



FreshSub, Stuttgart

HAIFISCH liebt U-Boot

Die Jungunternehmer Philipp Schneider und Stephan Unger wollen mit „FreshSub – Deine Sandwichbar“ amerikanische Sandwichkultur nach Deutschland bringen: Das Konzept vereint Qualität, niveauvolles Snacken in gehobenem Ambiente mit hochkarätiger Serviceleistung. Sandwich ist nicht gleich Fastfood.

FreshSub setzt sich aus den englischen Wörtern Fresh und Sub von Submarine für U-Boot, der amerikanischen Bezeichnung für baguetteähnliche Sandwichbrötchen zusammen. Der Name ist Programm: Die Hauptprodukte des jungen Unternehmens sind Sandwichvariationen, die mit frischen Zutaten vor den Augen der Kunden nach dessen Wünschen belegt werden. Zur Zubereitung dieser Sandwiches wird aussch-

ließlich das speziell für FreshSub entwickelte Gourmet-Brot verwendet. „Dieses stellt ein Mittelding dar zwischen amerikanischem Sandwichbrötchen und französischem Baguette – so ist unser Brot, das es als helle und dunkle Variante gibt, weder ‚amerikanisch pappig‘ noch zu hart“, erklärt Inhaber Philipp Schneider, der wie sein Kompagnon und Mitgründer Stephan Unger einige Jahre in den USA lebte und arbeitete. In Groß-

städten wie New York und Miami entdeckten die beiden die amerikanische Snack- und Sandwichkultur. Deutsche Städte gleichen in dieser Beziehung bis heute einer „Sandwich-Wüste“. „Außer dem Trend zu italienischen Panini oder den klassischen belegten

Brötchen vom Bäcker gab es bisher nur Subway, dem der Verdienst zukommt, in Deutschland der Sandwichkultur den Weg bereitet zu haben“, so Stephan Unger. Doch Sandwichkultur ist nicht einfach gleichzusetzen mit Fastfood und Hamburgern. Die Spezialität des Hauses, der AustraliaSub mit gegrilltem Haifischfleisch und Exoticsauce, belegte beim internationalen Sandwichwettbewerb von Delifrance, einem Hersteller für Convenience-Backwaren, auf Anhieb den dritten Platz.



Philipp Schneider und Stephan Unger starten durch.

Erfolg mit Frische

In Karlsruhe wurde der erste FreshSub im Mai 2003 eröffnet. Die Marke FreshSub wurde bereits 2002 von den Gründungs-



in Stuttgart:

Bolzstraße 7, 70173 Stuttgart
Öffnungszeiten: Mo.-Do. 7-24 Uhr,
 Fr. 7-3 Uhr, Sa. 9-3 Uhr,
 So/ Feiertag: 11 - 24 Uhr
 info@freshsub.de
 Tel. 07 21/4 67 19 33 (Zentrale)

Technik Equipment

- Sandwich-Öfen:** Unox
- Kühlzelle:** Celltherm
- Mikrowelle:** Panasonic
- Kaffeemaschine:** Franke bremer
- Spülmaschine:** Hobart
- Kassensystem:** Vectron



gesellschaftern Philipp Schneider und Stephan Unger eingetragen. Am 20. Mai 2006 eröffnete die Filiale in den Stuttgarter Königsbau-Passagen, in unmittelbarer Nähe der neuen U-Bahnstation Friedrichsbau/Börse. Gerade morgens boomt das To-go-Geschäft: Auf dem Weg zur Arbeit oder zur Uni hat nun mal kaum einer Lust die vielen Fragen zu beantworten, die dann zum Wunsch-Sandwich führen. Neben dem Hauptprodukt Sandwich, werden zudem internationale Brotspezialitäten, z. B. Focaccia und Ciabatta, Salate sowie verschiedene Muffins, Donuts und Obstvariationen angeboten. Auch in Stuttgart gibt es seit Eröffnung der zweiten Sandwichbar bereits viele Anfragen in Bezug auf Catering-Leistungen. Im Angebot sind Dienstleistungen vom privaten Event bis hin zu Firmenmeetings, Showpräsentationen und Stehpömpfänge für Großunternehmen. Dabei kümmert sich FreshSub nicht nur um das leibliche Wohl, sondern auch um das benötigte Equipment, die technische Ausstattung bis hin zum Eventmanagement.

und einem gehobenen Anspruch an Serviceleistungen. Dies setzt ein sehr gut geschultes Personal voraus. Einmal im Monat findet in der jeweiligen Filiale eine dreistündige Weiterbildung für die Mitarbeiter statt. Zunächst müssen die Servicekräfte das gesamte Sortiment an Belägen und Saucen auswendig lernen und ein Gespür dafür entwickeln, was zusammen passt. So können dem Kunden Empfehlungen gegeben werden wie Balsamico-Sauce oder Mediterrane Olive zum MozzarellaSub, Joghurt, Kräuter oder Knoblauch zum GyrosSub und Chili-Sauce zum TacoBeefSub. Weitere Inhalte sind Kundenorientierung und



Merkmale: Helles Ambiente und individueller Service kennzeichnen das Konzept.

Philipp Schneider und Stephan Unger planen mittelfristig die Eröffnung von ca. fünf weiteren FreshSub-Filialen im süddeutschen Raum. Langfristiges Ziel ist die bundesweite Präsenz von „FreshSub – Deine Sandwichbar“. Darum werden jetzt auch Franchisenehmer für die weitere Expansion gesucht.

Snack mit Niveau

Mit seiner Fast Casual-Ausrichtung setzt sich FreshSub deutlich von gängigen Fastfood-Konzepten ab. Unter Fast Casual versteht man ein Food-Konzept mit qualitativ hochwertigen Produkten, edlem Ambiente und besonderem Kundenservice, d. h. der Kunde bekommt sein Essen genauso schnell und unkompliziert wie in einem Fastfood-Restaurant, aber in besserer Qualität, angenehmerer Atmosphäre

komkommende Behandlung der Gäste, z. B. muss jeder Kunde nach drei Sekunden begrüßt werden. Mit der Ausrichtung der Unternehmensphilosophie auf Individualität, Gesundheit und frische Zutaten, in Verbindung mit anspruchsvollem Kundenservice schafft FreshSub einen für den Kunden nachvollziehbaren Zusatznutzen. Diese Kriterien unterscheiden FreshSub von der Masse der Gastronomieketten und machen den Besuch für den Kunden zum Erlebnis. Durch kalorien- und fettarme Fitness-Subs mit Belägen wie Putenbrust, Kochschinken oder Chicken trägt das Konzept der steigenden Zahl wellnessbewusster Kunden Rechnung.

Der Gast wird vom Personal gefragt, welches Brot und welche der 13 verschiedenen Basisbeläge, z. B. Paprika, Oliven, Zwiebel, Pepperoni oder Essiggurke, dieser wünscht. Saisonale Specials wie „Serrano-

schinken-Rucola“ im Sommer oder Steak and Bacon“ im Winter ergänzen das Angebot. Dabei reicht das Angebot von Subs mit Mozzarella oder Emmentaler über klassische Beläge wie Thunfisch und Salami bis hin zur Gourmet-Linie mit gegrilltem Haifisch oder norwegischem Räucherlachs. Diese beiden Subs sind mit Brunch verfeinert, dem cremigen Brotaufstrich von Unilever Foodsolutions. Durch spezielle Sandwichöfen von Unox werden die Subs seit Dezember 2004 auf Wunsch auch als knusprig-heiße Variante angeboten. Die Öfen des Herstellers haben sich

bereits in der ersten Filiale in Karlsruhe bewährt, daher entschied man sich in Stuttgart mit der gleichen Technik zu arbeiten. Das gilt ebenso für das Kassensystem von Vectron, die Kaffeemaschine von Franke Bremer, die Mikrowelle von Panasonic, Kühlzellen von Celltherm und die Spültechnik von Hobart. „Da wir mit der technischen Einrichtung im Karlsruher Laden zufrieden waren, beschlossen wir bei den bewährten Anbietern zu bleiben“, sagt Philipp Schneider. Auch die Inneneinrichtung der Läden zeugt von einer Corporate Identity. Fazit: Wer erst drinnen ist, geht hier nicht ohne einen Sandwich raus. **view**

CELLTHERM
 Kühl- und Tiefkühlzellen



<http://www.celltherm.de>
info@celltherm.de

Am Buddenbrook
 D-48599 Gronau
 Fon +49/25 65/7050
 Fax +49/25 65/70564

Fotos: FreshSub, Wagner