

Pressemitteilung

MoschMosch fliegt!

**Die Japanische Nudelbar-Kette MoschMosch beginnt die Vorbereitungen für ihre
Restauranteröffnung am Frankfurter Flughafen Terminal 2**

Frankfurt, 4. September 08

MoschMosch eröffnet im Januar 2009 sein nunmehr siebtes Restaurant auf deutschem Boden. Die Vorbereitungsphase für die Eröffnung im Frühjahr hat bereits begonnen. Gemeinsam mit der Fraport AG wird an der Planung der Bauphase des Restaurants gearbeitet. So wurde bereits mit der Rekrutierung und dem Training neuer Mitarbeiter begonnen.

Mit ihrem außergewöhnlichen Konzept bringt MoschMosch eine ganz neue und besondere Restauranterfahrung ins Frankfurter Flughafenterminal: Ein einzigartiges Angebot aus schneller und gesunder Küche, eingebettet in eine fröhliche, unkomplizierte und moderne Atmosphäre – darauf können sich die Reisenden ab Januar freuen.

Und hierbei hat sich das Management-Team um Tobias Jäkel und Matthias Schönberger diesmal etwas Einzigartiges einfallen lassen, um in Zukunft einen bestmöglichen Service anzubieten.

Servicekräfte lernen Sprachen nach einer effizienten Methode

Um seinen internationalen Gästen in allen Belangen gerecht zu werden, kooperiert MoschMosch mit der erfolgreichsten Sprachlernsoftware der Welt, Rosetta Stone. So können die Servicemitarbeiter nach dem Muttersprachenprinzip schnell und intuitiv unterschiedliche Sprachen erlernen. Diese ermöglichen einen bestmöglichen Service und erlauben es MoschMosch, sich auf die internationale Klientel perfekt einzustimmen. „Neben den ganzen logistischen Herausforderungen gehen wir mit dem Thema Sprachen lernen ganz neue Wege“, kommentiert Matthias Schönberger, Geschäftsführer und Mitgründer von MoschMosch. „Gerade am Flughafen, wo so viele Menschen tagtäglich ein- und ausgehen, sehen wir in punkto Servicequalität ein enormes Potential. Wir wollen, dass unsere Mitarbeitenden sicher mit unseren Gästen umgehen und den Wohlfühlfaktor dadurch enorm anheben.“

Der schnelle und freundliche Service von MoschMosch hat gerade am Flughafen große Bedeutung, um den Passagieren die Reise so angenehm wie möglich zu gestalten. „MoschMosch lebt neben dem gesunden und leicht bekömmlichen Speiseangebot insbesondere vom schnellen und freundlichen Service“, kommentiert Irene Müller, Marketing Managerin bei Rosetta Stone. „Unsere Software ermöglicht es den Servicekräften in kürzester

Zeit ein breites Basiswissen aufzubauen. Somit sind die Mitarbeiter den unterschiedlichen sprachlichen Anforderungen am Flughafen gewachsen.“

MoschMosch bietet Frühstück

Zum ersten Mal integriert MoschMosch ein Frühstücksangebot in seiner Speisekarte. Die Türen des Restaurants in Terminal 2 öffnen rechtzeitig zum Abflug am frühen Morgen und bieten den Reisenden so die Gelegenheit, mit einem leichten und geschmackvollen MoschMosch-Frühstück in den Tag zu starten.

Das Lokal im Terminal 2 bietet eine offene Küche, große kommunale Tische mit insgesamt 128 Sitzplätzen und eine prominente Nudel- und Bartheke an sieben Tagen in der Woche zwischen 6.00 Uhr und 22.00 Uhr.

Die MoschMosch Speisekarte geht auf die Bedürfnisse aller Gäste ein – unabhängig von Alter, Nationalität und Geschmack. Vom gesunden Kindermenü bis zu Veganer-freundlichen Gerichten können sich die Gäste auf ein breit gefächertes Angebot freuen. Die Anhänger der bestehenden Speisekarte werden von neuen Kreationen erfreut, die speziell auf die Bedürfnisse von Reisenden am Flughafen zugeschnitten sind. Die Speisekarte beinhaltet beispielsweise Gerichte wie:

- Frühstück: asiatische, kontinentale und traditionell deutsche Frühstücksgerichte
- Mittag-/Abendessen: Ramen Nudelsuppen, Asiatische Nudel- und Reisgerichte, Teppan Gericht, frische Salate
- Vorspeisen / Beilagen: Gyoza, Reispapierfrühlingsrollen, Yakitori Spieße, Edamame
- Getränke: hausgemachter Eistee, frisch gepresste Säfte, Sake, Bier und Wein

Mark Hallstein, Senior Category Manager F&B der Fraport AG, sagt: „Im Terminal 2 haben wir für die Neuausrichtung der Gastronomie eine große Marktforschungsuntersuchung durchgeführt. Sieben Konzeptrichtungen wurden getestet. MoschMosch hat hierbei klar als Nummer 1 abgeschnitten. Die Passagiere und wir freuen uns somit sehr auf die Eröffnung. Weiterhin ist MoschMosch eine regionale Marke, die sehr gut in unsere Strategie am Frankfurter Flughafen passt und einen neuen Standard im Terminal 2 setzen wird.“

MoschMosch betreibt derzeit sechs Restaurants nach dem Vorbild einer japanischen Nudelbar. Das erste Restaurant eröffnete im November 2002 in Frankfurt. Nach dem Gewinn des Frankfurter Gründerpreises 2003 eröffnete ein weiteres Lokal in Frankfurt, danach Restaurants in Mainz, Düsseldorf, Wiesbaden und Köln.

Weitere Informationen zu MoschMosch finden Sie unter www.moschmosch.com.

Pressekontakt:
Tobias Jäkel
MoschMosch GmbH
Luginsland 1
60313 Frankfurt
Tel 069 4056 5796
tobias.jaekel@moschmosch.com