

A man with short brown hair and blue eyes, wearing a black suit jacket over a white button-down shirt, is seated at a rustic wooden bar counter. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background shows a bar setting with shelves of bottles and a blue-painted wooden cabinet. Two vintage-style lamps with glass globes and brass bases are positioned on the bar counter, one on each side of the man.

«The Grey Eminence» – verrückt erfolgreich

Quirrig, ideenreich und voller Tatendrang: Michel Péclard macht in seinen sieben Betrieben Unmögliches zum Erlebnis für den Gast.

.: URS HIRT

Wer Michel Péclard begegnet, muss sich auf einiges gefasst machen: Der ursprünglich diplomierte Buchhalter, der sich auf seiner Geschäftskarte als «The Grey Eminence» vorstellt, erinnert so gar nicht an nackte, trockene Zahlen. Ideen und Visionen sind viel eher sein Ding – und sie sprudeln nur so aus ihm heraus, faszinierend und mitreissend. Neues anpacken, der Gastronomie unorthodoxe Impulse geben, traditionelle Wege verlassen und auf Ungewohntes, Überraschendes setzen, das ist seit 16 Jahren sein Erfolgsrezept.

Überzeugungsarbeit

«Ich führe familiär, auf der Basis klarer Richtlinien. Anders geht es nicht bei einem Unternehmen, das auf sieben Betriebe mit 140 Vollzeit-Mitarbeitern angewachsen ist. Gute Qualität aus Küche und Keller sowie die Grundregeln der Gastronomie sind Voraussetzung. Ansonsten mache ich gerne Sachen, die andere nicht machen. Manche mögen mich für verrückt halten, auch mein Team muss ich immer wieder überzeugen. Aber die meisten meiner Ideen, die ich in aller Welt – vor allem in den USA – aufschnappe und dann umsetze, waren von Erfolg gekrönt», so Péclard.

Die Gründe für den Erfolg sieht er in einem motivierten Team, das mit Leib und Seele seine Vision von einer unkomplizierten Gastronomie mitträgt und in den Betrieben lebt. Dem Kader überträgt er viel Freiraum und Entscheidungsgewalt, aber auch Verantwortung. Kritisches Hinterfragen und «schräge» Typen sind ihm eindeutig lieber als Kuscher und Ja-Sager. Einzig beim Design lässt er sich nicht dreinreden.

Das Wichtigste ist ihm die Beziehung zum Gast: «Wir fragen uns täglich, wie es uns gelingt, den Gast immer wieder zu faszinieren. Mit Angeboten ab der Stange ist das bestimmt nicht möglich. Es sind die einfachen, überraschenden Elemente, welche speziell von der verwöhnten Kundschaft wie Banker, VIPs und Prominenz aus dem Showbusiness geschätzt werden. Ob Tina Turner zum Abendessen kommt, Shawne Fielding sich auf unserem Camping erholt, Bligg den Blick von der Terrasse im Fischer's Fritz genießt oder die Spitzen eines grossen Konzerns im Weinkeller des Coco den Jahresabschluss feiern – wir bringen Menschen zusammen, holen sie aus dem Alltag und dem Gewohnten, bauen Vorurteile ab und schaffen eine Wohlfühl-Atmosphäre.»

Events als Erlebnis

Das Konzept von Michel Péclard wird auch im Veranstaltungsgeschäft, das einen wichtigen Beitrag zum Ergebnis beisteuert, erfolgreich umgesetzt. Events mit Erlebnischarakter heisst das Motto. Vor allem Fischer's Fritz, das in den Sommermonaten für Events schon fast ausgebucht ist, das Restaurant Langenberg und das Café Schober sind für Veranstaltungen gefragt. Péclard: «Rund 25 % unseres Umsatzes erzielen wir mit Veranstaltungen und Events jeglicher Art. Für 12 bis 250 Personen verfügen wir über diverse Räumlichkeiten, darunter auch das grosse Zelt im Fischer's Fritz. Ob Schulung, Seminar, Präsentation, Jahresessen, Geburtstage und Hochzeiten oder einfach eine grandiose Party – an Ideen zur Umsetzung mangelt es uns nicht. Wir wollen diesen Bereich noch ausbauen, unter anderem mit neuen Unter-

haltungsmomenten wie Wakeboarden, Paddeling, Beach-Volleyball, Safarizelten, Biking und Tauchen am Zürichsee. Das eröffnet ganz neue Kombinationsmöglichkeiten zwischen Fischer's Fritz und dem Langenberg im Segment der Events mit Aktivitätencharakter.»

Ein weiteres Projekt für eine neue Lokalität steht kurz vor dem Abschluss. Der sonst so kommunikative Péclard hütet es noch wie ein grosses Geheimnis. Für alle, die ihn kennen, ist aber klar: Es wird mit Bestimmtheit wieder etwas Ungewöhnliches und Überraschendes mit einer Prise der fast schon legendären Verrücktheit sein. Der gerne als Paradiesvogel oder Gasterkönig bezeichnete Michel Péclard kann einfach nicht anders. Macht gar nichts, denn seine Ideen und Konzepte sind eine Bereicherung für die Vielfalt der Zürcher Gastro- und Eventszene. ♦ www.peclard.net

Fakten

Die Pumpstation Gastro GmbH von Michel Péclard umfasst derzeit sieben Betriebe:

- **Coco Grill & Bar am Paradeplatz Zürich**
- **Restaurant im Wildnispark Langenberg, Langnau am Albis**
- **Restaurant Kiosk, Hafen Riesbach, Zürich**
- **Fischer's Fritz (mit Camping), Zürich-Wollishofen**
- **Péclard Schober, Altstadt, Zürich**
- **Pumpstation, Utoquai, Zürich**
- **Milchbar Zürich (März 2014)**

Das Unternehmen erwirtschaftet einen Umsatz von rund 16 Millionen Franken und beschäftigt in der Hochsaison (Sommer) rund 140 Vollzeitmitarbeiter. Als aussergewöhnliche Motivationspritze lädt Michel Péclard sein gesamtes Kader jedes Jahr für ein paar Tage nach Miami ein. Immer häufiger wird er von Firmen für Vorträge und Diskussionsrunden angefragt. Zudem unterrichtet Michel Péclard an der Hotelfachschule Luzern.

