

Wirtschaft



Tesla Das neue US-Elektroauto ist ein Erfolg. Der Firmenchef von Tesla, Elon Musk, wird bereits als neuer Steve Jobs gefeiert. 37

«Ich streite oft mit meinen Köchen»

Gastronunternehmer Michel Péclard trifft mit seinen Ideen oft auf Widerstand. Gerade hat er das Café Skebe in Zürich übernommen.

Mit Michel Péclard sprach Mathias Morgenthaler

Es heisst, Sie seien eine lebende Rechnungsmaschine. Sie können uns sicher sagen, welchen Umsatz Sie in Ihren sieben Zürcher Lokalisationen erzielen.

An guten Tagen gegen 80 000 Franken. Wenn es regnet, sind es vielleicht 25 000 Franken. Ich kenne wirklich alle Zahlen unserer sieben Betriebe, denn ich mache gemeinsam mit dem Geschäftsführer die Buchhaltung und weiss von jedem Pouletflügel und jedem Mütschli, was es kostet. So merke ich so fort, wenn Rechnungen von Lieferanten fehlerhaft sind oder in einem Betrieb Probleme auftauchen.

Innovative Buchhalter sind rar. Sie sind Dozent für Rechnungswesen an der Hotelfachschule und verstossen in Ihren eigenen Betrieben gegen sämtliche Branchengesetze - mit Erfolg.

An sich habe ich furchtbar schlechte Karten für die Gastronomie. Ich bin ein farbenblinder Buchhalter, der nicht kochen kann und keine Ahnung hat vom Wein. Also konzentriere ich mich auf die Zahlen und die Kunden. Das lohnt sich, denn dort passieren die meisten Fehler. Oft ist es ja so, dass Gastronunternehmer mit Innenarchitekten und Köchen etwas machen, das ihrem Ego schmeichelt, aber keine Rendite bringt und keinen Kunden emotional berührt. Bei mir war das anders. Ich bin drei Monate pro Jahr unterwegs - in Nizza, St-Tropez, Miami, Paris, London, Tokio oder Neapel, um ganz genau zu beobachten, was es Neues gibt, was funktioniert, wonach die Menschen verrückt sind.

Zum Beispiel?

Ich war in Wien, um zu sehen, was man Veganern anbieten kann. Alle Wirte dort sagten mir, es gebe derzeit nur eines: panierte Champignons. Ich kam damit zurück nach Zürich, und meine Köche weigerten sich, das zu kochen. Zum Glück setzte ich mich durch, denn heute bestellen hier alle panierte Champignons. Ich streite oft mit meinen Köchen, wenn sie zu stolz sind, populäre Sachen zu machen. Hier im Fischer's Fritze in Wollishofen wollten sie erst keine Fischknusperli anbieten. Wir haben Unmengen davon verkauft diesen Sommer, 1,5 Tonnen Felchen allein im Monat Juli. Die gleiche Diskussion mit den Pouletflügeln. Ein Koch wollte ernsthaft kündigen, wenn die auf die Karte kämen. Inzwischen verkaufen wir jeden Tag 60 Kilo davon. Und wer isst sie? Nicht die Jugendlichen, sondern Philipp Gaydoul, Beat Curti oder der Rapper Bligg. Die sagen dir ganz direkt: «Die ausgefallenen Sachen essen wir sonst schon immer.»

Die Prominenz sucht das Einfache?

Diese Leute sind ja im Grunde einsam und sehnen sich nach ein wenig Normalität. All die Menschen, die dauernd auf ihre Smartphones starren und sich Mühe geben, wichtig zu wirken, tun sich zunehmend schwer mit der Kommunikation im Alltag. Da muss ich als Gastgeber ein wenig nachhelfen. Deshalb setze ich auf grosse Tische und lange Bänke, da können die Gäste gar nicht anders als miteinander reden. Wenns dann noch keine Karte gibt und man in den Keller steigen muss, um einen Wein zu wählen, wie bei mir im Restaurant Coco am Paradeplatz, dann entspannen sich die Gäste mehr und mehr. Ich möchte da noch einen Schritt weitergehen und vermehrt Töpfe auf die Tische stellen.



«Ich bin ein farbenblinder Buchhalter, der nicht kochen kann und keine Ahnung hat vom Wein»: Michel Péclard. Foto: Anita Affentranger

Sie gelten als Enfant terrible der Zürcher Gastroszene und haben es immer wieder geschafft, heruntergekommenen Lokalisationen neues Leben einzuhauchen.

Wann folgt der nächste Coup?

Schon passiert, nur weiss das noch niemand. Ich hatte gehört, dass der Gastronunternehmer Christian Kramer einen Mieter sucht für das Café Skebe an bester Lage am Bellevue. Am 20. Juli, als ich ihn anrief, sagte er, er fliege nach Ibiza und sei praktisch schon auf dem Weg zum Flughafen. Ich fuhr hin, sein Taxi wartete schon, und unterzeichnete den Vertrag, ohne ihn ganz gelesen zu haben.

Michel Péclard
Buchhalter statt Banker

Der Zürcher Michel Péclard (45) wollte Banker werden, machte dann aber unter sanftem Druck seiner Mutter eine Ausbildung zum Buchhalter. Später absolvierte er die Hotelfachschule in Luzern, wo er noch heute als Referent auftritt. In Zürich betreibt er sieben Betriebe, darunter Coco Grill & Bar, Fischer's Fritze, Schober und die Pumpstation.

ben. Für einen Buchhalter bin ich extrem schnell - vor allem, wenn es gilt, 100 Konkurrenten auszusteichen. Mein Problem war, dass ich ebenfalls vor der Abreise in die Ferien war. Ich rief meinen Bühnenbildner an und sagte ihm, er müsse in drei Wochen etwas Schönes daraus machen.

Sind Sie zufrieden?

Es fehlen noch Möbel und Mitarbeiter. Am Abend der Street-Parade steigt eine erste grosse Party, offiziell eröffnen wir am 16. August. Im Moment ist wirklich viel los. Ich arbeite intensiv an einem zweiten Projekt, einer Bar auf dem Dach eines sehr prominenten Hauses an bester Lage. Und dann ist da noch immer der Traum vom eigenen Hotel, der sich vielleicht bald realisieren lässt. Manchmal staune ich schon, wie viele versteckte Perlen es gibt. Seit ich öfter als Querdenker für Referate vor Wirtschaftslern gebucht werde, ergeben sich die wichtigsten Kontakte fast von selber. Oft fehlt es jenen, welche die Immobilien und das Geld haben, am Mut und an der Fantasie, etwas Besonderes daraus zu machen.

Das Restaurant am Campingplatz in Zürich-Wollishofen galt nicht gerade als Prestigeobjekt, als Sie es vor drei Jahren übernahmen.

Ich habe dem Betreiber einen Abend und eine halbe Nacht lang gesagt, was er alles falsch mache, bis er mir morgens um 2 Uhr sagte: «Dann mach es doch besser!» Wir einigten uns per Handschlag. Mein Team verwarf die Hände; niemand glaubte an den Erfolg. Heute ist es ein «Place to be», Prominente aus Wirtschaft, Sport und Entertainment kommen hierher, Menschen mit Porsche und in High Heels treffen auf die Sandalenträger vom Campingplatz. Ich bin stolz, diesen Ort wiederbelebt zu haben, inklusive Spezialitätenladen und Wakeboard-Schule. Seit drei Jahren gibt es sogar Sushi. Ich wollte das zuerst nicht anbieten, weil die Weltmeere schon genug überfisch sind. Dann schickte ich meinen besten Koch für zwei Monate nach Japan, damit er das Handwerk lernt. Seither kriert er hier Zürichsee-Sushi mit Eglis-, Bachforellen- und Felchenfilet, die ihm unser haus-eigener Fischer frühmorgens bringt.

Welche Fehler sind Ihnen schon unterlaufen?

Ich habe zum Glück einen sehr kritischen Anwalt an meiner Seite, der regelmässig Infrage stellt, was ich mache. Wenn die Geschäfte gut laufen und dir täglich Objekte angeboten werden, ist die Gefahr gross, irgendwann zum Opfer des eigenen Erfolgs zu werden. Zum Glück habe ich früh eine schmerzhaft Lektion erhalten. Ich war noch keine dreissig und die drei ersten Restaurants liefen sehr gut. Da übernahmen mein Partner und ich im Übermut noch ein Zunfthaus - zu katastrophalen Bedingungen. Die Kosten explodierten, es drohte der Konkurs.

Und da riefen Sie Ihren Vater, den Vermögensverwalter, an?

Ich habe mir immer alles selber erarbeitet, aber ja, da rief ich ihn an und sagte in meiner Verzweiflung, ich bräuchte 100 000 Franken von ihm. Er lachte und sagte: «Ein Glück, dass dir das mit 100 000 Franken passiert und nicht mit 10 Millionen.» Ich fand das gar nicht witzig, aber heute verstehe ich, was er meinte. Es ist wichtig, im richtigen Moment lehrreiche Fehler zu machen.

Heute würde ein solcher Betrag Sie nicht mehr aus der Ruhe bringen.

O doch. Weil meine Betriebe gut laufen, denken alle: «Der Péclard schwimmt im Geld.» Diese Woche sagte mir ein Hotelier, er würde mir sein Hotel für 21 statt 23 Millionen Franken verkaufen. Woher bitte sollte ich das nehmen? Ich wette mit Ihnen, dass ich weniger Geld auf dem Konto habe als Sie. Sobald ich etwas verdiene, investiere ich es sofort wieder. Gewinne ich heute 1 Million, würde ich morgen eine neue Beiz eröffnen. Ich bin dann glücklich, wenn ich eine Idee realisieren und mit einem guten Team die Gäste glücklich machen kann - nicht wenn mein Kontostand wächst. Ich sitze ja oft genug mit Bankern beim Mittagessen, die 300 000 oder 400 000 im Jahr verdienen. Die wenigsten machen einen glücklichen Eindruck auf mich.

Auch Ihr Job ist fordernd - vom frühen Morgen bis gegen Mitternacht. Nun wollen Sie sogar hier auf dem Campingplatz Wollishofen wohnen, direkt neben dem Büro.

Es stimmt, mein Geschäft ist mein Leben, aber ich habe eine sehr hohe Lebensqualität. Ich treffe mich am frühen Morgen mit meinen Mitarbeitern zum Sport auf dem See, begegne jeden Tag interessanten Leuten, kann sie mit Kleinigkeiten überraschen. Aber natürlich laugt der Alltag auch aus. Mit 140 Angestellten und täglich Tausenden von Gästen hat man eigentlich nie seine Ruhe. Jeder Stammgast will mit dir anstossen, es gibt immer etwas zu besprechen. Ohne zweimal zehn Tage Ayurveda-Kur pro Jahr würde ich das nicht durchstehen. Eigentlich bin ich nämlich ein Einzelgänger.

Keine ideale Voraussetzung, um 140 Mitarbeiter zu führen.

Ich kann mich auf ein gutes Kaderteam verlassen, das aus sieben langjährigen Mitarbeitern besteht. Da wir transparent über die Zahlen jedes Betriebs informieren und alle Angestellten am Erfolg beteiligen, fühlt sich hier jeder als Unternehmer. Das zählt sich aus - für alle. So können Servicemitarbeiter bei herausragender Leistung über 9000 Franken im Monat verdienen. Und jeder Einzelne sieht, was er zum grossen Ganzen beisteuert.

Anzeige

Swiss Leadership Forum
Das Wirtschaftsforum in Zürich

7. November 2013
Kongresshaus Zürich

Jetzt registrieren:
www.swissleader.ch



Presenting Partner

sgv@usam

Platin Partner

Adecco

Gold Partner

GMC

Weitere Partner

Stöckli & Partner AG

Akademischer Partner

zh

RICOH

imagine. change.

LeasePlan

It's easier to lease than to own.

Tages-Anzeiger

STÖHLKER AG

SECURITAS

LEXUS

STÖHLKER AG

STÖHLKER AG

locationgroup

zürich

Die Liste aller Partner finden Sie unter: swissleader.ch/partner