

Mit Kaffee beladen auf Velotour durch Genf



Robert Junet liebt die Freiheit der Strasse und verkauft auf seinem Spezial-Fahrrad Kaffee, Tee und Gebäck.

ZVG

Ein Kaffeegeschäft auf Rädern: Robert Junet verbreitet mit seinem «Wheelys»-Velo feine Röstaromen in der Stadt.

Die Unternehmensidee beginnt rebellisch: Maria de la Croix wollte ins Kaffeegeschäft einsteigen und bewarb sich um eine Stelle bei Starbucks. Diese mochten jedoch ihre blauen Haare nicht. Also gründet die Schwedin mit gerade mal 26 Jahren ihr eigenes Kaffeegeschäft: «Wheelys» – ein Café auf Rädern. Mit einem Velo fährt man in den Strassen der Stadt herum und verkauft fair gehandelten Bio-Kaffee aus solarbetriebenen Maschinen.

Damit will de la Croix jungen Unternehmern helfen, die Hürde für ein erstes eigenes Lokal zu überwinden. Denn «Wheelys» basiert auf dem Franchisemodell. Für 7100 Franken kann man online ein Velo bestellen, das bereits für den Strassenverkauf ausgestattet ist: Mit Ladeflächen, einem Waschbecken, Solarzellen und Gasanschlüssen. Optional lassen sich ein Crêpes-Herd, eine Espressomaschine oder eine Kühlbox einbauen. Jeder kann sein «Wheelys» individuell gestalten. Im Vergleich dazu: Als Franchisenehmer bei Starbucks wären mindestens 500 000 Franken fällig.

Das Konzept von de la Croix geht auf. Nach nur einem Jahr sind über 600 «Wheeler» in 66 Ländern unterwegs.

Harte Street-Food-Konkurrenz

Einer der «Wheeler» ist Robert Junet. In Genf versucht er seit

dem Sommer, mit seinem Velo Fuss zu fassen. «Einfach ist es nicht», erzählt der 30-Jährige, der beruflich aus dem Business Management stammt. Um eine Bewilligung für die Stadt zu erhalten, muss man sich wie andere Food Trucks bewerben, obwohl man mit Muskelkraft fährt. In Genf werden lediglich zehn Standplätze vergeben. «Auf der Strasse verkaufen zu dürfen, ist fast unmöglich», sagt Junet. Seine Chance sind Street-Food-Festivals,

«Ich liebe diese Freiheit: Man geht auf die Strasse, kommt herum und hat tolle Gespräche.»

ROBERT JUNET, «WHEELER»

Ladeneröffnungen oder Sportveranstaltungen, die solche mobilen Gefährte gezielt buchen.

Schwedische Fusionsküche

An einem Festival war er bereits unterwegs und verkaufte neben Kaffee und Tee auch schwedisches Gebäck, das er von einer Spezialitätenbäckerei in Genf bezieht. Er selbst, genauso wie «Wheelys»-Gründerin de la Croix, stammt aus Schweden. Geboren und aufgewachsen ist Junet jedoch in Genf. Bei der Namensge-

bung seines Velos liess er seine nordländische Identität durchschimmern. Er taufte es auf «Wheelys Fika». «Fika» heisst auf Schwedisch etwa «Komm, lass uns eine Kaffeepause machen». «Das passt doch ganz gut», dachte sich Junet.

Die Freiheit der Strasse

Bereits im vergangenen Jahr, als er in Florida lebte, schaffte er sich ein Street-Food-Velo an. Wegen der fehlenden Arbeitsbewilligung vermietet er es jedoch bis heute an einen Kollegen.

Doch die Passion bleibt ihm. «Ich liebe einfach das Konzept und diese Freiheit. Man geht auf die Strasse, kommt herum und ist mit Menschen zusammen. Man hat viele tolle Gespräche, ist nah bei den Kunden und verkauft tolle Produkte», schwärmt Robert Junet. Er möchte, dass seine Kunden selbst bestimmen, was er verkaufen soll. «Wenn wir schon im Land des Referendums leben, sollen mir meine Gäste sagen, worauf sie Lust haben», so die Einstellung des Genfers.

«Nitro-Coffee» und ein eigenes Lokal

Im Sommer möchte er mit einer neuen Sorte Kaffee experimentieren. Beim «Nitro-Coffee» wird Cold-Brew-Kaffee «gezapft». Die kalte Flüssigkeit wird mit Stickstoff versetzt und ist damit noch geschmeidiger und cremiger – ähnlich wie das irische Bier Guinness.

Ob das Kaffevelo vielleicht bald durch ein statisches Lokal eingetauscht wird? Möglich. Junet spielt mit dem Gedanken, ein Café zu eröffnen. ANNA SHEMYAKOVA

Kopf der Woche



Alain Amhof

Neuer Geschäftsführer bei der Distrimondo AG

Vor seinem Wechsel zu Distrimondo plante er für zwei Marken des BCC-Konzerns den Schweizer Markteintritt und baute als Geschäftsführer die letzten sieben Jahre die hiesige Distributionsstruktur auf.

...zitiert...

Essen darf nie zu einer verbissenen Religion werden.

TANJA GRANDITS
STERNEKÖCHIN

KAFIKLATSCH



SVENWASSMER.COM

Sven Wassmer

kreiert Menüs für Swiss-Business- und First-Class-Gäste

Von Ende November bis Anfang März 2017 serviert die Swiss auf Langstreckenflügen Spezialitäten aus dem Kanton Graubünden und Menüs vom Head Chef des Restaurants 7132 Silver und des 7132 Hotels in Vals.

Personalie

Roberto Vazzoler

Neue Manager bei Heineken Switzerland

Roberto Vazzoler (Finance) wurde neu Mitglied der Geschäftsleitung von Heineken Switzerland, eines der führenden Unternehmen im Schweizer Bier- und Getränkemarkt. Auch die Manager Christian Weise (Marketing) und Maarten Bakker (On-Trade/Gastronomie) haben ihre Funktionen in den letzten Monaten übernommen.

Alain Passard

534 Köche wählten den Pariser zum besten Koch

Das französische Magazin Le Chef präsentierte im Rahmen des Chefs World Summit in Monaco zum dritten Mal die Liste der hundert besten Chefs der Welt. Gewählt wurden sie von den 534 Köchen, die mit zwei oder drei Michelin-Sternen ausgezeichnet sind.

Martina Stadler

Neue Direktorin

Die neue Direktorin für die Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG folgt auf Urs Wohler. Aktuell ist sie noch Geschäftsführerin bei der Uri Tourismus AG. Sie tritt ihre neue Stelle in Scuol per 1. Mai 2017 an.



Gastkolumne

Ein Anlass der Superlative!

Max Züst, Direktor Hotel & Gastro formation

Ich spreche von den Swiss Skills, unsere Branchen-Schweizer-Meisterschaften, die wir an der ZAGG durchführten. Es waren grandiose Leistungen, die Menschen aus unserer Branche an den Tag legten. Ich spreche nicht nur von den Höchstleistungen unserer Jungtalente, sondern auch von den Expertinnen und Experten, unserem Organisationsteam, dem ZAGG-Team und den vielen Helfenden im Hintergrund, die alle eine Goldmedaille verdient hätten. Immer wieder beeindruckt und berührt mich diese Dienstleistungsbereitschaft, die viele in unserer Branche leben, ohne dass sie je ins Zentrum des Geschehens gerückt werden. Im Namen der durchführenden Organisation Hotel & Gastro formation Schweiz: ein ganz grosses Dankeschön an alle, die mithelfen, den Anlass zu

einem Highlight zu machen. Die Leistungen der 36 jungen Berufsleute waren geradezu phenomenal. Sie lieferten sich spannende Wettkämpfe und begeisterten Publikum und Jury mit ihrem Können, frischen Ideen, überraschenden Kreationen und Emotionen. Mit enormem Aufwand wurde eine fantastische Gastro- und Hotelwelt konzipiert, die ein hautnahes Erlebnis ermöglichte, das zeigte, wie viel Fachwissen, Kreativität und Sinnlichkeit in den Berufen der Gastronomie und Hotellerie steckt. Meine Gratulation richtet sich einerseits an die drei Siegerinnen Alina Baer, Hotellerie-Hauswirtschaft, Tatjana Caviezel, Restauration, Evelyne Tanner, Küche, aber auch an alle anderen jungen Berufsleute auf den weiteren Plätzen: Wir sind stolz auf Sie!



Mehr Informationen unter:
www.wheelyscafe.com
www.facebook.com/wheelysfika