

IMBISSWAGEN DER BESONDEREN ART

BAYREUTH Mittags um zwölf, wenn der kleine Hunger kommt, ist oft kein passender Snack zur Hand. Besonders in Industriegebieten, abseits des Zentrums, haben Berufstätige kaum die Möglichkeit, ein frisches und bekömmliches Mittagessen zu erwerben. Das soll sich künftig ändern. Die Bayreuther Neugastronomen Andrea Übelhack und Peter Appel haben die Firma Swagman gegründet und wollen mit einer rollenden Schlemmerkiste, die nach ihren Plänen konstruiert wurde, eine neue Esskultur nach Bayreuth bringen.

**START
19.12.11**

Trend aus Amerika

Ursprünglich kommen die beiden aus der Textilbranche, haben dort 14 Jahre lang eigene Kollektionen entwickelt und verkauft. Doch das finanzielle Risiko war irgendwann zu groß, die Zeit reif für etwas Neues. So haben sich die beiden kurzerhand eine dreimonatige Auszeit in Australien genommen. Offen für alles Neue haben sie sich dort an gemeinsame Zeiten in Amerika erinnert – und damit an die vielen Foodtrucks, mobile Imbissfahrzeuge, die hier längst zum Straßenbild gehören. „Wir fanden die Idee

witzig und den Unabhängigkeitscharakter, den das Konzept mit sich bringt, toll“, erzählt Peter Appel.

Und je länger wir darüber nachgedacht haben, desto mehr haben wir daran geglaubt, dass das auch bei uns funktionieren kann.

Mittlerweile haben Andrea Übelhack und Peter Appel einige Monate an ihrem Konzept getüftelt. Ein Renault Masters wurde umgebaut, mit einer Verkaufsklappe versehen und mit Kühlschrank,

in einen Pappbecher portioniert. Dazu wählt der Kunde entweder ein mit niedrigerer Temperatur gegartes Fleisch, Beilagen wie saisonales Gemüse sowie verschiedene Toppings, etwa Salsa oder Würzöl – je nach Geschmack. Die Auswahl ist groß und sicher ist für jeden etwas dabei.“ Am gesamten Angebot wird bis zur letzten Minute noch gefeilt. Man denkt auch daran Suppen und Salate anzubieten.

Wo macht der Truck Station?

Peter Appel hat in vielen Firmen



Andrea Übelhack & Peter Appel mit ihrem umgebauten Foodtruck

Spüle, Ofen und Vorratsschränken ausgestattet.

Kartoffelstampf mal anders

Die Speisen, die künftig auf diese Weise angeboten werden, basieren auf einem Grundprodukt: Kartoffelstampf. Andrea Übelhack: „Wir haben eine Polenta-Maschine umfunktioniert, in der wird jetzt die Kartoffelmasse hergestellt. Mit einem Spender, ähnlich dem beim Verkauf von Softis, wird der Kartoffelstampf

men Flyer verteilt, auf denen das Konzept kurz erklärt und auf ein Standplatz-Voting auf der Homepage www.swagman.de aufmerksam gemacht wird. Dort können die Mitarbeiter der Firmen durch die Angabe einer Wunsch-Adresse über die künftigen Standplätze mitentscheiden. Das Voting läuft bis zum 14.12. Nach Abschluss müssen die Geschäftsführer der Firmen, die die meisten Stimmen bekommen haben, nur noch ihr „OK“ geben – dann kommt der Foodtruck exklusiv zu ihnen. So wird dann ein richtiger „Tourenplan“ entwickelt.



Auf der Homepage und auf Facebook kann man sich über die jeweiligen Standplätze und das Speisenangebot informieren. Geplant sind zwei bis drei wechselnde Standplätze pro Tag über die Mittagszeit, jeden Tag wo anders.

Marke soll etabliert werden

Ziel der beiden ist, die Marke „Swagman“ – übrigens ein Begriff aus der australischen Sprache für einen Wanderarbeiter – zu etablieren und mittelfristig ein Franchise-Konzept aufzubauen. Dafür wurden auch schon coole T-Shirts und Buttons entwickelt. „Wir zielen auch nicht nur auf die Sättigung unserer Kunden“, erzählt Peter Appel, „sondern wir wollen kommunizieren und unterhalten. Wenn sich Warteschlangen bilden, planen wir die Zeit mit netten Kleinigkeiten zu verkürzen. Der Kunde soll unseren Foodtruck nicht nur satt, sondern auch zufrieden verlassen und motiviert sein, für den Nachmittag am Arbeitsplatz“. Ein Menü bei Swagman wird zirka vier bis fünf Euro kosten. Wem nun das Wasser im Munde zusammenläuft, muss nur möglichst viele Kollegen zusammentrommeln, die dann alle für ihren Wunsch-Standort voten. Erhält die Adresse viele Stimmen, kommt der Foodtruck vielleicht schon bald auch zu Ihnen •

www.swagman.de



Andrea Übelhack



Peter Appel