



Foodtrucks als modernes Versorgungskonzept

Foodtrucks sind eine Mischung aus coolem Imbisswagen und rollendem Mini-Restaurant, in dem Gerichte, Snacks oder Getränke zubereitet und verkauft werden. Sie steuern Büroparks und Industriegebiete an, wo sie mittags die Angestellten verköstigen, sind auf Street Food-Märkten, Wochenmärkten oder Festivals, werden von Firmen fürs Catering oder auch für private Anlässe gebucht. Das Prinzip ist bei fast allen Foodtrucks ähnlich: Unter einem kreativen Motto werden meist hochwertige Speisen angeboten.

In Bezug auf Behörden/ Einrichtungen können Foodtrucks bei Firmenfesten, Kantinenschließungen oder einem Standortumzug als eine Art Übergangslösung dienen. Als eine dauerhafte Versorgung über ein

Jahr hinweg, ist abzuwägen, ob der Aufwand gehalten werden kann. Auch muss bedacht werden, dass Foodtruckpreise etwas teurer sind, u. a. aufgrund der täglichen Anreise. Im Vergleich zu einer Kantine kann ein Foodtruck qualitativ bzw. geschmacklich mithalten, allerdings fällt der anfallende Verpackungsmüll negativ in Gewichtung.

Foodtrucks unterliegen, aufgrund ihrer kleinen Größe und Mitarbeitendenzahl, in vielen Fällen nicht der Mehrwegpflicht (gem. § 34 VerpackG). Es besteht allerdings die Option, Speisen und Getränke in von den Gästen selbst mitgebrachte Mehrwegbehältnisse zu füllen.

Vorteile / Nutzen

- Flexibel einsetzbar und buchbar, viele können autark arbeiten
- verschiedene Trucks können die verschiedensten Speisen anbieten
- Anbieter kennen meist die Herkunft ihrer Lebensmittel (regional und saisonal)
- Abwicklung läuft zwischen Foodtruck und Gast, kein Vertrag notwendig
- Zufriedenheit der Mitarbeitenden wird gefördert

Schritte der Umsetzung

- Interne Klärung, was an Speisen gewünscht ist (z. B. Burger, Eintöpfe, Fingerfood, vegetarische Speisen, Bio, Desserts)
- Klärung, ob eine Mindestabnahmemenge von Betreiberseite aus besteht
- Zeitraum (einmalig oder mehrere Wochen), Abstellort und Ansprechperson vor Ort klären
- Stromversorgung (ggf. Starkstrom) und Haftungsausschuss (sehr wichtig)
- Erstellung der Speiseangebote (es ist unbedingt auf das Preis-Mengen-Verhältnis zu achten)
- Kommunikationsmaßnahmen ergreifen – im Haus und ggf. umliegende Unternehmen
- Erste Einweisung am Stellplatz und Abstimmungen mit den Trucks
- Ggf. wöchentliche Speiseplananpassungen und Rückfragen klären

Erfahrungen aus der Praxis

- Mitarbeitende freundlich bitten, aus Gründen der Nachhaltigkeit gerne eigenes Mehrweggeschirr mitzubringen
- Falls Bio-Produkte eingesetzt werden, ist die Auslobung nur mit einer gültigen Bio-Zertifizierung des einzelnen Foodtrucks erlaubt

- Stehtische bei gutem Wetter sehr zu empfehlen
- Bei einem längeren Zeitraum:
 - ◆ mehrere Trucks mit verschiedenen und wechselnden Angeboten ratsam, ansonsten zu eintönig
 - ◆ mindestens ein vegetarisches (oder auch gerne veganes) Gericht pro Tag anbieten
 - ◆ Ausweisung von Allergenen an den Trucks
 - ◆ Kennzeichnung veganer / vegetarischer Gerichte, sowie Fleischsorte (Schwein, Rind etc.)
 - ◆ wenn möglich Stehtische oder Bänke und Müllimer durch Foodtruck bereitstellbar
 - ◆ regelmäßige interne Kommunikation z. B. via Intranet, Rundmail oder Plakate
- Anfahrtsskizze inkl. Einzeichnung des Standortes für den Truck
- Regelung bei Krankheit / Urlaub etc. klären
- Anregungen der Mitarbeitenden können gerne direkt an das Foodtruck-Team kommuniziert werden, diese sind um jedes Feedback dankbar

Aufwand

- Bei einmaliger Aktion ist der Gesamtaufwand überschaubar, ca. 8 Stunden
- Organisation über mehrere Wochen:
 - ◆ ca. 25 Stunden bis hin zum erstem Tag der Trucks: Recherche, Akquise, Organisation der Kommunikationswege, Telefonate, abwechslungsreiche Wochengestaltung, Intranetbeitrag, Plakate erstellen, informieren umliegender Unternehmen, etc.
 - ◆ ca. 1-2 Stunden in der ersten Woche für Einweisung, Abstimmungen, etc.
 - ◆ ca. 30-45 Minuten pro Woche ab Start der Trucks für Anpassungen der Speisepläne, dessen Veröffentlichung, Rückmeldungen zu den Foodtrucks notieren und Feedback an Betreiber geben, etc.

Kosten

- Personalkosten für Organisationsaufwand
- Ggf. Kommunikationsmaterial wie Flyer oder Poster
- Stromkosten

Weiterführende Links

- www.craftplaces.com/de
- www.foodtrucks-deutschland.de
- www.foodtruckbooking.de

Kontakt

nachhaltigkeit@lanuv.nrw.de

www.nachhaltigeverwaltung.nrw.de

Idee für die Poster- / Flyergestaltung



Poster zur Foodtruck-Ankündigung am LANUV-Standort