

Ein König für den kleinen Hunger



Früh auf den Beinen: Co-Geschäftsführer Urs Leuenberger bereitet in der Nacht die Sandwiches vor.

Christian Häderli

ferfahrzeuge prangt eine grosse goldene Krone. «Offenbar bleibt diese im Zusammenhang mit unserem Namen in den Gedächtnissen der Leute gut haften», stellt Leuenberger fest. «Wir haben unzählige Rückmeldungen darauf erhalten.»

«Wo jemand expandiert, verlieren häufig andere Betriebe Aufträge. Ist dies auch beim Sandwichkönig der Fall? «In unserem

«Wir haben unzählige Rückmeldungen auf die Krone auf dem Dach unserer Fahrzeuge erhalten.»

*Urs Leuenberger
Mitbegründer Sandwichkönig*

Einzugsgebiet gibt es kein vergleichbares Unternehmen», sagt Leuenberger. Viele der von seiner Firma belieferten Shops und Kioske haben zuvor keine frischen Sandwiches im Sortiment geführt. Wenn das Start-up für jemanden eine direkte Konkurrenz darstellt, dann wohl am ehesten für lokale Bäckereien.

Auf dem Weg zum Salem-Spital ist die Stadt Bern kurz vor 6 Uhr nach wie vor ungewohnt leer. Nur wenige Leute befinden sich auf dem Weg zur Arbeit. «Man gewöhnt sich daran, regelmässig nachts zu arbeiten», sagt Wegmüller. «Wenn man selbstständig sein und Erfolg haben will, muss man Kompromisse machen», fügt Leuenberger an. «Man muss bereit sein, alles zu geben.»

Christian Häderli

Die Auslieferung: Ein Tankstellenshop in Hindelbank erhält die bestellte Ware.

Olof Nürenberg

Beim Sandwichkönig läuft es derzeit wie geschmiert. «Allein im Jahr 2014 konnten wir unseren Umsatz um 40 Prozent gegenüber dem Vorjahr steigern», sagt Urs Leuenberger, der zusammen mit Stefan Wegmüller die Geschäftsleitung innehat. Wie sieht das Erfolgsrezept des Start-up-Unternehmens aus? «Wir haben von Anfang an auf frische, qualitativ hochstehende und schweizerische Zutaten gesetzt und uns damit einen Namen gemacht», erklärt Leuenberger. Das Brot bezieht sein Betrieb von der Bäckerei Meier, die ihre Backstube ein Stockwerk höher hat. Das Gemüse wird von Bauern aus der Region geliefert, mit Ausnahme von Truten ist in den Sandwiches ausschliesslich Schweizer Fleisch zu finden.

Waffenplatz grösster Kunde
Offensichtlich hat sich das herumgesprochen: «Einige unserer heutigen Kunden haben uns angefragt, ob wir sie regelmässig be-

liefern können», sagt Wegmüller. So auch der Waffenplatz Thun, der gegenwärtig grösste Kunde. Thuner Rekruten erhalten ihre Zwischenverpflegung seit zwei Jahren aus Oberburg. Inzwischen sind die beiden Fahrer eingetroffen, die die Ware an die Kundschaft ausliefern. Die dritte Tour übernehmen die beiden Geschäftsführer an jenem Morgen ausnahmsweise gleich selber. Sie sind es sich gewohnt in den Anfangszeiten ihres Unternehmens schmissen sie den ganzen Laden zu zweit, bevor sie erfolgsbedingt zusätzliches Personal anstellen konnten. Heute arbeiten insgesamt 15 Personen im Unternehmen – mit Ausnahme der Geschäftsführer alle in einem Teilzeitpensum.

Die auffällige Krone

Die beiden Sandwichkönig-Chefs führen das stetige Wachstum auch auf ein auffälliges Detail in ihrer Marketingstrategie zurück: Auf dem Dach von zwei ihrer Lie-

Kisten schleppen: Ein Mitarbeiter belädt das Lieferfahrzeug für die anstehende Tour.

Olof Nürenberg

WIRTSCHAFT Frische Sandwiches streichen und ausliefern: Mit diesem Konzept starteten Urs Leuenberger und Stefan Wegmüller vor drei Jahren zu zweit in Oberburg den Sandwichkönig. Inzwischen beschäftigen sie 13 Mitarbeiter. Der Umsatz konnte allein im Jahr 2014 um 40 Prozent gesteigert werden.

Während sechs Nächten pro Woche werden in Oberburg auf Bestellung Sandwiches fabriziert und in den frühen Morgenstunden an die Kundschaft ausgeliefert. Zu den Kunden zählen inzwischen über 20 Tankstellenshops, das Salem-Spital in Bern und die Armee.

Drei verschiedene Touren

Bereits um 4.15 Uhr ist die Produktion in jener Nacht abgeschlossen. Die Brote sind in grosse Kisten verstaubt worden und warten nun im Eingangsbereich darauf, ausgeliefert zu werden. Bis es so weit ist, bleibt Zeit für einen Kaffee. Ausgeliefert wird jeweils ab 5 Uhr auf drei verschiedenen Touren in die Regionen Emmental, Grosse Aargau und Berner Oberland.

Das Geschäftsmodell des Sandwichkönigs ist schnell erklärt:

GLEICHE IDEE

Urs Leuenberger (37) und Stefan Wegmüller (35) eröffneten im November 2011 nach anderthalbjähriger Vorlaufzeit ihr eigenes Start-up-Unternehmen, den Sandwichkönig. Die beiden kennen sich von ihrer vorangehenden Tätigkeit beim Detailhändler Volg. Leuenberger absolvierte eine Verkaufslehre, Wegmüller ist gelernter Maschinenmechaniker. Nach eigenen Angaben **erkannten sie unabhängig voneinander das Marktpotenzial von frisch zubereiteten Sandwiches** und entschieden sich bei einem Mittagessen, die Geschäftsidee gemeinsam umzusetzen.

Seit der Eröffnung ist der Betrieb stetig gewachsen. **Auf einer Fläche von 200 Quadratmetern** erfolgt jeweils nachts die Produktion der Aufträge von inzwischen 22 fixen Kunden. Als ihre Stärken nennen Leuenberger und Wegmüller den **verantwortungsbewussten Umgang mit ihren Kunden, Zuverlässern und Angestellten.** *chf*