

F&B CONCEPTS GMBH

FOOD KONZEPTE 2025



Food & Beverage Concepts



INHALT

1 EINLEITUNG

2 PARTNER

3 KONZEPTE

4 FAHRZEUGE

5 NACHHALTIGKEIT

6 KONZEPTWERKSTATT

7 KONTAKT

INLEITUNG

ALLES AUS EINER HAND

Mit unserer einzigartigen Flotte aus mobilen Gastro Einheiten lassen wir bei Ihren und unseren Gästen keine Wünsche offen. Unsere hauseigenen und exklusiven Marken, abwechslungsreiche Produkte, professionelle Arbeitsweise und optimale Abläufe, garantieren immer ein erfolgreiches Event!

Wir haben das professionelle Equipment und die Erfahrung, Veranstaltungen in jeder Größenordnung zu garantieren, um die kulinarische Verpflegung Ihrer und unserer Gäste zu garantieren.



EINLEITUNG

WIR STEHEN IN DEN STARTLÖCHERN

Die Ansprüche an Ernährung haben sich verändert.
Deshalb setzen wir auf Qualität und Alternative Ernährung.

Bio



Rind



Schwein



Geflügel



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei





PARTNER





KONZEPTE





BRENNWERK

DAS KONZEPT

Unser klassisches und mobiles Holzkohlegrill Konzept!

Alles was sich grillen lässt kommt hier auf den Rost. Von Premium Grillwürsten, Krakauern oder Currywurst, bis Schweinesteaks, Geflügel, Spießen, oder hochwertigen und saftigen Rinderhüftsteaks...

KONZEPTE

BRENNWERK – DAS BESTE VOM GRILL

Das Brennwerk Konzept ist unser „bestes Pferd im Stall“. Mit diesem modernen Hochfrequenz-Grillkonzept können wir 10 bis 100.000 Gäste in kürzester Zeit mit frisch gegrillten Produkten glücklich machen.

Produkte: Bratwurst, Krakauer, Chili Griller, Käse Griller, Nackensteak, Currywurst (Pommes), Ribs (Maiskolben), alles was vom Grill kommt.

Veggie Alternativen: gegrillte Süßkartoffel, Gemüse, vegetarische Wurst

Fahrzeuge: BBQ Small, BBQ Medium, BBQ XXL, Roadrunner 450, BBQ-Bike, BBQ-Streetworker

BRENNWERK XXL

Strombedarf:
2 x 230V plus Gas
oder
1 x 16 A CEE plus Gas

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 7,88 m / Breite: 5,80 m
Höhe: 3,80 m
oder
geschlossen;
Länge: 7,88 m / Breite: 2,45 m
Höhe: 3,80 m





BRENNWERK MEDIUM

Strombedarf:
2 x 230V

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 6,11 m / Breite: 5,50 m
Höhe: 3,50 m
oder
geschlossen;
Länge: 4,58 m / Breite: 2,45 m
Höhe: 3,50 m





BRENNWERK

RR

Strombedarf:

2 x 32 A CEE

oder

1 x 32 A CEE plus Gas

Außenmaße:

geöffnet;

Länge: 6,10 m / Breite: 3,66 m

Höhe: 3,66 m

oder

geschlossen;

Länge: 6,10 m / Breite: 2,25 m

Höhe: 3,66 m





BRENNWERK BIKE

Strombedarf:
nicht erforderlich
dank eigener Gasversorgung

Außenmaße:
Länge: 2,75 m / Breite: 0,80 m
Höhe: 2,75 m





BUNS
EST. & 2014
SONS

BUNS & SONS CO.

DAS KONZEPT

Die Streetfood Pioniere von F&B präsentieren!

Pulled Pork und Pulled Beef Burger, wie z.B. den beliebten „The Intern“ Burger mit würzigem Zwiebelchutney...



KONZEPTE

BUNS & SONS CO. – BBQ, BURGER, GOOD STUFF

Sie zählen zu den Klassikern des US-amerikanischen Barbecues und überzeugen mittlerweile weltweit die Gaumen. Als reines Fleischkonzept gestartet, liefern Buns & Sons auch vegetarische Pulled Jackfruit Burger und Plant Based Burger als pflanzliche Alternativen. Nie langweilig, immer lecker!

Produkte

Burger mit Pulled Pork, Pulled Beef, Pulled Jackfruit
Classic Beef Burger, Plant-Based Burger,
Loaded Fries

Fahrzeuge

Foodtruck Manhattan, Stepvan, B&S XXL, RoadRunner 450

○ B&S STEPVAN

Strombedarf:

2 x 32 A CEE

oder

1 x 32 A CEE plus Gas

Außenmaße:

geöffnet;

Länge: 7,20 m / Breite: 3,80 m

Höhe: 3,50 m

oder

geschlossen;

Länge: 7,20 m / Breite: 2,50 m

Höhe: 3,50 m





B&S

MANHATTAN

Strombedarf:

2 x 32 A CEE

oder

1 x 32 A CEE plus Gas

Außenmaße:

geöffnet;

Länge: 6,15 m / Breite: 3,75 m

Höhe: 3,10 m

oder

geschlossen;

Länge: 6,15 m / Breite: 2,35 m

Höhe: 3,10 m



○ B&S RR

Strombedarf:
2 x 32 A CEE
oder
1 x 32 A CEE plus Gas

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 6,06 m / Breite: 3,66 m
Höhe: 3,66 m
oder
geschlossen;
Länge: 6,06 m / Breite: 2,25 m
Höhe: 3,66 m



○ B&S XXL

Strombedarf:
2 x 32 A CEE
oder
1 x 32 A CEE plus Gas

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 7,20 m / Breite: 5,80 m
Höhe: 3,80 m
oder
geschlossen;
Länge: 6,00 m / Breite: 2,45 m
Höhe: 3,80 m





Fino

FINO

DAS KONZEPT

Fast jeder liebt italienisches Essen!

Mit diesem detaillierten Konzept zeigen wir Ihrer und unserer kulinarischen Gesellschaft, unsere Liebe zur italienischen Kultur. Buon Appetito...



KONZEPTE



Genuss auf Italienisch. Jeder liebt die italienische Küche, wir auch. Fino zeigt uns mit diesem detailverliebten Konzept die Amore zur klassischen Cucina.

- **Pizza Margherita**

mit Tomatensauce, Käse und Oregano

- **Pizza Vegetaria**

mit Tomatensauce, Gemüse, Käse und Oregano

- **Pizza Salami**

mit Tomatensauce, Salami, Käse und Oregano

- **Pizza Tonno**

mit Tomatensauce, Thunfisch, Käse und Oregano

FINO RR

Strombedarf:
2 x 32 A CEE

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 5,06 m / Breite: 3,66 m
Höhe: 3,30 m
oder
geschlossen;
Länge: 5,06 m / Breite: 2,90 m
Höhe: 3,30 m



FINO XXL

Strombedarf:
2 x 32 A CEE

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 7,20 m / Breite: 5,80 m
Höhe: 3,80 m
oder
geschlossen;
Länge: 6,00 m / Breite: 2,45 m
Höhe: 3,80 m





Pasteria de Basto

BUON
ITALIAN
PASTA

PASTERIA DE BASTO

PASTA E BASTA!

Tauchen Sie ein in unsere Welt der Pasta, wo traditionelle Rezepte auf zeitlose Eleganz treffen.

Genießen Sie den Geschmack Italiens in jedem Bissen - erleben Sie unsere Pasta heute!

KONZEPTE

Jeder kennt es jeder liebt es, live cooking vom feinsten mit Rezepten aus echten italienischen Restaurants:

- **Penne Pesto Genovese**
mit Pesto und Pinienkernen
- **Penne Napoli**
mit leckerer Tomatensauce
- **Penne Bolognese**
mit einer Hackfleischsauce
- **Penne Arrabiata**
mit scharfer Tomatensauce
- **Pasta Prima Vera (kalte Pasta)**
mit Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch und Mozzarella

○ PASTA XXL

Strombedarf:
1 x 32 A CEE

1 x Festwasser-Anschluss

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 7,20 m / Breite: 5,80 m
Höhe: 3,80 m
oder
geschlossen;
Länge: 6,20 m / Breite: 2,25 m
Höhe: 3,80 m





FRITUUR

DAS KONZEPT

Die in Belgien geborene Kunst!

Frittieren hat ein neues Zuhause. Alles wird besser, wenn wir es für Ihre oder unsere Gäste frittieren.



KONZEPTE

FRITUUR

Außen kross und innen zart. Frituur beherrscht die in Belgien geborene Kunst des Frittierens, in Perfektion. Alles schmeckt besser, wenn es frittiert ist!

Produkte: Pommes Frites, Country Fries, Pommes Spezial, Fiesta Fries, Potato Nuggets
Loaded Fries: Peanut Fries, Mexican Fries, Classic Poutine

Saucen: Mayonnaise, Ketchup, Sate Sauce, Joppie Sauce, Sweet Chili Mayo, Sriracha Mayo, Hot Sauce

Fahrzeuge: Frituur XXL



FRITUUR XXL

Strombedarf:

2 x 32 A CCE

oder

1 x 32 A CEE plus Gas

Außenmaße:

geöffnet;

Länge: 7,20 m / Breite: 5,80 m

Höhe: 3,80 m

oder

geschlossen;

Länge: 6,20 m / Breite: 2,25 m

Höhe: 3,80 m





ASIA BOXX
ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

ASIA BOXX

DAS KONZEPT

Der etwas andere Asia Boxx-Wagen!

Wollen Sie etwas orientalisches?
Dann sind Sie hier genau richtig.
Im modernen Look glänzt dieser
feurige Wagen und begeistert Ihre
und unsere Kunden mit knackigem
Genüssen aus dem Wok...



KONZEPTE

ASIA BOXX

Duftender Reis, der sich mit Curry vollsaugt und eine leichte Schärfe auf der Zunge entfaltet. Der Curry-Reis ist neben den Nudelboxen das beliebte To Go-Gericht der Küche des fernen Ostens. Die Asia Boxx bringt die asiatische Kochkunst zu Ihren Gästen. Schnell, einfach und dabei raffiniert.

Produkte: Veganes Thai Curry mit Reis oder Nudeln, Nudelboxen mit Gemüse, Tofu oder Hühnchen, Vegetarische Frühlings- und Sommerrollen

Saucen: Süß-Sauer, Erdnusssauce, Hoisin Sauce,

Fahrzeuge: Asia RoadRunner

ASIA BOXX RR

Strombedarf:
2 x 32 A CEE

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 6,06 m / Breite: 3,66 m
Höhe: 3,30 m
oder
geschlossen;
Länge: 6,10 m / Breite: 2,85 m
Höhe: 3,30 m





HOT DOGS

DAS KONZEPT

Premium Hot Dog mit absolut hochwertigen Komponenten!

Schmackhaft, modular und extrem beliebt auf Messen und Veranstaltungen ist diese Neuheit ein beliebtes Konzept...



KONZEPTE

HOT DOG

Vom Klassiker bis zum ganz Kreativen – der Hot Dog bietet so viele Variationen und schmeckt dabei einfach immer. Sie könnten ihn auf einer Straße in NYC essen oder auch bei sich im Garten. Das Besondere: Alternativ zur klassischen Hot Dog Wurst gibt es bei uns die hausgemachten veganen Carrot Dogs. Dabei handelt es sich um Sous-Vide gegarte frisch gegrillte Karotten.

Produkte: Chili Peanut Dog, Classic Dog, Mango Dog

Fahrzeuge: Steelrunner RoadRunner

STEELRUNNER

Strombedarf:
2 x 32 A CCE

Außenmaße:
geöffnet;

Länge: 6,10 m / Breite: 3,66 m

Höhe: 3,30 m

oder

geschlossen;

Länge: 6,10 m / Breite: 2,85 m

Höhe: 3,30 m





PUSHCART (INDOOR)

Strombedarf:
1 x 16A CEE





FEEL GOOD FALAFEL

DAS KONZEPT

Authentische Falafel!

Direkt von den Straßen
Libanons auf Ihren Teller.
Knusprig, lecker, frisch, gesund
und unwiderstehlich...



KONZEPTE

FEEL GOOD FALAFEL

Die libanesische Küche vereint auf unvergleichliche Weise die Aromen, Gewürze und Texturen Europas mit denen des Vorderen Orients. Exotisch und vertraut zugleich. In den Städten im Libanon duftet es auf den Straßen, die Stände locken mit Falafel-Variationen, leckeren Wraps und frittiertem Gemüse.

Produkte: Falafel Wrap, Falafel Teller, Hummus, frittiertes Gemüse, Pommes

Saucen: Joghurtsauce, Tahini Sauce, Joghurt-Minz Sauce

Fahrzeuge: Falafel RR, Falafel XXL

○ DINER RR

Strombedarf:
2 x 32 A CEE

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 5,06 m / Breite: 3,66 m
Höhe: 3,30 m
oder
geschlossen;
Länge: 5,06 m / Breite: 2,90 m
Höhe: 3,30 m

Feel Good **FALAFEL**





Rituals of Kebap
MODERN OTTOMAN DÖNER KEBAP

—●— RITUALS OF KEBAP

DAS KONZEPT

Denn Döner macht schöner!

KONZEPTE

RITUALS OF KEBAP

Eins der Lieblingsgerichte der deutschen welches auf keiner Veranstaltung fehlen darf. Eine leckere Dönertasche für den Heimweg nach der Veranstaltung oder als leckeres Abendessen zwischendurch, einfach und schnell auf der Hand. Jeder kennt es und jeder mag es, individuell zusammenstellbar und schnell zubereitet ist der Döner Kebap heutzutage bei jedem bekannt und beliebt.

Produkte: Döner Tasche, Döner Teller

Saucen: Joghurt-Minz Sauce, Knoblauch Sauce

Fahrzeuge: Döner Contrailer

DÖNER CONTRAILER

Strombedarf:
1 x 32 A CEE

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 7,60 m / Breite: 3,80 m
Höhe: 4,00 m
oder
geschlossen;
Länge: 6,10 m / Breite: 2,47 m
Höhe: 3,30 m



Rituals of Kebap
MODERN OTTOMAN DÖNER KEBAP





ROYAL MADNESS

DAS KONZEPT

A brits favourite!

Ein Klassiker der auch hier zu Lande nicht unbekannt ist. Fish & Chips, das Lieblingsgericht der Briten überzeugt auch bei uns mit seinem lecker deftigen Geschmack...



KONZEPTE

ROYAL MADNESS

Das heimliche Nationalgericht des Vereinigten Königreichs ist der Inbegriff britischer Esskultur. Mit hochwertigen Fischen aus heimischen Gewässern, hausgemachten Saucen, den klassischen dicken Pommes Frites (Chips) und auf Wunsch auch mit der bekannten britischen Essigsauce bringen wir das Gericht auch zu Ihnen. Deep Diving Fish & Chips – klassisch, einfach und very british.

Produkte: frittierte(r) Kabeljau, Calamaris, Garnelen mit Schwanz, Chips (dick)

Saucen: Sauce Tartare, Ketchup, Mayo, Lime-Mayo, Essigsauce

Fahrzeuge: Fish&Chips RoadRunner, Fish&Chips XXL

! BON VOYAGE

DAS KONZEPT

Tarte Flambée et Omelettes!

Genießen Sie eine kulinarischen Reise nach Paris und erleben Sie unsere Flammkuchen und unsere Omeletten mit ein Glas Wein dazu. Santé...

KONZEPTE

BON VOYAGE

Ein lauer Sommerabend im Elsass: die leicht bekömmliche Alternative zur Pizza trumpft mit feinen Zutaten und großartigem Pairing zu allen Kaltgetränken. Eines unserer beliebtesten Konzepte erfreut sich auch 2022 reger Frequenz. Leicht, lecker und für jeden Geschmack etwas dabei.

Produkte: D'Alsace (Rahm, Speck, Zwiebeln), EL Greco (Paprika, Oliven, weißer Käse), Le Dessert (Apfel, Zimt)

Fahrzeuge: Flammkuchen XXL, Flammkuchen Small



BON VOYAGE

RR

Strombedarf:
2 x 32 A CCE

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 7,20 m / Breite: 5,80 m
Höhe: 3,80 m
oder
geschlossen;
Länge: 6,20 m / Breite: 2,25 m
Höhe: 3,80 m





REIBEKUCHEN

DAS KONZEPT

Ein Kölner Klassiker für jung und alt.

Reibekuchen, Rievekooche, Hash Brown...viele Namen für ein einfaches Produkt was man als Snack oder etwas deftiger genießen kann.



KONZEPTE

REIBEKUCHEN

Ein jeder Kölner kennt es, einfach lecker mit Apfelmus oder vielleicht doch veredelt mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs. Eine deftige vegetarische Alternative welche vor allem bei Kindern und Familien gut ankommt, aber auch als Snack zwischendurch immer geut ankommt.

Produkte Klassisch mit Apfelmus oder mit leckerem Lachs und Kräuterdip

Fahrzeuge

RoadRunner



VINOTIN

DAS KONZEPT

It's Apéro Time!

Wer weiß mehr über Aperitif als unsere Nachbarn aus Italien?

BEV XXL

Strombedarf:
1 x 32 A CEE

1 x Festwasser-Anschluss

Außenmaße:
geöffnet;
Länge: 7,20 m / Breite: 5,80 m
Höhe: 3,80 m
oder
geschlossen;
Länge: 6,20 m / Breite: 2,25 m
Höhe: 3,80 m



CHURRO CHURRO





KONZEPTE

CHURRO CHURRO

Jetzt wird's richtig süß. Die leckere spanische Spezialität aus Brandteig ist wirklich eine Sünde wert. Das traditionelle Gebäck schmeckt goldbraun gebacken und knusprig am besten.

Produkte Churros, Dulce de Leche, Schokoladensauce

Fahrzeuge Diner RoadRunner, Churros XXL



FAHRZEUGE

	XXL	Roadrunner 450	Roadrunner 550	Steelrunner	Diner	Manhattan	Stepvan	XL	Contrailer
Brennwerk	X	X	X	X	X	X	X	X	
Buns & Sons Co.	X	X				X	X		
Fino	X	X							
Frituur	X								
Asia Boxx		X							
Hot Dog	X	X	X	X		X	X		
Feel Good Falafel	X				X				
Royal Madness	X	X		X	X	X	X		
Churro Churro	X			X	X				
Bon Voyage	X	X							
Reibekuchen		X							
Rituals of Kebap									X

NACHHALTIGKEIT

WIR DENKEN WEITER

Was bedeutet Nachhaltigkeit in der Gastronomie? Kurze Wege, wenig Abfälle, Mehrwegsysteme, recyclebare Verpackungen, wirtschaftliche Stabilität? Das Alles und noch viel mehr, würden wir machen wenn...

Machen wir! Ohne „Wenn und aber“.

Unsere Logistik ist auf den Punkt geplant, so sparen wir Wege, Ressourcen und Energie.

Unsere Verpackungen sind zu 100% recyclebar und meist bereits aus recycelten Materialien hergestellt.

Unser Premium Reinigungssystem schont die Umwelt bei höchstmöglicher Sicherheit.

Alle unsere Mitarbeiter werden übertariflich bezahlt.

Und warum? Weil wir auch in zehn Jahren noch gerne mit Ihnen feiern und Ihre Gäste bewirten wollen!

KONZEPTWERKSTATT

WIR ENTWICKELN UNS STEHTS WEITER

Wir sind immer dabei neue Konzepte zu entwickeln und zu testen, deshalb ist auch ihr Feedback uns besonders wichtig!

Wenn auch Sie auf der Suche nach einem neuen Konzept sind geben Sie uns gerne Feedback und wer weiß vielleicht lässt sich Ihr Wunschkonzept schneller zusammenstellen als man denkt!

KONTAKT



Food & Beverage Concepts



F&B Concepts (Germany) GmbH

Hansekai 3 | 50735 Köln



Website

www.fb-concepts.com



Rufen Sie uns an!

0221 954 909 90



E-Mail

contact@fb-concepts.com

