





*Impressionen vom erfolgreichen Promenaden- und Outdoor-Betrieb «Pumpstation» von Gastro-Unternehmer Michel Péclard mit den beiden Geschäftsführern Nora Nigg und Akwasi Yancy und Thomy Geser von der Vassalli Service AG beim neuen Kaffeevollautomaten M-53 DolceVita mit Turbofunktion und Turbosteam von «La Cimbali» sowie mit Grill-Spassvogel Baba an seiner «Grillstation».*

*Michel Péclard, Shootingstar der Schweizer Gastronomie:*

## «Pumpstation», «Tramstation» und andere Erfolgs-Stationen

*Gastro-Unternehmer Michel Péclard aus Zürich ist ein Phänomen: Er zaubert aus dem «Nichts» den Erfolg und macht aus den unscheinbarsten «Locations» veritable Szenen- und In-Lokale in und rund um Zürich. Michel Péclard lehrt an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern Finanzbuchhaltung und Rechnungswesen — und ist trotz dieses Umstandes einer der originellsten, kreativsten und innovativsten Gastro-Unternehmer in der gesamten Schweizer Gastro-Szene. Ein Porträt über den erfolgreichen Gastronomen und Hintergründe, welche in der Gastronomie der Schweiz zum Erfolg führen.*

*von Chefredaktor René Frech*



Blick zum «Designer-Kiosk am Hafen Riesbach» mit Gastro-Unternehmer Michel Péclard, in Gesellschaft von Geschäftsführerin Franziska Yancy und mit einem bewährten Kaffeevollautomaten M-50 Dolcevita von «La Cimbali».

Michel Péclard ist beileibe nicht der grösste Gastro-Unternehmer in der grössten Stadt der Schweiz. Da gibt es andere «Platzhirsche» mit gewichtigen und klingenden Namen wie Bindella-Gastronomie, Freddy Burger Management oder Kramer Gastronomie, die sich ein grosses Stück des Gastro-Kuchens abschneiden.

### Buchhaltung und Kreativität

Aber Michel Péclard ist einer der innovativsten und kreativsten Gastro-Unternehmer, den die Schweizer Gastro-Szene überhaupt kennt: Der 1968 geborene Juwelierssohn absolvierte nach der Schule eine kaufmännische Lehre bei der Katag Treuhand AG in Kriens/Luzern und wurde dort erstmals mit den Eigenheiten der Schweizer Gastronomie konfrontiert. Bald bot sich ihm die Gelegenheit, an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern die Verantwortung für Finanzen, Rechnungswesen und Buchhaltung zu übernehmen. Der Umgang mit Zahlen ist — so wider-

sprüchlich das auf den ersten Blick im Zusammenhang mit diesem kreativen und innovativen Gastronomen klingt — Michel Péclards liebste Beschäftigung. Da kennt er sich aus. Da ist er sattelfest. Und deshalb unterrichtet er noch heute an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern Finanzwirtschaft, Buchhaltung und Rechnungswesen.

Michel Péclard ist der beste Beweis dafür, dass sich ein ausgeprägter Sinn für unternehmerisches und kommerzielles Denken in der Gastronomie in keiner Weise mit Originalität und Kreativität widersprechen muss. Im Gegenteil: Heute steht Michel Péclard am Kopf einer Gastronomie-Gruppe, welche gut und gerne einen Jahresumsatz von rund zehn Millionen Franken und erst noch ansehnliche Resultate unter dem Strich erzielt.

### Mit nichtigen «Locations» zum Erfolg

Basis des nachhaltigen Erfolgs ist Michel Péclards ausgeprägter Spürsinn für die gastronomische Nutzung ungewöhn-

licher Oertlichkeiten und «Locations», die bislang mit Gastronomie nichts am Hut hatten.

Namen wie «Tramstation» und «Pumpstation» weisen darauf hin, was damit gemeint ist: Aus einer alten, ausrangierten Tramstation mitten in der Zürcher City machte Gastro-Unternehmer Michel Péclard mit Hilfe von Bühnenbildern ein Restaurant, das heute zu den absoluten Szenen- und In-Lokalen der Limmatstadt zählt.

Aus einer alten Pumpstation an der Uferpromenade im Zürcher Seefeld machten Michel Péclard und sein Team eines der szenigsten und erfolgreichsten Openair-Restaurants von Zürich — der Mann versteht es tatsächlich, aus einer nichtigen «Location» ein gastronomisches Gesamtkunstwerk zu schaffen, das den Leuten gefällt und ihm den Erfolg bringt.

Sein nächster Coup in dieser Hinsicht ist bereits vorprogrammiert: Im Herbst 2006 eröffnet der Gastro-Unternehmer in einem «Hinterhof» am Zürcher Paradeplatz in einem ausrangierten ehemaligen



Die «Tramstation», das absolute In-Lokal mitten in der Zürcher City: Das Team mit Gastro-Unternehmer Michel Péclard, Küchenchef Thomas Schwörer (Mitte) und Geschäftsführer Marco Però. Thomas Schwörer an der Kaffeemaschine «Bistro» von «La Cimbali».

Näh- und Schneider-Atelier der Szenen-Boutique «Saint Phil» ein Restaurant, dessen unkonventionelles Konzept weit über das Zürcher Bankenviertel hinaus für Furore sorgen wird.

### Die Nase stets im Wind

Der gute «Riecher» für erfolgreiche Gastro-Konzepte des Michel Péclard kommt allerdings nicht von ungefähr: Der Mann ist eine hochintelligente, hellwache Persönlichkeit mit stets ausgefahrenen Antennen. Ob auf seinen Velo-Touren durch die Zürcher City oder auf Reisen in alle Welt — Michel Péclard hat seine (gastronomischen) Antennen stets ausgefahren und hat immer offene Augen und Ohren für die Umsetzung von überraschenden Gastro-Konzepten und -Ideen.

### Spass und Erfolg

Der mit der aus Persien stammenden Aerztin Mandana Péclard verheiratete Michel Péclard, Vater der zwei Söhne Dariush (7) und Shahin (3), gilt in

der Zürcher Gastro-Szene als «Genie», welches es versteht, aus dem «Nichts» zum Erfolg zu kommen.

Tatsächlich hat alles sehr konventionell angefangen: Während seiner Zeit als Lehrkraft an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern erging an ihn eines Tages die Anfrage aus Zürich, ob er die «Wirtstube Münsterhof» übernehmen könnte. Michel Péclard sagt zu, und innert fünf Tagen stand der «Münsterhof» in Betrieb: Zusammen mit seinen Absolventinnen und Absolventen der Hotelfachschule Luzern führte Michel Péclard das Lokal aus der Krise.

Der eigentliche «Durchbruch» kam allerdings erst so richtig mit der «Pumpstation» und mit der «Tramstation». Heute präsentiert sich das «Imperium» des Michel Péclard mit folgenden Gaststätten, Cafés und Restaurants.

### «Pumpstation» und «Kiosk Hafen Riesbach»

Es handelt sich um ein kleines ehemaliges Pumphauschen an der Seepromenade

im Zürcher Seefeldquartier, das Michel Péclard mit seinem Team zu einer Kompakt-Küche mit Ausgabebuffet umfunktionierte. Die «Pumpstation» bietet heute 150 Openair-Sitzplätze auf der Seepromenade mit direkten Blick auf das Zürcher Seebecken an.

An schönen Tagen drängen sich hier hunderte von Gästen rund um die «Pumpstation», um einen der selten frei werdenden Sitzplätze zu ergattern. Denn die «Pumpstation» ist zu einem eigentlicher Meeting-Place geworden, wo das Team der beiden Geschäftsführer Nora Nigg und Akwasi Yancy und des langjährigen «Mann am Grill» namens Baba nicht nur beste Laune und fröhliche Stimmung verbreitet, sondern wo auch einfache, höchst populäre Gerichte zu einem attraktiven Preis/Leistungsverhältnis serviert werden.

Einige hundert Meter davon entfernt befindet sich der zweite «Outdoor»-Betrieb der unter dem gemeinsamen Dach der Pumpstation GmbH betriebenen Péclard-Lokale: Der sogenannte «Kiosk Hafen



So sieht die «Tramstation» im Sous-Sol aus: Hier serviert Geschäftsführer Marco Però vor allem Pasta-Spezialitäten – und echten italienischen Caffè aus einem Kaffeehalbautomaten «Bistro» von «La Cimballi» der Vassalli Service AG.

Riesbach», ein von der Stadt Zürich in Auftrag gegebenes architektonisches Design-Werk mit 35 Innen- und 120 Aussenplätzen, das heute von Franziska Yancy geführt wird.

Aus dem ehemaligen Imbiss-Kiosk haben Michel Péclard und sein Team ein beliebtes Openair-Restaurant an der Zürcher Seepromenade gemacht, wo frisch zubereitete Pizza- und Pasta-Spezialitäten sowie frische bunte Salate serviert, aber auch Cocktails und Aperos durchgeführt werden.

Beide Restaurants sind äusserst saison- und wetterabhängig. Das gilt im übrigen auch für das Restaurant im Tierpark Langenberg auf dem Albis-Rücken, einem weiteren (Stadtzürcher) Gastro-Betrieb, den Michel Péclard seit Herbst 2002 mit einem unkonventionellen gestalterischen und kulinarischen Konzept (Charbonnades, diverse Fondues, Tischgrill-Spezialitäten, usw.) betreibt.

### Stadtlokale mit Stabilität

Weniger Saison-, Gäste- und Umsatz-

schwankungen verzeichnen die «Tramstation» mitten in der Zürcher City, das traditionsreiche Restaurant «Münsterhof» am Münsterplatz sowie das seit erst zwei Monaten betriebene Café Felix an der Zürcher Bahnhofstrasse.

Das ehemalige Tramhäuschen wird von Marco Però geführt und von Kochkünstler Thomas Schwörer geprägt: Die Tramstation an der Sihl verfügt über 20 Sitzplätze im Erdgeschoss, 45 Sitzplätze an grossen und langen Holztischen und auf Holzbänken im Untergeschoss (wo vor allem Pasta-Gerichte aus dem Wok serviert werden) und über 25 Sitzplätze auf dem Boulevard. Das kulinarische Konzept ist einfach und knapp: je drei Vorspeisen, Hauptspeisen Desserts, Rot- und Weissweine zu höchst attraktiven Preisen. Kein Gericht kostet mehr als 40 Franken.

Das Restaurant «Münsterhof» befindet sich am legendären Zürcher Münsterplatz, wo sich die ehrwürdig-gediegenen Zunfthäuser aneinanderreihen. Der «Münsterhof» befindet sich in einem

Gebäude aus dem 12. Jahrhundert und bildet das zweitälteste (!) Gasthaus der Stadt Zürich. Geschäftsführerin Christine Neidhart und ihr Team servieren im Parterre und im Obergeschoss — beide Stockwerke bietet je 30 Sitzplätze für die Gäste an — vor allem beliebte Zürcher Gerichte wie Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti, Hackbraten, Kalbsleber, frische Fische vom See sowie einige auserwählte internationale Gerichte.

Seit Anfang April 2005 gehört auch das ehemalige Café Prisma, das heutige Café Felix an der Zürcher Bahnhofstrasse, zu den Péclard-Betrieben. Das Konzept des neuen Cafés, das einem traditionellen Kaffeehaus nachempfunden ist, wurde zusammen mit der Confiserie Teuscher realisiert, die weltweit für ihre delikatsten Champagner-Truffes, Torten und feinen Süssigkeiten aus Schokolade berühmt ist. Im neuen Café Felix führt Geschäftsführer Sebastian Wollo Regie.

### Die neuen Projekte

«Nur das beste vom Holzkohlengrill» —



Die zweitälteste Gaststätte von Zürich: Die «Wirtstuben Münsterhof» am Zürcher Münsterplatz mit Gastro-Unternehmer Michel Péclard und Geschäftsführerin Christine Neidhart.

so lautet das Motto des neusten Coups, den Gastro-Unternehmer Michel Péclard auf Herbst 2006 mit einem neuartigen Lokal plant, das gegenwärtig in einem ehemaligen Näh- und Schneider-Atelier in einem «Hinterhof» am Zürcher Paradeplatz und im Herzen des Zürcher Bankenviertels realisiert wird.

Und zusammen mit der Confiserie Teuscher ist der Zürcher Gastro-Tausend-sassa Michel Péclard auch an der Realisierung eines grossen Kaffeehauses in einem ehemaligen Kinosaal am Zürcher Bellevueplatz beteiligt, das allerdings nach einem grossen Umbau und einer grundlegenden Umnutzung erst im Jahre 2007 eröffnen wird.

### Eine grosse Familie

Gastro-Unternehmer Michel Péclard beschäftigt rund 70 Mitarbeitende und hat sein «Gastro-Reich» ohne bürokratischen Wasserkopf im Griff. Eine zentrale Rolle spielt in diesem Zusammenhang der grosse unternehmerische Spielraum und das Verantwortungsbewusstsein der

Geschäftsführer in den jeweiligen Betrieben.

Man fühlt sich in Michel Péclards Team einer grossen Familie zugehörig. Doch hinter den Kulissen führt der Gastro-Unternehmer — dank straffem Controlling — sein Unternehmen nach höchst effizienten und modernen kaufmännischen Kriterien.

### Kaffeequalität mit «La Cimbali»

Das geht soweit, dass auch mal eine höchst zurückhaltende Investitionspolitik in den Bereichen Küchen- und Gastrotechnik betrieben wird.

In jenen Bereichen allerdings, wo wirklich noch Geld verdient werden kann, spart der clevere Gastro-Unternehmer Michel Péclard nicht. Beispielsweise im Bereich der Kaffeeausschank-Infrastruktur und im Bestell- und Inkassowesen.

So sind die Openair-Betriebe «Pumpstation» und «Kiosk Hafen Riesbach» mit mobilen Bestell- und Inkasso-Terminals für die meist jungen, gut aussehenden und vielfach aus den Schweizerischen

Hotelfachschulen Luzern und Belvoirpark Zürich stammenden Servicemitarbeitenden ausgerüstet.

Eine sehr enge und höchst erfreuliche Lieferanten-Partnerschaft hat sich im Laufe der Jahre mit Marco Vassalli von der Vassalli Service AG (Zürich/Lausanne) ergeben, die in der Schweiz die authentischen italienischen Kaffeemaschinen der Weltmarke «La Cimbali», der weltweiten Nr. 1 im Bereich professioneller Kaffeemaschinen, als Generalvertreterin vertreibt.

Erfolgsgastronom Michel Péclard ist mittlerweile von der hohen Qualitätskonstanz der «La Cimbali»-Kaffeemaschinen und von der hohen Qualität der ausgeschenkten Kaffee-Spezialitäten derart überzeugt, dass er nach und nach alle seine Gastro-Betriebe mit adäquaten Kaffeemaschinen von «La Cimbali» der Vassalli Service AG ausrüsten lässt.

Im Hochfrequenzbetrieb Café Felix beispielsweise sind zwei «La Cimbali»-Kaffeevollautomaten M-53 Dolcevita C-100 mit Cappuccinatore und S-100 mit



Erfolgreiche Lieferanten-Partnerschaft, gestützt auf kompromisslose Qualitätspolitik und Qualitätsprodukten: Gastro-Unternehmer Michel Péclard und Marco Vassalli, Mitinhaber der Vassalli Service AG, welche mit «La Cimbali» die weltweit erfolgreichsten professionellen Kaffeemaschinen in der Schweiz vertreibt.

## Glücklich mit «La Cimbali»...

...auch diese Betriebe in der Stadt Zürich haben sich in diesem Jahr (Januar bis Anfang Juni 2006) für eine oder mehrere LA CIMBALI-Kaffeemaschinen entschieden:

Hotel Widder	8001 Zürich	Restaurant Muni's	8050 Zürich
Hotel Glärnischhof	8001 Zürich	Restaurant Metzg	8008 Zürich
Hotel St. Gotthard	8001 Zürich	Restaurant Bar Juan Costa	8002 Zürich
Hotel Limmathaus X-TRA	8005 Zürich	Restaurant Bar Tao's (ex Strohhof, Neueröff.)	8001 Zürich
Restaurant Movie	8001 Zürich	Restaurant Bar Helvetia (Helvti)	8004 Zürich
Restaurant Zunfthaus zur Zimmerleuten	8001 Zürich	Restaurant Bar Nine (Neueröffnung)	8008 Zürich
Restaurant Ishi (Neueröffnung)	8004 Zürich	Restaurant Bar Peter Pan (Neueröffnung)	8050 Zürich
Restaurant Subito	8005 Zürich	Café & Konditorei Gnädinger	8006 Zürich
Restaurant Bauschänzli	8001 Zürich	Café Gloria	8005 Zürich
Restaurant Misho (ex Olivenbaum, Neueröff.)	8001 Zürich	Café Blunt	8005 Zürich
Restaurant Stadthof 11 (Neueröffnung)	8050 Zürich	Café Ferdinand	8003 Zürich
Restaurant zum Groben Ernst	8001 Zürich	Café Kafi-Schnaps (Neueröffnung)	8006 Zürich
Restaurant Hongkong (Neueröffnung)	8050 Zürich	Café Bistro City (Neueröffnung)	8001 Zürich
Restaurant Bimi (Neueröffnung)	8008 Zürich	Caffè & Bar am Bellevue (Neueröffnung)	8001 Zürich
Restaurant Muggenbühl	8002 Zürich	Café Bar Globus (Hauptsitz, Neueröffnung)	8001 Zürich
Restaurant l'Ulivo (Neueröffnung)	8008 Zürich	ETH Hönggerberg & Personalabteilung	8001 Zürich
Restaurant Glattwies	8051 Zürich	Golfclub Dolder	8007 Zürich



Das Café Felix an der Zürcher Bahnhofstrasse: Ein Hochfrequenzbetrieb mit Boulevard-Terrasse und starkem Kaffeegeschäft. Gastro-Unternehmer Michel Péclard und Geschäftsführer Sebastian Wollo vertrauen auf Kaffeevollautomaten M-53 DolceVita von «La Cimbali».

Turbosteam im Einsatz. Im Sous-Sol steht eine M-50 DolceVita C-100 mit einem Cappuccinatore in Betrieb.

Der neue Kaffeevollautomat M-53 DolceVita von «La Cimbali» wurde erstmals anlässlich der IGEHO 05 von der Vassalli Service AG vorgestellt und bildet eine raffinierte und intelligente Weiterentwicklung der legendären M-50 DolceVita. Sie verfügt über die clevere Turbofunktion, d.h. über eine Vormahl-Funktion «on demand», bei welcher Mahlung und Brühung zeitgleich erfolgen können. Das beschleunigt den Kaffeeausschank und macht ihn mindestens um 30 Prozent effizienter und zeitsparender.

Beim Turbosteam handelt es sich um einen elektronisch temperaturgesteuerten Dampfahnen mit Kompressor, der die Dampftemperatur auf optimale 69 Grad C programmiert und damit Gewähr bietet für eine optimale Milch-, Milchschaum- und Dampferzeugung.

Auch in der «Tramstation» stehen zwei «La Cimbali»-Kaffeehalbautomaten im Einsatz, nämlich je ein sehr kompakter

Halbautomat M-30 Bistro DT/1 im Parterre und im Untergeschoss. Diese Kaffeemaschinen von «La Cimbali» sind noch nicht mit Milchsyste- m ausgestattet, wie dies heute mit den neueren Modellen möglich wäre.

Im «Kiosk Hafen Riesbach» steht ein bewährter Kaffeevollautomat M-50 DolceVita S-100 von «La Cimbali» in Betrieb, ein höchst effizientes Gerät, das genügt, um die Gäste dieses 150plätzigen Lokals speditiv mit Kaffee-Spezialitäten bedienen zu können.

Schliesslich noch die Kaffeeausschank-Infrastruktur in der «Pumpstation»: Sie basiert auf einem der neuen Kaffeevollautomaten M-53 DolceVita S-100 mit Turbofunktion und Turbosteam und genügt auch hier sämtlichen Anforderungen an Qualitätskonstanz, Leistungsfähigkeit, Produkte-Vielfalt und einfachem Handling.

#### Fazit

Sowohl Gastro-Unternehmer Michel Péclard als auch Marco Vassalli von der

Vassalli Service AG sind führende Persönlichkeiten in der schweizerischen Gastro-Szene. Beide gehören auch dem «Leaders Club» an, einer Gruppierung von höchst erfolgreichen und gewichtigen Persönlichkeiten aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie einerseits und der Gastro-Zulieferindustrie andererseits. Marco Vassalli ist zudem erst kürzlich in den Vorstand des europaweit tätigen «Leaders Club» berufen worden. Dass sich daraus auch geschäftliche und persönliche Freundschaften ergeben, gehört auch zum Sinn und Zweck des «Leaders Club».

Vassalli Service AG  
 Jungholzstrasse 43  
 8050 Zürich  
 Tel. 043/299 70 70  
 Fax 043/299 70 71  
 E-Mail: cimbali@vassalliag.ch  
 Internet: www.vassalliag.ch