

**RICK**  
Mannheim / Worms & Sohn

**STREET FOOD  
DIE NEUE ART  
DES CATERINGS**

**FOODTRUCKS ALS CHANCE ZUR  
BELEBUNG DES STADTBILDES**



# RICK

Mannheim / Worms & Sohn

## STREET FOOD EIN MEGA TREND

Klassisches Fast Food ist out, Street Food liegt jetzt im Trend. Dabei werden die Speisen frisch und live vor den Augen der Gäste zubereitet. Highlights und ausgefallene Kreationen stehen dabei im Vordergrund.

Sein Ursprung findet das Streetfood nicht im Event Catering, sondern auf den Straßen der asiatischen Metropolen. Der Amerikaner fügte eine gewisse Weiterentwicklung mit dem Umbau von alten Lieferwagen zu sogenannten Foodtrucks hinzu.

Vor etwa 5 Jahren begann sich die Streetfood-Szene in Berlin zu gründen. Schnell wurden Foodtruck und Streetfoodfestivals im ganzen Land ausgerollt und begeisterte vorwiegend junge, weltoffene und an Nachhaltigkeit interessierte Menschen, die bereit waren für handgemachte, internationale und authentische Speisen im Regen mehrere Stunden in einer Schlange zu warten.



## DER FOOD TRUCK

Einsatzbereit und Standortwechsel in < 10 Minuten.  
Minimale Platzbeanspruchung mit einer Fläche von nur  
3,20 x 1,55 m.

- 01 HOCHLEISTUNG IN DER GASTROTECHNIK
- 02 2 X 11 KG GAS
- 03 HIGH END LITHIUM AKKU BIS  
ZU 12 STUNDEN
- 04 VIEL LICHT MIT LED TECHNOLOGIE



# ZURÜCK ZUR LEBENSFREUDE

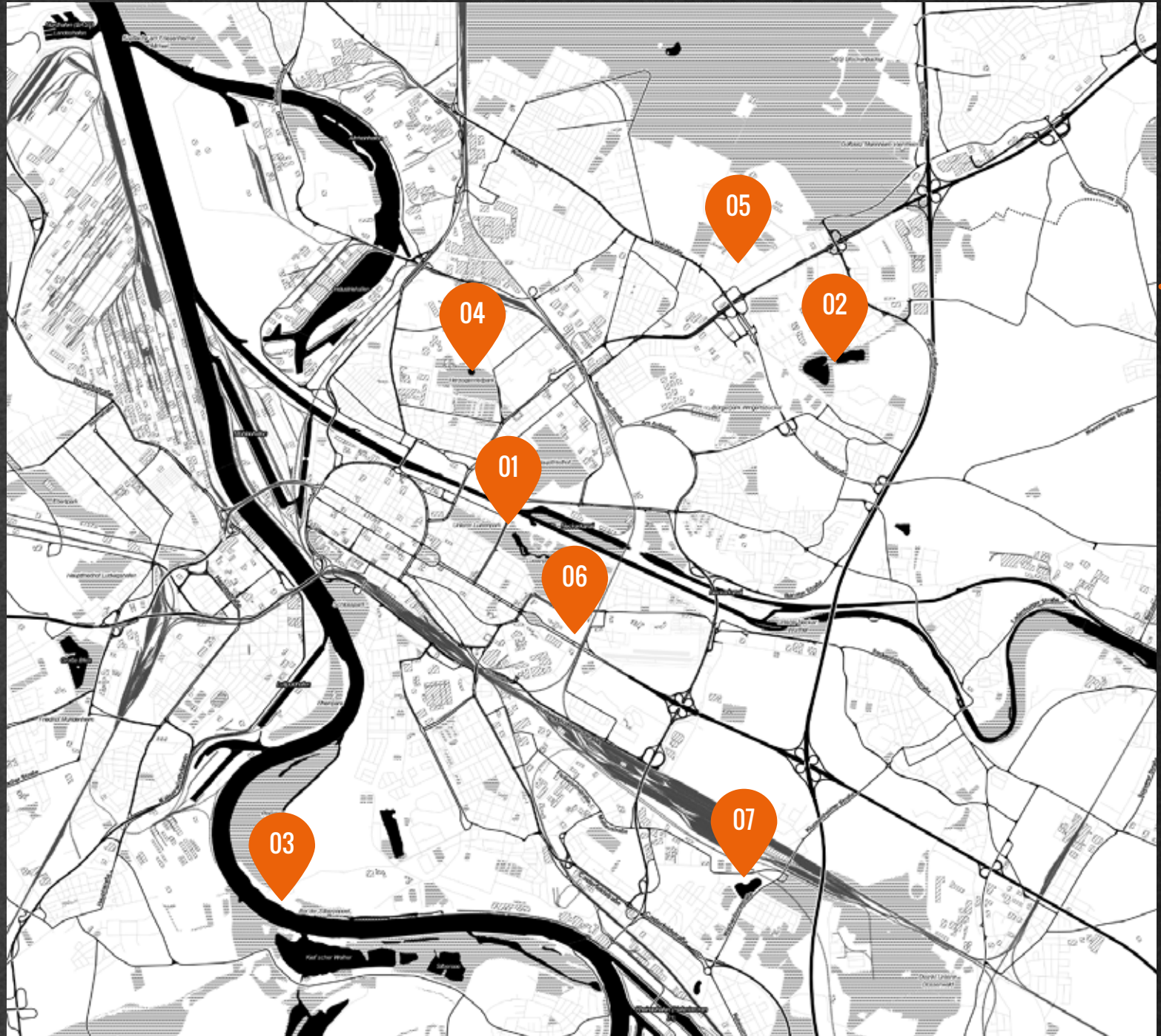
Wir versuchen mit unserem mobilen Food Truck ein Angebot zu schaffen, wo sich eine statische Gastronomie nicht lohnen würde. In vielen attraktiven Locations in Mannheim gibt es immer weniger Möglichkeiten, gute und qualitativ hochwertige Verpflegung „auf die Hand“ zu bekommen.

Wir können hier das Bedürfnis nach Qualität, Regionalität und Vielseitigkeit befriedigen und bringen wieder Leben an diese Orte. Das wäre eine treibende Kraft, die uns weitermachen und hoffen lässt, dass wir zur Normalität zurückkehren werden.



# MÖGLICHE STANDORTE

- 01 LUISENPARK
- 02 VOGELSTANGSEE
- 03 STRANDBAD
- 04 HERZOGENRIEDPARK
- 05 FRANKLIN VILLAGE
- 06 TECHNOSEUM
- 07 RHEINAUER SEE







# STANDARD & KULINARISCHES SAUCENKONZEPT

## CURRYWORSCHT AUS DER GANZEN WELT

Der Foodtruck bietet eine sorgfältig zusammengestellte Speisekarte. Die beiden Kernprodukte unseres Angebots sind die verschiedenen Currywurst-Varianten und Pommes. Dabei finden Sie neben einer klassischen Variante der Currywurst noch viele weitere Saucen-Varianten.

Speziell die unterschiedlichen Saucen sorgen für einen intensiven Geschmackskick: fruchtig, mild, würzig oder scharf! Wir haben für jeden Geschmack die passende Currywurst.

# EINE REISE DURCH DIE WELT



KLASSISCH



ASIATISCH



BBQ-BACON



CARIBBEAN



ERDNUSS-WASABI



CUBA LIBRE



**HOT HONEY**



**TOMATE JALAPEÑO**



**MARACUJA CHILI**



**BBQ BIER**



**PFLAUME ZIMT**



**PFLAUME WALNUSS**



## AUS **LIEBE** ZUR NATUR

### NACHHALTIGKEIT AUF VIER RÄDERN

Köstliche Geschmackserlebnisse mit einem guten Gewissen gegenüber der Umwelt durch nachhaltige Produkte.

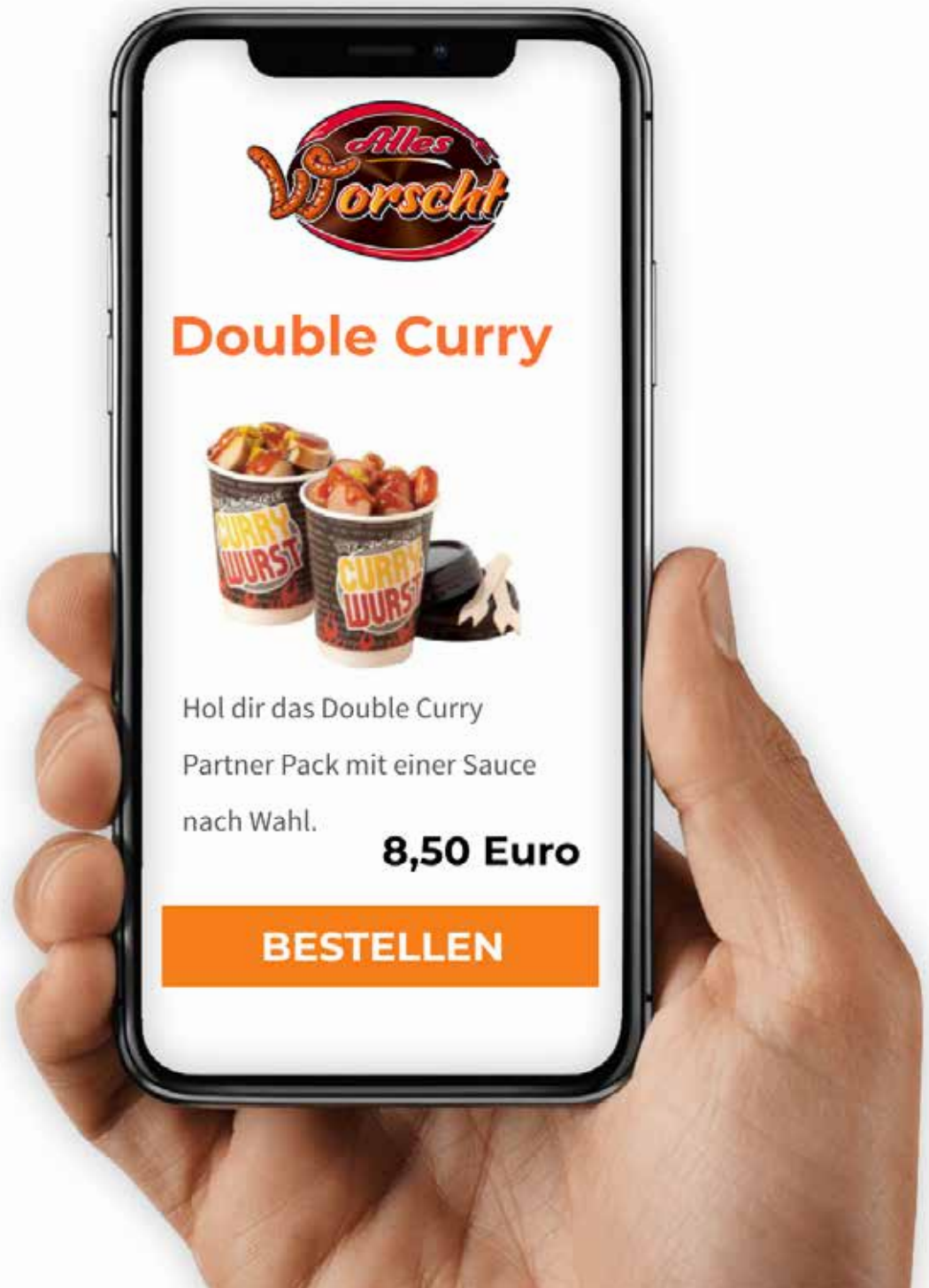
Wir verwenden biologisch abbaubare und kompostierbare Einwegbecher, Teller und Snackgabeln.



## SMART ORDER FOOD TO GO

Über unsere Bestell-App können die Besucher ganz einfach per Smartphone bestellen, online bezahlen und direkt die Bestellung nach wenigen Minuten abholen.

Damit sparen unsere Gäste sich eventuelle Wartezeiten und wir können lange Warteschlangen vermeiden.





# WIR ÜBERLASSEN NICHTS DEM ZUFALL!

## UNSER HYGIENE SICHERHEITSKONZEPT

Bei unserem Konzept stehen unsere Gäste im Fokus. Der Schutz unserer Mitarbeiter und somit auch deren Angehörigen liegt uns ebenso am Herzen, damit diese auch weiterhin gesund bleiben und Ihnen täglich unseren bestmöglichen Service anbieten können.

Wir organisieren ein rundum nach aktuellen Hygienevorschriften sicheres und einmaliges Food Truck Catering. Mithilfe unseres Covid-Sicherheitskonzepts dämmen wir das Infektionsrisiko ein.

Dieses wurde bereits von mehreren Behörden überprüft und ausnahmslos für sicher empfunden. Unkompliziert, aber mit höchster Qualität.

# ALLE HYGIENE-UNTERLAGEN IM FOODTRUCK

## VERSCHIEDENE EG-VERORDNUNGEN ZUM THEMA LEBENSMITTELSICHERHEIT:

- VO (EG) 178/2002, VO (EG) 852/2002 und VO (EG) 853/2004
- Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Die Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV 2001)
- Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Gefahrenidentifizierung und -bewertung  
(HACCP – Hazard Analysis und Critical Control Points)
- Aufzeichnungen (Art. 5 Abs.1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004)

## FÜR MITARBEITER:

- Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes (§ 43 Abs. 4 IfSG)
- Die Dokumentation der Belehrung (§ 43 Abs. 4 IfSG- Belehrung)



**MITARBEITER CORONA  
HYGIENE GESCHULT**



**REGELMÄSSIGE OBER-  
FLÄCHEN DESINFEKTION**



**MITARBEITER TRAGEN FFP2  
SCHUTZMASKEN**



**PLEXISCHUTZ ZWISCHEN  
MITARBEITER & GAST**



**ABSTAND  
BODENMARKIERUNGEN**



**AUFSTELLEN VON  
VERHALTENSREGELN**



**GEREGELTE  
ESSENSAUSGABE**



**BEREITSTELLUNG VON  
DESINFEKTIONSMITTEL**



**LISTEN FÜR INFektions-  
NACHVERFOLGUNG**



# WORSCHT OHNE WECK

## UNSERE CURRYWURST FÜR ZUHAUSE

Schnell und einfach: Endlich mehr Zeit! Die „Worscht ohne Weck“ ist sofort verzehrfertig - einfach kurz im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen und dem Genuss steht nichts mehr im Weg. Unsere Currywurst in der Dose ist etwas ganz Besonderes. Hausgemachte Rostbratwürste per Hand in

mundgerechte Scheiben geschnitten, auf dem Grill angebraten und dann mit unserer speziellen fein-würzigen Curry-Tomaten-Soße zusammen in der Dose gekocht. Die ideale Mahlzeit für die schnelle Mittagspause - ob Zuhause, unterwegs oder im Büro.



## FOOD TRUCK IN ACTION

„ES GIBT NIEMANDEN, DER NICHT ISST UND TRINKT, ABER NUR WENIGE, DIE DEN GESCHMACK ZU SCHÄTZEN WISSEN.“

**RIK**  
*Mannheim / Worms & Sohn*

**WEITERE FRAGEN?  
SIE ERREICHEN UNS UNTER**

**ADRESSE**

Markus Rick & Sohn  
Tulpenweg 10  
67551 Worms

**TELEFON**

+49 6241 / 50 51 973

**E-MAIL**

info@m-rick.de

