

MENSCHEN & KARRIEREN

Fünf kluge Köpfe



Die fünf Gesellschafter der tellerrand consulting / Foto: tellerrand consulting

Gastronomen beraten Gastronomen: Um die Herausforderungen im gastronomischen Alltag zu meistern, haben Tim Mälzer und Patrick Rüter die tellerrand consulting gegründet. Für noch mehr Expertise haben sie mit Sven Freystatzky, Kerstin Rapp-Schwan und Tim Koch drei weitere Gesellschafter dazu geholt.

Gegründet haben Patrick Rüter und Tim Mälzer tellerrand bereits vor zehn Jahren zur Verwaltung ihrer gemeinsamen Betriebe, darunter die Bullerei in Hamburg und das Hausmann's in Frankfurt am Main. Ihr Know-how bezüglich des Wachstums und der Optimierung ihrer Konzepte, neuer Arbeitsmodelle wie New Work und digitaler Organisationssysteme teilten sie von Anfang an auch mit Gastronomen, Hoteliers, visionären Investoren, Vermietern und anderen Akteuren aus der Food-Szene. ?Mit unserer Erfahrung wirken wir daran mit, dass die Gastronomie in Deutschland strahlt. Wie? Indem wir mit viel positiver Energie nach vorne schauen und gemeinsam mit allen Beteiligten aus Gastronomie, Industrie, Großhandel und Immobilienwirtschaft besondere Orte gestalten ? von der Idee bis hin zum perfekten Teller und darüber hinaus, vom trendigen Mitarbeiterrestaurant über den neu-gedachten Food Court bis hin zum begehrten Szene-Club?, erklärt Mälzer.

Beratung aus der Unternehmer-Perspektive

Dazu haben sie drei weitere Gesellschafter für zusätzliche Kompetenz zu tellerrand geholt. Sven Freystatzky, Kerstin Rapp-Schwan und Tim Koch sind wie Mälzer und Rüter nah dran an den drängenden Themen der Branche: als Unternehmer mit ihren eigenen Betrieben, Mit-Organisatoren der Gastro Startup Sessions des Leaders Clubs und als Jurymitglieder

beim Deutschen Gastro Gründerpreis. Gemeinsam wollen sie Grenzen überwinden, Hindernisse aus dem Weg schaffen und neue Horizonte eröffnen ? für nachhaltigen Erfolg in der Gastronomie. Gerade erst haben sie den Neustart der Bullerei konzipiert und das Restaurant im Hamburger Schanzenviertel mit einem Komplett-Relaunch fit gemacht für das neue Jahrzehnt.

Allesamt leidenschaftliche Netzwerker, kennen die ?Tellerränder? die passenden Ansprechpartner für die Fragen, die Gastronomen bewegen. ?Wir lieben und leben Gastronomie?, erklärt Rüter. ?Wir alle begleiten die Branche seit Langem aus der Unternehmerperspektive mit unseren eigenen Projekten und denen, die wir mit Kreativität, Leidenschaft strategisch beraten.? Davon profitierten neben dem ÜberQuell und der Guten Botschaft beispielsweise schon das Überland in Braunschweig und der SalonPlafond im Wiener Museum für Angewandte Kunst (MAK).

Sie sind tellerrand consulting

Der TV-Koch: Tim Mälzer. Deutschlands bekanntester Fernsehkoch steht für gehobene Küche ohne die Steife der Sternegastronomie. Nach Stationen im Café Fees, Au Quai und Christian Rachs Tafelhaus lebt er diese Philosophie seit 2002 in seinen eigenen Betrieben wie dem Weißen Haus, dem Off Club oder der Guten Botschaft aus. Mit diversen TV-Formaten, Kochbüchern und Podcasts erreicht er ein großes Publikum. Seit dem Beginn der Corona-Krise wurde er mit zahlreichen TV-Auftritten zu einem Sprachrohr für die vom Lockdown schwer getroffenen Gastro-Branche.

Der Craft Beer-Pionier: Patrick Rüter. Rüter hängt nach dem zweiten Staatsexamen die Juristerei an den Nagel, um Deutschlands ersten Beach Club zu gründen, eröffnete mit Mälzer die Bullerei und das Hausmann's in Frankfurt, um anschließend mit dem Alten Mädchen und später dem ÜberQuell den Craft Beer-Trend nach Hamburg zu bringen. Als Mann für Strategie und Design steckt der Visionär seine ganze Energie in die Entwicklung neuer Konzepte, leistet Starhilfe für den gastronomischen Nachwuchs und setzt sich als Vorstandsvorsitzender des Leaders Clubs für die Zukunft der Branche ein ? ganz besonders in Corona-Zeiten.

Der System-Profi: Sven Freystatzky. Nach Stationen in der Sterne-Gastronomie war der ausgebildete Koch in einigen renommierten Unternehmen der Foodservice-Branche von Gosch bis Block für die Expansion zuständig, gründete anschließend die Burgerlich-Restaurants. Seine Spezialität: mit geringem Aufwand, gut geplantem Personaleinsatz und ausgeklügelten Warenwirtschaftssystemen viel Spaß, Motivation und Leistung in Teams zu bringen. Bei tellerrand kümmert er sich um Strategie, Zahlen, Prozessplanung und den Ausbau des Consulting-Bereiches.

Die Gastgeberin: Kerstin Rapp-Schwan. Die Industriekauffrau und Diplom-Betriebswirtin führt vier Schwan-Restaurants und das Beethoven in Düsseldorf und Neuss mit insgesamt 150 Mitarbeitern. Längst ist die Gastronomie für die ?Gastronomin des Jahres 2006? nicht mehr nur Beruf, sondern leidenschaftliche Berufung: Es gibt für sie nichts Schöneres, als Menschen mit perfekter Gastfreundschaft zu begeistern. Bei ihren Engagements im Leaders Club, der FBMA und im Gespräch mit der Politik zu Corona und den Folgen ist sie eine Kämpferin für die Anliegen der Branche.

Der Currywurst-Aficionado: Tim Koch. Nach Stationen bei Kempinski, Intercontinental und der Millennium & Copthorne Hotelgruppe weiß der Hotelfachmann, wie Gäste sich

wohlfühlen. Ob mit seiner eigenen Veranstaltungsagentur, als Geschäftsführer in der Stockheim-Gruppe, Co-Gründer und Geschäftsführer von Room to Cook und tsac ? Tim Koch kennt die Food-Branche in all ihren Facetten bis hin zum Aufbau starker Handelsmarken wie Kalte Muschi, Körrisaft, Pottsoße und Schröder Bier. Auch als Kochbuchautor, Retter der Currywurst und Leaders Club-Vorstand hat sich der Co-Gründer von Bobby&Fritz einen Namen gemacht.