

IDEEN & KONZEPTE

20 Millionen Burger in zehn Jahren



Vor zehn Jahren wurde burgerme gegründet. In der Zeit expandierte das Unternehmen und verkaufte zirka 20 Millionen Burger / Foto: burgerme

Was im Herbst 2010 als Zwei-Mann-Show begann, ist inzwischen eine wachstumsstarke Systemgastronomie: Mit burgerme vereinen Stephan Gschöderer und Johannes Bankwitz bis heute die Trends Premium-Burger und Premium-Delivery zu einem Konzept. Nun feiert man Jubiläum.

Zur burgerme-Familie zählen mittlerweile mehr als 2.500 Mitarbeiter in knapp 90 Stores in Deutschland und den Niederlanden. Und die Expansion geht weiter: Der 100. Standort eröffnet im ersten Quartal 2021. ?2010 gab es auf dem Markt noch wenige Lieferdienste und schon gar keine für Burger. Heute bereiten wir pro Tag rund 17.500 Burger frisch und in bester Qualität zu und bringen sie in weniger als 30 Minuten direkt an die Haustüre unserer Kunden?, sagt Bankwitz. 90 Prozent der Umsätze erzielt burgerme durch Delivery. ?Die Bestellfrequenz ist allein in den letzten fünf Jahren um 55 Prozent gestiegen. Der Umsatz pro Store liegt derzeit bei rund einer Million Euro im Jahr, was einer Verdopplung innerhalb dieses Zeitraums entspricht. Das zeigt einmal mehr, dass unsere Franchisepartner und Mitarbeiter jeden Tag wahnsinnig tolle Arbeit leisten, um unsere Kunden zuhause, beim TV-Abend oder im Büro mit erstklassigen Burgern zu begeistern?, so Bankwitz. Eineinhalb Jahre vergingen, bis auf den ersten burgerme-Grill, damals in Hamburg-Eppendorf, weitere folgten. ?Uns war es wichtig, alles bis ins Detail zu verstehen und die Prozesse zu optimieren. Die größte Herausforderung bestand darin, Burger und Pommes so zu liefern, wie sie unsere Küche verlassen, nämlich frisch, heiß und knusprig. Erst als wir zu 100 Prozent zufrieden waren, begannen wir mit der Vergabe von

Franchise-Lizenzen?, erinnert sich Bankwitz an die Anfänge. Auch die Karte war damals noch übersichtlich. Zehn Jahre später sind darauf Fingerfood, Pommes, Salate und natürlich Burger ?ganze 27 Kreationen ? zu finden: Neben Klassikern mit Rind-, Hähnchenfleisch und Best Angus gehören inzwischen auch vegetarische und vegane Varianten zum Sortiment. Bestellt werden kann direkt im Store, telefonisch, im Webshop oder über die App. Geliefert wird mit einem von 500 E-Bikes, die täglich im Einsatz sind. Auch bei den Verpackungen achtet burgerme auf Nachhaltigkeit und verzichtet komplett auf Plastik.

?Immer wieder werden wir gefragt, wie oft wir überhaupt noch Burger essen. Tatsächlich fast jeden Mittag und meistens gemeinsam. Wir lieben einfach gute Burger und es macht uns großen Spaß, zusammen mit unserem Team neue Kreationen zu entwickeln?, erzählt Gschöderer. ?Unsere monatlich wechselnden Aktions-Burger bieten eine gute Möglichkeit, Neues auszuprobieren. Auf Wunsch unserer Kunden haben wir schon manchen Burger, wie etwa den Best Angus Hollandaise, in die Standard-Karte aufgenommen. Das Feedback unserer Kunden ist uns enorm wichtig.?

Insgesamt wurden in den letzten zehn Jahren zirka 20 Millionen Burger verkauft, wobei der klassische Cheese Burger nach wie vor am beliebtesten ist. Diesen bietet burgerme seit Anfang des Jahres auch als komplett vegane Variante an. Die Ziele der Gründer für die nächsten Jahre: ?Unser Fokus liegt ganz klar auf der weiteren Expansion in Deutschland, um über kurz oder lang eine komplette Abdeckung zu erreichen. Darüber hinaus konzentrieren wir uns auf starke Innovationen, indem wir zum Beispiel die digitalen Prozesse weiter ausbauen, neue Produkte entwickeln und noch stärker auf Nachhaltigkeit setzen?, so Gschöderer.