

DAS DREAMTEAM DER PUMPSTATION

GROSSE KLAPPE – GROSSES HERZ

In Michel Péclards Firmengruppe Pumpstation gelten sie als Dreamteam: der Boss himself und der Geschäftsführer, Florian Weber. Die Zusammenarbeit auf Vorstandsebene klappt in der Tat ausgezeichnet. Der eine arbeitet, der andere schwadroniert ... Aber das Péclard-Dreamteam funktioniert offenkundig bestens. Wie machen die das bloss?

TEXT CHRISTIAN GERIG
FOTOS MISCHA SCHERRER

Die Aufgabenteilung, wer arbeitet und wer «plappert» (so der Chef über sich), ist simpel: Für Ersteres ist Florian «Flow» Weber zuständig, Co-Geschäftsführer, Co-Teilhaber der Pumpstation Gastro GmbH, für Zweiteres der Gründer, Vorzeige-Gastrorunternehmer und innovativer Kopf des Ganzen, Michel Péclard. Wobei: Wenn die Lage ernst ist, zahlt der Chef für einen Geschirrwäscher auch mal ein gefordertes Blutgeld. Oder er spendiert seinem Koch einen viermonatigen Ausflug dorthin, wo die Küste Kaliforniens am schönsten ist. Familie inklusive. Die halbhohe fünfstellige Summe zahlt der Zappelphilipp der Zürcher Gastrobranche ohne Zögern.

Ein Teil des Dreamteams von Michel Péclard (ganz rechts, nach links): Jennifer Ann Hunziker, Dariush Péclard, Thomas Schwörer und Florian Weber.





Blick zur Bar im Restaurant Rooftop – on top of the Bahnhofstrasse Zürich.

Aber nicht ohne Buchhaltung im Kopf. Bei Péclard mag das Geld lockerer sitzen als bei andern Arbeitgebern, ein Pestalozzi ist er aber nicht.

ZWEI KARNIVOREN ENTDECKEN DIE VEGANE KÜCHE

Vor zwei Jahren – Péclard und sein Geschäftspartner Florian Weber wollten bei einem Dinner in Venice Beach ihren USA-Trip gepflegt ausklingen lassen – landeten die beiden in einem neu eröffneten Restaurant.

Nach acht Gängen realisierten sie, dass bis dato weder Fleisch noch Fisch serviert worden war. Die veganen Gerichte waren alle unangestrengt, abwechslungsreich und delizios, und die beiden Karnivoren erkannten: Vegan kann auch munden. Weil bei der Péclard-Gruppe Trends entweder ignoriert oder dann mit Vollgas gelebt werden, fragten die beiden den Besitzer und Koch (ein hängengebliebener Ex-Surfer), ob er bereit wäre, einen Koch aus der Schweiz in die Geheimnisse der veganen Welt einzuführen. Er war sofort dabei, und ihr Koch Thomas «Tom» Schwörer reiste kurze Zeit später mit Sack und Pack und Familie nach Venice.

Seit er zurück ist, ist nicht nur das Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten in allen Restaurants sehr viel abwechslungsreicher geworden, Tom hat in Venice auch gelernt, mit lokalen Lieferanten – vor allem Landwirte – direkt ein Netzwerk für pflanzliche Produkte für die ganze Gruppe aufzubauen. Erfreulicher Nebeneffekt: die Warenkosten sind um vier Prozent gesunken. Eine Summe, die die Ausgaben für den Kalifornien-Trip von Tom in einem Dreivierteljahr wieder eingespielt hat. Der Koch und seine Familie schwärmen von einem grosszügigen Arbeitgeber – und die Medien greifen das Thema auf. «Was will ich mehr», grinst ein vergnügter Michel.

EINE FANTASTISCHE CREW

Nicht ganz zufällig, dass diese Reise an die Venice Beach so prominent erwähnt wird: Teambuilding stände in der Chefetage der Pumpstation GmbH zuoberst auf der Liste der «Corporate Governance», wenn es sie gäbe. Aber eine To-do-Liste für den ehrlichen, offenen, partizipativen Umgang mit den Mitarbeitern brauchen die beiden nicht. Das haben die im Kopf. Und im Herzen.

Michel und Flo, die beiden Chefs, wissen, was sie für eine fantastische Crew haben, und lassen sie das auch spüren.

Nach einem Ausflug mit Gastrokollegen an die Fête des Vignerons waren sich Weber und Péclard auf dem Heimweg einmal mehr bewusst, welch grosses Glück sie mit ihrer Belegschaft haben und beschlossen spontan, das ganze Kader nach Nizza einzuladen. «Der Trip mit Flug und teurem Hotel, das extra für uns am Sonntag ein Dinner auf die Teller zauberte, hat ein paar Franken gekostet», bestätigt Péclard und fährt fort: «Dazu kamen eine nicht allzu kurze Privatparty in einem Beach-Club sowie ein Ausflug mit drei Jachten zum berühmtesten Club auf der Insel Sainte-Marguerite.» Und darüber würden die meisten seiner Gastrokollegen nur den Kopf schütteln.

«Aber was solls: Wir machten letztes Jahr 36 Millionen Umsatz, und davon blieb ein nicht unbedeutender Betrag übrig. Diesen Gewinn haben unsere Mitarbeiter erwirtschaftet, also sollen sie auch dabei sein, wenn ein Teil davon

verbraten wird», so fair und klar umschreibt Péclard seinen Unternehmenserfolg. Und auch in diesem Fall: Das sei nicht einfach eine grosszügige Geste, sie zahle sich auch aus: «Die Mitarbeiter erzählen davon ihren Kolleginnen und Kollegen, die Branche weiss, dass wir in unseren Betrieben ein gutes und manchmal auch ausgelassenes Klima haben. Mit der Folge, dass wir seit Jahren keine Mitarbeiter mehr suchen müssen. Wir werden – auf jeder Stufe, in der Küche und im Service – überrannt von Interessenten. Die Leute wollen bei uns arbeiten, weil man hier gut verdienen kann und Anerkennung bekommt für einen engagierten Job.»

Verdienen, so rechnet Florian vor, kann man, beispielsweise im Mönchhof, in der Tat «leicht über dem Durchschnitt» – wenn man bereit ist, alles zu geben: Da verdienende Mitarbeitende im Service keine Löhne, sondern sie erhalten acht Prozent des Bruttoumsatzes. Letzten Monat habe jemand 125 000 CHF Umsatz gemacht. Da blieben ihm über 10 000 CHF Monatsverdienst. Bevor jetzt der Verdacht des Philanthropen

Die Pumpstation Gastro GmbH wurde 1998 von Michel Péclard gegründet. Sie ist in Kilchberg domiziliert und umfasst alle dreizehn Betriebe der Péclard-Gruppe. Gesellschafter sind Firmengründer Péclard und Florian Weber. Péclard, Jahrgang 1968, ist gelernter Buchhalter. Seine Karriere in der Gastronomie startete er an einem Wurststand am Zürifest 1994. Dieser Idee ist er an der Front von Gastrobetrieben treu geblieben: Grillgut steht im Zentrum des Angebots seiner Betriebe. Seine Beru-

fung fand Péclard im Backoffice der Gastrobranche. Nach seinem erfolgreichen Abschluss an der Hotelfachschule Luzern wechselte er nahtlos auf die andere Seite der Schulbank; er ist bis heute Dozent für das Fach Buchhaltung an der Hotelfachschule Luzern. Dort begegnete er dem Studenten Florian Weber, geboren 1985, dessen unternehmerische Begabung Péclard schnell erkannte, ihn in seinen Betrieb holte und kurze Zeit später zum Geschäftspartner machte.

ÜBER DIE PUMPSTATION

von 125 000 CHF würden dem Unternehmen 115 000 CHF bleiben, und die Warenkosten, lacht Flo, seien bei Bratwurst, Fischknusperli und Kartoffelsalat überschaubar. Auch wenn sie – dank bei lokalen Produzenten eingekaufter Lebensmittel – höher sind, als kolportiert wird. Ein nicht zu unterschätzender Nebeneffekt: Menschen, die auf Umsatz arbeiten, sind kaum je krank. Nicht unbedingt erstaunlich!

WEIHNACHTSSESSEN «HALAL»

Ist Péclard also vor allem ein guter Chef für Kader und Front? Im Gegenteil, Flo und Michel wissen, dass gerade die Zuverlässigkeit und die Leistungsbereitschaft der guten Seelen im Backoffice matchentscheidend sind für den Erfolg jedes Betriebes. Weihnachtsessen sind wichtig, aber oft – vor allem in multikulturellen Unternehmen – auch Anlässe, an denen sich Mitarbeitende aus anderen Kulturkreisen nicht immer wohl fühlen. Sie finden sich oft nicht zurecht mit den gabel- und messerreichen Gedecken, sie trinken keinen Alkohol, und es ist nicht immer klar, ob die Speisen

«halal» sind. So kann sich die afghanische Community vielleicht ausgegrenzt fühlen, obschon sie beliebt und auch gross ist. Darum werden dieses Jahr die Outsider zu Insidern gemacht. So wie es im Mr. Samigo des befreundeten «In»-Gastronomen Sami Khouri (siehe auch S. 49 ff.) gehandhabt wird: Dort wird die ganze Belegschaft von einem afghanischen Buffet mit afghanischen Speisen und Getränken verwöhnt, und diesmal sind die afghanischen Mitarbeitenden die Stars, die Insider, diejenigen, die den anderen etwas Unbekanntes zeigen können – und nicht umgekehrt. Dadurch, davon ist Florian überzeugt, werde gegenseitiger Respekt und Verständnis zusätzlich steigen.

Den gleichen Effekt haben die gemeinsamen Reisen. Weber: «Vor zwei Jahren waren wir mit sämtlichen 200 Mitarbeitenden zwei Tage in Rust. Übernachtung, Essen, Trinken, Party, Sackgeld für alle. Zwei Tage in einer völlig anderen Umgebung.» Auch Péclards Sohn war dabei, er hat ein halbes Jahr im Fischer's Fritz geackert und sich dabei super angestellt.



Dreamteam innerhalb des Dreamteams: Chef Péclard (blau) mit seiner rechten Hand, Florian Weber.

«Ich denke», sagt ein möglicherweise nicht ganz unbefangener Dariush Péclard, «der Grund für die wirklich gute Stimmung ist ganz klar der familiäre Umgang untereinander.» Auch wenn es mittlerweile dreizehn Betriebe sind, sorgt Péclard senior nach wie vor für eine sehr familiäre Führung. «Die Geschäftsführerinnen, Geschäftsführer und Mitarbeitenden gehen zusammen in den Ausgang oder an einem freien Tag zusammen abendessen, oder sie besuchen sich gegenseitig am Arbeitsplatz. Dadurch entsteht eine riesige Familie, in der man sich gegenseitig sowohl geschäftlich wie auch privat unterstützt, so Dariush. Kurz auf den Punkt gebracht: Aus Arbeit wird Vergnügen. «Und das schweisst mega zusammen!»

DIE SACHE MIT DEM BLUTGELD

Gerade auch bei Eröffnungen von Betrieben sehe man, was die enge Bindung konkret bedeute, doppelt Tom, der Venice-Beach-Heimkehrer, nach: «Alle Betriebe stellen bei Bedarf so viele Mitarbeitende wie möglich einem neuen Betrieb zur Verfügung. Und alle sind bereit, zusätzliche Schichten zu schieben,

damit alles reibungslos weitergeht.» Das ist Teambildung à la Michel Péclard. Die bekannte Barfrau Jennifer Hunziker von der Rooftop-Bar – keine Frau grosser Worte – beschreibt das familiäre Feeling kurz und bündig: «Isch mega!» Es fühlt sich tatsächlich so an, wie Baba es formulierte, wenn er beim Lunch dem neben ihm sitzenden Journalisten die besten Häppchen in den Mund schiebt: «We are family!» Dabei lacht er schallend.

Ach ja, das «Blutgeld». Vor einiger Zeit sei ein Mitarbeiter aus Somalia in Webers Büro gestürzt; er brauche 10000 Stutz. Für einen Abwascher eine ziemlich grosse Summe, die angesichts seines Lohns durchaus als unverhältnismässig bezeichnet werden kann. Er habe erklärt, dass sein Cousin in Somalia in eine Blutrachegeschichte verwickelt sei und dass eines seiner Familienmitglieder gelyncht würde, wenn nicht umgehend 10000 Franken Blutgeld bezahlt würden. «Wir bezahlten – und haben einen Mitarbeiter auf Lebenszeit gewonnen.» Einen glücklichen.

ÜBER DIE 13 BETRIEBE DER PUMPSTATION

Zusammen führen sie heute die Pumpstation, Coco Grill & Bar, Milchbar, Rooftop Restaurant und Pic-Chic in Zürich sowie Fischer's Fritz, Restaurant Kiosk, The Beach Thalwil, Mönchhof am See, Portofino, Schiffstation und L'O rund um den Zürichsee. Exot ist seit 2015 der Alpenblick in Arosa. Die Pumpstation Gastro GmbH setzte 2018 mit 250 Angestellten rund 36 Millionen Franken um. Der in operativen Belangen risikofreudige Péclard ist, wenns ums Finanzielle geht, konservativ. Seine Bilanz weist null Franken Fremdkapital aus, genau gleich gross ist der Posten Goodwill: Péclard übernimmt neue Betriebe erst, wenn er sie aus dem Cashflow finanzieren kann und schreibt sie sofort auf CHF 1.– ab.

WHO'S WHO

Etwas fällt auf, wenn man sich anschaut, woher viele der Kadermitarbeitenden der Péclard-Gruppe stammen: Die Hotelfachschule Luzern dient als Talent-Pool. Und dann gibt es noch ein Wiedersehen mit einem alten Bekannten (Top-Chefkoch). Aber lesen Sie selbst:

Auf dem Bild rechts fehlen **Daniel Weist** (GF Portofino), **Theo Wernli** (GF Kiosk), **Zakariya Ibram** (GF) und **Cassius Oesch** (KüChe) Fischer's Fritz, **Dominik Roulet** (GF Beach Thalwil), **Lena Luzzi** (GF Camping Fischer's Fritz), **Fernando Martig** (GF Rooftop).



1. Patrick Frischknecht:

Küchenchef (KüChe) Coco, hat zuvor bei Daniel Humm (NY) und Gordon Ramsey (London) gearbeitet

2. Tim Wetli:

Geschäftsführer (GF) Coco, absolvierte die Hotelfachschule Luzern (HFL), zieht weiter und macht sich selbständig

3. Shirley Amberg:

Weinverantwortliche, Bankerin, Model. Organisiert Wein-Tastings, verantwortlich für Wein in der ganzen Gruppe

4. Sven Rümmeli:

KüChe im L'O, übernimmt damit erstmals eine Chef-Position

5. Dominik Moser:

Neuer GF im Coco, übernimmt von Tim, Absolvent HFL

6. Charline Altmann:

Eventverantwortliche, Absolventin HFL

7. Jacky Donatz

Langjähriger Chef FIFA-Restaurant Sonnenberg, Papa der Firma, ist bei allen Degustationen dabei, bringt Food-Ideen in die Firma und macht PR

8. Andrea Friedli:

GF Pic Chic – «Sie haben wir direkt vom Berg aus Arosa in die Stadt gebracht», so Péclard

9. Roman Panzl

GF Milchbar, war dort zuerst im Service, dann Stv. und nun GF

10. Jennifer Ann Hunziker

Star der Bar-Szene, hat das Rooftop aufgebaut und das Barkonzept kreiert; verantwortlich für die Bars in allen Betrieben

11. Fabio Tripolt

GF L'O, Hotelfachschule Zürich, erst Koch, dann Stv. im Fischer's Fritz, Eröffnung Rooftop, heute GF Milchbar

12. Florence Meier

GF Pumpstation – Hochschulabsolventin, «die einzige Fachkraft, die Baba aushält!», ehemalige Service-Mitarbeiterin in verschiedenen Betrieben, Quereinsteigerin

13. Seraina Brenna

Personalverantwortliche aller Betriebe, kommt direkt vom Tschuggen Arosa

14. Jenny Frenademez

GF Schiffstation, vorher Stv. und GF Kiosk

15. Thomas Schwörer

KüChe im Rooftop, war vorher im Coco und anderen Betrieben, kreativer Kopf in der Küche, Stages in Venedig (vegan) und Japan (Sushi)

16. Florian «Flo» Weber

Co-Geschäftsführer und Mitinhaber der Pumpstation Gastro GmbH, der kühle Kopf der Gruppe, Alter Ego von Péclard, analog Florence Meier: «Der Einzige, der es mit Michel aushält!»

17. Baba

«The one and only», Chef der Pumpstation

18. Michel Péclard

Buchhalter; aber eigentlich: Initiant, Inspirator und Mehrheitsinhaber der Pumpstation Gastro GmbH

19. Dariush Péclard

Stv. Fischer's Fritz, Quereinsteiger, «Naturtalent» (siehe Bild S. 93, in der Mitte)

HANDY RAUS, KAMERA DRAUF
UND ONLINE LESEN.

