

GASTROTEL WEEKLY

?Nachdenken über die Gastronomie der Zukunft?



Hospitality-Profi, Trendexperte und Bestsellerautor Pierre Nierhaus /
Foto: Pierre Nierhaus

Pierre Nierhaus, Hospitality-Profi, Trendexperte und Bestsellerautor, hat ein neues Buch veröffentlicht: ?Echt freundlich. Mach Dein Projekt erfolgreich?. Wie soll das gehen in Corona-Krisenzeiten? Ein Gespräch über Gastronomie in der neuen Normalität. Interview: Peter Erik Hillenbach

Lieber Pierre, Du hast selbst zahlreiche erfolgreiche Gastronomiekonzepte ersonnen und verwirklicht ? und neben Höhen auch Tiefen erlebt. Wie sehr schmerzen Dich die Folgen des Lockdowns für unsere Branche?

Ich hatte 13 Betriebe, fast nur gutgehende Innenstadtlagen. Aber auch mit Fremdkapital der Banken. Ich weiß nicht, ob wir diese Krise überlebt hätten. Unsere Krise war der absolute Geschäftseinbruch nach dem 11. September 2001 ? und der Einführung des Euro. Wir standen mit dem Rücken an der Wand; wir haben mit allen Vermietern gesprochen und Reduktion der Mieten ? auch auf längere Zeit ? erreichen können. Die größte Hilfe waren meine Mitarbeiter: Ich habe alle Karten auf den Tisch gelegt; wir haben zusammengehalten wie Pech und Schwefel und uns einfach durchgekämpft. Danach waren wir stärker als vorher.

Auf der letzten Seite in Deinem neuen Buch ?Echt freundlich. Mach Dein Projekt erfolgreich? steht etwas über Dich, den Autor. Die letzte Zeile gibt ein Zitat von Winston Churchill wieder: ?Never, never, never give up.? Ist das der Ratschlag, den Du momentan auch der gebeutelten Gastronomie gibst?

Die meisten Menschen in unserer Branche haben ?Aufstehqualitäten? ? aber so hart wie jetzt

hat es unsere Branche noch nie getroffen. Klar dürfen wir jetzt nicht aufgeben, aber der Start wird hart. Viele Individual-Gastronomen sind unterfinanziert und ohne Reserven. Der Start wird viele Auflagen bringen, die uns wieder Geld kosten, und das Konsumverhalten wird sehr vorsichtig sein.

Trotzdem werden wir nicht aufgeben. Die meisten werden es schaffen. Aber wir brauchen nicht nur Hilfe der Politik, sondern müssen auch wirklich dazulernen, um uns für eine bessere Zukunft vorzubereiten.

Stete Veränderung, gar Disruption sind für Dich als Change-Coach geradezu der Schlüssel zum Erfolg. Doch ?dank? Corona kommt es knallhart für eine ganze Branche, die nun zur Veränderung gezwungen ist. Was sind die wichtigsten Schritte, bevor es nun langsam wieder ans Öffnen der Lokale geht?

Jetzt muss man alle Szenarien und Auflagen durchspielen ? das ist wie ein Planspiel.

Wichtig ist, so viele Informationen wie möglich zu besorgen. Wie öffnet sich Österreich, wie waren die ersten Wochen in China, was planen Frankreich, Italien und Spanien?

Wir müssen gute Hygienelösungen bieten, die den Menschen Vertrauen und Sicherheit geben, sonst wird es noch lange dauern, bis die Individualgastronomie ans Laufen kommt! Sicherheit und Vertrauen müssen wir aber auch unseren Mitarbeitern geben ? sie brauchen eine Perspektive bei all den schlechten, teilweise unqualifizierten Prognosen. Und wir brauchen starke Verbündete: unser Team.

Und danach, wenn man sich an die ?neue Normalität? gewöhnt hat? Kann es ein ?Weiter so? geben?

Natürlich müssen wir erst einmal die Betriebe öffnen, die Auflagen und Anforderungen erfüllen, und das Vertrauen unserer Gäste zurückgewinnen.

Aber mittel- und langfristig kann es so nicht weiter gehen. Wir müssen für unsere Leistungen mehr Geld verlangen, auch um höhere Kosten zu bewältigen ? und endlich auch unsere Mitarbeiter besser zu bezahlen. Wir brauchen reduzierte Mehrwertsteuersätze auch auf alkoholfreie Getränke und das nicht für ein Jahr ? sondern dauernd.

Dann aber müssen wir über die Gastronomie der Zukunft nachdenken. Es wird immer mehr außer Haus verzehrt ? hört sich rosig an, aber viele ?klassische? Gastronomen schauen nicht über den Tellerrand. Verpflegung, Gastronomie, Hotellerie werden sich verändern.

Auch in dieser Krise haben wir gesehen, dass die Gastronomen, die sich schnell auf Veränderungen einlassen konnten, Lücken und neue Möglichkeiten entdeckt haben, andere und neue Umsätze zu machen. Und wir müssen die Digitalisierung nutzen, vor allem für bessere Wirtschaftlichkeit ? und kostengünstiges, besseres (mobiles) Marketing.

Und wir müssen uns um den wichtigsten Trumpf der Individualgastronomie (und Hotellerie) kümmern ? wir sind Gastgeberpersönlichkeiten!

Team ? Gäste ? Vision bilden das Dreieck, das Du in Deinem neuen Buch um DAS PROJEKT herum bildest (

Zur Person / Zum Buch

Pierre Nierhaus hat zahlreiche erfolgreiche Gastronomiekonzepte ersonnen und umgesetzt. Als weltreisender Trendexperte und systemischer Change-Coach berät er die Großen der Hospitality-Branche. Nierhaus ist Bestsellerautor, Speaker, Dozent und Familienvater. ?Echt freundlich. Mach Dein Projekt erfolgreich?, Matthaes Verlag, Stuttgart 2020, 192

Seiten, 29,90 Euro. Das Buch kann mit persönlicher Widmung des Autors über seine Website bestellt werden.

