

### **Nykke & Kokki: Neues Restaurant Red Tab im 25hours Hotel**



Auf vier Gastronomie-Objekte erhöht die bio-zertifizierte Gastronomie- & Catering-Company Nykke & Kokki im Juli ihr kleines und feines Imperium. Drei Lagen in der Frankfurter Innenstadt, davon zwei mit künstlerischem Hintergrund, eines in Neu-Isenburg.

Red Tab, so der Name des jüngsten Nykke-Babys, eröffnet im dritten Design-Hotel der 25 Hours Hotel Company im Frankfurter Bahnhofsviertel. Das 25hours Hotel Frankfurt tailored by Levis entstand in enger Zusammenarbeit mit der Kultmarke Levi's® und will gezielt unkomplizierte Großstadtindianer ansprechen. Es offeriert eine unkonventionelle Hotelwelt mit dem Charme und Humor einer modernen Kommune.

„Um diese unkomplizierte Lässigkeit des Design-Hotels und der Jeansmarke kulinarisch zu interpretieren, sind wir als bio-zertifizierter Spezialist und Fördermitglied des Slow Food Vereins der ideale Partner“, konstatiert Michael Frank, Geschäftsleitung Nykke & Kokki.

Das Red Tab befindet sich direkt in der Hotel-Lobby und signalisiert per Show-Küche, attraktiver Vitrinenpräsentation und insgesamt sehr schrankenloser Gastraum Gestaltung (22 qm) Offenheit in jeder Hinsicht. Widerstand zwecklos: Die Gäste müssen auf dem Weg von der Rezeption in die Zimmer direkt durchs Red Tab. Um jeglichen Ansprüchen, Gästetypen und Extrawünschen entgegen zu kommen, bietet man ein hochflexibles Spektrum, flankiert von einem nicht minder flexiblen Servicekonzept. Self-Service? Kein Problem – einfach an die Theke kommen. Am Tisch wird selbstverständlich Fullservice geboten. Für spät Anreisende ebenso wie für 'early birds'. Das Angebots-Portfolio reicht von Frühstück über Mittagessen, Snacks, Suppen bis zu Desserts und ist in variablen Portionsgrößen wählbar. Von 3 bis 12,50 € soll ungefähr das Preisband reichen – doch da sind natürlich noch Feinjustierungen nach den ersten Erfahrungswochen möglich.

Stichwort Design: Das komplette Hotel-Design stammt von den Frankfurter Künstlern Delphine Buhro und Michael Dreher. Natürlich spiegelt sich überall das Jeans-Motto wider, das auch in der Auswahl des Geschirrs fürs Restaurant und in der Gestaltung der Tageskarten seinen Niederschlag findet. Die Hotelzimmer in den Größen S, M, L und XL kommen in unterschiedlichen Design und Blautönen daher. Sie variieren von funktional bis zu individuell eingerichtet und präsentieren sich je nach Thema mal klassisch-adrett, mal lässig cool im stonewashed Look.

Mit dem Red Tab nennt Nykke & Kokki neben dem Café im Kunstverein am Römer seinen zweiten Betrieb mit künstlerischem Hintergrund in der Frankfurter Innenstadt sein eigen. Dritter Frankfurter Store: Das Restaurant und Take away-Konzept im MB-Spot gegenüber Steigenberger Hotel. In Neu-Isenburg bietet die Lunchbox im Ärztehaus ebenfalls einen gelungenen Mix aus Sitzplätzen und Take away-Möglichkeit. Knapp 4 Mio. € Umsatz, davon 2,5 Mio. Catering-/Veranstaltungs-, 780.000 Mio Gastronomie- plus 580.000 € Bürolieferservice-Umsatz machte das seit 2000 bestehende Unternehmen mit Sitz in Walldorf-Mörfelden im vergangenen Jahr. Mit dem vierten Betrieb wird sich dieser Wert sicherlich weiter steigern und die bis dato gesteckten Wachstumsziele auf 940.000 € Gastronomie, 2,8 Mio. Catering- plus 600.000 € Delivery-Umsatz (insges. 4,34 Mio. €) hinfällig werden lassen.

[www.nykke-kokki.com](http://www.nykke-kokki.com)