



Italo-amerikanisches Flair mit Vorfeldblick: Das „Goodman & Filippo“ lockt mit leckeren Speisen und gemütlichem Ambiente.

Auf den Geschmack gekommen

Zwei Frankfurter Unternehmer starteten am Flughafen durch

Eine kulinarische Reise um die Welt – die ist jederzeit am Flughafen Frankfurt möglich. Ein Frankfurter Duo schreibt hier seit 14 Jahren eine ganz besondere gastronomische Erfolgsgeschichte. Mit ihren kreativen Gastro-Konzepten und innovativen mobilen Verkaufswagen bietet die casualfood GmbH an Flughäfen leckere Snacks für jeden Geschmack. Den Passagieren gefällt's.



Aus einer Idee wurde ein erfolgreiches Gastronomie-Konzept: Stefan Weber am „Hermann’s“-Verkaufswagen.

Mit einer Brezel fing alles an. Oder besser: Mit der Brezel als Last-Minute-Snack für eilige Passagiere am Flughafen Frankfurt. Stefan Weber und Michael Weigel kannten die Situation selbst zur Genüge: Als Chef einer Werbeagentur (Weber) und Vertriebler (Weigel) waren sie viel unterwegs. Doch hinter den Airport-Sicherheitskontrollen fehlte oft die Zeit für einen entspannten Lunch im Restaurant. Die Fluggesellschaften wiederum speckten nach und nach bei der Bordverpflegung ab. Meist blieb da nur der Griff zum Schokoriegel. „Sie dürfen nicht vergessen: Als wir vor 14 Jahren anfangen, steckte die vielfältige Erlebnisgastronomie am Flughafen, wie wir sie heute kennen, noch in den Anfängen“, erzählt Stefan Weber. Im Transitbereich gab es vereinzelt Restaurant-Anbieter. Wer es aber eilig hatte und eine originelle To-Go-Alternative suchte, ging leer aus. Weber und Weigel kamen ins Grübeln. Wie wäre es mit einem mobilen Snack-Wagen? Brezel und Sandwiches auf die Hand, dazu gekühlte Getränke. Unkompliziert, frisch zubereitet und vor allem lecker. So fing es an.

Preisgekröntes Konzept

„Wir hatten damals Glück“, räumt Weber lächelnd ein. „Wir waren mit der richtigen Idee zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort. Damals fand ohnehin ein Umdenkprozess bei Fraport statt, weil man natürlich auch den Trend zum schmackhaften Quick-Service für Fluggäste

2005 startete der Test mit einem Snack-Mobil.

erkannt hatte.“ Die beiden Frankfurter trafen in Mark Hallstein, Head of Category Management Food & Beverages bei Fraport, auf einen aufgeschlossenen Partner. Er hatte die Idee der Mobile für den Flughafen schon ins Auge gefasst. Stefan Weber und Michael Weigel entwickelten daraus ein schlüssiges Konzept. Man einigte sich auf eine dreimonatige Testphase für das erste Snack-Mobil.



Einen bunten Mix aus gesunden Snacks, frischen Säften sowie praktischen Reiseartikeln findet der Passagier im „Quicker's“.

Das war 2005. Heute hat sich die casualfood GmbH mit über 60 Gastro- und Storekonzepten an zehn Flughäfen und Bahnhöfen zu einem der wachstumsstärksten Reisegastronomie-Betriebe entwickelt. Die Filialen heißen Hermann's, Mon-

2018 gab es den Hamburger Foodservice Preis.

do, Natural, oder Quicker's. Das Portfolio reicht vom hochwertigen Fast Food bis zum innovativen Shop für Kaffee, Snacks und Reisebedarf. 2018 erhielt das Unternehmen als nationaler Gewinner für besonders erfolgreiche Konzepte den begehrten Hamburger Foodservice Preis.

Brezel in allen Variationen

Die kreative Bandbreite der beiden Geschäftsführer ist aber noch lange nicht ausgereizt. Vor einem Jahr startete mit den „Brezel Lovers“ am Flughafen Frankfurt ein neues Verkaufsmobil. Back to the roots sozusagen. Hier bekommt der Passagier Brezeln in allen denkbaren Varianten: süß, herzhaft, pikant, pur, veggie oder als Salat. Ein cleverer Mix wartet im ebenfalls noch jungen italo-amerikani-

schen Deli „Goodman & Filippo“ nahe Gate A 19: Die üppig bestückte Vitrine lockt mit herzhaften Foccaccia und leckeren Baguette-Varianten zum Mitnehmen. Wer mehr Zeit hat, kann an massiven Holztischen auf braunem Vintageleder Platz nehmen, zwischen liebevoll zubereiteten Burgern, Salaten oder Sandwiches wählen und den Blick aufs Vorfeld genießen.

Internationales Publikum

„Wenn wir ein neues Konzept kreieren, spielen auch eigene kulinarische Vorlieben mit hinein“, sagt Weigel, „aber wir müssen uns natürlich vor allem am Geschmack der Kunden orientieren.“ Am größten deutschen Luftverkehrsdrehkreuz kommen rund 50 Prozent der knapp 70 Millionen





„Unsere Logistik ist eines unserer Erfolgsgeheimnisse“, sagt Michael Weigel.

Passagiere aus aller Herren Länder. Zubereitet werden die Speisen in einer eigenen Küche im Terminal 1 auf gerade mal 60 Quadratmetern. „Es ist sensationell, was da produziert wird“, berichtet

3.000 Brezeln und 2.000 Sandwiches am Tag

Weigel, „das sind am Tag bis zu 3.000 Brezeln und 2.000 Sandwiches. Die Mitarbeiter können im Laufe des Tages direkt über das Kassensystem bis zu sechs Mal nachbestellen. Diese Logistik ist eines unserer Erfolgsgeheimnisse.“

Besonderes Airport-Flair

Ein anderes ist die kosmopolitische Unternehmenskultur: Die GmbH beschäftigt über 700 Mitarbeiter aus 72 Nationen, die meisten davon in Frankfurt.

„Der Flughafen mit seinem internationalen Flair bietet die besten Voraussetzungen, dass sich hier alle wohlfühlen“, sagt Weber. Sprachkurse, Weiterbildungsmaßnahmen oder flexible Dienstpläne fördern die Mitarbeiterentwicklung und -bindung. Die Beschäftigten honorieren das. Fast ein Drittel ist bereits länger als zwei Jahre Teil des Teams.

Vorgeschmack auf den Urlaub

Nach dem erfolgreichen Start des „Brezel Lovers“-Mobil folgt in diesem Jahr ein Relaunch der Quicker's-Stores in Frankfurt. Seit 2015 ist die casualfood GmbH zudem am Flughafen der slowenischen Hauptstadt Ljubljana vertreten. „Das wird nicht der einzige Standort im Ausland bleiben“, verspricht Weber. Und auch das nächste Snack-Mobil nimmt bereits Formen an: Die Passagiere dürfen sich auf orientalisches inspirierte Kulinarik freuen. Gibt es einen besseren Vorgeschmack auf den ersehnten Urlaub, bevor der Flieger abhebt?