

PRESSEMITTEILUNG

Offen nicht nur für Studenten – Familienfreundliche Angebote und Brunch am Wochenende

Voll im Trend: Restaurant „eateria“ in der Leuphana setzt neue Maßstäbe

Lüneburg, 14.06.2019 - Mit der „eateria“ auf dem Leuphana Campus bereichert seit dem 11. Juni eine neue Art von Restaurant die Lüneburger Gastro-Szene. Klüh Catering, ein Düsseldorfer Familienunternehmen, verbindet in dem warm und freundlich eingerichteten Restaurant Gastlichkeit und Nachhaltigkeit und liegt mit Angeboten wie Street Food und veganer Kost voll im Trend.

Mit einem innovativen Mix warmer Farben, gepaart mit Industrie-Chic und viel Holz kommt die „eateria“ trendig daher. Pavillons mit großzügigen Sitzgelegenheiten, bequemen Lesecken und Tischen mit vier, sechs und acht Plätzen laden ein.

Das neue Leuphana Restaurant in dem von Libeskind futuristisch gestalteten Zentralgebäude ist an Wochentagen von morgens um 8 bis 21 Uhr geöffnet, samstags und sonntags von 9 bis 17 Uhr. Es lädt mit 132 Sitzplätzen und zusätzlichen 80 Plätzen auf der Terrasse sowohl Studenten und Lehrkörper als auch Gäste von außerhalb des Campus ein.

Smoothies, Salate und Currys

Trendig wie Architektur und Interieur präsentiert sich das was auf den Tisch kommt. Das zunehmende Interesse an veganen Speisen bedient die Servicestation **:vega** mit Bowls, Currys, Smoothies, Salaten und Säften. Die Station **:basta** serviert täglich wechselnde Pizzen und Regionales, während an der Station **:crema** frisch belegte Brötchen, Focaccia, Panini, Stullen, Kuchen und Kaffee-Spezialitäten über den Counter gehen. Die Station **:urban** nimmt den aktuellen Street Food Trend auf – mit täglich wechselnden Speisen aus vielen Ländern, dazu ist Regionales und Saisonales im Angebot.

Auch familienfreundlich zeigt sich das Restaurant: Kinder bis zu vier Jahren brunchen kostenlos mit, Kinder bis zu 15 Jahren zahlen die Hälfte.

„In der ‚eateria‘ fließt unser ganzes gastronomisches Wissen zusammen. Es ist ein ebenso vielschichtiges wie rundes Angebot, das dem Zeitgeist und aktuellen Ernährungsanforderungen entspricht und dabei Wärme und Gastlichkeit betont“, sagt Justus Häcker, Betriebsleiter der „eateria“ und gebürtiger Hamburger.

Porzellan statt Plastik

Das Familienunternehmen Klüh, mit 140 Mio. Euro Umsatz einer der Catering-Marktführer in Deutschland, setzt schon lange auf Mehrwegbecher aus recyceltem Plastik, auf 100 % biologisch abbaubare Einwegbecher und ist in das größte Pfandsystem Deutschlands integriert. Diese Nachhaltigkeit wird auch in der „eateria“ umgesetzt. „Die Quote für Plastik und Einwegmaterial liegt unter 10 %, wir setzen auf Porzellan und Glas“, sagt Justus Häcker. An die Umwelt denken, das gilt auch für die Lieferketten. Eingekauft wird Saisonales direkt von regionalen Erzeugern, Frische ist Trumpf.

Und wer macht den Service? Natürlich die Leuphana Studenten! Auch auf der ab 10 Uhr geöffneten Terrasse servieren sie jetzt von der Sommerkarte kühle Köstlichkeiten wie Frozen Cocktails, exotische Joghurt Frappés mit frischen Früchten und klassische Milkshakes. Die Terrasse wird auch als Brunch-Treffpunkt im Mittelpunkt stehen, samstags und sonntags von 9 bis 17 Uhr, so dass auch Langschläfer zu ihrem Recht kommen. Der Preis ist mit 9,90 EUR „studifreundlich“.

Veranstaltungen für bis zu 2000 Personen

Das eateria-Team operiert von Anfang an mit einem zweiten Standbein: dem Catering Service. Die Campus-Küche liefert feines Essen schon für zehn Personen nach Hause und sieht sich gerüstet, Veranstaltungen mit bis zu 2000 Gästen auf dem Unigelände, aber auch in Lüneburg und Umgebung zu stemmen. Auch Veranstaltungen der Uni wie etwa Konzerte begleitet die „eateria“ mit Catering.

Über Klüh:

Die Klüh Catering GmbH, mit einem Umsatz von rund 140 Mio. Euro, einer der großen Dienstleister Deutschlands in diesem Segment, gehört zu den Unternehmen, die sich sowohl durch innovative Stärke als auch durch Nachhaltigkeit auszeichnen. Dafür wurde Klüh Catering 2019 von der WELT als „Unternehmen Nr. 1 – Höchste Innovationskraft“ ausgezeichnet. Auch in der Nachhaltigkeitsstudie des Magazins Focus wurde Klüh als einer der fünf Top 5 Contract Caterer des Landes benannt.

Klüh Catering gehört zum international agierenden Multiservice-Anbieter aus Düsseldorf. Im Jahr 1911 gegründet, verfügt das Unternehmen über jahrzehntelange Erfahrung im Bereich infrastruktureller Dienstleistungen. In den Fachbereichen Cleaning, Catering, Clinic Service, Security, Personal Service, Airport und Facility Service werden sowohl Einzeldienstleistungen als auch integrierte Servicekonzepte angeboten. Das Unternehmen setzt mit annähernd 50.000 Mitarbeitern in acht Ländern rund 806 Mio. Euro (2018) um.

Kontakt:

osicom GmbH | Wolfgang Osinski | Tel.: 0211 159262-60 | wolfgang.osinski@osicom.de
Klüh Service Management GmbH | Ivanka Pataca | Tel.: 0211 9068-232 | i.pataca@klueh.de