

Michel Péclard nutzt sein Buchhaltungswissen, um die Kosten zu reduzieren

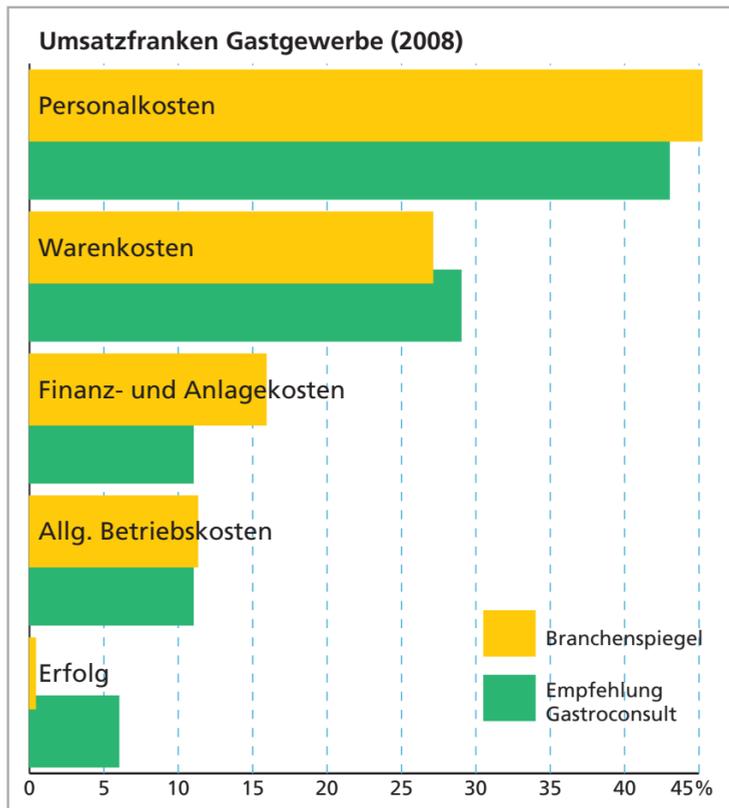
# Buchhaltung als Spiel

**Marco Moser** Michel Péclard ist vor allem Buchhalter. Er führt erfolgreich eine wachsende Zahl Restaurants und schraubt an den Kosten.

«Fischers Fritz» heisst der neuste Streich des Zürcher Gastgebers Michel Péclard. Nein – eigentlich ist Péclard kein Gastgeber: Weder serviert er Getränke in einem seiner Restaurants noch kocht er Menüs. Er ist Ideengeber – und Buchhalter. «Ich sei der extrovertierteste Buchhalter, den er kenne, hat mir mal ein Freund gesagt.»

«Die Buchhaltung ist als Spiel zu betrachten», sagt der ehemalige Dozent im Rechnungswesen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL. Unter anderem setzt er bei den Entscheidungsträgern an, die Kosten «verursachen»: bei den Köchen, die den Einkauf besorgen. Er zahlt seinen Köchen einen Bonus, wenn der Wareneinkauf unterdurchschnittlich ausfällt. «Ich kann den Wareneinkauf gar nicht im Griff haben, aber die Köche.» Allerdings achtet Péclard bereits beim ganzen Restaurantkonzept und bei der einzelnen Menükarte auf günstige Einkaufspreise – beim Essen ebenso wie bei den Getränken.

Um die Übersicht zu behalten, schliesst Péclard die Rechnungen aller seiner Restaurants monatlich ab: «So sehe ich schnell, wenn sich etwas in die falsche Richtung entwickelt, und kann sofort reagieren.» Ein Beispiel: Die Rechnung wird vom 1. Januar bis am 31. Dezember geführt. Hat sich in dieser Zeit der Wareneinkauf um 2 Prozent erhöht bei einem gesamten Wareneinkauf von



Ein optimierter Personaleinsatz reduziert die Personalkosten, während die hohen Finanz- und Anlagekosten meist aus (zu) hohen Mieten resultieren.

200 000 Franken, sind das im Jahr 4000 Franken: «Auf lange Sicht können auch kleine Preisanstiege teuer werden.» Oder wenn eine Firma aus der Umgebung wegzieht, die Mittagessen ausbleiben und der Umsatz um 10 Prozent sinkt: «Wehe dem der die Kosten nicht im Griff hat.»

Bei einer seiner monatlichen Buchhaltungsbesprechungen mit den Geschäftsführern seiner Restaurants ist Péclard aufgefallen, dass die Kosten für Kreditkartenkommisionen stark angestiegen sind: «Ich habe daraufhin die Mitarbeitenden zu-

sammengerufen und den Interessierten meine Zahlen offengelegt.» Seither geben die Mitarbeitenden lieber mal einen Einzahlungsschein mit, als dass sie die Rechnung mit Kreditkarte bezahlen lassen.

Die Lohnkosten sind im Gastgewerbe prozentual sehr hoch. Der Budgetrechner von Gastroconsult geht von 43 Prozent des Umsatzes aus. «Das Ziel jedes Gastgebers muss sein, den guten Budgetrechner von Gastroconsult zu übertreffen.» Péclard hat hierzu ganz eigene Lösungsansätze. «Kleine Küchen sind

von Vorteil, dort haben nur zwei Köche darin Platz, also wird sicher nie ein dritter angestellt», sagt er augenzwinkernd. Auch schon hat Péclard eine Flasche Dom Pérignon an den Servicemitarbeitenden verschenkt, der den höchsten Tagesumsatz erwirtschaftete. Oder er entlohnt die Servicemitarbeitenden nicht mehr mittels eines Fixlohns, sondern mit einer Umsatzbeteiligung. Solange dabei nicht der Mindestlohn des L-GAV unterschritten wird, ist dieses Lohnmodell erlaubt. Oder bei schönem Wetter zieht er Köche aus der einen Küche ab, um sie in einem anderen Restaurant einzusetzen: «Die Mitarbeitenden austauschen und dort einsetzen, wo sie gebraucht werden, das kann eigentlich jeder Gastgeber mit einem Kameraden im gleichen Dorf auch machen», zeigt Péclard mögliche Handlungsfelder auf. Aber die Gastronomie auf Zahlen zu reduzieren, führt in Péclards Augen zu weit. Er rechnet zum Beispiel nicht die Arbeitszeit auf die einzelnen Produkte runter und führt keine Produktivitätsstatistik. Das sei nicht zielgerichtet.

«Ich jongliere einfach mit den Zahlen», erklärt Michel Péclard, der ehemalige Dozent im Rechnungswesen.

## En bref

Michel Péclard est un restaurateur de Zurich qui connaît la réussite. Jadis, il a enseigné la comptabilité à l'école hôtelière spécialisée suisse à Lucerne. Chaque mois, Michel Péclard boucle les comptes de ses établissements pour déceler immédiatement des évolutions négatives et réagir, cas échéant. Il veille surtout à l'évolution des coûts de salaire et de l'achat de marchandises.

ANZEIGE



## SZENE

### Marktaustritt

## Ein Kreuz mit dem Kreuz



Das Restaurant Kreuz in Herzogenbuchsee (Foto) statuiert mit seiner jüngsten Geschichte ein Exempel: Ursprünglich sollte es Mitte 2010 geschlossen werden, nun wird ein reduzierter Betrieb bis Ende 2010 aufrechterhalten. Das Haus hat eine grosse Vergangenheit und ist denkmalgeschützt, das Haus gehört zum Dorf und ist seit Generationen Treffpunkt – und das Haus gehört der Gemeinde. Weil indes die Rechnung weder für Pächter noch für die Gemeinde aufgeht, wird der Pachtvertrag Ende 2010 aufgelöst, und die Politik ist sich über die Zukunft uneinig. Zum einen wurden über 1000 Unterschriften gesammelt, welche die Gemeinde auffordern, das Kreuz zu erhalten, zum anderen soll es verkauft werden. Läuft es klassisch, behält die Gemeinde das Haus; soll das nachhaltig sein, muss sie die Kapitalkosten subventionieren.

### Renaissance

## Ochsen Goldach kehrt zurück



Das Gasthaus Ochsen mitten im sanktgallischen Goldach geht auf das 15. Jahrhundert zurück und ist der wohl älteste Gastwirtschaftsbetrieb im Ort. Der einheimische Unternehmer Beda Hutter hat den Ochsen gekauft, lässt ihn sorgfältig renovieren, baut Wohnungen ein und will die Gastwirtschaft samt Saalangebot und Garten als gutbürgerliches Lokal in neuem Glanz Anfang 2011 wiedereröffnen.

### Heisser Sommer

## Hitzeferien für die Fauna

Die Hitzewelle über der Schweiz führt zu Verknappungen bei den Salaten und auch die Kartoffeln leiden unter den hohen Temperaturen. Das Verbot der Wasserentnahme in einigen Gebieten der Westschweiz verschärft die Situation zusätzlich. Im Detailhandel werden Preiserhöhungen nicht mehr ausgeschlossen. Derzeit bewegen sich die Ernteaufträge noch bei wenigen Prozenten. Sollten Trockenheit und Hitze weiter anhalten, ist mit grösseren Ausfällen zu rechnen.

## Mövenpick Grütfarm Adliswil

# Erfolglose Suche

Die Mövenpick Restaurants und Marché International sehen ihre Zukunft in Zentral- und Osteuropa, Südostasien und in Kanada. Aus Zürich zieht sich die schweizerische Unternehmensgruppe zusehends zurück.

Anfang Jahr hat Mövenpick mitgeteilt, die Restaurants am Zürcher Paradeplatz und das Marché im Shopville Zürich zu schliessen. Die Mietzinsentwicklung und ein verändertes Marktumfeld hätten dazu geführt, dass gleich beide Restaurants Mitte März geschlossen wurden. Ähnliche Argumente führte Mövenpick an, als es sich aus der Umgebung des Bahnhofs Stadelhofen zurückzog. Und bereits früher hat das



Letzte Tage der Grütfarm.

Unternehmen seine Filialen im Schauspielhaus und im Frascati geschlossen.

Auch der Mövenpick Grütfarm in Adliswil ist keine rosige Zukunft besichert. Selbst eine Fangruppe mit über 3000 virtuellen Mitgliedern im sozialen Netzwerk Facebook kann das definitive Ende des Restaurants nicht mehr verhindern. Ende September muss das seit 1966 existierende und weit herum bekannte Restaurant einer Grossüberbauung weichen.

Mit Hilfe der Bevölkerung machte sich Marché International, welche die Grütfarm seit dem letzten Oktober betreibt, auf die Suche nach einem Ersatzlokal. Stephanie Krapp von Marché International bestätigt nun, dass im Umkreis von 20 Kilometern kein passender Ersatz gefunden werden konnte.

Indes, die Hoffnung stirbt bekanntlich zuletzt: Sollte nach der Schliessung doch noch ein optimales Objekt gefunden werden, sei eine Wiedereröffnung der Grütfarm an einem neuen Standort durchaus denkbar. hu/mmo

## SV Schweiz in der Zunft zur Schmiden

# Nur noch Exklusives

SV Schweiz übernimmt den Gastrobetrieb der Zürcher Zunft zur Schmiden im Zürcher Niederdorf. Teil der Vereinbarung ist, dass das Restaurant «aus betriebswirtschaftlichen Gründen» nicht weitergeführt werde, wie es in einer Mitteilung heisst. Der spätgotische Zunftsaal aus dem Jahr 1520 wird neu als «exklusiver Veranstaltungsort für Firmen- und Privatanlässe» positioniert.

In der Medienmitteilung verweist SV Schweiz darauf, dass sie bereits heute historische Eventlokalitäten wie das Schloss Laugen am Rheinfall oder das Restaurant Schützenhaus in Basel führt. Daneben ist sie Franchisenehmerin unter anderem auch von Wagamama. Mit rund 8000 Mitarbeitenden erwirtschaftete der Konzern SV Group vergangenes Jahr einen Nettoumsatz von 616 Millionen Franken. mmo

## Warnhinweis für künstliche Farbstoffe

# Europäische Aktionitis

Aufgrund einer fragwürdigen Studie müssen alle Produkte, die Azofarbstoffe oder Chinolingelb enthalten, künftig gekennzeichnet sein. Experten des Schweizer Bundesamtes für Gesundheit sowie der europäischen Lebensmittelbehörde EFSA stellen die Aussagekraft der Studie der Universität Southampton in Frage. Trotzdem müssen in der EU künftig alle «gefährdeten» Produkte den Warnhinweis tragen: «Kann Aktivitäten und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen». So will es das EU-Parlament. Betroffen sind in erster

Linie bunte Esswaren wie Frucht- und Kaugummis oder Bonbons.

In der Schweiz gilt diese Produktdeklarationspflicht nicht, das Bundesamt für Gesundheit verzichtet auf eine entsprechende Regelung. Konsumentenschutzorganisationen fordern hingegen die ungeprüfte Übernahme der EU-Regelung. «Gemäss dem Vorsorgeprinzip ist es nur folgerichtig, dass der Warnhinweis auch für die Schweiz gilt», schreibt etwa die Stiftung für Konsumentenschutz. mmo