



# *Das Geheimnis meines Erfolges*

Michel Péclard sprach mit HOGAPAGE im zweiten Teil der Serie über seine persönlichen Vorbilder, Erfolge und Misserfolge

Es gibt erfolgreiche Gastronomen, es gibt sehr erfolgreiche – und es gibt die wirklichen Big-Player, die mit ihren Konzepten nicht immer konventionelle Wege gegangen, dabei stetig gewachsen sind und in der Branche nachhaltige Spuren hinterlassen haben. Im Gespräch mit HOGAPAGE erklären gastronomische Entrepreneure ihr Erfolgsrezept.

*Interview: Clemens Kriegelstein*

## TEIL 2

# »Mach nur das, was du selbst toll findest«

Michel Péclard, geboren 1968, hat eigentlich eine Ausbildung zum Buchhalter absolviert. Doch die Materie erwies sich als relativ trocken. Als er mit Freunden am Zürichfest 1994 mit großem Erfolg einen »Spiessli«-Stand betrieb, kam er auf einen neuen Geschmack: Péclard schrieb sich in Luzern an der Hotelfachschule ein. Dabei absolvierte er seine Praktika nicht nur in der 5-Sterne-Hotellerie, sondern auch als Leiter Buchhaltung/Administration bei diversen Gastro-Betrieben. Das stärkte seinen Riecher für das erfolgreiche Umsetzen von Gastronomie-Ideen. Heute ist Péclard einer der erfolgreichsten Multigastronomen der Schweiz mit inzwischen 13 Betrieben, darunter ein Ausflugschiff auf dem Zürichsee.



### Haben Sie ein gastronomisches/unternehmerisches Vorbild?

Als ich noch ganz jung war, durfte ich einem Vortrag von Gerd Käfer aus München beiwohnen. Sein Querdenken, Umdenken und Andersdenken war für mich eine Offenbarung. Er ist mein erstes großes Vorbild. Dann Ian Schragar. Er hat die Hotellerie neu erfunden und mit wegweisenden Kreativen wie Philippe Starck oder Herzog & de Meuron unglaublich tolle Hotelkonzepte umgesetzt. Oder die Brüder Costes aus Paris. Ihr Hotel Costes mit dem integrierten Restaurant ist für mich immer noch eine Wucht. Ein Hotel, das mit viel Mut eine eigene, fast »bordellische« Welt darstellt. Dann die Angestellten, nicht immer wahnsinnig top ausgebildet, aber einfach superschick, super Paris, un peu arrogant vielleicht, das jedoch in einer sehr, sehr coolen Façon.

### Was war Ihre größte Hürde auf dem Weg zum Erfolg?

An mich und meine Ideen zu glauben und mich »durchzustieren«. Man wird dauernd infrage gestellt und mit Argwohn beäugt, wenn man nicht den sogenannten »richtigen« Weg geht. Vor allem von der gastronomischen Konkurrenz. Sich da ein dickes Fell anzueignen, war nicht immer leichte Kost. Aber inzwischen hab ich mir einen ziemlich guten Pelz angeeignet.

### Gibt es Dos & Don'ts für ein erfolgreiches Gastronomiekonzept?

To do, foremost: Lerne mit Zahlen umzugehen. Zähl die Erbsen, bevor du die Suppe pürierst. Wer nicht zählen kann, wird früher oder später dafür zahlen. To not do, by all means: Mach nur das, was du selbst wirklich supertoll findest und willst. Folge deinem Trend. Und nur dem. Alles andere wird ein Fake, ein Möchtegern-Dings, ein Pseudo-Nix – das will niemand.

### Was würden Sie einem jungen Koch raten, der vom eigenen Lokal/Unternehmen träumt?

Unbedingt eine Hotelfachschule – auch der Buchhaltung wegen

– zu besuchen. Ich selbst doziere an der Hotelfachschule Luzern. Eine solide Ausbildung legt den Grundstein für Erfolg.

### Wie hat sich Ihr Geschäft in den letzten zehn Jahren verändert?

Die Auflagen sind massiv angestiegen. Deshalb wird die Hürde für Jungunternehmer leider immer schwerer. Die auflagenbedingten Investitionen für neue Betriebe sind horrend. Und die Banken unterstützen die Gastronomie m. E. viel zu wenig.

### Auf welchen Erfolg sind Sie besonders stolz?

Dass ich den Mut hatte, ohne finanziell reichhaltigen Hintergrund überhaupt anzufangen. Den Camping-Platz Fischer's Fritz von einer Büchsenravioli-Kaschemme zu einem »Place to be« zu formen, war sauanstrengend. Der Erfolg ist umso schöner.

### Was war Ihr größter unternehmerischer Fehler?

Ein Restaurant mit einem Partner zu eröffnen, der nicht die gleiche Sprache sprach wie ich. Wir gingen fast in Konkurs. Das war uns eine Lektion. Wir beide sind heute alleine erfolgreicher.

### Gibt es Dinge, die Sie heute anders machen würden?

Vermutlich gehöre ich zu den wenigen Menschen, die alles nochmals genauso machen würden, inkl. aller Tränen, Schweißstropfen, Ängste. Und aller Freuden, Lacher und Jubel-Momente.

### Wie oft schauen Sie persönlich in all Ihren Lokalen/Betrieben vorbei?

Fast täglich. Ich esse jeden Tag in einem meiner Betriebe, wenn ich in Zürich bin. Ich lebe meine Gastronomie zu 100 Prozent und kann sofort feedbacken, anregen und motivieren.

### Wie viele Stunden hat Ihr Arbeitstag im Schnitt?

Null. Und 24. Da ich den tollsten Job mit dem besten Team der Welt habe, gibt es die Trennung zwischen Arbeit und »Freizeit« gar nicht. Gefällt mir ziemlich gut so.