

Hermann's goes Autohof

Casualfood steuert Neuland an: Erstmals ist der Verkehrsgastronom aus Frankfurt an zwei Autohöfen präsent u.a. mit Fullservice-Restaurants der Marke Hermann's und dem neuen Format Basta!

Text: **Ulrike Pütthoff**

Erst Flughäfen, dann Bahnhöfe jetzt Raststätten: Casualfood zieht es an starkfrequentierte Standorte. Schnelle Versorgung der Gäste bzw. Kunden, schneller Umschlag und – schnelle Expansion. Das beherrschen die Frankfurter. 2005 mit einem Snackmobil am Frankfurter Flughafen gestartet, bewegen sie sich jetzt auch in Restaurant-Dimensionen. Mit Hermann's, dem Imbiss-Format, hat es das kleine Convenience-Imperium im Sommer an die Autohöfe Ladbergen an der A1 zwischen Münster und Osnabrück sowie seit Monatsanfang an die B 40 Beverbach zwischen Dortmund und Bochum verschlagen.

Im Portfolio der Gastronomie- und Store-Konzepte von Casualfood, das zum Teil italienisch angehaucht ist, ist Hermann's typisch deutsch und spezialisiert auf Würstspezialitäten sowie deftige und landestypische Hausmannskost. Ein Imbiss der Extraklasse, dessen moderne Technik und neues Mobiliar im Retrolook der 50er-Jahre verpackt ist, ohne bieder zu wirken, aber doch eine gediegene Atmosphäre herrscht. Casualfood hat mit Hermann's eine Idee umgesetzt, die multiplizierbar ist und unterschiedlichen Formaten übergestülpt werden kann, sogar franchisefähig ist.

2010 eröffnete der erste Hermann's im Foodcourt des Terminals 1 am Frankfurter Flughafen und nahm die Konkurrenz zu McDonald's auf. In Mitten des internationalen Fastfood-Angebotes wurde die deutsche Imbiss-Kultur auch vom ausländischen Publikum verstanden und angenommen – von den Deutschen sowieso, die Curry-Wurst & Co. als Unterwegsversorgung schätzen.

Hermann's erwies sich als Allrounder-Konzept, so dass die beiden geschäftsführenden Gesellschafter von Casualfood, Stefan Weber und Michael Weigel, sich nicht ausschließlich auf den Standort Flughafen konzentrieren, wo sie neben dem stationären Objekt den Pas-



Der weglaufende Hund mit Würstchenkette ist elementarer Teil der plakativen Wort-Bild-Marke von Hermann's.

sagieren auf der Airside via Wurstmobil Bratwurst à la Germany anbieten. Hermann's gibt es jetzt bundesweit zwölf Mal, als Imbiss drei Mal auch in Hauptbahnhöfen.

Nahezu schon legendär sind die Brat- und Currywurst-Varianten sowie die umfangreiche, teilweise ausgefallene Soßenauswahl, keine x-te Sorte Ketchup, sondern auch

fruchtige Curry-Soßen oder Chilisenf oder Trüffel-Mayo. Und das ganze in einem Look, der deutsches Lebensgefühl vermittelt, mit massiver Eiche, natürlichen Farben und Wandfliesen.

Sowohl das Restaurant in Ladbergen wie auch das in Beverbach haben einen großzügigen Innenraum mit jeweils rund 120 Sitzplätzen. Casualfood habe an den beiden Standorten ein Konzept für die Systemgastronomie entwickelt, verkünden die Frankfurter. Das lässt auf weitere Expansionen in diesen Größenordnungen schließen.

Interessant dabei: Bisher hat sich das Unternehmen auf mobile Verkaufsstände sowie Imbisse beschränkt, mit der klar definierten Zielgruppe Reisende und Pendler. Mit ihrer Präsenz an Autohöfen wollen sie auch die Anwohner in der Umgebung erreichen, fürs Frühstück, Mittagessen und Abendbrot. Hermann's wird zur Anlaufstelle für Trucker und Familien, für Grillevents und für Aktionen für umliegende Vereine. Das heißt, auch für die Kids ist mit einer Spielecke gesorgt.

In Beverbach feiert zudem Basta! Premiere. Damit erweitert Casualfood sein gastronomisches Angebot um ein italienisches Konzept für Pizza, Pasta usw. Es ist es nach Quicker's, Italissimo, Mondo, Hermann's, Mayer's und Beyond das achte Format in der Reihe der Gastro- und C-Store Konzepte.

Den Currywurst-Brunnen kann man für Gruppen ab vier Personen bestellen. Neben den typischen Wurstspezialitäten ist das Angebot um italienische Speisen erweitert worden. Dafür steht das neue Konzept Basta!



Fotos: Casualfood