



## **Celebrate Streetfood – Vom Foodtruck-Startup zum bundesweiten Caterer**

Authentisches Streetfood und Entertainment – Für das Frankfurter Startup Celebrate Streetfood, Deutschlands Streetfood Caterer Nummer 1, funktioniert das eine nicht ohne das andere.

Angefangen haben die Gründer und Geschäftsführer Jan Dinter und Oliver Meiser 2013 mit einem einzigen Foodtruck und der Marke Burrito Bande. Nach amerikanischem Vorbild verkauften die Jungs Slow-Fast-Food, also schonend zubereitetes Essen, das sich für den schnellen Verkauf aus dem Truck heraus eignet und auf der Hand gegessen werden kann.

Die Burritos gibt es wahlweise mit 24 Stunden gegartem Rindfleisch in BBQ-Sauce, zarter mariniertes Hähnchenbrust mit frischem Mango Chutney oder feinstem Soja-Hack mit fruchtiger Tomatenbolognese. „Wir haben uns immer wieder gefragt, warum Fastfood nie so gut und gesund ist, wie man es sich wünscht“, sagt Oliver Meiser. Daraus entstand die Idee, Streetfood aus frischen und gesunden Zutaten schonend vor- und zuzubereiten, ohne den Kunden lange darauf warten zu lassen.

In weniger als zwei Jahren vergrößerten sie die Flotte auf fünf Trucks und machten sich in und um Frankfurt mit ihren Bandenüberfällen schnell einen Namen. Über Berichterstattung bei Pro Sieben und Kabel 1 wurden sie schließlich in ganz Deutschland bekannt – von Galileo bekamen sie sogar den Titel „Deutschlands bester Foodtruck“ verliehen.

Anfang 2016 kam mit Burger Unplugged das zweite Markenkonzzept hinzu. Burger ohne Schnickschnack mit butterzartem und supersaftigem, über 24 Stunden schonend gegartem, Pulled Beef oder Pork und für Vegetarier mit Soja-Hack auf einem luftigen Brioche-Bun.

Damit ebneten sie den Weg in Richtung professionelles und bundesweites Streetfood-Catering. Mittlerweile umfasst das Angebot von Celebrate Streetfood fünf Food-Konzepte. Neben Burritos und Burgern können Kunden zusätzlich zwischen italienischen Klassikern, typisch amerikanischem BBQ und Hot Dogs wählen. Cucina Nostra bietet frische Pasta mit der Lieblingssoße des Gastes und duftende Steinofenpizza nach Wunsch belegt. Antipasti und Nachspeisen wie Tiramisu runden das authentische Italien-Erlebnis „wie bei Mama“ ab.

Mit Trinity-BBQ geht es der Streetfood-Caterer etwas deftiger an: Beef Brisket, bei Niedrigtemperatur geräucherte Rinderbrust, butterzartes Pulled Beef & Pork oder geräucherte Spare Ribs sind genau das Richtige für Fleischliebhaber. Deli Dogs, das neueste Food-Konzept, kombiniert den Streetfood-Klassiker Hot Dog mit spannenden Zutaten sowie Rezepturen und bringt das gewisse Etwas mit. „Wenn es der Kunde wünscht, sind wir in der Lage ein komplettes Streetfood-Festival als Catering-Event auf die Beine zu stellen und für jeden Geschmack etwas anzubieten,“ so Jan Dinter über die Bandbreite von Celebrate Streetfood.

Auf mehr als 1.300 Events begeisterte Celebrate Streetfood mit einer Flotte von mittlerweile 14 Trucks im vergangenen Jahr unzählige Kunden und pro Veranstaltung bis zu 2.500 Gäste. Dazu zählten namhafte Unternehmen wie Apple, Lufthansa, Ikea, Nike und McKinsey. Für 2018 plant das Unternehmen, die Anzahl der Caterings sowie den Umsatz um 50% zu steigern.