







[ Um köstliche  Speisen  
frisch   zubereitet  
servieren zu können,  
fehlt uns  noch eine   
wichtige Zutat aus Ihrer  
 Region: die richtige  
Immobilie. ]

# ocui

[open cuisine]

# offene küche, geschlossenes konzept

Die Mischung macht's! Diese Weisheit gilt bei **ocui** (von „open cuisine“) nicht nur für unsere liebevoll komponierten Gerichte, sondern genauso für das angenehme Ambiente und den besonderen Service, den wir unseren Gästen bieten.

Getreu unserem Motto „Erfreulich für den Gaumen, erfrischend für den Geist“ kochen wir frisch, leicht und mit Zutaten aus kontrolliertem, meist regionalem Anbau. Hausgemachte Pasta und Soßen, Pizza aus dem Holzofen, asiatische Gerichte oder ausgewählte Suppen und Salate – die ausgewogene Vielfalt aus internationaler Küche und traditionellen, mit exotischen Zutaten aufgewerteten Rezepten sorgt bisweilen für staunend offene Münder. Aber garantiert nur, bis der erste Bissen seinen Weg in Mund und Magen gefunden hat.

Offenheit, Transparenz und Gastlichkeit verkörpert auch das Design des **ocui**. Im Raum platzierte Kochinseln geben unseren Gästen die Möglichkeit, den Köchen von allen Seiten bei der Zubereitung ihres persönlichen Lieblingsgerichtes zuzuschauen – ein echtes Erlebnis für Augen und Sinne. Helle, großzügige Räume mit einladendem Licht sowie große Fenster und gläserne Türen ver-

stärken den Eindruck: Bei uns ist 365 Tage im Jahr „Tag der offenen Tür“ und jeder Gast herzlich willkommen.

Offen sind wir auch für Neuerungen, wenn Sie uns denn sinnvoll erscheinen. Wie zum Beispiel das Bezahlen mit einer Chipkarte, das jederzeit möglich ist und Wartezeiten an der Kasse verhindert. Oder für ein neuartiges Raumkonzept, das Platzkapazitäten optimal auslastet, ohne beengt zu wirken.

Mit seiner Philosophie der Offenheit ist das **ocui** eine einzigartige Synthese aus Küche, Lifestyle und fairem Preis und verkörpert ein urbanes und trotzdem entspanntes Lebensgefühl. Deshalb hoffen wir, bei der Eröffnung weiterer inhabergeführter Filialen auch außerhalb Münchens mit offenen Armen empfangen zu werden. Ab sofort suchen wir dafür deutschlandweit nach geeigneten Immobilien an attraktiven Standorten, die sich zur Umsetzung unseres bewährten Konzeptes eignen.



**ocui**  
[open cuisine]



# die immobilien- anforderungen

## lage

- Innenstadtlage in Städten ab 100.000 Einwohnern
- Im Einzugsgebiet von Büros mit ca./ab 5000 Arbeitsplätzen, Einkaufsmöglichkeiten, Geschäften, Kinos, Schulen, Universitäten oder in einem guten Anwohnergebiet
- Parkplätze oder Parkgarage in unmittelbarer Nähe
- Lauf- oder Ecklage; nach Möglichkeit ein anwohnerloser erster Stock

## größe

- 350–650 qm, Erdgeschoss mit mindestens 280 qm, Sozialräume sowie Lagerräume ebenerdig
- Ca. 100 qm im UG möglich
- Sitzplätze innen: 150–200
- Ca. 100 oder mehr Außenplätze
- Gerne auch Nutzungsänderung für Gastronomie, falls im Objekt vorher Einzelhandel betrieben wurde
- Zweistöckiges Objekt möglich

## wunschanforderung

- Alt- oder Neubau
- Fassade mit breiter Fensterfront (optional durch Umbau erweiterbar)
- Hohe Decken und helle, möglichst quadratische Räume, da mit offener Showküche gearbeitet wird
- Außenterrasse

## technischer ausbau

- Be- und Entlüftung mit Air-Condition; ca. 5–6-facher Umschlag im Gastraum und 10-facher Umschlag in der Küche
- Stromanschluss für mindestens 160 kW und 200 A Vorsicherung
- Fettabscheider
- Gasanschlüsse/Zufuhr von Gas im Haus vorhanden/machbar
- Gäste- und Behindertentoiletten sowie Personal-WC je nach örtlicher Genehmigung

## zielgruppe

- Geschäftsleute, Anwohner, Laufkundschaft, Familien, Schüler, Studenten, Einkäufer/Shopper, Nachtschwärmer, Touristen, Gourmets, Pizzaliebhaber, Pastafans, Kuchenfans, Salatliebhaber

## mietkriterien

- Möglichst brauereifrei
- Mietdauer: 10 + 5-Option







# ihr kontakt



**marc uebelherr**  
Geschäftsführer  
marc.uebelherr@ocui.de

**büro marc uebelherr und simi berst**  
Mo. – Fr., 9.00 – 17.00 Uhr,  
T +49.89.55062501

**gastro & system gmbh**  
Wittelsbacherstr. 15  
80469 München  
www.ocui.de

HRB 17 14 79  
Steuernummer 143/139/60650  
Ust-IdNr. DE 257 644 607  
Stammkapital 500.000 Euro

**ocui**  
[open cuisine]

**simi berst**  
Partner  
simi.berst@ocui.de

**uli springer**  
Partner  
ulispringer@aol.com

**referenzen**  
Cafe Reitschule  
www.cafe-reitschule.de

Restaurant gast  
www.gast-muenchen.de

Restaurant Zooziez  
www.zooziez.de

Oscar Maria  
www.oscar-maria.de



# ausgezeichnet

Unser Gestaltungskonzept wurde mit einer Vielzahl international renommierter Designpreise ausgezeichnet:



reddot design award  
winner 2009



**ocui**  
[open cuisine]



# impresum

## **ocui**

[Oberanger 31–33, 80331 München,  
T +49.89.45226001, F +49.89.45226099,  
info@ocui.de, www.ocui.de]

## **gastro & system gmbh**

[Wittelsbacherstr. 15, 80469 München,  
T +49.89.20238339, F +49.89.2021886]

## **büro marc uebelherr und simi berst**

[Mo.–Fr., 9.00–17.00 Uhr,  
T +49.89.55062501]