

# VIelfALT STATT MAINSTREAM

Dario Corte (multitrailer.de) im Gespräch zu Trends und Herausforderungen für Foodtrucker.



**Die Food Truck Vielfalt ist enorm und die Anzahl der Anbieter wächst stetig – was sind Ihrer Erfahrung nach für Foodtruck-Betreiber vor dem Start die wichtigsten Vorbereitungen und Fehler, die man vermeiden kann?**

Die derzeitige Medienpräsenz und der Hype um die aufregende Neuentwicklung des Street Food übertreiben die tatsächliche Fahrzeugstatistik, die hierzulande auf den Straßen rollen. Im Land der Brat- und Currywurst fahren viele tausend klassische Imbissanhänger, aber gerade mal 300 Food Trucks. Bei Lichte besehen, steckt die Anbieterzahl noch in den Kinderschuhen, genau genommen geht es jetzt erst richtig los.

Jede Selbstständigkeit als mobiler Gastronom beginnt mit einer coolen Food-Idee, eine Vision. Gute Ideen und Mut haben immer Konjunktur, Idealismus ist aber nur die halbe Miete. Um mit seiner Investition nicht im Nirwana zu enden und aus dem vermeintlichen Abenteuer eine verlässliche Perspektive zu machen, rät multitrailer den Betreiber sich Zeit für die Wahl seiner angebotenen Produkte nehmen. Der Traum "vom Hobby zum Beruf machen" oder schnellen Geld ist rasch ausgeträumt, wenn der Gründer kein hochwertiges Nischen-Produkte anbietet und in Stoßzeiten nicht in der Lage ist, große Mengen zeitnah zuzubereiten. Jedem gestandenen Gastronomen blutet das Herz, wenn er die wartenden Schlangen vor manchen Food Trucks sieht und es geht einfach nicht weiter, verschenkter Umsatz!

Der Truck - das Geschäft und die Küche auf Rädern - sollte demselben strengen Kalkül unterliegen. Egal ob Neufahrzeug oder umgebauter Oldie, das Verkaufsfahrzeug muss praktisch, zuverlässig, servicefreundlich und verbrauchsarm sein sowie in jede Innenstadt fahren dürfen. Bei unserer Kun-

denberatung erleben wir leider auch, dass der angehende Food Trucker den coolen Auftritt und dem Branding seinem Hauptaugenmerk schenkt und jede Vernunft und Geschäftssinn über Bord wirft. Übersehen wird häufig auch, dass ein zweckmäßiges und für Jahre wertiges Verkaufsfahrzeug ein sicheres Unterpfand mit hohem Wiederverkaufswert ist und damit für finanzielle Sicherheit sorgt.

Eine schnelle Zubereitung von köstlichem Essen und ein geiler praktisch ausgebauter Truck sind keine Garantien für einen erfolgreichen Businessplan. Von gelegentlichen FOOD TRUCK Treffen, STREET FOOD Events alleine lässt sich schwerlich leben, Standorte sind Existenzentscheidend. Im Vorfeld muss der angehende Food Trucker alle Chancen für sich abklären, wo für ihn das Geld buchstäblich auf der Straße liegt?

**Wie bewerten Sie das kulinarische Angebot in den Trucks? Ist die Vielfalt in den Trucks groß genug oder wird die Szene zu Burger-lastig?**

In allen deutschen Städten entstehen neue stationäre Burger-Läden und lehren der Systemgastronomie mit ihren Industrie-Papp-Bürgern, wie man den Verbraucher mit authentischem Geschmack begeistern kann. Food Trucks bringen nun erfolgreich den Burger in unzählig köstlichen Varianten zum Kunden und verkaufen mit ihrer Flexibilität auf Rädern dort, wo der Kunde ist. Anders als im stationären Verkauf fallen mit einem BURGER TRUCK der laufende Ballast wie Miete, Personal und Energiekosten erst im Einsatz an. Das ist verlockend, nur für meinen Geschmack springen derzeit zu viele Neugründer auf den neuen Burger-Kult auf.

Die Leit-Idee von STREET FOOD ist Essen abseits des Mainstream, das macht den Verbraucher zum Wie-

derholungstäter. Dieser geschäftlich entscheidende Mehrwert für den Konsumenten erhöht nachhaltig die Bereitschaft mehr Geld für andere und bessere Produkte zu bezahlen. Manche unserer Kunden bringen von Ihren Fernreisen völlig abgedrehte Leckereien mit, revolutionieren damit den schnellen Imbiss auf der Hand. Die nun in allen deutschen Städten zelebrierten fantastischen Street Food Festivals, mit der Vielfalt unterschiedlichster Essenskulturen dieser Welt, sind exemplarisch für die neue spannenden Möglichkeiten, welche den angehenden Food Truckern noch offen stehen.

Inzwischen hat auch die etablierte Gastronomie den Trend erkannt und springt auf den fahrende Food Truck Karawane auf. Immer mehr Restaurantbetreiber und Event Caterer erkennen die Chance, Ihre Lokale und Ihr erlerntes Handwerk mit typisch regionalen Spezialitäten auf die Straße zu bringen. Ich denke, das wird die Szene und das Angebot zwangsläufig bereichern.

**Wohin gehen die Trends in Sachen Truck?**

multitrailer.de baut ehemalige UPS- oder DHL Verteilerfahrzeuge und andere Oldtimer ständig zum Food Truck aus. Das Gros unserer Fertigung liegt aber auf den Bau von Neufahrzeugen, auf Basis von Mercedes, Iveco oder dem leichten Fiat-Chassis mit niedrigen Stehhöhen und ab 3,5 Tonnen für junge Starter mit dem B-Führerschein. Mit der baldigen Einführung der blauen Euro 6 Plakette und der Ankündigung, dass immer mehr Städte ihre Umweltzonen ausweiten wollen, ist ein Neufahrzeug die sinnvollere Anschaffung.

**Vielen Dank für das Gespräch.**

**street  
FOOD**

**Streetfood Business**  
Ausgabe 01/2016