

Mehr als ein schmackhafter Imbiss

Innovative Idee aus Amerika jetzt auch in Bayreuth



Andrea Übelhack und Peter Appel in ihrem Foodtruck.

Foto: red

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 Neu-Gastronomen 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.

Offen für alles Neue haben sie den amerikanischen Trend der Foodtrucks, das heißt mobile Imbissfahrzeuge, die dort längst zum Straßenbild gehören, aufgegriffen. „Wir fanden die Idee witzig und die Möglichkeiten, die das Konzept mit sich bringt, toll“, erzählt Peter Appel. „Und je länger wir darüber nachgedacht haben, desto mehr waren wir überzeugt, dass das auch in Bayreuth 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, Spüle, Ofen und Vorratschrank ausgestattet.

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, ähn-



Andrea Übelhack beim Einkauf

lich dem beim Verkauf von Softis, wird der Kartoffelstampf in einen Pappbecher portioniert. Dazu wählt der Kunde entweder ein mit niedriger 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.

Peter Appel hat bereits in vielen Firmen Flyer verteilt, auf denen das Konzept kurz erklärt und auf ein Standplatz-Voting auf der Homepage www.swagman.de aufmerksam gemacht wird.

So können Mitarbeiter der Firmen durch die Angabe einer Wunsch-Adresse über die künftigen

meisten Stimmen bekommen haben, nur noch ein abschließendes „OK“ geben – dann kommt der Foodtruck vorbei. Allmählich soll sich eine feste Tour entwickeln. Auf der Homepage und auf der Plattform Facebook kann man sich über die jeweiligen Standplätze und das Speisenangebot informieren. Geplant sind zwei bis drei täglich wechselnde Standplätze in der Mittagszeit.

Ziel von Andrea Übelhack und Peter Appel ist es, die Marke „Swagman“ – übrigens ein Begriff aus der australischen Sprache für einen Wanderarbeiter – zu etablieren und mittelfristig ein Franchise-Konzept aufzubauen.

„Neben der Sättigung wollen wir mit unseren Kunden kommunizieren und sie während der Wartezeit unterhalten“ sagt Peter Appel. „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 eine bestimmte Adresse ausreichend Stimmen, dann kommt der Foodtruck vielleicht schon demnächst vorbei.

gmu/sm



Peter Appel auf dem Wochenmarkt

gen Standplätze mitentscheiden.

Das Voting läuft bis zum 14.12. Nach Abschluss müssen die Geschäftsführer der Firmen, die die

www.swagman.de