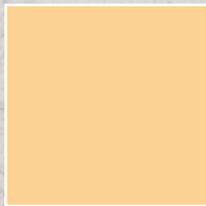
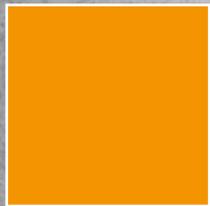




NOTHING BRINGS PEOPLE TOGETHER LIKE FOOD



ENCHILADA GRUPPE





Kontakt



Rainer Kugler
Leiter Expansion



Karsten Rupp
Aufsichtsrat

Werde Franchisepartner:

Kontaktinformationen für ein Franchising
mit der Enchilada Gruppe:
franchise@enchilada-gruppe.de
+49 151 11330353



Werde Vermieter:

Kontaktinformationen für eine Expansion
mit der Enchilada Gruppe:
expansion@enchilada-gruppe.de
+49 151 11330353

Inhaltsverzeichnis

Die Enchilada Gruppe	5
Mit System zum Erfolg	6
Unsere Konzepte	7
Enchilada	8
Aposto	9
Wilma Wunder	10
Lehners Wirtshaus	11
Deutsche Gastronomie	12
Burgerheart	14
Pommes Freunde	15
Kooperationen mit uns	16
Franchising mit uns	17
Betreibermodelle & Kosten	17
Dein Franchisepartner	18
Du als Franchisepartner	19
Expansion & Objektanforderungen	20
„Köpfe“ der Enchilada Franchise AG	22



DIE ENCHILADA GRUPPE

Nichts bringt Menschen so zusammen wie Essen und Trinken – dafür steht die **Enchilada Gruppe**. Von der mediterranen über die traditionelle deutsche Küche bis hin zu modernen, urbanen Konzepten und hochwertigen Burger-Restaurants ist bei der Gruppe für jeden Geschmack etwas dabei. Als einziger Systemgastronomie-Anbieter bietet die Enchilada Gruppe gleich fünf gastronomische Konzepte an. Im Bereich Full-Service Gastronomie finden sich die Konzepte „Enchilada“, „Aposto“, „Burgerheart“, „Lehners Wirtshaus“ und „Wilma Wunder“. Als Fast Casual bzw. Quick Service-Konzept ist „POMMES FREUNDE“ Bestandteil der Gruppe. Hinzu kommen einige Großprojekte in München, Würzburg, Stuttgart, Ettlingen, Mainz und Augsburg sowie drei Ratskeller. Eines haben alle Konzepte und Einzelbetriebe gemeinsam: Leidenschaftliche Gastronomen, kulinarische Trends, qualitative Produkte und Gastfreundschaft.

Angefangen hat alles im Jahr 1990 als das erste Enchilada-Restaurant in München eröffnet wurde: Mit mexikanischer Lebensfreude, landestypischen kulinarischen Spezialitäten und frischen Cocktails hat das „Enchilada“ als erstes Gastro-Konzept der Gruppe Trends gesetzt, die sich bis heute in den verschiedenen Restaurants fortsetzen. Jeder Gast soll mit einem Lächeln gehen, das war damals und ist heute die oberste Prämisse. An diesem Leitgedanken hat sich nichts verändert über die Jahre, vieles andere hingegen schon. Nach der Eröffnung weiterer Enchilada-Restaurants wurde 1996 die Enchilada Franchise gegründet und von da an als Franchisegebergesellschaft das Konzept „Enchilada“ in Deutschland verbreitet. Danach dauerte es nicht lange, bis die Gruppe neue erfolgreiche Konzepte entwickelte.





MIT SYSTEM ZUM ERFOLG

VORDERE PLÄTZE – FOOD SERVICE RANKING

Seit 2011 belegt die Enchilada Gruppe beim jährlichen Food Service Ranking immer einen der vordersten Plätze in der deutschen Full-Service Gastronomie. Dynamisches Wachstum, erfolgreiche Konzepte und langfristige Partnerschaften zeichnen uns aus. Zuletzt landeten wir im Fullservice-Ranking unter den Top 5.



WIR UNTER DEN 30 GRÖSSTEN GASTRONOMIEUNTERNEHMEN

Der Erfolg zeigt sich auch in den Umsatzergebnissen. Die Enchilada Gruppe erwirtschaftet regelmäßig erhebliche Umsatzzuwächse und befindet sich damit seit Jahren unter den Top 30 der größten Gastronomieunternehmen Deutschlands. Als einziger Systemgastronomie-Anbieter bietet die Gruppe nicht nur ein gastronomisches Konzept, sondern gleich fünf an.



ENCHILADA

ENCHILADA
Fresh Mexican Kitchen & Bar
Mexikanische
Erlebnisgastronomie

Aposto

APOSTO
Ausgefallene Pizza- und
Pastakreationen
Mediterrane Tages- und
Abendgastronomie



BURGERHEART
Home is where the heart is
Burgergrill und Bar



WILMA WUNDER
Gemeinsame Zeit genießen
Café & Restaurant



LEHNERTS WIRTSHAUS
Tradition zeitgemäß erleben
Moderne deutsche Wirtshausgastronomie

POMMES FREUNDE

POMMES FREUNDE
WE LOVE STREETFOOD
Knusprige Pommes,
Premium Burger,
Currywurst & Hot Dogs

DEUTSCHE GASTRONOMIE

Moderne deutsche Küche
Carls Brauhaus, Park Café,
Zenz Wirtshaus, Riegele Wirtshaus,
Ratskeller, Alter Kranen,
Wirtshaus Lautenschlager, Badischer Hof





Enchilada – Fresh Mexican Kitchen & Bar

Das Enchilada Konzept bildet mit über 30 Standorten in Deutschland den Kern unserer Gruppe. Mit seinen zahlreichen Restaurants hat sich Enchilada über fast 30 Jahre lang als eine der führenden Marken in der Freizeitgastronomie etabliert.

Das Konzept verbindet die mexikanische Küche mit einer modernen und kreativen Cocktailbar. Die bunte Vielfalt Mexikos zeigt sich in einer breiten Auswahl an Gerichten. Auf der Speisekarte finden sich Fajitas, Tacos, Burritos und Bowls sowie unsere Homemade Lemonades oder Margaritas – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Um ein gemütliches Ambiente zu schaffen und die mexikanische Lebensfreude zu verbreiten, setzen wir bei der Inneneinrichtung auf außergewöhnliche Designs und bunte Farben. Wandbemalung, griffige Holztische, farbenprächtige Dekoelemente und landestypische Pflanzen sorgen für eine lebendige und lässige Atmosphäre.

Bei Enchilada kommen Freunde, Familien und Kollegen zusammen, um die Lebensfreude und die kulinarische Vielfalt Mexikos zu genießen und sich eine Auszeit vom Alltag zu nehmen.

#enchilicious

www.enchilada.de



Standort

Unsere aktuellen Standorte:



enchilada.de/#stadtauswahl



Aposto – Pizza | Pasta | Grill | Drinks

Aposto steht für kreative, mediterrane Küche. Der Fokus liegt vor allem auf ausgefallenen Pizza- und Pastakreationen.

Zubereitet werden die Speisen in einer modernen, offenen Showküche inklusive Steinbackofen.

Qualität, Frische und eine gesunde Prise Verrücktheit machen das Konzept einzigartig. Neben Pizza und Pasta zählen auch verschiedene Grillgerichte sowie Salate zum Repertoire.

Das Aposto ist ein Ort, der für unangepasste Speisen und Getränke steht und durch seine urbane, gemütliche Atmosphäre zum lebendigen Beisammensein einlädt, fernab von jeglicher Norm.

#pizzapunk #pastapunk

www.aposto.eu



Standort

Unsere aktuellen Standorte:



aposto.eu/#stadtauswahl





Wilma Wunder

Wilma Wunder ist ein innovatives Ganztags-Konzept, mit dem verschiedene Zielgruppen den ganzen Tag über angesprochen werden: Je nach Tageszeit ist Wilma Wunder ein Café oder ein Restaurant – kurzum: Einfach ein Platz zum Wohlfühlen. Mit der jeweiligen Tageszeit wechseln auch die Licht- und Musikeffekte.

Wilma Wunder bietet eine durchgängig zeitgenössische, moderne, urbane Küche mit regionalen Produkten und selbst hergestellten Spezialitäten. Auf der Speisekarte findet sich eine große Auswahl an Getränken wie hausgemachte Limonaden und Eistees, regionale Weine sowie süße und saure Cocktails und am Nachmittag Kaffee und Kuchen. Kleines Highlight: Brot und Kuchen werden zum Großteil von echten Handwerksbäckereien bezogen und wenn möglich vor den Augen der Gäste gebacken. Die Produkte werden sorgfältig und liebevoll ausgesucht und nach Möglichkeit von regionalen Händlern und aus artgerechter Tierhaltung bezogen – aus Respekt gegenüber Mensch und Tier.

Wilmas Freude an Küchentradition – gepaart mit einer Prise Kreativität – das schmeckt nach Heimat und überrascht mit zu Unrecht vergessenen Gaumenfreuden!

www.wilma-wunder.de



Lehnert's Wirtshaus

Das Lehnert's Wirtshaus ist ein Ort der Begegnungen, der guten Gespräche, der Gemütlichkeit – ein zweites Wohnzimmer für Jung und Alt.

Beim Lehnert's treffen traditionelle Gerichte aus dem Wirtshaus auf die moderne deutsche Küche, die immer wieder neu interpretiert wird. Neben dem frisch gezapften Bier gibt es ein umfangreiches Angebot an Getränken und Cocktails.

Mit unterschiedlichen Aktionen, wie beispielsweise Happy Hour und Mädelsabend, ist man beim Lehnert's immer an der richtigen Adresse. Ob im gemütlichen Restaurant oder draußen im Wirtsgarten: das Lehnert's lässt keine Wünsche offen.

#wirtshausliebe

www.lehnert's-wirtshaus.de



Standort

Unsere aktuellen Standorte:



wilma-wunder.de/#stadtauswahl

Unsere aktuellen Standorte:



lehnert's-wirtshaus.de/#stadtauswahl



Deutsche Gastronomie

Die meist traditionsreichen und außergewöhnlichen Räumlichkeiten, ausgestattet mit einem modernen, freundlichen Interieur, sorgen bei jedem deutschen Konzept der Gruppe für ein beeindruckendes und gemütliches Ambiente. Sie laden nicht nur zu einem entspannten Mittag- oder Abendessen ein, sondern eignen sich auch hervorragend für größere Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstags- oder Firmenfeiern.

Auf den Speisekarten finden sich neben Wirtshausklassikern aus dem gesamten deutschen Raum auch Köstlichkeiten der jeweiligen Region, leichte Fischgerichte und knackige Salate. Zum Essen oder danach an der Bar kann man ein Glas Wein, ein kühles Bier oder einen erfrischenden Cocktail genießen.

- www.ratskeller-augsburg.de
- www.ratskeller-ludwigsburg.de
- www.ratskeller-saarbruecken.de
- www.alterkranen.de
- www.carls-brauhaus.de
- www.riegele-wirtshaus.de
- www.parkcafe089.de
- www.zenz-wirtshaus.de
- www.wirtshaus-lautenschlager.de
- www.badischer-hof-ettlingen.de





Burgerheart

Die Marke Burgerheart ist ein urbanes Fullservice-Restaurantkonzept mit echtem Wohlgefühl, herzlicher Gastfreundschaft und einer niedrigen Türschwelle. Wir vertreten ein modernes Food-Konzept – eine Verbindung unkompliziertem Essen und aktuellem Zeitgeist. Nachdem sich der Burger im deutschen kulinarischen Alltag etabliert hat, war es an der Zeit, eine Premium-Burger-Marke in Deutschland zu schaffen. Ein zeitgemäßes Design, Liebe zu den Lebensmitteln und Nachhaltigkeit sind die Hauptmerkmale des Full-Service-Konzepts.

Im Sommer 2019 erweiterte Burgerheart mit der Initiative beyondheart seinen Markenkern um den sozialen Aspekt. Pro gegessenem Burger wird automatisch ein Essen für einen Menschen in Not gespendet. Jedes Mal, bei egal welchem Burger. Das Projekt, das in allen Restaurants deutschlandweit dauerhaft stattfindet, funktioniert nach dem 1:1 Prinzip. Ein simples Konzept, das es ermöglicht, einfach Gutes zu tun. Unterstützt wird beyondheart von der Kindernothilfe, einer der renommiertesten Hilfsorganisationen Deutschlands.

Ob Omnivore, Veggie, Vegan oder einfach Fans fantasievoller Kombinationen – bei uns wird für jeden ein Burger gebraten. Besonders vegetarische und vegane Alternativen bietet Burgerheart seinen Gästen in zahlreichen Variationen. Als Gast bei Burgerheart hat man an jeder Stelle die Qual der Wahl: Verschiedene Brötchensorten vom Traditions-Familienbäcker ohne Zusatzstoffe, vegetarisches Patty oder Beef aus 100% deutschem Rind, Low-Carb Optionen und Beilagen, die selbst schon ein Highlight sind sowie unschlagbare Canadian Fries aus Fritten, Käse und Sauce in kreativen Kombinationen. Auch heartmade Lemonades und hausgemachte Saucen und Dips oder knackig-gartenfrische Salate stehen bei uns zur Auswahl. Doch auch das beste Konzept kann erst dann wirklich Erfolg haben, wenn die Macher mit ganzem Herzen und gebündelter Leidenschaft dahinterstehen. Und das tun wir.

www.burgerheart.de

Standort

Unsere aktuellen Standorte:



burgerheart.com



POMMES FREUNDE

We love streetfood – auf unseren Reisen durch die Welt haben wir für euch nur das Beste mitgebracht! Frische und knusprige Pommes aus Holland, saftige Premium Burger aus Chicago, original New Yorker Hot Dogs und natürlich würzige Currywurst aus Berlin. Wählt dazu eure Favoriten aus zehn verschiedenen gratis Saucen – von fruchtiger Jamaica BBQ bis zur asiatischen Wasabi Mayo ist für jeden Geschmack etwas dabei. Alle unsere Gerichte gibt es auch in Veggie und Halal.

Lockerer und stylischer Store-Design und Standorte mit hoher Frequenz (Einkaufszentren, Bahnhöfe, Innenstadtlagen) zeichnen POMMES FREUNDE aus.

Alle Produkte werden erst auf Bestellung frisch und individuell für jeden Gast in einer offenen Küche zubereitet.

Eines der Alleinstellungsmerkmale sind die hochwertigen Produkte: Rindfleisch aus deutscher Aufzucht und DLG-prämierte Wurst aus einem traditionellen Familienbetrieb machen POMMES FREUNDE einzigartig im Fast-Food-Bereich.

Auch beim Thema Nachhaltigkeit, das für viele Konsumenten wichtig ist, hat POMMES FREUNDE einiges zu bieten: Verpackungen aus Papier, Holzbesteck für Take Away, hoher Anteil an veganen und vegetarischen Speisen, Verwendung von Ökostrom und nach Möglichkeit lokale Lieferanten.

www.pommesfreunde.de

Standort

Unsere aktuellen Standorte:



pommesfreunde.de/standorte



Lage

Großstädte ab 100.000 Einwohner, 1a/1b Innenstadtlagen mit hoher Frequenz, Bahnhöfe, Flughäfen und Einkaufszentren. Keine Küche erforderlich.

Idealgröße

Idealgröße von 45 m² bis 150 m². Lager nicht zwingend notwendig. Außenfläche optional.



Profitiere von unserem Kooperationsmodell

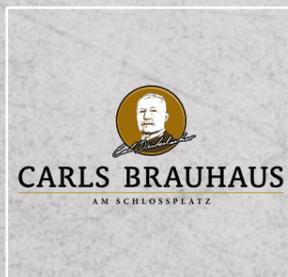
Die Enchilada Gruppe hat sich zum Ziel gesetzt, zwei Gastronomie-Welten miteinander zu verbinden. Das Ergebnis:

Eine **Kooperation** zwischen einem **selbständigen Gastronomen mit ein oder mehreren Betrieben** (im folgenden **Kooperationspartner** genannt) **und uns, der Enchilada Gruppe**, als seit über 30 Jahren erfolgreicher System-Anbieter.

Der Einzelgastronom nutzt die Vorteile der Systemgastronomie und holt sich nur dort Hilfe, wo er sie braucht.

Die Zusammenarbeit ist als **langfristige Kooperation** gedacht, ähnlich einem Franchisesystem, aber eben mit „eigenem Konzept“.

Ein wesentlicher Teil der Kooperation ist das Thema Einkauf. In aller Regel decken die Einkaufsvorteile die Kosten der Kooperation. Allerdings muss man hierzu für Änderungen (z.B. Lieferantenwechsel) offen sein.



360° Analyse und Beratung

Als Einstieg für eine Zusammenarbeit bieten wir einen **360° Rundumblick** an.

Wir analysieren den kompletten Betrieb:

1. Bar-, Küchen-, Serviceabläufe
2. Produkt-Angebot inklusive Speisekarten-Analyse
3. Einkaufspreise
4. Betriebswirtschaftliche Zahlen
5. Marketing, inkl. Wahrnehmung im Social Media Bereich
6. Einsatz von Digital-Systemen
7. Interior-Design

In diesem aufwendigen Prozess wird der jeweilige Betrieb auf Herz und Nieren untersucht und der Gastronom erhält die Auswertungen und Verbesserungsvorschläge auf Grundlage unseres langjährigen Know-hows. In alle Regel führen die Ergebnisse zu Umsatzsteigerung, Kostensenkung und damit zu einer besseren Rendite.

Interesse geweckt?

Kontaktinformationen für eine Systempartnerschaft mit der Enchilada Gruppe



enchilada-gruppe.de/partner_werden/kooperationen

Kosten & Gebühren

Abweichungen nach unten und oben möglich.

- Franchisegebühr: je nach Konzept vom Nettoumsatz (monatlich) 5 – 6 Prozent
- Marketinggebühr: je nach Konzept vom Nettoumsatz (monatlich) bis zu 2 Prozent
- Einmalige Einstiegsgebühr (leistungsabhängig) ca. 10.000 – 35.000 €
- Eigenkapital: 50.000 – 150.000 €



Unsere Betreibermodelle

- **Modell I – 100% Franchising**
Wir suchen kompetente Franchisepartner, die aufgrund eines unserer Konzepte in einer Stadt oder einer Region tätig werden möchten. Unsere Experten stehen dir bei Vertragsverhandlungen, Umbaumaßnahmen und Einarbeitung mit Rat und Tat zur Seite.
- **Modell II – Partnerschaft**
Wir beteiligen uns an der Betreibergesellschaft. Dadurch hast du ein vermindertes Risiko und einen starken Partner an deiner Seite.
- **Modell III – Geschäftsführung im Anstellungsverhältnis**
Du betreibst unser Objekt ohne finanzielles Risiko und erhältst eine leistungsbezogene Vergütung.



Investitionsaufwand

Abweichungen nach unten und oben möglich.

Je nach Objekt und dessen Zustand kann der anfängliche Investitionsaufwand variieren. Regelmäßig bewegt sich dieser in folgendem Bereich:

- 1. Umbau (je nach Objekt) ca. 50.000 – 750.000 € (netto)
- 2. Einrichtung ca. 100.000 – 250.000 € (netto)
- 3. Ingangsetzungskosten ca. 50.000 – 100.000 € (netto)

Zu bedenken ist bei der Ermittlung des gesamten Kapitalbedarfs, dass auch Vorlaufkosten (wie z.B. Personalkosten vor Eröffnung) sowie die regelmäßigen Ausgaben (wie z.B. für Miete, Waren, Energie, usw.) gedeckt werden müssen.

Kontakt

Kontaktinformationen für ein Franchising mit der Enchilada Gruppe:

Rainer Kugler
Tel.: +49 151 11330353
franchise@enchilada-gruppe.de





Dein Franchisepartner

Dein Partner Enchilada Gruppe steht für:

- **Alt & Jung...**
Über 30 Jahre Erfahrung mit erfolgreichen Gastronomiekonzepten.
- **Treue & Erfolg...**
Die ersten Mitarbeiter sind heute noch für das Unternehmen tätig.
- **Transparenz & Partnerschaft...**
Nicht ohne Grund wird die Enchilada Gruppe als der „sympathische“ Franchisegeber bezeichnet: Rückvergütungen und Werbekostenzuschüsse von Industriepartnern werden zum Wohle aller Franchisepartner in „Innovations- und Subventions-Programmen“ eingesetzt.
- **Familie & Freunde...**
Die Enchilada Gruppe wird ohne Abhängigkeit von Stakeholdern von Inhabern geführt.
- **Förderung & Innovation...**
Die Enchilada Gruppe gilt als Förderer von Gastronomie-Ideen und partnerschaftlicher Unterstützer (dean&david, POMMES FREUNDE, Burgerheart).
- **Branche & Networking...**
Die Enchilada Gruppe gehört zu den Top 30 der umsatzgrößten Gastrounernehmen in Deutschland und ist prägend in unterschiedlichen Branchenvereinigungen.



Mehr Franchising gibt's nicht?

Gibt's wohl!

Wir haben verschiedene Modelle in der Hosentasche, die wir jederzeit gerne mit dir besprechen, um individuelle Lösungen finden zu können.

- **Multi-Unit-Franchisepartner**
Du wirst Franchisepartner von deinem Lieblings-Franchisesystem der Enchilada Gruppe in mehreren Städten oder in deiner Region.
- **Multi-Concept-Franchisepartner**
Du wirst Franchisepartner von mehreren Franchisesystemen der Enchilada Gruppe in deiner Region.
- **Willkommen Gastronom**
Du bist Einzelkämpfer oder bereits erfolgreicher Franchisepartner eines anderen Konzeptes und suchst Herausforderung oder Unterstützung? Dann erweitere dein Portfolio durch ein erfolgreiches Franchisesystem der Enchilada Gruppe.



Du als Franchisepartner

Wir können uns auf DICH freuen, denn als fehlendes Puzzle-Teil bringst du folgende Eigenschaften mit:

- Du lebst für Gastronomie und bist Gastgeber mit Leib und Seele.
- Du hast bereits einige Herzblutstunden in der Gastronomie, Hotellerie oder im Einzelhandel verbracht.
- Du hast schon Führungserfahrung gesammelt und bist ein super Motivator für dein Team.
- Du und die Zusammenarbeit mit dir stehen außerdem für Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft und Zuverlässigkeit.





Expansion

Die Enchilada Gruppe bietet alle Vorteile der Systemgastronomie: starke Marken und Konzepte sowie Partnerschaften auf Augenhöhe. Für unsere aktuell fünf Konzepte suchen wir deshalb permanent geeignete Standorte sowie motivierte Franchisepartner. Aufgrund unseres vielseitigen Konzept-Portfolios können wir hochfrequente Flächen von 10 m² bis über 1.000 m² in guten bis sehr guten Lagen bedienen.

Ein Unternehmen wie unseres lebt vor allem von den Persönlichkeiten in den Betrieben. Die Anforderungen an Gastronomen sind gewachsen: Natürlich ist es immer noch das Wichtigste, mit Leib und Seele Gastgeber zu sein – darüber hinaus sind aber auch Kenntnisse in Personal- & Finanzplanung, Controlling, Organisation und ein großes Maß an Führungs- und Teamplayer-Qualitäten gefragt. Wir unterstützen als starker Partner potenzielle Geschäftsführer, Franchisepartner und Multi-Unit-Betreiber in jeder Phase der Betriebsgründung:
VORHER (u.a. bei der Standortakquise, der Standortanalyse und Flächenverhandlungen)
WÄHREND (z.B. Unterstützung bei Aus-/Umbau der Flächen bis zur Eröffnung)
DANACH (z.B. Begleitung der Eröffnungsphase, auch operativ).



Kontakt Daten für Expansion:
 Rainer Kugler
 Tel.: +49 151 11330353
 expansion@enchilada-gruppe.de



Objektanforderungen

Erlebnisgastronomie

Lage – das „A“ und „O“
Städte ab 20.000 Einwohner.
 1a-Lage nicht unbedingt erforderlich

Größe
Mietfläche
 Gastraum ab 150 m². Nebenfläche ab 100 m² mit ansprechender Architektur

Optimale Größe
 300 - 400 m² im Erdgeschoss für Gastraum, Küche etc.
 200 - 250 m² für Wirtschaftsräume etc.

Außenfläche
 mind. 80 Sitzplätze





Enchilada Franchise AG



Daniel Gantenberg
Vorstand

150 Prozent – dafür steht er mit seinem Team. Daniel ist bekannt für seine Konsequenz, ob beim Sport, beim Verzicht auf Kohlehydrate oder bei der Arbeit in den Betrieben der Gruppe. Always on und immer auf Achse ist Daniel der Mann für Operations, dem Konzeptteam und dem gesamten Bereich der Digitalisierung.



Dennis Müller
Vorstand

Dennis organisiert und strukturiert alles, was ihm in die Finger gerät. So lässt er die Enchilada Gruppe bei Immobilien- und Finanzthemen sowie bei Beteiligungen und neuen Konzepten ganz vorne mitspielen – genau wie bei seinem Hobby, dem Fußballspielen.



Karsten Rüdiger
Aufsichtsrats-Vorsitzender



Karsten Rupp
Aufsichtsrat



Torsten Petersen
Vorstand

Torsten zieht beim Einkauf große Fische an Land, wie er es von seinem Hobby, dem Angeln, kennt. Neben dem Einkauf ist Torsten, der 1993 als Servicekraft im Enchilada Augsburg anfing, Leiter des Franchise-Büros in Gräfelfing.



Hermann Weiffenbach
Aufsichtsrat



ENCHILADA GRUPPE

