

Anastasia Bisceglia

Franchise-Nehmerin Café Veit im Bahnhof Nürtingen, seit 25 Jahren dabei

Frau Bisceglia, Sie stammen aus Griechenland, Ihr Mann aus Italien, wie kommen Sie als Franchise-Partner zu einer deutschen Bäckerei?

Mein Mann hatte einen Kontakt zu Herrn Richard Veit und hat seine Zeitungen morgens immer im Nürtinger Bahnhofskiosk gekauft. Damals gab es dort nur einen ganz kleinen Kiosk mit Zeitungen und Tabakwaren. Mein Mann war es, der die Idee für ein Bäckereifachgeschäft im Nürtinger Bahnhof hatte und er sprach mit Herrn Veit senior darüber. Herr Veit fand die Idee gut und hat sich mit der Bahn in Verbindung gesetzt. Die Idee nahm langsam Gestalt an und am 22. November 1991 wurde der „Bahnhof Nürtingen Kiosk“ mit uns als Pächter eröffnet. Wir haben Veit-Backwaren, aber auch Zeitungen, Zigaretten und andere Kioskartikel verkauft.



Sie sind damals voll ins Risiko gegangen, wie war das für Sie?

Ich hatte damals noch meine Anstellung bei Metabo und habe eigentlich nur hier

und da mal mithelfen wollen. Wir haben ja auch 3 Kinder, die damals noch klein waren. Wir waren eigentlich sehr mutig, wir haben unsere ganzen Ersparnisse in den Laden investiert. Die späteren Umbauten hat allerdings das Bäckerhaus Veit übernommen. Als der Laden bei der Eröffnung plötzlich ganz voll war und es in der Folge auch gut weiterging, habe ich mich immer stärker eingebracht. Wie backt man Brezeln, wie verkauft man Backwaren, was muss man alles über die Produkte wissen, aber auch was bedeuten Remissionen im Zeitungsgeschäft und vieles mehr.

Wie ging es dann weiter mit dem Bahnhof Nürtingen Kiosk?

Das Geschäft lief gut, die Zusammenarbeit mit dem Bäckerhaus Veit ebenfalls. Wir haben viele Stammkunden, Pendler, Schüler und haben uns

auch in Sachen Snacks, belegte Brötchen, Brezeln in vielen Varianten auf unsere Kundschaft gut eingestellt. Nach 10 Jahren gab es Verhandlungen mit der Bahn. Wir haben den Laden noch 5 Jahre mit demselben Konzept weitergeführt. Nach 15 Jahren mussten wir das Konzept ändern. Die Zeitungen durften wir nicht behalten. Im März 2006 wurde der Laden umgebaut, wir waren zu Beginn nicht sicher, ob es nur mit den Veit-Backwaren funktionieren würde. Es hat funktioniert, damals kamen die ersten Sitzplätze und Stehtische dazu. Der Kaffeeverkauf wurde wichtiger.

Im August 2016 wurde Ihr Laden ein weiteres Mal umgebaut, zu einem Veit Café erweitert und deutlich verschönert. Stehen Sie in Konkurrenz zum CaféHaus Veit im Nagelhaus?

Nein, gar nicht. Die Kundschaft ist eine andere. Ins CaféHaus geht man zum Frühstück oder für den Kaffee- und Kuchengenuss in aller Muße. Hier bei uns muss es eher schnell gehen. Hier braucht es ein gutes Snackangebot und Coffee to go. Wir sind auf die Zug- und Busreisenden eingestellt. Es kommt durchaus vor, dass jemand morgens beim Croissant- und Kaffeekauf sein Brot zum Abholen am Abend bestellt. Aber die Kunden genießen auch hier bei uns das schöne Ambiente.

Sind Sie als Franchise-Partner mit dem Bäckerhaus Veit zufrieden?

Für uns war dieser Sprung in die Selbstständigkeit der richtige Schritt, es hat sich finanziell gelohnt und wir konnten die Erziehung unserer Kinder gut mit dem Geschäft vereinbaren. Die Qualität der Veit Backwaren ist wirklich sehr gut, das honorieren die Kunden. Mit der Familie Veit hat uns von Anfang an auch der Glaube verbunden. Frau Veit senior kommt heute noch öfter bei uns vorbei. Wir freuen uns, dass alles so gelaufen ist. Mein Mann wollte eigentlich immer nach Italien zurück. Das ist jetzt mit 3 Enkelkindern kein Thema mehr für uns. Wir fühlen uns hier sehr wohl.

