



Die zwei Macher hinter dem Unternehmen Pumpstation Gastro GmbH, zu dem heute neun Restaurants gehören: Michel Péclard (li.) und Florian Weber.

GENIE UND WAHNSINN

MICHEL PÉCLARD IST DER GASTRONOM, BUNTE HUND UND QUERDENKER, DER TROTZ FARBENBLINDHEIT VOLL INS SCHWARZE TRIFFT. WIE EIN ZAHLENVERLIEBTER BUCHHALTER DIE ZÜRICHER GASTROSZENE AUFMISCHT.

Text: Kathrin Löffel, Fotos: Claudio Martinuzzi

Mein Anwalt hielt mich für komplett verrückt, als ich betrunken um 2 Uhr morgens den Vertrag für einen heruntergekommenen Campingplatz mit dazugehörigem schlecht laufendem Restaurant auf einer Serviette unterschrieb“, lacht Michel Péclard, der seit 1997 in der Gastronomiebranche unterwegs ist. Péclard schimpfte über das Konzept des damaligen Betreibers, der just in dem Moment vorbeikam und dem er ein bisschen großkotzig erklärte, dass er das definitiv besser machen könnte. Mit romantisch eingerichteten Safari-Zelten aka Glamping-Feeling, Zürichsee-Frischfisch-Restaurantkonzept und einem Beachvolleyballplatz schaffte er es, aus dem Fischers Fritz am Ufer des Zürichsees wieder einen Anlaufpunkt für Einheimische und Touristen zu machen. „Wenn man mich infrage stellt, so wie mein Anwalt damals, werde ich erst so richtig kreativ!“

Sein Büro ist auf dem gleichen Gelände, auf dem das Fischers Fritz campiert. Jeden Morgen rudert er eine Runde auf dem Zürichsee, um den Kopf frei zu bekommen. Dann startet das Tagesgeschäft. Tagespunkt Nummer eins: inspirieren lassen. Punkt Nummer zwei: darüber reden. Das hat er perfektioniert. Die einen würden sagen, dass er ohne Punkt und Komma spricht. Die anderen, dass er es versteht, Menschen zu begeistern. Und am meisten selbst. Er sieht viel mehr als andere – trotz Farbenblindheit. Er sieht Ideen und Konzepte, es sprudelt die Inspiration für neue Projekte. Er reist in jedem Jahr zwei Monate um die Welt und überlegt, was in der Schweiz auch funktionieren kann: „Ich spreche nicht gut Englisch oder Französisch und selbst auf Deutsch muss ich meine Briefe immer gegenlesen lassen, aber schauen, Ideen finden, mich inspirieren lassen – das kann ich.“

Wo Péclard draufsteht, ist er auch drin
Von der Inspiration zur Umsetzung dauert es dann meist nicht lange. Allerdings setzt er nur um, wo er zu 200 Prozent dahintersteht. „Ich stand zweimal ganz kurz vor einem Konkurs. Beide Male habe ich nicht an mich geglaubt und bin am Projekt gescheitert“, erklärt der 47-Jährige, der seine Erfahrungen seit über 20 Jahren als Dozent an der Hotelfachschule Luzern, an der er selbst nach seiner Ausbildung zum Buchhalter das Hotelfach erlernte, mit Junggastronomen teilt. Zu begeistern und dem trockenen Thema Buchhaltung Leben einzuhauchen, ist eine weitere seiner Stärken. Nicht zuletzt, weil er sich selbst nicht zu ernst nimmt.

Das erste Mal, als er kurz vor dem Konkurs stand, hat er sich von seinem damaligen Partner überzeugen lassen, ein Konzept umzusetzen, wovon er selbst gar nicht viel hielt: „Man muss zwei Sachen über mich wissen: Ich kann nicht kochen und ich kenne mich kein bisschen mit Wein aus. Deshalb dachte ich damals in meinen Anfängen, ich müsste auf die Expertise meines Partners vertrauen. Aber das Projekt fuhr gegen die Wand. Zum Glück kam ich fast problemlos aus dem Vertrag raus.“ Das zweite Mal übernahm er ein uralteingesessenes Café, weil es ihm mehrmals angeboten wurde, nicht weil er davon überzeugt war. Das funktionierte nicht. Er hat es aber mit einer Finanzspritze seiner Familie behalten können. Heute wie damals ist das Café Schober eine Institution in Zürich. Wieso aber berichten über diese beiden Nieten in seiner Laufbahn? Weil es den Menschen hinter den heute neun bestens laufenden Projekten – Babys, wie Péclard sie selbst nennt – greifbarer macht. Denn er ist wohl die verrückteste Zahlenmaschine oder die zahlenverliebteste Quasselstrippe oder vielleicht irgendwas dazwischen. Aber auf keinen Fall trocken, verstaubt oder ▶





2



3



4

1 Eines der Lieblingsprojekte des verrückten Schweizer ist das Fischers Fritz: Es begann betrunken nachts um 2 Uhr mit einer Unterschrift auf einer Serviette (Foto vorherige Seite) 2 Handverlesene Zutaten, eiskalte Präzision und heiße Leidenschaft: Hinter dem Gelati di Zurigo, das auch zu den Péclard-Betrieben gehört, steckt Nico Gotsch 3 Teakholz, Kupfer und Messing: Seit 2015 wartet im sechsten Stock eines Modehauses das Rooftop-Restaurant 4 Mitten in der Stadt am Paradeplatz: Im Restaurant Coco besteht das Menü aus einem täglich wechselnden Fünfgänger 5 Outdoor-Grill-Restaurant an der Uferpromenade direkt am Zürichsee: Im Restaurant Pumpstation gibt's den legendären Pumpi-Spiess.



5

unberührbar. Nicht erst einmal wurde er gefragt, welche Drogen er eigentlich nehme. „Keine. Weißt du, warum? Weil ich Angst habe, dass es mir gefallen könnte“, schmunzelt der Züricher, der in den Medien auch Speedy Gonzales der Gastronomen genannt wird. Stattdessen fährt er regelmäßig für zehn Tage in Kur: „Jedes Mal ärgert es mich, dass ich diese blöde Ayurveda-Kur gebucht habe. Aber ich kann mich da so gut aufladen, neue Energie sammeln, meine Freiheit nehmen.“ Das braucht er auch, denn Kreativität ist anstrengend.

Absoluter Querdenker

„Kenne deine Zahlen, aber gib Arbeit ab“ ist Péclards oberstes Credo. „Wir sind nur zu dritt in der Buchhaltung des Unternehmens, das nach dem ersten Restaurant, der Pumpstation, benannt ist. Na ja, wenn wir ehrlich sind, sind wir nur zweieinhalb. Ich lenke mehr ab, als dass ich eine Unterstützung bin“, lacht der Vollblutgastonom. „Ich habe mein Leben lang gerechnet. Jetzt habe ich einfach keine Lust mehr dazu. Meine täglichen Aufgaben habe ich abgegeben.“ Einer der 2,5 Mitarbeiter im Backoffice, an die Péclard einen Großteil der Aufgaben abgegeben hat, ist Florian Weber. Er ist ein ehemaliger Schüler von Péclard, übernahm dann die Geschäftsführung des Restaurants Pumpstation und war in schwierigen Zeiten, die durch private Ereignisse bestimmt waren, für Péclard als Freund und Geschäftspartner da.

Heute übernimmt Weber die Geschäftsführung, Buchhaltung, Finanzen und das Personal der Pumpstation Gastro GmbH. „Er ist sehr intelligent, ich bin eher so bauernschlau. Außerdem ist Flo einer der wenigen Menschen, die mich länger ertragen“, sagt Péclard, der Inhaber und Impulsgeber des Unternehmens ist. Außerdem behält Péclard trotz starkem Geschäftspartner immer den Überblick und vergleicht die Zahlen eines Monats stets mit denen des letzten Jahres. Die meisten Gastronomen machen einen Fehler: Sie verschließen die Augen vor der Gastro-Realität Zürichs. „Es gibt Zahlen zum Erfolg von traditionellen Restaurants: Bei normalem Geschäftsgang streichen sie einen Verlust in der Höhe von zwei Prozent des Umsatzes ein.“ Das liegt an der Masse der Restaurants in Zürich. Bei gerade einmal 400.000 Einwohnern gibt's in der Stadt über 2000 Restaurants. Da muss man sich schon abheben mit dem Konzept, um Plus zu machen. „Wir haben im letzten Jahr rund 23 Millionen Euro Umsatz gemacht. Aber ich bin nicht reich. Ich stecke all mein Geld wieder in neue Projekte“, erklärt Péclard sein Geschäftsmodell. Das neueste Projekt, in das Geld floss, heißt Alpenblick Arosa.

Von Inspiration und Motivation

„Ich frage mich immer wieder, warum Konzepte, Touristenmagnete oder Freizeitparks so erfolgreich sind, und schließe daraus, was die Klientel eigentlich ▶

CHZZCHG...

SCHÄRFEN SIE IHR PROFIL!

BERUFSBEGLEITEND WEITERBILDEN:

Bachelor Hotel Management
Geprüfter Küchenmeister (IHK)
Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
Gastronomiebetriebswirt
Nachhaltiges Management im Gastgewerbe **NEU!**
F&B Management



Anerkannte Abschlüsse

IST-Studieninstitut

0211 8 66 68-0 | www.ist.de



Bildung,
die bewegt



6

6 Geniales Team: Florian Weber (re.) ist ein ehemaliger Schüler des Großunternehmers Michel Péclard und heute Geschäftsführer der Pumpstation Gastro GmbH, alle Betriebe findet man auch unter www.peclard.net 7 Safari in den Bergen: das neueste Projekt des Gastronomen, der wie kein anderer seine Projekte auf die Zielgruppe abstimmt 8 Delikatessengeschäft, Restaurant und kleinstes Hotel der Stadt: In der Milchbar steht Genuss an oberster Stelle 9 Mit dem altherwürdigen Café Schober hätte Péclard beinahe sein Unternehmen aufs Spiel gesetzt. Dank familiärer Finanzspritze konnte er dieses „Baby“ aber behalten.



7

will. Das vergessen die meisten Gastronomen“, so Péclard. „Warum kommen Menschen in die Schweiz? Weil sie die Tradition kennenlernen möchten. Und warum machen Menschen Safaris? Weil sie die Tiere und das Land erleben möchten. Und wieso besuchen erwachsene Menschen Zoos? Weil sie da sind, wo ihre Kinder sind. Wieso wurde jetzt schon zum sechsten Mal ‚Heidi‘ verfilmt? Weil die Leute einfach drauf stehen. Das neue Konzept, das seit Juni in den Bergen bis Ende September Restaurant, Streichelzoo und Abenteuerspielplatz in einem ist, das Alpenblick Arosa, richtet sich genau an diese Bedürfnisse.“ Ausritte, heimische Tiere und Fliegenfischen sind die Safari der Berge. Außerdem gibt es keine Weinkarte. Jeder Gast muss in den Keller gehen und sich seinen Wein vor Ort aussuchen. Sie müssen dafür durch die Küche gehen: „Für jeden Koch ganz normal, für Gäste aber ist es das Größte. Alle sind total fasziniert. Jeden Tag bieten wir Fondue an. Da sagte mal jemand, dass es ja dann immer stinken würde. Das ist ja wohl die blödeste Aussage überhaupt! Punkt eins: Eine Hütte auf der Alm darf stinken. Punkt zwei: Ich kann mir doch gar kein besseres Marketing wünschen, als wenn die Gäste am nächsten Morgen den Käse in ihrer Kleidung riechen und sich an die schöne Zeit

auf der Alm erinnern.“ Auch die Konzepte der anderen Läden funktionieren: viel zu schauen im Coco, damit Gäste mal das Handy weglegen. Das Rooftop Restaurant liegt stylish und gemütlich auf dem Dach eines Shoppingcenters. Die Milchbar war ein altherwürdiges Café, heute ein Delikatessengeschäft, Restaurant und mit einem Zimmer das kleinste Hotel in Zürich. Buntes Mobiliar aus Schiffsplanen, Holzkohlegrill und Currys gibt's im Restaurant Kiosk am Hafen.

Eine schöne Zeit – das ist nicht nur das oberste Ziel, wenn es um Gäste geht. Dabei geht es auch um die eigenen Mitarbeiter. Das sind im Sommer 180 und im Winter 130. Jedes Restaurant hat einen eigenen Geschäftsführer und Chefkoch. Mit dem Führungskader fliegt Péclard einmal im Jahr für zehn Tage nach Miami: „Der einzige fixe Termin, den es an jedem Tag gibt, ist das Treffen zum Aperitif um 18 Uhr, damit ich weiß, dass noch alle da sind. Es geht nicht um Vorträge, Meetings oder Zukunftspläne. Es geht um das Gefühl, den persönlichen Kontakt.“ Dieser Zusammenhalt und die Menschlichkeit sorgen dafür, dass die Mitarbeiter motiviert sind, länger im Betrieb bleiben und auf der gleichen Welle schwimmen. Ein bisschen verrückt müssen sie aber schon sein bei einem Chef wie Michel Péclard.

HANDELSHAUS
WEDL

Das starke
österreichische
Familienunternehmen
seit 1904

www.wedl.com
onlineshop.wedl.com



8



9

