Etyok fusioniert: Neuer Standort in Nürnbergs beliebtem Café Rengârenk

„Etyok“ eröffnet zwei neue Standorte in Nürnberg und verbindet veganen Döner mit Food-Café-Konzept für Streetfood-Fans.

Die Überraschung kam Mitte August, als die Nürnberger Gefolgschaft von „Etyok“, dem beliebten veganen Döneranbieter, eine unerwartete Nachricht erhielt: Das Hauptquartier von „Etyok“ sollte geschlossen werden. Fans des Unternehmens mussten erst einmal schlucken. Am 12. August postete der Laden auf Instagram, dass der Store nach vier Jahren der treuen Kundschaft den Rücken kehren würde, um Platz für einen Nachfolger zu schaffen. Diese Nachricht sorgte für große Verwunderung, nicht nur bei den Anhängern, sondern auch in der örtlichen Presse.

Doch die überraschende Wende folgte schnell: Am 30. August wird eine neue Ära eingeläutet, denn der Standort wird nur zwei Türen weiter in das vegane „Café Rengârenk“ umziehen. Dies kündigte Erkan Günaltay, der Gründer von „Etyok“, an und bezeichnete den Umzug als „Fusion“. „Es war eine strategische Entscheidung“, erklärte er, und stellte klar, dass der Umzug nicht das Ende, sondern vielmehr eine Weiterentwicklung darstellt. Das Café, das sich dem veganen Lebensstil verschrieben hat, passt genau in die Philosophie von „Etyok“. Diese beiden Marken haben in der Vergangenheit bereits erfolgreich zusammengearbeitet.

Umzug mit großem Potenzial

Mit der Schließung des Hauptquartiers am 1. September, fast auf den Tag genau vier Jahre nach der Gründung, nimmt „Etyok“ einen entscheidenden Schritt in Richtung Neuausrichtung. Günaltay blickt optimistisch in die Zukunft und sieht in der Zusammenlegung der beiden Standorte ein Konzept, das die Mehrzahl an Gästen ansprechen wird. „Rengârenk und Etyok haben dasselbe Publikum“, erklärte er und betonte, dass die Warteschlangen besser organisiert werden, indem zwei Bestellterminals innerhalb des Cafés installiert wurden.

Der neue Standort birgt eine große Chance, den Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten – eine Mischung aus Streetfood und Café-Flair. Am Eröffnungstag wird zudem Günaltay selbst an den DJ-Pult treten, um für die richtige Stimmung zu sorgen. „Wir kehren zu unseren Wurzeln zurück“, sagte er leidenschaftlich. Für ihn ist es wichtig, dass die gastronomischen Konzepte miteinander verwoben werden, um den Gästen verschiedene kulinarische Erlebnisse an einem Ort zu bieten.

Günaltay hat noch weitere Pläne in der Pipeline. Neben der Etablierung im „Rengârenk“ plant er, mit einem Foodtruck, der in der Vergangenheit für viel Aufsehen sorgte, nach draußen zu gehen. Insbesondere am Hauptmarkt in Nürnberg soll das „Etyok“-Erlebnis zusätzlich angeboten werden. Bereits eine Zusage von der Stadt liegt vor, wodurch er vier Tage pro Woche ab September frische vegane Döner anbieten darf.

Ein gemeinsamer Standort kann für Günaltay auch administrative Vorteile mit sich bringen. „Es lässt sich einfacher koordinieren, wenn weniger Läden verwaltet werden müssen“, so der Gastronom. Das Unternehmen setzt auf Effizienz und möchte durch die Zusammenlegung der Konzepte die Qualität und den Service noch weiter optimieren.

Die Entscheidung, „Etyok“ und „Rengârenk“ zusammenzuführen, stellt ebenfalls einen Piloten dar; ein neues Kapitel, das dem Konzept des „Foodentertainments“ dient.

Wenn sich dieses Modell bewährt, könnte es sogar möglich sein, ähnliche Konzepte an anderen Standorten umzusetzen. „Wir haben die Vision, unsere Terminals weiter auszubauen und möglicherweise auch in Gostenhof präsent zu sein“, fügte er hinzu, so dass noch mehr Nürnberger in den Genuss der veganen Köstlichkeiten kommen können.

Der Umzug und die damit verbundenen Veränderungen zeigen das unermüdliche Bestreben von Günaltay, den veganen Lebensstil zu fördern und den Zugang zu schmackhaften, tierproduktfreien Alternativen zu erleichtern. Die Fusion mit „Rengârenk“ ist der nächste bedeutende Schritt auf diesem Weg und wird von vielen begeistert erwartet.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de