



SUBDEV

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

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

Umsatzentwicklungen

Die Tage werden wärmer und der Frühling steht vor der Tür. Mit den steigenden Temperaturen und den sich vielerorts abzeichnenden Maßnahmen-Lockerungen verzeichnet auch ein Großteil unserer Restaurants eine starke Umsatzentwicklung. Bereits heute liegen viele Standorte über ihren Vorjahreswerten und das, obwohl wir auf einen sehr guten Start im Jahr 2020 zurückblicken.

Auch wenn wir die Covid-Maßnahmen in unseren Restaurants natürlich noch spüren, ist es doch erfreulich zu sehen, wie die Umsätze mit jeder Woche weiter ansteigen. Dieser Aufschwung wird auch durch eine Vielzahl an Neukunden vorangetrieben. Das hat unterschiedliche Gründe. Zum einen führt das derzeit deutlich reduzierte gastronomische Angebot dazu, dass wir viele neue Gesichter in unseren Restaurants begrüßen dürfen. Zum anderen weckt die Erweiterung unserer Produktpalette um das vegane Meatless Teriyaki und den veganen Cookie ebenfalls neues Interesse für unsere Marke. Wir blicken also voller Vorfreude auf einen heißen Sommer.

Florian Wackerbauer ist Franchise-Owner und außerdem gewähltes Mitglied des Werbeboards-Süd. Neben seinen SUBWAY Restaurants in München und Hohenlinden, führt er als weiteres unternehmerisches Standbein eine Versicherungsmakleragentur. Trotz der erschwerenden Umstände im Jahr 2020 ist es ihm gelungen, die Umsätze in seinen Restaurants rasch zu stabilisieren. Der Standort im SUMA Center schoss sogar in den vergangenen Monaten in noch nie zuvor erreichte Umsatzhöhen und brach dabei sämtliche Rekorde.



Franchise Owner:
Florian Wackerbauer

Was erwartet uns in den kommenden Monaten?

Florian Wackerbauer: "Die aktuellen und auch die zurückliegenden Umsatzentwicklungen lassen uns positiv in die Zukunft blicken. Natürlich werden die veränderten Wettbewerbsbedingungen langfristig Spuren in der Mitbewerber-Welt, aber auch dem Arbeitsmarkt und dem Immobilienmarkt hinterlassen. Diese drei Bereiche sind kritisch für uns. Bisher haben wir die Herausforderungen gut gemeistert. Wenn wir das auch in Zukunft so erfolgreich weiterführen, dann können sich die derzeit stattfindenden Veränderungen für uns als sehr vorteilhaft erweisen."



SUBDEV

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

Eröffnung SUBWAY Salzburg:

Das Potential im Bundesland Salzburg ist beachtlich für unsere Marke. Bisher wurden hier zwei High-Volume Restaurants geführt - eines in Eugendorf und eines in der Nähe des Salzburger Hauptbahnhofs. Seit Anfang Februar 2021 gibt es nun einen dritten Standort in der Altstadt der 150.000 Einwohner Stadt.

Das 78qm große Restaurant befindet sich in der Griesgasse 27 und liegt in unmittelbarer Nähe zur Getreidegasse. Die Getreidegasse ist Salzburgs berühmteste Einkaufsstraße und lockt als Standort von Mozarts Geburtshaus Besucher aus aller Welt in die historische Innenstadt.

Eigentümer des Restaurants ist **Monir Uddin**, der bereits das überaus erfolgreiche SUBWAY Restaurant im Kiesel-Center betreibt.



SUBWAY Restaurant: Griesgasse 27, Salzburg





SUBDEV

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

Lizenzwerb Alexander Krüger:

Erst vor wenigen Monaten hat der Business Developer **Alexander Krüger** sein erstes SUBWAY Restaurant in München erworben. Der Standort in der Morassistraße entwickelte sich in der kurzen Zeit seinen Erwartungen entsprechend gut. Nun hat er den Entschluss gefasst seine Expansion weiter voran zu treiben und eine neue Lizenz zu erwerben. Der erfahrene Systemgastronom hat noch Großes vor. Interessante Entwicklungsoptionen für neue Standorte sieht er nicht nur in München sondern auch im Münchner Umland.

Franchise Owner & Business Developer:
Alexander Krüger

Wie sieht deine Planung für die nächsten Jahre aus?

“Die Pläne sind hoch gesteckt. Natürlich hängt das alles von den bevorstehenden Entwicklungen ab. Im Augenblick sehe ich jedoch ein immenses Entwicklungspotenzial im Münchner Raum sowie im Umland. Auf der Suche nach der perfekten Location bin ich aktuell mit mehreren Vermietern für diverse Standorte in Verhandlung. Die Voraussetzungen hierfür sind zur jetzigen Zeit günstig und ich gehe davon aus, dass dies auch noch eine Weile so bleiben wird.

Das Motto lautet also: **Volle Kraft voraus.**“

Wie führst du dein erstes Restaurant in der Morassistraße?

“Das Restaurant wird operativ von meiner Frau mit viel Herzblut geleitet. Das macht vieles einfacher, zumal wir sehr schnell mit den notwendigen Umstrukturierungsmaßnahmen fertig waren. Das Controlling und das Administrative hält sich bei einem Standort noch in Grenzen. Bei weiterer Expansion wird hier früher oder später eine Bürokraft unterstützen müssen. Die operative Arbeit, das Controlling und die Leitungsfunktion kann man jedoch nicht vollständig delegieren. Selbst bei mehreren Standorten ist aus meiner Sicht zumindest eine gewisse Präsenz erforderlich.“

Gibt es in diesem Jahr noch ein drittes Restaurant?

“Das ist gut vorstellbar. Wie gesagt, die Zeiten für Expansion sind gut und meine Ziele hoch gesteckt. Natürlich werde ich auch einen Schritt nach dem anderen gehen. Die stärksten Wachstumsbremsen in Hinblick auf Expansion lagen in der Vergangenheit in den aufzubauenden Personalstrukturen und die sehr geringe Anzahl an verfügbaren Top-Standort Angeboten. In beiden Fällen bin ich zuversichtlich, dass es in den kommenden Monaten leichter werden wird, zumal bereits ein Wandel erkennbar ist.“



SUBDEV

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

Fresh Forward Remodellings:

Das Erscheinungsbild unserer Restaurants wirkt maßgeblich auf die Markenwahrnehmung unserer Gäste. Der aktuelle Standard lautet hier **Fresh Forward** und zeichnet sich durch seinen modernen und klaren Charakter aus. Im Jahr 2021 stehen uns große Veränderungen bevor. Viele Unternehmer arbeiten bereits an Remodelling-Plänen. Allein zum heutigen Zeitpunkt sind in Bayern und Österreich sieben Renovierungen in Vorbereitung. Darüber hinaus wird hier ein noch deutlich stärkeres zweites Halbjahr erwartet.

Ulf Helber ist Office Manager des SUBDEV-Süd Büros und verantwortet den Bereich Construction. Im Laufe der vergangenen Jahre hat er über hundert Restaurants geplant und entwickelt.

Office Manager: Ulf Helber

Warum ist heute die Nachfrage an Renovierungen so hoch?

„Finanzierungen sind heute leichter auf die Beine zu stellen als es in der Vergangenheit der Fall war. Darüber hinaus stellt Fresh Forward einen echten Evolutionssprung dar und hat positive Einflüsse auf die Restaurant-Entwicklungen in vielen Bereichen. Langfristig profitiert natürlich vor allem der Customer Count davon, da ein modernes Ambiente auf Dauer deutlich anziehender auf Kunden wirkt als ein veraltetes und renovierungsbedürftiges. Letztendlich kommt aber auch noch hinzu, dass viele Restaurants ihre Renovierungszyklen bereits überschritten haben, was aufgrund der Covid-19 Entwicklungen nachvollziehbar gewesen ist. Mit den guten Erfahrungen aus den letzten Monaten hat sich die Bereitschaft für solch eine Zukunftsinvestition jedoch deutlich erhöht.“

Wie lange dauert eine Renovierung?

„Der Umbau selbst ist schnell erledigt, wenn alle Vorbereitungen getroffen wurden. Im Restaurant selbst kann innerhalb von einer Woche die Renovierung abgeschlossen sein, sodass der Betrieb nur für sehr kurze Zeit eingestellt werden muss. Die Planungsphase nimmt natürlich deutlich mehr Zeit in Anspruch und inkludiert nicht nur die Restaurant-Pläne, sondern auch Bestellvorgänge, die Absprache mit dem Bauunternehmen und viele andere vorbereitende Schritte.“

Mit wieviel Renovierungen rechnet ihr im Jahr 2021?

„Wir haben uns auf einen starken Andrang eingestellt und können allein in Bayern in diesem Jahr bis zu 30 Renovierungen begleiten. Auch in anderen Bundesländern wird dieser Modernisierungsprozess vorangetrieben. Letztendlich profitieren wir in der Kette alle gemeinsam von dieser Veränderung.“



SUBDEV

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

Sales developments

The days are getting warmer and spring is just around the corner. With temperatures rising and coronavirus measures relaxing in many places, the majority of our restaurants are also reporting a strong sales performance. Already, many locations are ahead of their good prior-year sales levels.

Even though the coronavirus measures are still affecting our restaurants, it is encouraging to see how sales are continuing to rise with each passing week. This upturn is also being driven by a large number of new customers, and there are several reasons for this.

On the one hand, the gastronomic offer is very limited at the present time. As a result, we are welcoming many new customers to our restaurants. On the other hand, the expansion of our product range including the successful "vegan Meatless Teriyaki" and the "vegan Cookie" is also generating new awareness for our brand. We are therefore looking forward to a hot summer.

Florian Wackerbauer is a franchise owner and also an elected member of the "Werbeboard Süd". In addition to his SUBWAY restaurants in Munich and Hohenlinden, he runs an insurance brokerage agency as a second entrepreneurial pillar. Despite the difficult circumstances in 2020, he has managed to quickly stabilize sales in his restaurants. The SUMA Center location even reached unprecedented sales levels in recent months, breaking all records.



Franchise Owner:
Florian Wackerbauer

What can we expect in the months ahead?

Florian Wackerbauer: "Based on the current sales developments, we are very expectant about the future. The coronavirus policies and the changed market conditions will leave a lasting mark. This applies to the field of competitors, but also to the labor market and the real estate market. These three areas are critical for us. So far, we have mastered the challenges very well. If we continue to do so in the future, the current changes may prove very beneficial for us."



SUBDEV

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

Opening SUBWAY Salzburg:

The potential in the state of Salzburg is striking. So far, two high-volume restaurants have been operated here - one in Eugendorf and the other near Salzburg's main train station. Since the beginning of February 2021, there is a third location now in the old town of the city with 150,000 inhabitants.

The 78sqm restaurant is located at Griesgasse 27 and is in close proximity to Getreidegasse. Getreidegasse is Salzburg's most famous shopping street and, with Mozart's birthplace, attracts visitors from all over the world to the historic city center.

The restaurant is owned by Monir Uddin, who already runs the very successful SUBWAY restaurant in the Kiesel Center.



SUBWAY Restaurant: Griesgasse 27, Salzburg





SUBDEV

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

Franchise acquisition Alexander Krüger:

Just a few months ago, business developer Alexander Krüger purchased his first SUBWAY restaurant in Munich. The location in Morassistraße has performed well in the short period of time. Now he has decided to continue his expansion and purchased a new franchise. The experienced food service specialist has big plans for the future. He believes that there are interesting development opportunities for new locations in Munich and also in the surrounding area.

What are your plans for the coming years?

"We have set ourselves ambitious targets. Of course, it all depends on upcoming developments. At the moment, however, I see immense development potential in the Munich area as well as in the surrounding countryside. While searching for the perfect place, I am currently negotiating with several landlords for various locations. The conditions are favorable at the moment. I assume that this will remain the case for a while. So the motto is: **full speed ahead.**"

Franchise Owner & Business Developer:
Alexander Krüger

How do you run your first restaurant in Munich?

"The restaurant is run operationally by my wife with a lot of dedication. That makes a lot of things easier, particularly since we were finished with the necessary restructuring efforts. The controlling and administrative work is still moderate for one location. With further restaurant expansion, sooner or later an office assistant will have to support us here. However, the operational work, controlling and management functions cannot be completely delegated. Even with several locations, at least a certain presence is necessary from my point of view."

Will there be a third restaurant this year?

"That's quite possible. As I said, times are good for expansion and our goals are high. Of course, I'll also take it one step at a time. For now I'm focusing on the second location. In the past, our expansion has been hampered by two main factors: Staffing structures and the availability of top locations at reasonable rents. In both cases, I am confident that things will get easier in the coming months. The change is already evident."



SUBDEV

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

Remodeling:

The appearance of our restaurants has a significant impact on the brand perception of our guests. The current standard here is Fresh Forward and is defined by its modern and clear character. In 2021, we are facing major changes. Many entrepreneurs are already working on remodeling plans. At the present time alone, seven remodels are in the pipeline in Bavaria and Austria. In addition, an even significantly stronger second half of the year is expected here.

Ulf Helber is Office Manager of the SUBDEV-South office and is responsible for the Construction department. Over the past years, he has planned and developed more than one hundred restaurants.

Why is the demand for remodeling so high these days?

Office Manager: Ulf Helber

"Nowadays it has become easier to raise financing. In addition, Fresh Forward represents a real evolutionary leap and has a positive effect on restaurant developments. In the long term, of course, it is the customer count that benefits the most. A modern ambience has a much more attractive effect on customers than an outdated one. Ultimately, however, there is also the fact that many restaurants have already exceeded their renovation cycles. This was an understandable situation due to the Covid-19 crisis. However, with the good experience we've had over the past few months, many of our partners have become much more comfortable with making such a future investment."

How much time does a renovation take?

"The renovation itself is done quickly once all the preparations have been made. In the restaurant itself, the renovation can be completed within a week, so that operations only have to be shut down for a very short time. The planning phase takes considerably more time and includes not only the restaurant plans, but also ordering procedures, consultation with the construction company and many other steps."

How many renovations do you expect in 2021?

"We have prepared for a strong rush and can accompany up to 30 renovations this year in Bavaria alone. This modernization process is also being driven forward in other German states. At the end of the day, the whole brand benefits from this transformation."