



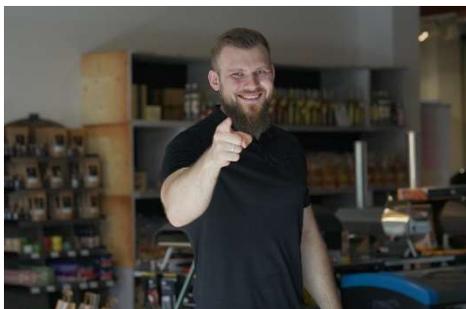
Wirtschaftsticker 03/2024

### Firmenporträt Grillgoods: Das Grillparadies in Bergisch Gladbach

Die Sonne steht hoch am Himmel, während ein verlockender Duft von gegrilltem Fleisch und rauchigen Aromen die Luft erfüllt. In der Buchholzstraße 105 in Bergisch Gladbach liegt ein Ort, der die Herzen von Grillfans höherschlagen lässt: Gillgoods – BBQ und Genuss. Hier versammeln sich Grillenthusiasten aus nah und fern, gespannt darauf, die neuesten Innovationen und Köstlichkeiten der BBQ-Welt zu entdecken. Egal ob hochwertige Grill-Geräte, praktisches Zubehör, Einsteiger- und Fortgeschrittenen-Seminare, Grill-Events & Catering oder individuelle Lösungen für Outdoor-Küchen. Joscha Bastians, der Geschäftsführer des Unternehmens, begrüßt die Kunden mit einem breiten Lächeln und einem festen Händedruck. Was einst ein bescheidener Grillladen war, ist jetzt zu einem der führenden Anlaufpunkte für BBQ-Liebhaber geworden. Doch für Bastians ist dies nicht nur ein Geschäft - es ist seine Leidenschaft.



Gegründet im Frühjahr 2013 von Eric Siersleben ist das Unternehmen heute einer der größten deutschen Fachhändler für BBQ und Genuss. Im Oktober 2022 wurde Gillgoods von Joscha Bastians und Madita Giehl übernommen und hat sich seither rasant weiterentwickelt.



### Vom Hobby zur Berufung

Der Ernährungswissenschaftler und Fitnesstrainer Joscha Bastians hat in seiner Freizeit schon immer gerne gegrillt und wollte dieses Hobby irgendwann auch mit anderen teilen. In der Corona-Pandemie hatte er endlich Zeit, seiner Leidenschaft nachzugehen, und startet mit seiner Studienkollegin Madita Giehl den eigenen YouTube-Kanal Meat'n'Great. Auf dem Kanal testet er alle möglichen Grills und Zubehör. Als einer der wenigen Youtuber Deutschlands berichtet er markenunabhängig – er möchte nur die Produkte empfehlen, die wirklich überzeugen. Und das kommt bei der Community gut an! Bis heute hat der YouTube-Kanal fast 300 Videos veröffentlicht und zählt mit über 170.000 Subscribern zu den namenhaften BBQ-Kanälen Deutschlands.

Dieses Konzept übernimmt Joscha auch bei Grillgoods. Er möchte seinen Kunden das Beste bieten: vom Produkt über die Hersteller bis zu den Preisen, das Ganze verbunden mit persönlichem Service und

Beratung. Innerhalb von nur 17 Monaten hat sich der Fachhandel für BBQ und Genuss zu einem der größten Deutschlands entwickelt, mit einer Umsatzsteigerung von 800% - und das trotz einer negativen Marktstimmung. In der Hauptsaison werden an die 100 Grills pro Tag verkauft. Um der großen Nachfrage gerecht zu werden, braucht es mittlerweile drei Lager in der Buchholzstraße. Selbst Joscha Bastians war von dem enormen Erfolg überrascht: „Wir hatten natürlich auch Ziele und Vorstellungen. Diese haben wir um ein Vielfaches übertroffen.“



### Expansion mit Eigenmarken

Doch wie genau konnte der kleine Grill-Fachhandel so erfolgreich werden? Joscha Bastians und Madita Giehl feilen kontinuierlich an ihrem Sortiment. Das stationäre Geschäft bietet heute alle möglichen Grills und Zubehör aus verschiedenen Preissegmenten an – von 100€ bis 17.000€ ist für jedes Portemonnaie das Richtige dabei. Wer vor Ort nicht fündig wird, kann auf das umfassende Angebot im Online-Handel [grillgoods.de](http://grillgoods.de) zurückgreifen. Zusammen mit Daniel

Kiefer gründeten die beiden im Frühjahr 2023 die Eigenmarke „Babossa BBQ“ und übernahmen im Herbst 2023 die Marke „Knister Grill“ samt deren Portfolio. Neben den bekannten Grill-Marken vertreibt Grillgoods jetzt auch die Produkte aus der Eigenmarke: Zubehör aus Edelstahl, einen eigens entwickelten Feuerplattengrill, Saucen, Gewürze und Fleisch aus lokaler Produktion sowie diverse Extras wie Grillkohle oder Räucherholz – einfach alles, was man zum Grillen braucht. Bald kommt auch der eigens entwickelte Grasgrill auf den Markt.



### Events für Firmen und Feiern

Schon seit der Gründung setzte Grillgoods auf einen zweiten Vertriebskanal und bot seinen Kunden in einer großen Halle neben dem Geschäft Veranstaltungen und Seminare rund ums Grillen an. Joscha Bastians und Madita Giehl übernahmen das Konzept, modernisierten die 400 m<sup>2</sup> große Eventfläche und bauten auch dort das Angebot aus. Neben Grillseminaren und Workshops bietet grillgoods Firmenfeiern und Events für bis zu

100 Personen an. Auch außer Haus liefern sie Catering, gerne auch mit Food-Trucks. Die Nachfrage ist groß. Mittlerweile sind meist zwei bis drei Abende in der Woche ausgebucht, unter den Kunden unter anderem Coca-Cola, VR Bank, Sprint und Volvo. Bald kommt auch ein BBQ Pop-up Restaurant auf der Eventfläche dazu.

### Grillseminare und Veranstaltungen

Bei den Seminaren und Workshops können die Gäste die Grillmodelle aus dem Geschäft selber testen. Während der vierstündigen Events für Einsteiger oder Fortgeschrittene werden vier bis fünf Gänge zu einem bestimmten Thema (von Steak über Tapas bis Meeresfrüchte) zubereitet. Neben Fleisch aus lokaler Produktion werden auch hochwertige Produkte aus dem Ausland geboten. Ob fein marmoriertes Steak, Hanging Tenders, BBQ-Tapas, Surf and Turf, saftige Burger oder rauchige Rips - bei den Veranstaltungen ist das Showgrillen der Hingucker: Direkt vor den Gästen werden deren Speisewünsche zubereitet. Auch Hochzeiten, Geburtstage, Tagungen oder Veranstaltungen jeglicher

Art finden in der Eventlocation in Bergisch Gladbach statt, im Sommer sogar auf der sonnigen Außenterrasse.

Bei Grillgoods steht Kundenservice generell an erster Stelle. Im Verkauf, in der Beratung und auf den Events. Das geschulte Personal bietet eine ausführliche und transparente Beratung und steht auch nach dem Kauf für Fragen zur Verfügung. Um diesen qualitativen Kundenservice bieten zu können,



beschäftigt Grillgoods mittlerweile knapp 40 Mitarbeiter – Tendenz steigend.

Die Erweiterung des Sortiments, einschließlich der Einführung eigener Markenprodukte, sowie die Vergrößerung des Angebots an Veranstaltungen und Dienstleistungen, haben dazu beigetragen, das Unternehmen als einen umfassenden Anlaufpunkt für BBQ-Enthusiasten zu etablieren. Von den bescheidenen Anfängen bis hin zu einem der größten deutschen Fachhändler für BBQ und Genuss – das Erfolgsgeheimnis? Eine Mischung aus Leidenschaft, erstklassigem Service und einer starken Verbindung zur BBQ-Community. Hier geht's nicht nur ums Geschäft, sondern um ein echtes Grill-Erlebnis!

#### **Kontakt:**

Meat 'n' Great UG & Co. KG  
Buchholzstraße 105  
51469 Bergisch Gladbach  
Telefon: 02202 / 9836961  
E-Mail: [info@meat-n-great.de](mailto:info@meat-n-great.de)  
Internet: [www.grillgoods.de](http://www.grillgoods.de)

#### **Impressum:**

Stadt Bergisch Gladbach  
FB 9-12 Wirtschaftsförderung und Tourismus  
Wilhelm-Wagener-Platz  
51429 Bergisch Gladbach  
Tel. 02202 14-2612, Fax 02202 14-702612  
E-Mail: [wirtschaftsfoerderung@stadt-gl.de](mailto:wirtschaftsfoerderung@stadt-gl.de)  
Internet: [www.bergischgladbach.de](http://www.bergischgladbach.de)  
Redaktion: AO. Profil, [www.aoprofil.de](http://www.aoprofil.de)