

ORDERMAN Portrait Nr. 6: Franxa Tomás und Kike Goma, Barcelona:

Null Zeitverlust zwischen Bestellung und Zubereitung: Creativity meets Business Sense for Dinner (Kreativität trifft Geschäftssinn zum Essen)

Kosmopolitische Restaurants mit tollem Service und Casual Food: Wenn eine Kreative und ein Gastronom gemeinsame Sache machen, kommt sicher kein Einheitsbrei auf den Tisch. Seit der Eröffnung 1999 hat das erste SANDWICH & FRIENDS noch drei Outlets dazu bekommen.

43.000 Diners im Monat

„Wir wollten ein Konzept, in dem unterschiedlichste Menschen sich wohl fühlen. Unser erstes Lokal liegt im Künstlerviertel Borne, die drei anderen sind in Aribau, Madrazo und Rambla. Vom Business Center über eine klassische Neighbourhood bis zur Touristen Hochburg,“ umreißt Franxa Tomás, verantwortlich für Design und Image, Ur-Idee und Umsetzung, das Umfeld der Restaurants. Dementsprechend breit gestreut sind die zahlreichen Friends von SANDWICH&FRIENDS. Gemeinsamer Nenner sind:

Urbanität und Freude am raschen, frischen und individuellen Genuss

Der gastronomische Kopf Kike Goma zu den Kernkompetenzen der stark expandierenden Kette: „Wir bieten auch Mini-Pizzas auf frisch gebackenem Teig, Salate und Baguettes. Aber wie schon unser Name sagt, sind die Sandwiches der Schwerpunkt auf der Karte: Als Doubledecker oder gerollt, hot oder cold, in über 50 (!) verschiedenen Variationen.“ Und alles frisch zubereitet. Ein klarer Fall für das drahtlose Funkboniersystem aus Österreich, das exakt auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten ist:

Mit ORDERMAN in 0 Sekunden vom Gast in die Küche

„Sobald ein Gast sich entschieden hat, ist die Bestellung zack zack in der Küche. Und wird schon zubereitet, während der nächste Gast wählt. Das ist die perfekte technische Basis für unser Frische-

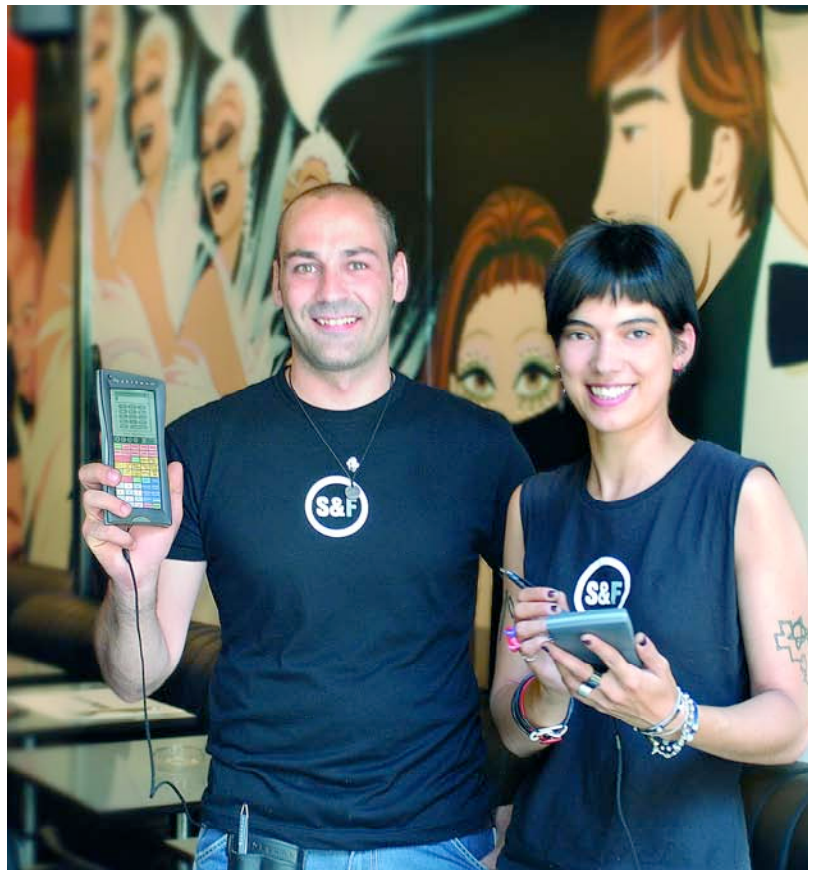
Konzept.“

Quality service, quality products, jung, unkonventionell und dynamisch: das sind die Säulen, auf denen das Duo erfolgreich aufbaut. Familien, Studenten, Geschäftsleute und Touristen genießen um rund 9 Euro ein einmalig individuell zusammengestelltes Mahl. „Eat fast, but fresh“ – und das noch mit Bedienung. Kein Wunder, dass die Läden laufen.

Amazing successful ab der ersten Stunde

Das Ur-Lokal in Borne prägt die Bohemian-Ecke von Barcelona. Mittlerweile auf die doppelte Fläche vergrößert, „Anders wäre der tägliche Ansturm nicht zu bewältigen“, sind dort drei ihrer insgesamt 15 ORDERMAN DON

im Einsatz. „Ständig beschäftigen wir rund 75 Mitarbeiter, die natürlich aufgestockt werden, wenn wir die Te massen öffnen.“ Was sich mit ORDERMAN verändert hat? „Zu Spitzenzeiten brauchen wir einen Mitarbeiter nur zum Eingeben der Bestellungen. Mit ORDERMAN DON arbeiten wir viel effizienter. Alle Kräfte konzentrieren sich auf den Gast, die Servicequalität hat sich enorm verbessert.“



Wer seine Gäste mit frisch zubereiteten Produkten und rasch bedienen will, braucht einen direkten Draht zwischen Gast und Küche. „Während ein Gast noch zwischen zwei Sandwiches schwankt, ist die Bestellung seiner Begleitung schon in der Küche, der Koch schon am Machen. Null Zeitverlust - genial!“ Die SANDWICH&FRIENDS-Erfinder Franxa Tomás und Kike Goma vor einem der Wandgemälde von Jordi Lavanda, die den Stil ihrer vier Lokale maßgeblich mit prägen (Bild: Orderman)

35 % jährliches Wachstum und andere erfreuliche Aussichten

Sie halten ständig Ausschau nach neuen Standplätzen außerhalb von Barcelona, können sich in weiterer Zukunft auch ein Franchise-System vorstellen.

„SANDWICH&FRIENDS hat trotz der Kürze seines Bestehens ein sehr starkes Branding. Wir bekommen eine Menge Anfragen neue

Lokale zu eröffnen, aus allen Teilen der Welt bis nach Argentinien und die USA,“ strahlen die beiden über ihr Rezept für Erfolgshungrige. Kleiner Vorgeschmack im Internet: www.sandwichandfriends.com, besser natürlich live in Barcelona: Passeig Del Born, 27 (c/re), Madrazo, 15 (via Augusto), Aribau, 179 (c/Londres), Rabla De Catalunya, 5 (c/Gran Via).

www.orderman.com