

Die Firma Danstep basiert auf einer fixen Idee, hat sich im Laufe der Jahre aber zu einem mittelständischen Unternehmen entwickelt

Der Grundstein für rollende Gastronomen



STEPHAN HAMKE HAT DAS UNTERNEHMEN GEGRÜNDET UND LEITET ES AUCH HEUTE NOCH. IN SEINEN FOOD-TRUCKS KÖNNEN DIE KUNDEN ZWISCHEN EDELSTAHLAUSSTATTUNG ODER ANDEREN VARIANTEN FREI WÄHLEN. FOTO: TANJA BAMME

Von Tanja Bamme

Wülfrath

Food-Truck

Was als fixe Idee begann, hat sich im Laufe der vergangenen Jahre zu einem echten Erfolg entwickelt. Die Rede ist von dem Unternehmen Danstep aus Wülfrath, das Gastronomiefahrzeuge ausbaut, vermietet und verkauft.

Kopf hinter der Geschäftsidee ist Stephan Hamke, der gemeinsam mit seinem damaligen Geschäftspartner Daniel Holstein 2011 in die ersten Fahrzeuge investierte.

„Ein Bekannter von uns hatte damals einen einfachen Wagen für Pommes und Currywurst. Der Austausch mit ihm waren die ersten

Berührungspunkte mit diesem Themenfeld“, erinnert sich Stephan Hamke, der das Unternehmen heute im Alleingang leitet.

Heute, über zehn Jahre später, ist Danstep mit seinen rund 30 Mitarbeitenden ein mittelständischer Betrieb. Seit 2016 produziert das Unternehmen in Wülfrath an der Liegnitzer Straße. „Anfangen haben wir in alten Schlachträumen, da haben wir damals unsere Geräte gelagert. Zwischendurch waren wir dann mal kurz in Mettmann untergebracht und haben die Räume an der Liegnitzer Straße vor sechs Jahren gefunden. Vor vier Jahren haben wir sie gekauft“, so der Geschäftsführer, der mittlerweile allerdings über Platzmangel klagt. Lagerflächen, aber auch Produktionshallen und Büroräume platzen beinahe aus allen Nähten. „Wenn wir noch einen zweiten Standort als Lagerfläche dazubekommen könnten, wäre das super. Aber der Markt gibt derzeit nur sehr wenig her“, erklärt er.

In einen Gastronomiewagen gehört schließlich eine Menge hinein. Die Kundschaft kann sich die Wagen selbst konfigurieren. Das ist über die eigene Homepage möglich, kann aber auch bei einer persönlichen Beratung stattfinden. „Letzteres würde ich empfehlen, weil die Auswahl sehr komplex ist. Anschlüsse müssen passen und auch das Gewicht spielt eine Rolle“, weiß Stephan Hamke. Größtenteils vertreibt Danstep Anhänger, die individuell ausgestattet sind. Ob rollender Pizzaservice, Pommes auf Rädern oder auch ein fahrender Süßwarenmarkt – Grenzen gibt es bei der Entwicklung kaum welche. „30 Prozent unserer Kunden wünschen keine Anhänger, sondern möchten komplette Fahrzeuge oder lieber einen Container haben. Diese Möglichkeiten bieten wir auch an“, ergänzt der Fachmann. Der Korpus der Fahrzeuge wird angeliefert, für den Rest ist das Danstep-Team zuständig. Von Schreiner- über Maler- bis hin zu Elektroarbeiten bietet Stephan Hamke alles aus einer Hand an. „Dafür braucht man motivierte und auch gute Mitarbeiter. Ich habe zum Glück

Die Zubereitung auf Karren oder Holzwagen ist nicht neu. Bereits im alten Rom haben Händler ihre warmen Speisen auf diesem Weg angeboten. Und auch in Asien sind die mobilen Gar-Küchen seit Generationen im Einsatz und versorgen die Menschen auf den Straßen mit warmen Speisen. Waren es bis vor wenigen Jahren noch hauptsächlich Grillhähnchen, Pommes oder Bratwurst, die in den Imbisswagen angeboten wurden, geht der Trend mittlerweile immer mehr zu gesünderen Alternativen, wie etwa Bowles oder Suppen, über.

ein tolles Team hinter mir“, gibt er wieder. Seit Ausbruch der Pandemie ist die Nachfrage nochmal gewachsen. Die Food-Trucks, wie die Gastronomiefahrzeuge umgangssprachlich genannt werden, sind aus dem Stadtbild kaum mehr wegzudenken. „Das hat auch unseren Mitarbeiterstamm deutlich erweitert“, bestätigt Stephan Hamke. Nachfragen stammen hauptsächlich aus Österreich, Deutschland und der Schweiz. Auch in die Niederlande hat Danstep bereits verkauft. „Und einmal ging ein Anhänger nach Ungarn“, erinnert er sich. Wer sich noch nicht sicher ist, ob das Berufsfeld des „rollenden Gastronomen“ etwas für einen ist, der kann sich bei Danstep auch Gastronomiefahrzeuge mieten. Knapp 80 Anhänger und Fahrzeuge hat er im Mietvertrieb, allesamt unterschiedlich ausgestattet und auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt. „Immer wieder werden Mietfahrzeuge später rausgekauft. Das funktioniert bei uns auch.“ Ein neues Konzept ist bereits im Aufbau und soll demnächst als „Dein Yummy“ im Betrieb inkludiert werden. Die kleinen Yummys sind gerade einmal 2,60 Meter lang und haben ein zulässiges Gesamtgewicht von 750 Kilogramm. „Man kann sie also auch ohne Anhänger-Führerschein fahren“, erklärt Stephan Hamke, der dem Wunsch einiger Kunden nachkommt und eine kostengünstige Variante auf den Markt bringt. „Die Yummis sind voll ausgestattet, kosten durch ihre Größe aber unter 10 000 Euro. Da fällt die Entscheidung leichter, sich mit einem solchen Wagen ein gewerbliches Standbein aufzubauen“, ist er sich sicher. Normalerweise starten die Anhänger bei Danstep, je nach Auswahl, bei rund 20 000 Euro. Geleast werden können die Fahrzeuge übrigens auch. „Dafür arbeiten wir mit einem Leasing-Partner zusammen.“
