



SUBDEV

Bayern - Berlin - Brandenburg - Sachsen-Anhalt - Thüringen  
West und Ost-Österreich - Nord Italien

Kunden außer sich  
"Ich fasse es nicht!"

Deutsch (Seite 1-4) - Lesezeit: 6 Minuten  
English (page 5-8) - reading time: 6 minutes

### Meatless Chicken Teriyaki

Da zum Jahresauftakt auf Feuerwerke verzichtet werden musste, haben wir andere Möglichkeiten gesucht um das neue Jahr zu zelebrieren. Und so feiern wir 2021 mit etwas ganz besonderem:

Dem **Meatless Chicken Teriyaki!**

Seit Anfang des Jahres ist das beliebte vegane Meatless Chicken Teriyaki zurück im Produktsortiment. Diesmal aber nicht nur als kurzzeitiges Window, sondern als fester Bestandteil. Auch die "Vegan Slices" stehen als Käse-Ersatz unseren Gästen für ihre Lieblings-Subs zur Verfügung. Und mit der veganen Alternative zum Double Chocolate Cookie vervollständigt sich das vegane Angebot.

In den Medien ist das bisher "leise" eingeführte Produkt erstaunlich gut aufgenommen worden. So berichtet etwa das online Magazin "Der Westen" unter der Schlagzeile: "[Kunden außer sich - Ich fasse es nicht](#)" von den Reaktionen unserer Gäste. Doch auch in anderen Fach-Medien wird das Thema sehr positiv wahrgenommen.

Beispiele:

- [Food Service](#)
- [Vegconomist](#)
- [Peta Zwei](#)
- [Franchise-Direkt](#)



## Bayern - Berlin - Brandenburg - Sachsen-Anhalt - Thüringen West und Ost-Österreich - Nord Italien

Werner Melsheimer zählt in Deutschland zu den Franchise-Ownern der ersten Stunde. Außerdem ist er seit vielen Jahren im nationalen Werbeboard vertreten. Zu der erfolgreichen Produkteinführung sagt der erfahrene Unternehmer:

Nach dem erfolgreichen Start im September des letzten Jahres wurde das Meatless Teriyaki nun zurückgebracht. Warum hat sich das Werbeboard zu diesem Schritt entschieden?

Die Aktion hatte seinerzeit großen Anklang gefunden, viele neue Gäste aber auch langjährige Stammgäste waren spontan begeistert. Es gab viele positive Emotionen zu dem Produkt und es wurde nach dem Ende der Aktion sehr vermisst."

Nun ist es zurück, wie sind denn die ersten Wochen zu bewerten?

Das Produkt bewegt sich stabil auf Anhub in den TOP 5 der meistverkauften Sandwiches. Die Reaktionen der Gäste sind überdurchschnittlich zahlreich und durchweg sehr positiv. Stand jetzt ist das Comeback der erhoffte Erfolg.



Werbeboard Mitglied:  
Werner Melsheimer

"Was glaubst Du, woran das liegt?"

Das ein veganes Produkt in den Top 5 der am meisten verkauften Sandwiches steht, überrascht auf den ersten Blick schon. Allerdings ist es eben einfach ziemlich lecker. Zudem sind unter unseren Gästen natürlich auch viele Flexitarier. Wenn es unkompliziert ist schnelles, preiswertes und schmackhaftes veganes Essen zu bekommen, verzichten viele auch gerne einmal auf Fleisch.

Obwohl aufgrund der Lockdown-Maßnahmen die großen Marketing Kampagnen für die Bewerbung des Produktes erst noch bevorstehen, erhalten wir bereits heute herausragend gutes Feedback von unseren Gästen.





**SUBDEV**

**Bayern - Berlin - Brandenburg - Sachsen-Anhalt - Thüringen  
West und Ost-Österreich - Nord Italien**

### **Eröffnung SUBWAY Aschaffenburg:**

Wir heißen ein weiteres, neues Restaurant in Bayern willkommen und gratulieren unserem Franchise-Owner, Weiming Zou, der im Januar 2021 sein 3. Subway Restaurant eröffnet hat.

Wir freuen uns sehr, die Auswahl der Gäste in der "Fressmeile" der Aschaffener Fußgängerzone wieder um die Option eines Subway Sandwiches erweitern zu können.

Mit seinen 70.000 Einwohnern ist Aschaffenburg Teil der Metropolregion Frankfurt/Rhein-Main und nach Würzburg die zweitgrößte Stadt im Regierungsbezirk

Unterfranken. Der dazugehörige Landkreis Aschaffenburg ist mit knapp 180.000 Einwohnern der bevölkerungsreichste Landkreis in Unterfranken.



Auch in Hamburg haben innerhalb der ersten Januar Wochen zwei neue Standorte ihre Türen geöffnet.

Weitere Restaurants in der SUBDEV Region (Berlin, Thüringen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg, Bayern und Österreich) stehen kurz vor der Eröffnung.



**SUBDEV**

**Bayern - Berlin - Brandenburg - Sachsen-Anhalt - Thüringen  
West und Ost-Österreich - Nord Italien**

### **Restaurant Excellence Visit**

Wir haben schon oft über den Transformationsprozess berichtet. Auch heute können wir wieder spannende Weiterentwicklungen innerhalb des Franchise-Konzepts vorstellen.

In der Vergangenheit wurden Restaurants einmal im Monat durch Business-Consultants besucht um im Restaurant eine Evaluierung durchzuführen. Diese Evaluierung hatte den Zweck dem Team Feedback zu geben über operatives und betriebswirtschaftliches Optimierungspotentiale und natürlich auch um Sicherzustellen, dass System-Standards eingehalten werden. In Kombination mit diesen Evaluierungen erfolgten häufig auch Mitarbeitertrainings oder Beratungsgespräche.

Mit der Einführung der sogenannten REVs (Restaurant Excellence Visit) ändert sich dies nun. Von nun an werden die Bereiche Restaurant-Evaluierung und Unterstützung durch die Development-Büros grundsätzlich getrennt. Die REV-Besuche erfolgen durch einen externen, renommierten Dienstleister und werden quartalsweise mit nationalen Standards durchgeführt.

Die Beratung und das Training erfolgen weiterhin durch die Business-Consultants der Entwicklungsbüros - jetzt jedoch mit einer deutlich stärkeren Fokussierung und Zeitinvestition.

Diese Trennung wird weltweit sukzessive eingeführt und wir erwarten uns dadurch kurzfristig einen größeren Mehrwert für unsere Franchise-Owner und ihre Teams. Langfristig gesehen soll dieser strategisch, wichtige Schritt sich positiv auf den Bereich Operations und damit auch auf das Kundenerlebnis und die Reputation der Marke auswirken.



SUBDEV

Bayern - Berlin - Brandenburg - Sachsen-Anhalt - Thüringen  
West und Ost-Österreich - Nord Italien

Kunden außer sich  
"Ich fasse es nicht!"

Deutsch (Seite 1-2) - Lesezeit: 3 Minuten  
English (page 3-4) - reading time: 3 minutes

### Meatless Chicken Teriyaki

Since there were no fireworks at the beginning of the year, we looked for other ways to celebrate the new year. And so we are celebrating 2021 with something very special: **The Meatless Chicken Teriyaki!**

The popular vegan Meatless Chicken Teriyaki has been back in the product range since the beginning of the year. This time not only as a short-term offer, but as an integral part of our menu. The "Vegan Slices" are also available to our guests as a cheese substitute for their favorite subs. And with the vegan alternative to the Double Chocolate Cookie, the vegan offer is completed.

The product, which was introduced so far "quietly", has been received extremely well in the media. For example, the online magazine "Der Westen" reports under the headline: "[Kunden außer sich - Ich fasse es nicht](#)" about the reactions of our customers. But the topic is also perceived very positively in other specialist media.

Examples:

- [Food Service](#)
- [Vegconomist](#)
- [Peta Zwei](#)
- [Franchise-Direkt](#)





**SUBDEV**

**Bayern - Berlin - Brandenburg - Sachsen-Anhalt - Thüringen  
West und Ost-Österreich - Nord Italien**

Werner Melsheimer was one of the first franchise owners in Germany. He has also been represented on the national advertising board for many years. The experienced entrepreneur says about the successful product launch:

After the successful start in September last year, the Meatless Teriyaki has now been brought back. Why did the advertising board decide to take this step?

*"The campaign was very well received at the time, and many new guests as well as long-standing regulars were spontaneously enthusiastic. There were many positive emotions about the product and it was very much missed after the campaign ended."*

Now it's back, how are the first weeks to be assessed?

*The product is stable right away in the TOP 5 of the best-selling sandwiches. The reactions of the guests are above average and very positive. As of now, the comeback is the success hoped for.*



Werbeboard Mitglied:  
Werner Melsheimer

"What do you think the reason is?"

*The fact that a vegan product is in the top 5 of the best-selling sandwiches is surprising at first glance. However, it's just pretty tasty. In addition, there are of course many flexitarians among our guests. When it is uncomplicated to get fast, inexpensive and tasty vegan food, many people like to forego meat.*

Although the major marketing campaigns for promoting the product are still to come due to the lockdown measures, we are already receiving excellent feedback from our guests.





**SUBDEV**

**Bayern - Berlin - Brandenburg - Sachsen-Anhalt - Thüringen  
West und Ost-Österreich - Nord Italien**

### **Opening of SUBWAY Aschaffenburg:**

We welcome another new restaurant in Bavaria and congratulate our franchise owner, Weiming Zou, who opened his 3rd Subway restaurant in January 2021.

We are very pleased to be able to expand the selection of guests in the "Fressmeile" of the Aschaffenburg pedestrian zone with the option of a subway sandwich.

With its 70,000 inhabitants, Aschaffenburg is part of the Frankfurt / Rhein-Main metropolitan region and, after Würzburg, the second largest city in the Lower Franconia administrative region. The associated district

of Aschaffenburg is the most populous district in Lower Franconia with almost 180,000 inhabitants.



Also in Hamburg, two new locations opened their doors in the first few weeks of January.

Further restaurants in the SUBDEV region (Berlin, Thuringia, Saxony-Anhalt, Brandenburg, Bavaria and Austria) are about to open.



**SUBDEV**

**Bayern - Berlin - Brandenburg - Sachsen-Anhalt - Thüringen  
West und Ost-Österreich - Nord Italien**

### **Restaurant Excellence Visit**

We have reported on the transformation process many times. Today we can again present exciting developments within the franchise concept.

In the past, restaurants were visited once a month by business consultants to carry out an evaluation in the restaurant. The purpose of this evaluation was to give the team feedback on operational and business optimization potential and, of course, to ensure that system standards are adhered to. In combination with these evaluations, employee training courses or counseling interviews were often carried out.

With the introduction of the so-called REVs (Restaurant Excellence Visit) this is now changing. From now on, the areas of restaurant evaluation and support from the development offices will be fundamentally separated. The REV visits are carried out by an external, renowned service provider and are carried out quarterly with national standards.

Consulting and training will continue to be provided by the business consultants in the development offices - but now with a much stronger focus and investment of time.

This separation is gradually being introduced worldwide and we expect it to generate greater added value for our franchise owners and their teams in the short term. In the long term, this strategically important step should have a positive effect on Operations and thus also on the customer experience and the reputation of the brand.