



Standort

Nicht nur geographisch, auch konzeptionell ein großer Schritt für die noch recht junge Company. Die in England zu einem Großteil auf frischen, schnell zubereiteten Snack- und To-go-Offerten basierende Formel wurde sozusagen 'helvetisiert'. Erstmals wird in der Energieküche nun 'richtig' gekocht: Gemeinsam mit Gregor Meister als Leiter Produktentwicklung hat Christian Gierstorfer „einen ganzen Aktenordner“ voll mit Rezepten entwickelt, die im täglichen Wechsel auf dem Buffet des Restaurants landen: Alles frisch vor Ort gekocht, möglichst ohne Zusatzstoffe – das versteht sich für die Gierstorfers von selbst. Die Besonderheit: die Tagesgerichte (2 Fleisch- sowie eine vegetarische Offerte plus 4 Beilagen) stehen bereits vortportioniert in Porzellanschüsselchen auf dem Buffet – zu Festpreisen (Hauptkomponente je 7,80 CHF, Beilage 3,90 CHF). Vorteil: „Wir haben 100 %-ige Kontrolle über den Wareneinsatz“, erklärt Gierstorfer. Will heißen: Kein Gast kann z.B. beim Zürcher Geschnetzelten mehr Fleisch abschöpfen als kalkuliert. Darüber hinaus ist der Küchenbetrieb komplett vom Service abgekoppelt – ist das Buffet leer, legen die Köche nach, die Servicekräfte können sich derweil am Counter um die Getränke- und Dessertausgabe bzw. das Kassieren und Abräumen der Tische kümmern. Und wenn eine Komponente ausverkauft ist, gibt es eben etwas anderes. Letztendlich sehen die lecker gefüllten Schüsseln außerdem einfach appetitlicher aus als halb abgeessene Platten, sind sauber und für den Gast unkompliziert im Handling.

Dennoch gibt es für all diejenigen Gäste, die die Größe ihrer Portionen gern selbst bestimmen, auch ein buntes Angebot angebotener Salate sowie Offerten, die in großen, altmodisch anmutenden Töpfen präsentiert werden. Diese werden am Counter nach Gewicht abgerechnet (Salat: 100 g à 3,70 CHF). Abgerundet wird das Food-Sortiment durch die schon in England bewährten Brezn (überbacken, 'seeded' oder pur), Sandwiches, Desserts und eine vielfältige Auswahl exklusiver Patisserie – rezeptiert von der bekannten Schweizer Kochbuchautorin Christina Richon und hergestellt von der Energy-Hausbäckerin.

Energieküche Schweizer Art

Ein großer Schritt – räumlich wie konzeptionell: Energy Kitchen, das in England geborene Feel-Good-Fast-Food-Konzept von Christian und Petra Gierstorfer hat den Kontinent erreicht – und erweist sich als kaffeebar-, restaurant- und sogar kantinentauglich.

Wer so viel Energie hat wie die Gierstorfers – er sitzt nach absolvierter morgendlicher Joggingrunde nicht selten schon um 6.30 Uhr im Büro, sie wirbelt am liebsten zwischen Saftdisplay und Kassentisch, um auch ja jeden Kunden fix und freundlich zufrieden zu stellen -, der will, der muss sie weiter geben. An Kunden, Mitarbeiter und überhaupt. Das Ehepaar aus Bayern, das seit 1999 ein kleines, aber feines Netz an Saft-, Suppen-, Salat- und Sandwich-Bars an Retail-Standorten in England aufgebaut hat, 'energisiert' seine Mitmenschen am liebsten per Essen und Trinken aus seiner 'Energy Kitchen'. Seit knapp einem Jahr nun mischen die beiden die Gastroszene in der im Vergleich zu London, Manchester und Birmingham be-

schaulichen Schweizer Hauptstadt Bern auf: als exklusiver Gastronom im Traditionskaufhaus Loeb, das nach einem umfassenden Relaunch mit ihrer Hilfe ein jüngeres, trendigeres Publikum anlocken will. Dank seiner Erfahrung in Sachen Kaufhausgastronomie und den 1A-Referenzen Harrods und Selfridges konnte das Unternehmerpaar sogar Lokalmatador Compass Schweiz beim Wettbewerb um den Vertrag ausstechen. Nach monatelangen Umbauarbeiten versorgt die Energieküche im vierten Stock des denkmalgeschützten Konsumtempels direkt am Hauptbahnhof nun drei Outlets: ein Restaurant mit 90 Sitzplätzen, Hybrid aus Counterservice und SB, eine Café-Bar im Erdgeschoss und das Mitarbeiterrestaurant in der sechsten Etage.

Dreimal am Tag ändert sich das Angebot auf dem Energy-Kitchen-Buffet: Zum Frühstück mag der Berner Gipfeli und Bircher Müsli, mittags warme Gerichte mit oder ohne Fleisch und nachmittags Kuchen, Muffins oder Brezelsnacks.



Fotos: Thomas Fedra



Energy Kitchen mit drei Outlets im Berner Kaufhaus Loeb: Restaurant, Café-Bar und Mitarbeiterrestaurant. Unternehmerischer Spagat zwischen England und der Schweiz für Betreiberpaar Petra und Christian Gierstorfer: den halben Monat hier, die andere Hälfte dort. Machbar dank eingespielter Mitarbeiterteams an den älteren Standorten. Die Unit in Swindon soll indes ein bewährter Mitarbeiter künftig als Franchisepartner führen.





Christian Gierstorfer stammt aus einer Gastronomiefamilie in Pfatter bei Regensburg. Nach der Lehre im Regensburger Hotel Bischofshof hat er im Münchener 'Vier Jahreszeiten' gekocht. Anschließend Hotelfachschule in Heidelberg und Studium der Europäischen Betriebswirtschaft in Regensburg mit Abschluss in Oxford. Durch seine Diplomarbeit im Londoner Headquarter der Forte Crest Hotels knüpfte der heute 38-Jährige erste Business-Kontakte mit der englischen Gastro-Szene, machte sich 1999 mit einem Brezelstand im Kaufhaus Selfridges selbständig. Seine Frau Petra (34) traf er während des Studiums in Regensburg. Bevor sie 2001 als Operationsverantwortliche bei Energy Kitchen (damals noch 'Seaty') einstieg, arbeitete sie als Projektmanagerin (Integra) in Frankfurt, Berlin und Paris, war anschließend als Beraterin selbständig.



Energy Kitchen

Kaufhaus Loeb, Bern (CH)	Restaurant (90 Plätze), Café-Bar (16), Mitarbeiter-Restaurant (100)
Food	Backwaren (u.a. Brezn, Patisserie, Sandwiches), Suppen, Salate, warme Speisen
Beverage	frisch gepresste Säfte, Smoothies, Kaffee
Umsatzmix	ca. 1/3 Food, 1/3 Kaffee, 1/3 Säfte (Rest., Café-Bar)
Bestseller Food	Tagesgerichte
Bestseller Bev.	Smoothies
Mitarbeiter	30, davon 6 Küche
Ø-Bon Rest.	25 CHF (mittags), 8,50 CHF (morgens, nachmittags)
Ø-Bon Café-Bar	17 CHF (mittags), 6,50 CHF (morgens, nachmittags, abends)
Umsatz Rest.	3.800-5.800 CHF pro Tag
Umsatz Café-Bar	2.800-6.500 CHF pro Tag
	www.energy-kitchen.ch
Standorte UK	London: Selfridges, Harrods; Birmingham: Selfridges; Manchester: Trafford Shopping Centre, Swindon: Designer Outlet
Mitarbeiter	ca. 30
Umsatz 2007	1,6 Mio. £
	www.energy-kitchen.co.uk

Unerlässlich: die komplette Kaffeespezialitäten-Ränge – verantwortlich für rund ein Drittel des Umsatzes. Gegen den Durst ist außerdem ein reich mit frisch gemixten Säften und Smoothies gefülltes Display in den Counter integriert – ein fester Bestandteil und Herzstück fast jeden Energy-Kitchen Outlets (außer Harrods). „Die Berner sind so begeistert von unserer Saftvielfalt, dass die Option 'Mix your own Juice' noch kaum genutzt wird“, erzählt Petra Gierstorfer. Die Möglichkeit zur individuellen Bestellung bekannter zu machen und die Hemmschwelle zu senken, steht ebenso auf der Agenda für die nächsten Monate wie die Einführung einer Kaffee-Eigenmarke und die Entwicklung einer glutenfreien Brotsorte.

Eines der Grundprinzipien der energisierenden Küche: Kombiniert werden darf nach Lust und Laune – „jeder soll sein Wunschmenü zusammen stellen dürfen“, betont Petra Gierstorfer. Für das eher reife Stammespublikum des Loeb zunächst eine große Umstellung. „Es gab tatsächlich Proteste nach der Eröffnung – an die Selbstbedienung mussten sich viele Gäste erst gewöhnen.“ Zumal die Berner an sich Innovationen eher vorsichtig gegenüber stehen, wie die London-erfahrenen Gastronomen beobachtet haben. „Aber wenn man sie einmal überzeugt hat, sind sie unheimlich treu!“ Inzwischen haben auch die älteren Gäste gelernt, dass sie, wenn sie nach dem Essen noch einen Kaffee möchten, sich noch einmal an den Counter begeben müssen. Und außerdem: Ist jemand schlecht zu Fuß oder das Tablett zu schwer, tragen die Energy-Kitchen-Mitarbeiter es auch gern an den Tisch. Doch auch das Ziel, mit einem frisch-modernen Restaurantkonzept ein jüngeres

Publikum anzulocken, geht definitiv auf: „Mütter mit kleinen Kindern zählen ebenso zu unseren Gästen wie Familien und Senioren“, fasst Christian Gierstorfer zusammen.

Ein Teil der Küchenproduktion geht seit einigen Wochen in die Energy-Kitchen-Café-Bar im Erdgeschoss: wobei 'Kaffeebar' eigentlich untertrieben ist, denn auf der 60 qm-Fläche mit breiter Fensterfront beschränkt sich das Angebot an 'energiespendenden' F&B-Offerten keineswegs auf die Coffeeshop-übliche American-Bakery. Acht verschiedene Sandwiches, belegt von klassisch bis experimentell, fünf Sorten 'Gipfeli', dazu Schweizer Lieblinge wie 'Mütschli', Feigen- und Schoggibrötli und der – aufgrund seines Suchtpotenzials – 'berühmte' Schokovulkan sowie – schnickschnackfrei! – Omas Blechkuchen. Alles Take-awaytauglich. Die Leitlinie für das Food-Programm heißt eindeutig 'anders als die anderen'. „Wir wollen unverwechselbar sein, und wenn es nur Kleinigkeiten sind – deshalb sind beispielsweise unsere Brownies dreieckig“, erläutert Christian Gierstorfer, zu dessen Hobbys das Austüfteln möglichst einzigartiger und praktischer Installationen zur Präsentation seiner Produkte gehört.

Mittags offeriert die Café-Bar daher ein weitaus umfangreicheres Food-Programm als vergleichbare Formeln: Suppen und Salate erfreuen die eiligen Berner, „für die ein Mittagessen einfach mehr sein muss als ein Sandwich“, wie die Gierstorfers inzwischen gelernt haben. Zu späterer Stunde verwandelt sich das Outlet dann – auch dank exklusiver Licht-High-Tech – in eine trendige Bar mit Wein- und Birausschank



für den bei den Schweizern sehr beliebten Feierabend-’Apéro’. Ein eigener, vom Kaufhaus unabhängiger Eingang ermöglicht Öffnungszeiten bis 22 Uhr, sonntags bis 18 Uhr. „Morgens starten wir inzwischen um 6.30 Uhr“, berichtet Gierstorfer – „die Berner beginnen früh mit der Arbeit, hören dafür nachmittags eher auf.“ Was übrigens dazu führt, dass – anders als in vielen deutschen Einkaufszonen – die Wochentage umsatzstärker sind als die Samstage.

Neben den operativen Synergieeffekten – so sind z.B. alle 24 Service-Mitarbeiter in jedem Outlet einsetzbar – lenkt die gut sichtbare Café-Bar auch die Aufmerksamkeit auf das Restaurant. „Hier unten haben wir ein viel jüngeres Publikum, dessen Interesse wir mit unserem Angebot wecken und damit den Auftrag des Loeb erfüllen, eine junge Klientel an- und auch in den vierten Stock zu locken“, so Gierstorfer.

In den sechsten Stock lockt die Energy Kitchen täglich einen Großteil der Loeb-Mitarbeiter. „Von den rund 100 Angestellten, die sich pro Tag im Kaufhaus aufhalten, sehen wir zur Mittagszeit etwa 60-80“, schätzt Petra Gierstorfer. Inklusive Frühstücks- und Kaffeepause lasse jeder Tischgast rund 25 CHF am Tag im Restaurant. Das Angebot ist weitgehend identisch mit dem in der Publikumsgastronomie und wird nicht bezuschusst. Das etwas niedrigere Preisniveau gleicht sich dadurch aus, dass keine zusätzlichen Kosten wie Miete o. Ä. anfallen. Da die Einrichtung vom Vorgänger übernommen wurde, hielt sich das – insgesamt von Loeb und Gierstorfers gemeinsam getragene – Investitionsvolumen im Mitarbeiterrestaurant in Grenzen. Bleibt der (vorerst) letzte ‘Stein’ im Energy-Kitchen-Baukasten: der Catering-Service, für den die Energieküche im Loeb bei Bedarf auch mal um einige geliebte Kombidämpfer erweitert wird. „Bei größeren Auf-

trägen packen alle mit an“, erzählt Gierstorfer. Dass die Brezn, Sandwiches und Kuchen aus seiner Küche eine ganz besondere Energie haben, hat sich in Windeseile bis zur Schweizer Regierung herumgesprochen – mehrere ‘Apéros’ hat man dort schon becartert, zuletzt für eine Delegation aus Japan. Praktisch: Das Parlamentsgebäude liegt nur wenige Schritte vom Loeb entfernt. Mit seinem Start in der Schweiz ist das Paar zufrieden – ohne jetzt schon groß über Zahlen sprechen zu wollen. „Wir machen in der im Juni eröffneten Café-Bar bereits mehr Umsatz als die Saft Lounge, die hier vorher die doppelte Fläche hatte“, so die vage, aber optimistische Auskunft. „An Top-Tagen landen hier bis zu 6.500 CHF in der Kasse.“ Allerdings sei die Startphase wegen der gleichzeitig stattfindenden Europameisterschaft nicht repräsentativ. „Jetzt brauchen wir noch ein paar mehr starke Tage, um richtig glücklich zu sein...“

BM



NEUE MESSETAG AB 2009!
MITTWOCH BIS FREITAG

INTERNATIONALE MESSE
UND KONGRESS FÜR
FRESH-CUT CONVENIENCE
BERLIN, 4.-6. FEBRUAR 2009
WWW.FRESHCONEX.DE



Cooperation partner
Eurofruit

together with
FRUIT LOGISTICA
Berlin, 4-6 February 2009



Messe Berlin GmbH • Messedamm 22 • 14055 Berlin • Germany
Tel. +49 (0) 30 / 30 38 - 23 36 • Fax +49 (0) 30 / 30 38 - 20 20
www.freshconex.de • freshconex@messe-berlin.de