



Aus Imbisswagen wird Food Truck

Currywurst, Bulette und Fritten – so sieht das klassische Programm deutscher Imbisswagen aus. Doch mobiles Essen geht auch ganz anders. Zwei junge Konzepte aus Süddeutschland rollen das Mittagsgeschäft mit regionalen Spezialitäten und Slow Food neu auf. Ihre Vorbilder: Food-Trucks aus den USA und Kanada. Seit einem Jahr tourt Erna & Co. mit Maultaschen, Spätzle, Linsen und Fleischküchle im Großraum Stuttgart. In der Mittagszeit fährt der mobile Imbiss täglich einen anderen Standort an und versorgt Büroangestellte mit regionaler Küche. Das günstigste Mittagsgeschäft kostet 3,50 €, das teuerste 6 €. Die Speisen werden von Lieferanten aus der Region produziert. Im Wagen selbst wird nur noch erwärmt und portioniert – von den beiden Machern höchstpersönlich. Das Grundprinzip haben sich die beiden

frisch diplomierten Betriebswirte Florian Romer und Frédéric Bierbrauer in Kanada abgeschaut.

„Der Start war allerdings schwerer als gedacht“, sagt Bierbrauer. „Der Schwabe musste erst einmal lernen, dass es seine Nationalheiligtümer in sehr guter Qualität auch auf der Straße zu essen gibt.“ Heute liegt der Spitzenwert bei 140 Kunden in drei Stunden. Noch mehr wäre möglich, wenn zwei Standorte pro Tag angefahren würden. Doch mehr als ein Ziel pro Mittagspause können die Schwaben, die mit Wagen und Anhänger unterwegs sind, aus logistischen Gründen nicht stemmen. „Das Aufbauen dauert zu lange“, erklärt Bierbrauer. Der nächste Wagen soll daher auch ein Gesamtkonzept werden.

Originalgetreu in einem umgebauten Renault Master haben Peter Appel und Andrea Übelhack das amerikanische Food-Truck-Konzept in Bayreuth umgesetzt. Bei der Speisekarte gehen aber auch die Franken ihren eigenen Weg: Das Hauptgericht heißt Slow Roast (langsam gegartes Hähnchen oder Schweinefleisch) mit Kartoffelstampf. Dazu gibt es Gemüse und verschiedene Toppings, außerdem Suppen und Salate. Zwischen 4 und 5 € kosten die Gerichte, die in Pappbechern ausgegeben werden. 80 bis 90 Essen pro Tag gingen in den ersten Wochen durchschnittlich über den Tre-

sen. Mindestens doppelt so viele sollen es werden. Mit dem Einstieg ist Neu-Gastronom Appel aber schon sehr zufrieden: „Die Entscheidung für unsere Gerichte war goldrichtig. Wir haben jetzt schon viele Stammgäste, die uns auch an verschiedene Standplätze folgen, weil sie vom Essen so begeistert sind.“

Wie das jeweils nächste Ziel heißt, verkünden die deutschen Food-Trucker auf ihren Websites und über Facebook. Online sollen die Kunden über die nächsten Stopps abstimmen – jedenfalls der Theorie nach. In der Praxis hat sich für Erna & Co. nach einigen Monaten eine feste Tour mit den fünf besten Standorten fürs Mittagsgeschäft herauskristallisiert, die nun Woche für Woche angefahren werden. Und auch beim ‘Swagman’ (zu deutsch: Wanderarbeiter) aus Bayreuth, der derzeit noch eine flexible Route fährt, häufen sich die Anfragen von Firmen, die den Food-Truck für einen festen Tag in der Woche verpflichten wollen.

Ein weiteres Standbein haben die neuen Konzepte im Catering gefunden. Sowohl Erna & Co. als auch der Swagman fahren bei Feiern und Firmenveranstaltungen vor. In Ernas Kalender stehen Stuttgarter Events wie Henkersfest oder Heusteigviertelfest genauso wie Weihnachtsfeiern, Geburtstage und Konfirmationen. Die Mindestabnahme liegt bei 600 €, hinzu kommen Service und Anfahrtskosten. „Ab etwa 100 Essen lohnt es sich für den Kunden.“ Das große Plus des Swagmans beim Event-Catering sieht Betreiber Appel im kompakten Auftritt: „Wir finden überall einen Platz und können trotzdem sehr große Essensmengen in einer kurzen Zeitspanne bewältigen.“

Erna & Co. hat die Bewährungsprobe nach Ansicht seiner Gründer bereits bestanden. Sowohl das Wagen- wie auch ein bislang noch nicht realisiertes Storekonzept sollen über Franchising wachsen. Nach einer mehrmonatigen Testphase in Bayreuth wollen auch die Swagman-Betreiber nach Franchisenehmern Ausschau halten. „Wenn unser Geschäftsmodell in einer kleinen Stadt wie Bayreuth mit 70.000 Einwohnern erfolgreich ist, dann funktioniert es auch anderswo“, ist Appel überzeugt. CWO

www.ernaundco.de,
www.facebook.com/pages/ERNA-Co/197771203575664, www.swagman.de,
www.facebook.com/swagman.bayreuth

