

Die Gorki-Pavillons 2025

Mai 2024



Standort: Gorkistraße 28, 13509 Berlin an der Bahnschranke

Nach einem, Brandschaden vom 11. Mai 2023

und der Reparatur der Dächer erfolgt vom Bewerber für die weitere Nutzung folgendes Bewirtschaftungskonzept:

Im Folgenden erhalten die 4 Pavillons von links nach rechts erläutert

1. Pavillon 18 m²
Veganen und vegetarischen Imbiss
2. Pavillon 18 m²
Kiez-Kontakte
3. Pavillon 18 m²
Kiez Handwerker Laden
4. Pavillon 66 m²
Klassisches Café

In der Hoffnung mit den folgenden Konzepten der Erwartungshaltung des Bezirks weitestgehend nachzukommen, verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen

Joachim Kafert

Die Gorki-Pavillons 2025

Mai 2024



Standort: Gorkistraße 28, 13509 Berlin an der Bahnschranke

1. Pavillon 18 m²
Konzept zur Führung eines veganen und vegetarischen Imbisses

Öffnungszeiten: z.B. Montag bis Sonntag 09:00 - 20:00 Uhr

Bei der Speisekarte könnten wir eine Vielzahl von köstlichen Gerichten anbieten, die ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten bestehen. Dazu gehören zum Beispiel vegane und auch vegetarische Süßspeisen, Wraps, Salate, Pasta und auch eine Auswahl an frischen hausgemachten Tee, Limonaden und Säfte. In Bezug auf die Bewirtung könnten wir ein gemütliches einladendes Ambiente schaffen, das sämtliche Altersgruppen anspricht. Es wäre wichtig, auf nachhaltige und umweltfreundliche Praktiken zu achten, um die Philosophie der pflanzlichen Ernährung und alternativen gesunden Lebensweise zu unterstützen. Zudem achten wir mit regionalen Lebensmitteln auf einen geringen CO² Abdruck.

Strukturierung der Zielgruppen

Bei den Zielgruppen, die wir mit diesem Konzept ansprechen möchten, sind diese breit gefächert. Vom gestressten Berufspendler, der seinen Snack und Kaffee im letzten Moment braucht oder den Schülern von nebenan, die den kleinen Hunger stillen wollen. Dazu solche die aus gesundheitlichen oder Umwelt-Gründen auf tierische Produkte verzichten möchten.

Folgende Gerichte wären ein Beispiel für unser ausgewogenes Angebot:

Vom Fingerfood bis zum ansehnlichen angerichteten Teller, bieten wir wahlweise an:

- Vegetarisch/Vegane Nuggets mit Süßkartoffelpommes wahlweise mit Topping
- Vegetarische Tortillas goldbraun an geschwitzt gefüllt mit Humus serviert
- Vegane/vegetarische Bowls mit Reis, Nudeln oder Tofu.
- Desserts werden natürlich auch im Angebot stehen unter anderem statt Zuckerzusatz ersatzweise mit Birkenzucker oder Erythrit.
- Diese sind Diabetiker und Allergiker geeignet.
- Pancakes aus Bananen
- geröstete Haferflockenbrocken überzogen mit Schokolade
- Blaubeermuffins

Zur Standardpalette wie Kaffeespezialitäten bereiten wir frische Tee Sorten, sowie hausgemachte Limonade und Säfte.

Betreiber:

Familienunternehmen des Bewerbers Joachim Kafert

Verantwortlich für Sach- und Fachgerechte Organisation des Lebensmittelangebots ist die ausgebildete Restaurantfachfrau Nicole Olla, die Tochter von Joachim Kafert

Die Gorki-Pavillons 2025

Mai 2024



Standort: Gorkistraße 28, 13509 Berlin an der Bahnschranke

2. Pavillon 18 m²
Kiez Kontakte

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10:00 - 16:00 Uhr

Das Konzept:

Es gibt viele kleine Angebote, welche wir für die Bevölkerung vorhalten.

- **Gründen und Treffpunkt von Kiez-Wandergruppen**
- Organisieren von Tagesfahrten
- Buchen von „FlixBus“ und „DB“ Tickets
- Erwerben von „Pin“ Briefmarken und anderen Angeboten der „Pin AG“
- Vorhalt eines „Pin“ Briefkasten
- **Auslegeort für die Berliner Woche**
- Annahme von Bestellung für Drucksachen
- Annahme von Werbeanzeigen für den „Wegweiser Regio Wege“
- **Kleine „Jobvermittlung“**
- Annahmestelle für Reparaturarbeiten für den „Ganz Mach Laden“ in der Oranienburger Str. 221

So wird auch von hieraus die Zeitung „Regio Wege“ verlegt. Bereits von 2012 bis 2018 hat der kleine Wegweiser seine Beliebtheit bei der Bevölkerung erfahren. Nach einer längeren Pause erschien jetzt im März 2024 wieder die erste neue Auflage mit 5.000 Exemplaren.

Das innovative Konzept eines „Pop Up Laden“ ermöglicht auch kleinen Angeboten eine Plattform zu schaffen, ohne ein eigenes kostenintensives Ladenlokal unterhalten zu müssen.

Die Kosten der **sozialen, nicht wirtschaftlichen Angebote**, werden durch die wirtschaftlich geführten Angebote und den Kiez-Handwerker-Laden finanziert.

Betreiber:

Familienunternehmen des Bewerbers Joachim Kafert in Verbindung mit dem Herausgeber der „Regio Wege“

Die Gorki-Pavillons 2025

Mai 2024



Standort: Gorkistraße 28, 13509 Berlin an der Bahnschranke

3. Pavillon 18 m²
Kiez Handwerker Laden

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10:00 - 16:00 Uhr

Wie bereits seit 2012, wird für die umliegende Bevölkerung ein Handwerkerangebot für kleine notwendige Arbeiten in Haus und Garten angeboten

Speziell werden wir, wie seit über 10 Jahren bevorzugt, die kleinen Wünsche der Bevölkerung erfüllen.

Bewusst achten wir auf den Kiezgedanken, mit welchen wir es ermöglichen, den Kunden ohne An- und Abfahrtskosten zu bedienen.

Auch werden nur Handwerker beschäftigt, welche auch am Kiez wohnen, um keine unnötigen Zufahrten für Mitarbeiter zum Arbeitsplatz zu verursachen. So werden auch ältere Handwerker ü 50, welche nicht mehr „Vollzeit“ arbeiten können, in Teilzeit bzw. Geringfügig beschäftigt.

Betreiber:

Familienunternehmen des Bewerbers Joachim Kafert

Die Gorki-Pavillons 2025

Mai 2024



Standort: Gorkistraße 28, 13509 Berlin an der Bahnschranke

4. Pavillon 66 m²
Klassisches Café

Öffnungszeiten: ca. Montag bis Sonntag 07:45 - 20:30 Uhr

Das Konzept:

Um trotz der kleinen Räumlichkeit kostendeckend wirtschaften zu können, wird das Café wie folgt konzipiert:

Ca. 7:45 – 11:00 Uhr

Als „Frühstücks Café“ wird es ein à la carte Frühstücksangebot, oder aber auch ein „Frühstücksbuffet“ für ein Pauschalpreis geben. Das Angebot wird je nach Feedback angepasst. Es wird frische Brötchen von einem richtigen Bäcker geben. Auch Wurst und Käse, sowie frische Eier werden von regionalen Anbietern täglich frisch bezogen.

Ca. 11:30 – 13:30 Uhr

Mittagstisch mit wöchentlich wechselndem Menüangebot. Das wöchentlich wechselnde Angebot deutscher Hausmannskost wird über verschiedene Medien an den Bürgern im Kiez übermittelt. Es wird bewusst keine große Mittagskarte geben, um kein zu großen Küchenbetrieb zu verursachen.

Die Preisgestaltung für das grundlegende Angebot soll angemessen sein.

Der Preis für das kleine Mittagsmenü wird aufgrund klein gehaltener Portionen um die 10,00 € bleiben. Ziel ist es für die breite Bevölkerung vom Kiez eine Preiswerte alternative zu hochpreisigen Restaurants anzubieten.

Ca. 13:30 – 17:00 Uhr

Klassisches Kaffeehausangebot mit Kuchen. Das Kuchenangebot wird klassisch sein und wird von professionellen Anbietern bezogen.

Ca. 17:00 – 20:30 Uhr

Ab ca. 17:00 Uhr versinkt das Café in ein gemütliches Abend Café mit leichter Caféhaus-Musik in welchem man auch mal ein Glas Wein erhalten kann.

Betreiber:

Familienunternehmen des Bewerbers Joachim Kafert

Verantwortlich für Sach- und Fachgerechte Organisation des Lebensmittelangebot ist die ausgebildete Restaurantfachfrau Nicole Olla, die Tochter von Joachim Kafert