

Wäsche Fragen? Wäsche Lösungen!

www.waeschekrone.ch

Fullservice Hotelwäschelösungen  
Axel Baas, Vertriebsleiter Schweiz, Casa Regina  
6576 Gerz Gamarogno, Tel.: 091 - 794 20 22

Spürbar Qualität  
Wäschekrone

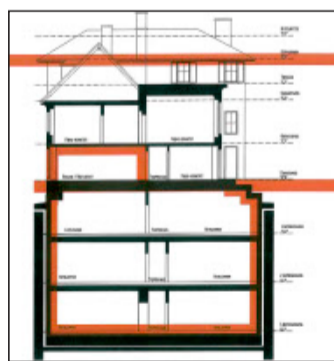
**Erfolg. Querdenker.** Michel Péclard war Absolvent und Dozent an der Hotelfachschule Luzern. Heute hat er sechs Lokale in Zürich. Jetzt will er auch noch ein Hotel, eines mit unterirdischen Designzimmern.



Michel Péclard in Zürchs Geheimtipp «Coco» am Paradeplatz: Der Himmel hängt voller (Dolder-)Besteck. Bilder zvg

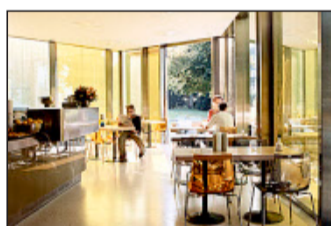
**Michel Péclard** Dipl. Buchhalter, Hôtelier-Restaurateur, Querdenker und Enfant terrible der Zürcher Gastronomie

Zur Zürcher Pumpstation GmbH von Michel Péclard gehören heute bereits sechs durchwegs erfolgreiche Betriebe: das Restaurant Münsterhof, die Pumpstation am Utoquai, der Kiosk im Hafen Riesbach, das Restaurant im Wildpark Langenberg, das Café Balthazar bei der Bahnhofstrasse und das «Coco» am Paradeplatz mit einem paradiesischen neuen Garten. Doch der bald 40-jährige Michel Péclard hat noch viele Ideen und Projekte im Köcher. Zum Beispiel: die Euro-08-Gastromeile am Bürkliplatz, die er mit Radio 11 betreibt; ein neues Patisseriekonzept fürs «Balthazar», das er mit dem Franzosen Patrick Mésiano, Chefpâtissier



Neustes Projekt: 47 Hotelzimmer im Boden der Zürcher City.

von Joël Robuchon, entwickelt. Und das «Hotel Coco», das er unbedingt verwirklichen möchte: 47



Licht, design und luftig: Der «Kiosk» im Hafen Riesbach.

von einem Star-Designer entworfene Zimmer mit 5-Stern-Komfort für einen Preis ab 100 Franken an idealer Lage für Businessleute und Nachtschwärmer, direkt am Paradeplatz. Der Clou: Die Zimmer liegen alle unter der Erde, in einem ehemaligen Banktresor. eho

## «Ich bin halt ein absoluter Spinner»

**Michel Péclard macht aus schrägen Lokalen noch schrägere Beizen und hat rundum Erfolg damit. Seine Rolle sieht er als Motivator – dies tut er auf sehr spezielle Art.**

ELSBETH HOBMEIER

**Michel Péclard, Sie gelten als einer, der alles anders als andere macht, und das mit Erfolg. Wie machen Sie das?**

Ich bin halt ein absoluter Spinner. Und zähle auf nur zwei Erfolgsfaktoren: beste Mitarbeiter und beste Produkte. Ich will keine grosse Küche und kein Lager. Das erspart Probleme mit vergammelten Esswaren und dem Lebensmittelinspektor.

**Sie haben ja auch keine Speisekarte, bei Ihnen wird am Tisch empfohlen oder das Angebot steht auf der Tafel ...**

Einzig im eleganteren «Münsterhof» haben wir eine Karte. Aber das ist ja das Verrückte: Genau dieses Lokal rentiert mit Abstand am wenigsten. Doch es strahlt am meisten Wohlstand aus – wenn ich jemandem zeigen möchte, wo das Geld herkommt, müsste ich jedoch in die «Pumpstation» gehen.

**Sie reisen viel. Welche ist für Sie die inspirierendste Stadt?**

Die meisten würden London nennen. Ich bevorzuge New York. Das hat noch diesen schrägen Groove, die Wolkenkratzer haben was Kaputtes, nichts ist herausgeputzt – London dagegen ist perfekt gestylt und sauteuer. Gastronomisch extrem lebendig ist Napoli mit verrückten Beizen und abgewohnten Lokalen ... aber das kannst du hier kaum umsetzen.

**Was sucht der Gast wirklich?** Das Geheimnis ist wohl: Man sucht was Authentisches, nicht

allzu Gestyltes, man will eine gute Atmosphäre und was Gutes auf dem Teller. Man geht zu Marco ins «Coco», weil er supergut kocht – und wegen des Korbs mit frischem Gemüse auf jedem Tisch. Man geht in die «Pumpstation» zu Baba und zu dem legendären Pumpspiess. Oder ins «Balthazar» wegen des meterlangen Apfelstrudels zum Abschneiden.

**Sie sind diplomierter Buchhalter mit einem «absoluten Ge-**

greifen. Aber meine Geschäftsführer dürfen das Gefühl haben, das Lokal gehöre ihnen, sie identifizieren sich voll damit und können viel selber entscheiden. Jeder Mitarbeitende erhält als Lohn 9 Prozent seines Umsatzes. So profitiert er direkt von seinem Einsatz – einige

besonders fleissige und freundliche Leute im Service kommen auf monatlich über 8500 Franken.

**Sie selber motivieren ja auch auf eine sehr spezielle Art ...**

**«Ich will keine grosse Küche und kein Lager. Das erspart Probleme mit dem Lebensmittelinspektor.»**

Michel Péclard



Das Café Balthazar an der Bahnhofstrasse: Bald mit feinsten Designer-Pâtisserie aus Frankreich und echten Croissants.

**hör» für Zahlen, wie die NZZ schrieb. Wie setzen Sie dieses Wissen ein?**

Wir haben heute 100 Mitarbeitende. All diese Leute stehen an der Front – ich bin der Einzige im Backoffice, ich mache die ganze Administration und Buchhaltung allein. So weiss ich immer, was läuft, ich sehe jede Rechnung, ich spüre förmlich, wenn es irgendwo harzt, und kann dann wenn nötig ein-

Meinen Sie die jährliche Einladung für meine Geschäftsführer nach Miami? Wir sind jeweils als ganze Truppe zehn Tage dort, jeder tut, auf was er Lust hat, abends treffen wir uns beim Apéro, Man quatscht und kommt auf die besten Geschäftsideen. Das schweisst das Kader zusammen. Es ist mir völlig egal, wenn mich das Ganze einige Zehntausend kostet. Das Geld ist gut angelegt.

**«Einmal im Jahr lade ich meine ganze Truppe zehn Tage nach Miami ein. Dieses Geld ist gut angelegt.»**

Michel Péclard

Gemeinsam  
**ÜBER FÜHRUNG**  
diskutieren

Nachdiplomstudium HF  
Hotelmanagement

www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung  
Telefon 031 370 43 01

hotelschule-thur  
hotellerieuisse  
Swiss Hotel Association

Stellenvermittlung/  
Kaderberatung  
Stänzlergasse 7 / 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 75

**horega**  
STUDIUM

Grünes Licht für Ihre Karriere.  
www.horega.ch

Freie Betten? Lassen Sie es uns wissen!

CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz

Ihre «hotel specials» auf [www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)

hotellerieuisse  
Telefon 031 370 42 20  
hotelspecials@hotellerieuisse.ch

hotelschule-thur  
hotellerieuisse  
Swiss Hotel Association

pistor

Gastronomie für zu Hause

über den gass 'gass

www.pistor.ch/ueber-dgass

www.minibar.ch