

Currywurst aus dem Kult-Wagen



Koch Dennis Schramm vereint mit seinem Hotcar Food Truck zwei Klassiker: In einer italienischen Ape Piaggio bereitet er besondere Currywurst-Varianten zu.

Wer sind Sie und was machen Sie?

Seit dem Herbst 2016 biete ich mit meiner Ape Piaggio den ersten Food-Truck in Wolfsburg und der Umgebung an. Zu dem einzigartigen Food-Truck möchte ich meinen Kunden ein ebenso exklusives Catering bieten.

Die Currywurst gilt als Kultprodukt in Deutschland – dieses Image möchte ich nutzen und aufpeppen, indem ich eine kleine Auswahl an Varianten und ausgesuchten Produkten brate und mit einer Soße nach eigenem Rezept serviere.

Mein Ziel ist es, die beste Currywurst Wolfsburgs zu braten.

Wie sind Sie auf die Idee gestoßen?

Ich bin gelernter Koch und war über viele Jahre Küchenchef in verschiedenen Unternehmen. Gelernt habe ich jedoch in einem kleinen Familienbetrieb. Den Wunsch, mich selbstständig zu machen, hatte ich schon länger. Allerdings war nie wirklich klar, wann der richtige Zeitpunkt dafür ist. Im letzten Jahr habe ich dann den Entschluss gefasst, ein kleines Cateringunternehmen zu gründen: mit einem Food-Truck. Denn sowas gab es in Wolfsburg noch nicht. Ich finde aber, dass das Konzept „Food-Truck“ extrem gut hierher passt – wir sind hier schließlich in der Autostadt. Da die Ape Piaggio wie die Currywurst ein Klassiker ist, habe ich mich für dieses Modell entschieden – und es zum Food-Truck ausgebaut. Der Wagen ist relativ klein und kompakt, bietet räumliche Flexibilität und lässt sich gut alleine bewirtschaften.

Was machen Sie anders als andere?

Ich biete nicht nur die klassische Currywurst an. Ich habe drei Varianten, mit denen es möglich ist, viele verschiedene Geschmäcker zu errei-

chen. Zum einen die Berliner Currywurst, die VW-Currywurst und eine italienische Salsiccia, die mit Fenchel abgeschmeckt ist. Dazu gibt es bei mir keinen gewöhnlichen Ketchup, sondern eine Soße nach ganz eigenem Rezept und einer Bio-Currygewürzmischung. Dadurch kann auch die Schärfe ganz den Kundenwünschen angepasst werden.

Wo sehen Sie sich in fünf Jahren?

Ursprünglich wollte ich, wenn das Konzept gut läuft, noch einen zweiten oder dritten Wagen anschaffen und etwas anderes als Currywurst anbieten. Inzwischen sieht meine Planung aber eher einen festen Standort, zusätzlich zum Food-Truck, vor. Zum Beispiel ein Street-Food-Restaurant oder einen modernen und ansprechenden Imbiss. An ein Restaurant, das man aufschließt und den Grill anschmeißt, ist es leichter Mitarbeiter heranzuführen. Der Food-Truck ist relativ pflegebedürftig und durch die Individualität im Auf- und Abbau nicht ganz einfach zu handhaben. Aber ein fester Standort und der Food-Truck ließen sich toll verbinden.

Was raten Sie anderen

Jungunternehmern?

Wenn sich das Unternehmen nicht gleich wie erwartet entwickelt oder es mal zu Rückschlägen kommt, auf keinen Fall entmutigen lassen! Das kommt auf jeden zu, aber man muss auch nicht alles alleine stemmen, man kann sich auch Hilfe suchen. Es gibt so viele Anlaufstellen zu verschiedensten Themen. Bei der IHK habe ich Sprechtag mit Steuerberatern oder zur Werbung und dem Social Network besucht. Man kann halt nicht alles wissen, aber man muss sich auf jeden Fall zurechtlegen, woher man notwen-

dige Hilfe bekommt – ob aus dem Bekanntenkreis, von Freunden oder offiziellen Beratungsstellen. Dann kann man sich selbst viel mehr auf die eigentliche Kernkompetenz konzentrieren. Bei mir bedeutet das, die beste Currywurst Wolfsburgs zu braten.

Mein Glück wäre perfekt, wenn...

... sich das Geschäft weiter so positiv entwickelt und der feste Standort ergänzend zum Food-Truck hinzukommt.

| Merle Wagener

Steckbrief

Unternehmen:

Hotcar Food Truck –
by Dennis Schramm

Website:

www.hotcar-foodtruck.de

Startkapital:

50.000 Euro

Gründungsdatum:

1. Oktober 2016

Branche:

Gastronomie

Idee:

Die beste Currywurst auf Rädern



Sind Sie auch Gründer oder Jungunternehmer in den ersten Jahren Ihrer Selbstständigkeit? Melden Sie sich bei uns: redaktion@lueneburg.ihk.de