

10. Oktober 2012

## **SSP eröffnet neue gastronomische Einheiten am Flughafen Frankfurt**

---

SSP eröffnet heute drei gastronomische Einheiten am neuen Flugsteig A Plus des Frankfurter Flughafens, wo jetzt die ersten Passagiere abgefertigt werden. Eine Frankfurter Lokalgröße, ein aus Berlin bekanntes Gastronomiekonzept und eine nationale Marke fügen sich nahtlos in das Premium-Konzept des Flughafens ein. SSP erwartet einen jährlichen Umsatz von über 8 Millionen Euro; 70 neue Arbeitsplätze werden entstehen.

Sein Debüt am neuen Flugsteig gibt mit 130 Sitzplätzen das Lucullus Nero, das seit Jahren im Rhein-Main-Gebiet zu den Favoriten unter den „Italienern“ zählt. Der Gast findet hier eine zeitgemäße Interpretation klassischer italienischer Küche. Die Costa Group, der führende internationale Gastronomie-Einrichter, von dem auch die Ausstattung des Eataty in New York stammt, hat bei der Einrichtung mit schwarz-glänzenden Wandbelägen, ursprünglichen Edelhölzern und effektvollen Kupferlampen Regie geführt. Der bekannte Frankfurter Gastronom Calogero Gallo stand Pate für das kulinarische Angebot.

Die Reingold Bar, ein aus Berlin importiertes Bar-Konzept, wartet mit 100 Sitzplätzen auf. Das edle Ambiente in Goldtönen und aufwändiger Ausstattung mit tiefen Chesterfield-Sesseln weckt Erinnerungen an die Goldenen Zwanziger des vergangenen Jahrhunderts. Hier stehen hochwertige Cocktails, erlesene Weine und erstklassige Biere im Blickpunkt. Aber auch das Speisenangebot kann sich sehen lassen. Neben klassischem Barfood, wie Shrimps-Salat und Sandwiches, gibt es international und deutsch interpretierte Tapas mit kleinen Würstchen, Mini Rösti oder Datteln im Speckmantel.

Am Flugsteig A Plus etabliert SSP zum zweiten Mal ihr Sushi-Konzept temaki bar. Vor zwei Jahren eröffnete das erste Outlet dieser Art im Terminal 1. Es ist in die Gourmetzone Around the World integriert und hat vom ersten Tag an viele Freunde und Stammgäste gefunden. In der neuen temaki bar genießen Gäste auf 30 Sitzplätzen in ruhiger Atmosphäre und typischem Ambiente alle Arten von Sushi-Spezialitäten, frisch zubereitet von japanischen Sushi-Köchen.

Die neuen Outlets wird ab September 2013 das komplett modernisierte und umgebaute Perfect Day ergänzen. Das erfolgreiche Kaffeehaus-Konzept importiert den Kaffee von seinen eigenen indischen Kaffeefarmen. Dazu gibt es Snacks und Sandwiches - alles auch zum Mitnehmen. Ein ausgeklügeltes Beleuchtungskonzept passt sich dem Tagesverlauf an.

Cornelius Everke, CEO der Region DACH, zu der Deutschland, Österreich und die Schweiz zählen, sieht in der Neueröffnung eine Stärkung der Position der SSP als Marktführer in der deutschen Verkehrsgastronomie: „Wir machen seit Jahren in Frankfurt sehr gute Geschäfte; wir freuen uns, dass wir mit unseren neuen Outlets auf diesen Erfolgen aufbauen können. Wir sind sicher, dass wir damit zum Erfolg des Flugsteigs A Plus beitragen.“

Mark Hallstein, Senior Manager Category Food & Beverage des Flughafens zeigt sich ebenfalls vom Erfolg überzeugt. „A Plus ist ein Meilenstein für Fraport, unseren Partner Lufthansa und die Star Alliance sowie die Region. Ich bin sicher, dass die SSP, die während der Bauphase eine hohe Professionalität gezeigt hat, mit ihren Bars und Restaurants erheblich dazu beitragen wird, dass sich unsere Passagiere wohlfühlen.“

### **Über SSP**

SSP ist das weltweit führende Verkehrsgastronomieunternehmen mit Restaurants, Bars, Cafés, Food Courts, Lounges und Handelseinrichtungen an Flughäfen, Bahnhöfen, Autobahnen, Tankstellen und Freizeiteinrichtungen. Das mehr als 60 Jahre alte Unternehmen beschäftigt heute 30.000 Mitarbeiter und bedient täglich über eine Million Kunden. Es ist weltweit in 30 Ländern mit 2100 Standorten vertreten u.a. an 140 Flughäfen und 250 Bahnhöfen.

Das Portfolio umfasst mehr als 200 internationale, nationale und lokale Marken sowie Spezialmarken. Dazu zählen Upper Crust, Starbucks, Caffè Ritazza, Burger King, M&S Simply Food, Millies Cookies, O'Learys, Caviar House & Prunier, führende asiatische Marken wie Ajisen Ramen und Saboten sowie herausragende Konzepte wie das Montreux Jazz Café in Genf und die preisgekrönte Center Bar in Zürich.

Das individuelle Markenportfolio der SSP bietet maßgeschneiderte Lösungen für jeden einzelnen Verkehrsstandort basierend auf Analysen der Gästeprofile und Kundenbedürfnisse.