

Foodservice regional

Für Unternehmen, die aus den verschiedensten Gründen **kein eigenes Verpflegungskonzept** etablieren, kann ein **Brotzeitservice** eine Alternative sein.

Der „Sandwich Van“, den sie aus Großbritannien kannte, war für Susanne Wölfel die Initialzündung für das Wagnis Selbstständigkeit. Als die junge Frau nach einem längeren Aufenthalt in England in ihre bayerische Heimat zurückkehrte, war schnell klar, was sie hier in ihrem Bürojob vermisste: „Ich fand mich oft dabei wieder, dass ich und meine Kollegen mittags im Büro aus Mangel an Alternativen schnell einen Schokoriegel oder eine Tütensuppe verdrückt haben. Das macht auf Dauer weder glücklich, noch leistungsfähig, noch gesund“, sagt sie. Also kündigte sie ihren Job und gründete Planeat Brotzeitservice.

Das war im Jahr 2011. Drei Jahre später stellte sie Mitarbeiter ein und zog mit ihrer neu gegründeten GmbH in Geschäftsräume am Theodor-Heuss-Platz in Regensburg. Wölfel selbst ist als Geschäftsführerin an allen Fronten tätig, ihr Lebensgefährte sowie die Mama packen mit an, wann immer es geht. Die Firmenverpflegung, die sie mit einem Team aus drei Mitarbeiterinnen in der Küche sowie fünf Verkäuferinnen anbietet, ist auf regelmäßige Belieferung zu festen Tagen und Uhrzeiten ausgelegt. Das Besondere daran sieht Wölfel zum einen in der Qualität und Auswahl der Speisen. „Wenn man Brotzeitservice hört, denkt man jetzt nicht unbedingt an Tortellini-Salat mit

Tomate und Mozzarella, Orientalischen Couscous mit Mandeln und Curry oder hausgemachten Obstsalat“, nennt sie Beispiele aus ihrem Angebot. Zum anderen sei die Logistik ein Alleinstellungsmerkmal: „Wenn man zum Beispiel beim Pizzaservice bestellt, muss einer im Büro das Ganze jedes Mal neu organisieren: Anrufen, Geld einsammeln und dann muss sofort gegessen werden, sonst wird die Pizza kalt. Bei uns muss man nicht vorbestellen, und es muss sich keiner um etwas Organisatorisches kümmern. Beispielhaft würde das also in einer Firma so aussehen: Um elf Uhr kommt jeden Dienstag und Donnerstag der Brotzeitservice, man geht hin und kauft sich was – fertig.“

Von Regensburg-Haslbach bis Mintraching beliefert sie also jeden Tag ihre Kunden mit einer bunt gemischten Speisenauswahl. Als Renner haben sich bei Susanne Wölfel die hausgemachten Feinkostsalate herausgestellt. Ansonsten hänge es sehr davon ab, wie die Mittagspause in den jeweiligen Firmen gestaltet werde und wie viel Zeit dafür vorgesehen sei. Dementsprechend gingen bei dem einen Kunden Salat samt Nachspeisen über den Tresen, beim nächsten eher die unkomplizierte, schnelle Semmel „auf die Hand“. //

Ein Brotzeitservice ist für Unternehmen eine gute Versorgungsalternative und geht inzwischen weit über belegte Brötchen hinaus.

