



# WER FALSCH PLANT, ZAHLT DIE ZECHEN

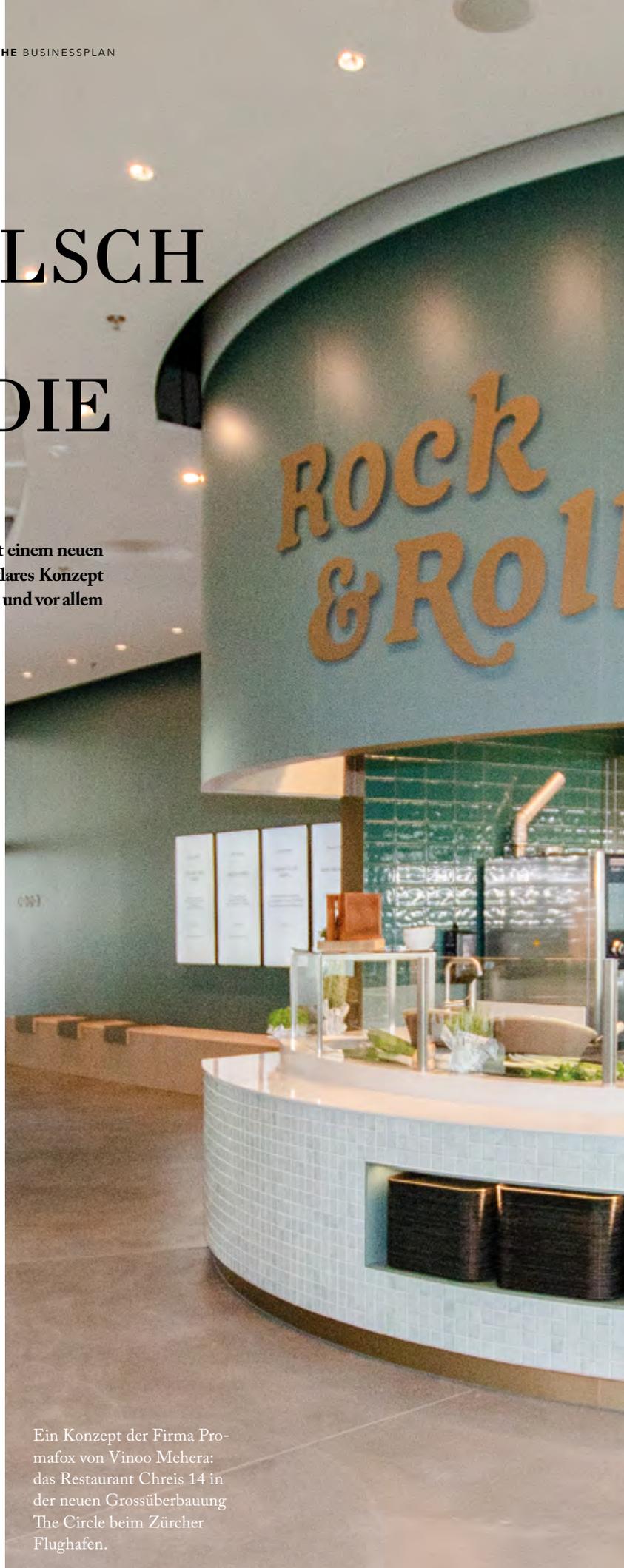
Wer im schrumpfenden Gastromarkt mit einem neuen Restaurant Erfolg haben will, sollte ein klares Konzept haben, bei der Umsetzung flexibel bleiben und vor allem nachhaltig denken.

—  
**TEXT** MICHAELA RUOSS  
**FOTOS** ZVG

Corona scheint überstanden (Stand März). Doch die Pandemie hinterlässt Spuren – auch in der Gastronomie. Die zwei Tage pro Woche, an denen jetzt viele Angestellte vom Zuhause-Büro aus arbeiten, statt ins Büro in der Stadt zu pendeln, gehen an Restaurants und Kantinen nicht unbemerkt vorüber. «Retail, Selber-Kochen und Delivery haben von der Krise profitiert – auf Kosten der klassischen Gastronomie. Umsätze verlagern sich auf andere Marktsegmente und -formate, der Marktanteil schrumpft. Das wird unweigerlich zu Bereinigungen führen», sagt Peter Herzog.

## KLARE LINIE, FLEXIBLE GASTGEBER

Der Unternehmensberater für Gastronomie und Hotellerie hat im letzten Jahr bis Ende 2023 zwölf Prozent Konkurrenz prophezeit, alleine für die Schweizer Gastronomie; zurzeit seien wir bereits bei acht Prozent. Danach dürfte sich der Negativtrend wieder stabilisieren. Bis dahin sind es aber 3500 Betriebe, die



Ein Konzept der Firma Pro-mafox von Vinoo Mehera: das Restaurant Chreis 14 in der neuen Grossüberbauung The Circle beim Zürcher Flughafen.





Oben: Peter Herzog, langjähriger Gastroplaner. Foto: Tobias Stahel

Links: Für das Restaurant L'Oro die Napoli im Flughafen Zürich zeichnet Vinoo Mehera verantwortlich.

schliessen müssen. Laut Herzog gebe es allerdings nicht erst seit gestern zu viele Beizen – das sei schon in den 90ern so gewesen. «Die Bereinigung war überfällig.» Diese Einschätzung sei nicht pessimistisch, sondern realistisch.

Ganz realistisch gefragt: Lohnt es sich post Corona überhaupt noch, ein Restaurant zu eröffnen? «Klar», antwortet Herzog. «Ich bin überzeugt, dass jeder, der dem Gast mit motiviertem, freundlichem und aufmerksamem Personal ein stimmiges Erlebnis bieten kann, nach wie vor gute Chancen hat, genug Umsatz zu erwirtschaften, um langfristig erfolgreich zu sein. Unabhängig davon, ob er gutbürgerlich, italienisch oder indisch kocht.»

#### MIT WENIGER MEHR ERREICHEN

Ein klares kulinarisches Konzept ist für Herzog neben der Gastfreundlichkeit essenziell für Erfolg. «Klar» heisst in seinen Augen jedoch nicht starr. «Ein

Gastronom muss heute flexibel bleiben und auf die Bedürfnisse von Gästen und Markt reagieren können.» Sprich: Nur weil man asiatische Küche anbietet, heisst das nicht, dass man nicht auch saisonale Gemüse verarbeiten, dem Gast seine Mittagmenüs als Take-away anbieten und die Karte schmaler fahren kann, wenn das Geschäft mal weniger läuft.

«Die Menükarten in der Schweiz sind sowieso allesamt zu gross», so Herzog. Kein Mensch wolle sich durch zehn Seiten lesen. Eine kleinere Karte schone nicht nur die Nerven der Gäste, sondern helfe auch, Warenkosten und Food Waste zu minimieren, die Frische der Produkte und damit die Qualität des Essens zu verbessern.

Wie man mit möglichst wenig möglichst viel herausholt, damit kennt sich Vinoo Mehera aus. Der Gastroplaner hilft Gastronominnen und Gastrono-

Vinoo Mehera:  
Gastroplaner und  
Geschäftsführer der  
Promafox AG.

men, ihre Ideen im Kopf so in die Praxis umzusetzen, dass sie mit optimalen Abläufen und Geräten möglichst gewinnbringend wirtschaften. Das ist nicht immer ganz ohne. Denn: «Alle haben eine klare Vorstellung davon, wie ihr Restaurant aussehen soll und was sie damit erreichen wollen. Aber nur wenige sind sich bewusst, wie viel Platz und Geld es braucht, um ihr Konzept genauso umzusetzen», sagt er. Mit Corona sei der Kostendruck noch einmal gestiegen.

#### **WEG VOM PREIS, HIN ZUR NACHHALTIGKEIT**

Weil man mit dem Back of House – also mit allem, was hinter den Kulissen passiert – kein Geld verdiene, müssen für die Küche heute meist 40 Prozent der Fläche reichen, früher waren es 45 oder 50. Bei der Planung gastronomischer Räumlichkeiten ging es laut Mehera lange Zeit mehr oder weniger nur darum, mit wenig Geld und Platz viel Gewinn zu machen.





Diese sauber aufgeräumte Grossküche gehört zum «The Circle Convention Center» im Hyatt Regency beim Flughafen Zürich. Ebenfalls ein Konzept von Vinoo Mehera.

So stellte man vor 20 Jahren den Kühlschrank direkt neben Fritteuse und Combiteamer, damit der Koch nicht zwei unnötige Schritte machen musste. «In einem grossen Betrieb, wo alles schnell gehen muss, kann sich niemand Extrawege leisten.» Unnötige Abläufe könne sich nach wie vor niemand erlauben. In den letzten Jahren habe man aber angefangen, nicht mehr nur mit dem augenscheinlichen Preis zu rechnen, sondern nachhaltiger zu denken und Dinge wie CO<sub>2</sub>-Fussabdruck und Food Waste miteinzukalkulieren. Diesem Trend hin zu Nachhaltigkeit hat die Pandemie einen weiteren Schub verliehen – wodurch die Planung noch wichtiger geworden ist.

#### **KLEINE DENKFEHLER, GROSSER VERBRAUCH**

«Bei der Planung legt man einen wichtigen Grundstein, um im Alltag Energieverbrauch und Food Waste zu minimie-

ren», sagt Mehera. Wer beispielsweise statt einer grossen Kühlzelle für alles verschiedene kleinere für Gemüse, Fleisch und Milchprodukte hat, lagert Produkte besser und muss weniger wegschmeissen. Wenn Kühlschränke nicht neben der heissen Fritteuse stehen, müssen sie nicht ständig Hochleistungen erbringen, damit die Ware kühl bleibt, und brauchen so nicht unnötig Strom.

Die grössten Stromfresser sind allerdings meist die billigen Gerätschaften, mit denen man vor zwei Jahrzehnten die Küchen bestückte, weil damals der Fokus beim Kauf ausschliesslich auf dem Preis lag. «Durch die steigenden Stromrechnungen ist vielen bewusst geworden, dass es sich langfristig auszahlt, am Anfang mehr in Geräte zu investieren. Qualitativ hochwertiges Equipment verbraucht weniger Strom und generiert tiefere Kosten.»

#### **LANGFRISTIG DENKEN RECHNET SICH**

Investitionen in energieeffiziente Geräte werden sich nach Einschätzung von Gastroplaner Mehera bald noch mehr rechnen. «Automatisierung, Digitalisierung und Künstliche Intelligenz gewinnen in der Gastronomie künftig noch mehr an Bedeutung, im Back of House und im Front of House – nicht zuletzt, weil Fachkräftemangel und Kostendruck weiter zunehmen. Damit steigt auch der Strombedarf und die Notwendigkeit, seinen Energieverbrauch zu optimieren.» Denn auch wenn ein Umdenken in Richtung Nachhaltigkeit stattgefunden hat, etwas ist gleich geblieben: Jeder Rappen zählt.

HANDY RAUS, KAMERA DRAUF  
UND ONLINE LESEN.

