

«Mir geht es sehr gut, warum soll es meinen Leuten nicht auch gutgehen?»

Gastro-Baron Michel Péclard erklärt, warum er seinen Mitarbeitern Firmenanteile schenkt, weshalb er ein Millionenangebot des Bier-Giganten Heineken abgelehnt hat und warum er das Ende des Ramadans feiert.

Marcel Odermatt

Bestens gelaunt betritt Michel Péclard sein Restaurant «Coco» unweit des Paradeplatzes, um sich mit dem *Weltwoche*-Autor zu treffen. Während die letzten Gäste ihre Mittagstische räumen, beginnt der 56-Jährige unverzüglich, die neuesten Pläne für sein Gastronomie-Imperium zu erläutern. Dieses umfasst 18 Betriebe, 800 Angestellte und einen beeindruckenden Umsatz von 65 Millionen Franken. Er nennt es die «United Nations von Péclard».

Doch dann schweift Péclards Aufmerksamkeit ab, und er wendet sich einem seiner Mitarbeiter in der Küche zu. Er erkundigt sich nach dessen Erfahrungen mit der Abnehmspritze. Der Mann gibt sich begeistert. Er bringe schon einige Kilos weniger auf die Waage. Péclard lacht und verrät, dass er die Spritze für sich und zwei Mitarbeiter besorgt habe. Auch er habe bereits einige Kilo verloren, allerdings fühle er sich im Moment etwas weniger energiegeladener als sonst.

Wie ein Lottogewinn

Davon ist im Verlauf des Gesprächs jedoch wenig zu spüren. Im Gegenteil: Der erfolgreiche Geschäftsmann, geboren 1968 in Kilchberg am Zürichsee, sprudelt nur so vor Ideen. Dabei hatte er es nicht leicht. Als Kind verweigerte er aufgrund von ADHS das Lernen und war jähzornig. Hinzu kam die Lese- und Rechtschreibstörung Legasthenie, die ihn sein ganzes Leben lang begleitet hat. «Einen Satz ohne Fehler werden Sie von mir nie erhalten», hält er fest.

Trotz dieser Herausforderungen hat der erfahrene Buchhalter eine bemerkenswerte Karriere hingelegt. Wer in der Region Zürich essen geht, kommt an den «United Nations» nicht vorbei. Die «Pumpstation» am Bellevue, das «Fischer's Fritz» in Wollishofen, die «Inselwirtschaft Ufnau» in Freienbach, das «Portofino» in Thalwil und seit neustem auch der «Gasthof Luegeten» oberhalb von Pfäffikon – sie alle gehören zu seinem kulinarischen Reich, das er in den letzten dreissig Jahren aufgebaut hat.

Péclard und sein langjähriger Geschäftspartner Florian Weber besitzen alle Betriebe. Doch das wird sich bald ändern. Die beiden Inhaber planen eine kleine Revolution. In den nächsten Monaten wollen sie einen langjährigen loyalen Mitarbeiter mit einer Beteiligung belohnen. Dieser erhält einen Anteil von 35 Prozent am Restaurant. Die Beteiligung ist kostenlos, allerdings mit einer Bedingung verbunden: «Bei einem Ausstieg darf die Teilhabe nur mir oder Florian verkauft werden. Ein Verkauf an einen Dritten ist vertraglich ausgeschlossen», sagt Péclard.

Für die Angestellten ist es wie ein Lottogewinn. Die Anteile sind nämlich mehrere hunderttausend Franken wert. Das Interesse der Mitarbeiter, auf diesem Weg Mitbesitzer eines Gastrounternehmens zu werden, ist laut

Initialzündung am Züri Fäscht

Michel Péclard, geboren 1968 in Kilchberg am Zürichsee, strebte ursprünglich eine Karriere im Bankwesen an. Seine Mutter riet ihm von diesem Vorhaben ab und empfahl ihm stattdessen eine Ausbildung zum Buchhalter. Der nüchterne Umgang mit Geld entsprach nicht seinen Vorstellungen. Er stellte fest, dass Geld zwar nicht stinkt, ihm aber auch nicht die gewünschte Befriedigung bot. Als er mit Freunden am Züri Fäscht 1994 mit grossem Erfolg einen *Spiessli*-Stand betrieb, kam er auf den Geschmack, realisierte seine wahre Berufung und stieg ins Gastrogeschäft ein. 1997 übernahm er das Restaurant «Münsterhof» in Zürich, ein Jahr darauf die «Pumpstation» beim Bellevue. In den letzten bald dreissig Jahren hat er in der Region ein Gastro-Imperium aufgebaut und gehört zu den bekanntesten Gesichtern der Limmatstadt. Péclard ist Vater von zwei erwachsenen Söhnen. (WW)

dem Tausendsassa wenig überraschend extrem hoch. Die Frage ist, warum Péclard das tut und selbst auf einen Haufen Geld verzichtet. «Wenn auch meine Angestellten reich sind, ist das doch

Péclard ist eine bekannte Persönlichkeit, trotzdem hat er nie zum Establishment gehört.

eine gute Sache – nicht?», fragt er zurück und zuckt mit den Schultern. «Mir geht es finanziell sehr gut, warum soll es meinen Leuten nicht auch gutgehen?»

Der Vater von zwei erwachsenen Söhnen hat sich einen besonderen Luxus gegönnt: Vor einigen Jahren erwarb er zwei Suiten im Fünfsternhotel «The Chedi» von Samih Sawiris in Andermatt. «Es ist mein ultimativer Rückzugsort. Die Ruhe, die Dampfbäder, das gesamte Ambiente des Ortes – all das hilft mir, mich zu erholen und neue Energie zu tanken.»

Obwohl Péclard in Zürich eine bekannte Persönlichkeit ist und in der Zunft zu den Drei Königen mitmacht, hat er nie zum Establishment und zur feinen Zürcher Gesellschaft gehört. Sein frecher und unkonventioneller Charakter, sein Habitus, gepaart mit seiner Bereitschaft, Risiken einzugehen, passen nicht in die Limmatstadt. Er selbst sagt: «Viele können mich nicht ausstehen.»

Zorn der Biederen

Erst kürzlich musste er wieder den Zorn der Biederen und einfach Gestrickten ertragen. Nach Umbaukosten von 2,3 Millionen Franken eröffnete er den «Gasthof Luegeten». Das Ausflugsrestaurant verfügt über einen Helikopterlandeplatz – eine Provokation in den heutigen Zeiten. Doch damit nicht genug: Anlässlich der Eröffnungsparty erschien Alice Weidel, die bekannte AfD-Politikerin, die wenige Kilometer von der Gaststätte entfernt in Einsiedeln wohnt. Dies führte zu Kritik und einem kleinen Shitstorm. Péclard, der sich selbst als FDP-nahe bezeichnet, kommentiert dies in seiner gewohnt lockeren Art: «Alice war



«Viele können mich nicht ausstehen»: Gastronom Péclard im Gasthof «Luegeten», seinem neusten Betrieb in Pfäffikon SZ.

an diesem Abend in bester Stimmung und hat sich sichtlich gut amüsiert. Sie blieb bis drei Uhr morgens. Sie war ausgesprochen freundlich und angenehm. Warum sollten wir ihr nicht einen schönen Abend gönnen? Das ist doch völlig absurd und lächerlich.»

Der Vorteil von Péclard scheint darin zu liegen, dass er in der Branche immer einen Schritt voraus ist. Das fängt damit an, dass er viele Dinge positiver und optimistischer beurteilt als viele seiner Konkurrenten. Auf die Frage, ob Zürich ein guter Standort für die Gastronomie sei, kommt er minutenlang ins Schwärmen. «Natürlich, die Kaufkraft ist hoch, die Leute gehen gerne aus, und es gibt ein unglaublich vielfältiges Angebot. Wir können uns nicht beklagen. Unsere Betriebe laufen hervorragend.»

Alles für die Kunden

Auf die Freude folgt eine Analyse. Péclard hat eine Liste erstellt, die Gemeinden hinsichtlich Bürokratie und Unternehmensfreiheit bewertet. An erster Stelle steht Küsnacht am Zürichsee, wo sein Unternehmen das Strandbad «Sträme» betreibt. «Nirgendwo ist die Zusammenarbeit mit den Behörden so angenehm wie in Küsnacht», lobt er. «Gemeindepräsident Markus Ernst von der FDP leistet hervorragende Arbeit. Er führt Küsnacht wie ein Unternehmen.» Am anderen Ende seines Rankings befindet sich die Stadt Zürich: «Die uns hier auferlegte Bürokratie ist speziell. Das bereitet oft keine Freude mehr.» Er fasst zusammen: «In Zürich gibt es viele Auflagen, dafür aber auch zahlungskräftige Kunden. Daher ist und bleibt dieser Standort für uns sehr wichtig.»

Damit wäre wohl auch ein wichtiger Teil seines Erfolges erklärt: der Pragmatismus. «Wir geben den Kunden das, was sie wollen, was sie gerne haben, wir versuchen sie nicht zu ändern oder zu bekehren.» Dies ist durchaus wörtlich zu verstehen. Ein passendes Beispiel hierfür ist die Entwicklung der «Pumpstation» am Utoquai am Zürcher Seebecken. Das 1998

Ein Kellner sorgte für Aufsehen, weil er es im letzten Juni auf einen Lohn von 16 500 Franken gebracht hatte.

eröffnete Freiluftlokal steht beinahe symbolisch für die Liberalisierung der Gastronomie in Zürich, für die immer mediterraner wirkende Stadt, in der die zunehmend häufiger auftretenden lauen Sommernächte gefeiert werden. Die Frage «Gömmen i d Pumpi?» versteht in Zürich jedes Kind.

Doch die Welt hat sich in den letzten Jahrzehnten verändert – auch kulinarisch. Die «Pumpstation» verkauft heute dreimal weniger Würste als im Jahr 2000. Die Anzahl der servierten Salate hat sich dagegen im Vergleich zu vor 25 Jahren vervierfacht. «Die Bedürfnisse haben sich komplett verändert. Viele Kunden wollen heute gesünder essen als früher. Der ganze Lifestyle ist anders.» Péclard zeigt nach draussen, wo einige Banker zurück zu ihren Büros rund um den Paradeplatz eilen: «Viele Menschen möchten ihre Kohlenhydrat- und Fettzufuhr reduzieren.» Insbesondere Männer würden dies jedoch selten offen zugeben. «Daher bieten wir ihnen Gerichte an, die zwar wenig Kohlenhydrate enthalten, bei denen dies aber nicht offensichtlich ist, so dass sie sich nicht rechtfertigen müssen.»

Obwohl Männer heute ebenso wie Frauen Wert auf ein gesundes Körpergewicht legen, obliege die Entscheidungsgewalt über die Restaurantwahl häufig den Partnerinnen. Männer würden sich oft schuldig fühlen, wenn sie verspätet kämen oder wenig Zeit hätten. «In solchen Situationen sind sie erleichtert, wenn die Frauen ihnen die Wahl des Restaurants abnehmen.»

Jüngst machten Meldungen die Runde, dass die Schweizer weniger oft zum Weinglas griffen. Der Konsum des Rebensaftes ist 2024 gegenüber dem Vorjahr um fast 8 Prozent zurückgegangen. Eine Entwicklung, die laut Péclard an seinen Betrieben vorbeigegangen ist. Sie würden gleich viel Wein verkaufen wie früher. Hier hilft ihm wieder sein Pragmatismus. «Wenn die Leute gerne einen Rosé trinken, dann nehmen wir diesen ins Angebot.»

Apropos alkoholische Getränke: Seit Beginn trinken die Gäste in den Betrieben «United Nations of Péclard» das Bier der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln. Péclard unterstützt die aufstrebenden Schweizer Gastro-Unternehmer, was sich für sie auszahlt. Mittlerweile sind die achtzehn Betriebe die grössten Abnehmer des Gerstensaftes. Das hat die Konkurrenz auf den Plan gerufen. Der Biermulti Heineken machte Péclard eine attraktive Offerte. Würde er auf die niederländische Brauerei setzen, gäbe es eine Million Franken auf die Hand. Dazu würde der Liter Bier während fünf Jahren für einen Franken verkauft. Zum Vergleich: Heute bezahlen die Restaurants rund 3,50 Franken für den Liter. «Das Angebot war eigentlich fast zu gut, um es abzulehnen. Trotzdem zögerte ich keine Sekunde. Loyalität ist mir wichtig. Die Einsiedler haben mir damals geholfen. Nie werde ich ein anderes Bier verkaufen.»

High-life in Miami

Überhaupt, wer treu ist, hat auch in der Mannschaft von Péclard einen klaren Vorteil. Das oberste Kader – rund 34 Personen – lädt er einmal im Jahr für eine Woche nach Miami ein. Dabei werden nicht Strategien gewählt und Power-Point-Präsentationen gewälzt. Spass ist dabei im Vordergrund. Im Flugzeug über dem Atlantik verteilt er allen tausend Dollar, die sie in der Metropole in Florida verjubeln können. «Unglaublich, wie die Leute feiern können. Ich bin zu alt. Mein Partner Florian Weber und ich teilen uns die 24 Stunden auf. Einer ist für den Tag, der andere für die Nacht zuständig.»

Er stellt jedes Mal die gleiche Dynamik fest. Zuerst würde man einander kritisch beäugen. Am Schluss fühlten sich alle als Mitglieder des Teams und würden zur verschworenen Einheit. Die Aktion kostet Péclard eine Viertel-million Franken. Gut investiertes Geld, davon ist er überzeugt: «Wenn es mir gelingt, dass die Führungskräfte bei uns bleiben und moti-



Weniger Würste, mehr Salat: Freiluftlokal «Pumpstation» am Zürichsee.

viert arbeiten, zahlt es sich aus.» Dazu kommt der Effekt, dass die anderen Angestellten auch dafür arbeiten würden, eines Tages mit den Ausgewählten über den Teich diesen zu können.

Bei einem Thema sitzt der ehemalige Fourrier der Schweizer Armee mit der Konkurrenz im gleichen Boot. Auch das frühere Mitglied des Verwaltungsrates der Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG hat grosse Mühe, genug Angestellte für seine Betriebe zu finden. Doch Péclard wäre nicht Péclard, wenn er nicht auch in diesem Bereich ganz neue Wege gehen würde. Als Antwort auf den Fachkräftemangel hat er im Service auf Umsatzlöhne umgestellt. 6 bis 8 Prozent ihres Umsatzes kassieren die Kellner in den Sommermonaten. Während des Rests des Jahres gibt es den Mindestlohn.

Ein Kellner sorgte für Aufsehen, weil er es als Angestellter des Restaurants «Mönchhof» am Zürichsee im letzten Juni auf einen Lohn von sagenhaften 16 500 Franken gebracht hatte. Für den Gastrokönig ist die Rechnung voll aufgegangen. «Wir profitieren alle. Die Mitarbeiter werden mit der Beteiligung so stark motiviert. Wir haben viel weniger Krankheits-tage, niemand kommt bekifft zur Arbeit, und die Angestellten sind bereit, Überstunden zu leisten.» Der Umsatz sei um 30 Prozent gestiegen, während die Personalkosten im Verhältnis um 4 Prozent gesunken seien. «Unter dem Strich haben wir massiv zugelegt und viel weniger Probleme, gute Angestellte zu finden.» Der Preis für diesen Ansatz war aber auch wieder ein kleiner Shitstorm – dieses Mal in der eigenen Branche. «Für einen Kellner zahlt man doch nicht 10 000 Franken.» Das gehe nicht, hiess es. Bei einigen meiner Kollegen spürte ich richtigen Hass aufkommen.»

FORESIGHT PARTNER
EMBRACE PERSONAL GROWTH

Global Coaching & Leadership Advisory



Your Personal Values,
Principles And Beliefs
Are The Best Leading
Compass For Growth



T: +41 21 311 22 77 | info@foresight-partner.com

WWW.FORESIGHT-PARTNER.COM

Doch wie üblich scheint Péclard unbeeindrückt. Er geht seinen Weg. Ein weiteres Beispiel verdeutlicht dies. Als Unternehmer ärgerte er sich immer darüber, dass seine Restaurants mit zahlreichen Krankheitsfällen zu kämpfen hatten. Nun schickt er alle, die sich krankmelden, zu seiner Ex-Frau, einer Ärztin, um eine Zweitmeinung einzuholen. «Das Resultat ist verblüffend. Die Fälle sind um 60 Prozent gesunken», berichtet er.

Inspiration im Iran

Aber wie entscheidet er, der nach eigenen Angaben gar nicht kochen kann, welches Restaurant noch in sein Portfolio passen würde? Interessanterweise spielen bei diesen Entscheidungen nicht nur rationale Argumente eine Rolle, sondern es zählt vor allem sein Bauchgefühl, und der Zürcher schlägt sich

Obwohl Péclard kein Linker ist, sondern ein klassischer Liberaler, engagiert er sich für Flüchtlinge.

durch. Das Restaurant muss sich in der Nähe der Limmatstadt befinden und von dort in zehn bis zwanzig Minuten erreichbar sein. «Es würde nicht zu mir passen, irgendwo weit weg von Zürich eine Beiz zu betreiben.»

Obwohl Péclard definitiv kein Linker, sondern ein klassischer Liberaler ist, engagiert er sich für Flüchtlinge. Rund achtzig Personen mit Asylstatus, die meisten davon aus Afghanistan, arbeiten in seinen Betrieben. In den vergangenen Jahren hat er diesen Menschen, viele davon Analphabeten, durch eine 15 000 Franken teure Ausbildung geholfen, einen Einstieg ins Schweizer Berufsleben zu finden. Die grosse Zahl von muslimischen Angestellten hat konkrete Auswirkungen.

So wird in den Betrieben von «United Nations» mit Ausnahme von Würsten kein Schweinefleisch angeboten, da die Köche dieses Produkt nicht zubereiten. In den Betrieben wird auch das Fest des Fastenbrechens, der Eid al-Fitr, gefeiert, also das Ende des Ramadans. Dann schliesst er das «Fischer's Fritz» in Wollishofen für einen Abend und lädt die Angestellten zum wichtigsten Fest der Muslime ein.

Doch bis zum nächsten Ramadan dauert es noch eine Weile. Um sich inspirieren zu lassen, besucht Péclard im Herbst den Iran. Dort wird er mit zwei Geschäftsfreunden neue Ideen für seine Betriebe holen und das Essen geniessen. «Ein einfaches Stück Fleisch vom Grill, wie es das in diesen Regionen oft gibt, mag ich am liebsten.»

Wer heute erfolgreich sein will, muss flexibel, offen und neugierig sein. Michel Péclard und seine «United Nations of Péclard» sind das beste Beispiel dafür.

Fakten statt Meinungen

Präsentiert vom Institut für Schweizer Wirtschaftspolitik IWP

«Während der Pandemie sparten die Schweizer Haushalte mehr als üblich. Die <Pandemie-Ersparnisse> entsprechen 4 bis 5 Prozent des jährlichen Bruttoinlandprodukts.»

Quelle: SNB, 2025

«Die Schweiz belegt 2024 Platz 2 im World-Competitiveness-Index. Deutschland? Platz 24.»

Quelle: IMD, 2024

«69 Prozent der Schweizer Bevölkerung haben 2021 ein hohes Vertrauen in die Polizei. In das politische System des Landes 52,3 Prozent.»

Quelle: BFS, 2023

«Ab einem Jahreseinkommen von 97 600 Franken gehört ein Haushalt zu den oberen 20 Prozent.»

Quelle: SID

«Im Kanton Obwalden bezahlen alle natürlichen Personen 6,03 Prozent des steuerbaren Einkommens als Staatssteuer.»

Quelle: EFV, 2023

IWP Mehr Fakten und Hintergründe:
www.iwp.swiss/facts