, klassischen Bestellung kann man hier jede Komposition nach Gusto individualisieren, indem man Zutaten hinzufügt oder entfernt. Sogar komplette Eigenkreationen sind möglich. Die Macher werben zudem mit schnellem Service: Jede Onlinebestellung soll innerhalb von 20 Minuten zum take away fertig sein. Gegen kleine Gebühr kann man sich das Essen auch über die bekannten Lieferdienste zukommen lassen.

### Verbindung zu WOYTON



Das neue MaKE. ersetzt die Mischpult-Salatbar des WOYTON in der Hunsrückstraße. Der Pilotstore des ambitionierten Franchisekonzepts ist für Anfang 2019 in Köln auf der Venloer Straße in einer ehemaligen Metzgerei geplant. Mit der Zeit sollen weitere MaKE.-Shops auch in anderen WOYTON Stores folgen. Dabei ist die Verbindung mit WOYTON kein Zufall: Die Macher von MaKE., Roddy Körner und Tobias Drabiniok, sind die Betreiber der WOYTON-Stores in Düsseldorf und Köln. Mit an Bord sind außerdem Kai Groß, Gourmet und Gastroexperte, sowie Peter Falk, Onlinemarketingspezialist und Agenturinhaber, der die digitale Komponente von MaKE. aufbaut. Koch und Produktentwickler Stefan Rittger, der auf jahrelange Erfahrung in der gehobenen Küche zurückblickt, ist der kreative Kopf des Menüs: Er zeichnet sich für die außergewöhnlichen Bowls, Salate und Suppen verantwortlich.

<https://make-food.de/>

<https://www.facebook.com/MaKE.Food.de/>

<https://instagram.com/make.food.de>

### Über MaKE.:

„MaKE. ist gesund, echt und verzichtet auf alles Künstliche. Regionale Produkte, frisch vor deinen Augen zubereitet. Transparenter Genuss. MaKE. ist Vertrauen. Und MaKE. ist anders.“

### Kontakt:

MaKE. Food GmbH, Tobias Drabiniok, Neustraße 1, 40789 Monheim, [t.drabiniok@make-food.de](mailto:t.drabiniok@make-food.de), 0176-63758665