

Claudio Bieri, CEO Candrian Catering

«Profil der Lokale ist wichtig»

Candrian Catering gehört mit über 40 Betrieben und 1200 Mitarbeitenden zu den grössten Schweizer Gastrounternehmen. Claudio Bieri, der im Juli die operative Leitung übernommen hat, über Speisen, die Ausbildung von Köchen und seine Position in der Familienfirma. **Michael Lütscher**

Herr Bieri, wo essen Sie heute Mittag?

Claudio Bieri: Vermutlich im «Imagine» im Einkaufszentrum Sihlcity. Die Karte ist dort neu, und ich möchte sie ausprobieren.

Beeinflussen Sie die Karten Ihrer Lokale?

Bei Lokalen, die mir direkt unterstellt sind, nehme ich Einfluss. Nicht im Sinne, dass ich mich für oder gegen einzelne Gerichte ausspreche. Ich schaue auf die Breite und auf das Profil des Angebots. Wichtig ist, dass die «signature dishes» erhalten bleiben. Der Kunde braucht einen Anker. Er muss sagen können: Wegen des Hackbratens gehe ich in dieses Restaurant. Deshalb darf man gewisse, beliebte Gerichte nie auswechseln.

Was macht gute, erfolgreiche Gastronomie aus?

Wir sind überzeugt, dass die Klarheit des Profils für einen Betrieb sehr wichtig ist. Wir heben darum nicht den Namen unserer Gruppe hervor, sondern die einzelnen Betriebe. Ein Gast muss wissen, was ihn in einem Restaurant erwartet: Was es zu essen und zu trinken gibt, und welche Ambiance herrscht. Ich kann das vielleicht am Beispiel unseres «Blueberry» erläutern: In dieser American Bakery gibt es Brownies, Muffins und Bagels. Man könnte auch

ches anders. Es braucht jeweils eine gewisse Einarbeitungszeit. Wichtig sind grundsätzlich die Persönlichkeiten vor Ort: der Geschäftsführer, natürlich auch die Servicemitarbeiter. Es ist wichtig, sehr gute, zuvorkommende Leute zu haben.

Was ist wichtiger, das Profil oder die Mitarbeitenden eines Restaurants?

Beide sind wichtig. Ist das Profil eines Lokals zu wenig klar, ist man zu sehr abhängig von den Mitarbeitern. Das Geschäft sollte aber auch laufen, wenn einzelne Mitarbeiter die Stelle wechseln.

In Basel gab es zuletzt Turbulenzen um die «Kunsthalle». Ist es für ein Zürcher Unternehmen generell schwierig, eine Basler Institution zu betreiben?

Wir haben in Basel mittlerweile drei Institutionen, die «Kunsthalle», den «Braunen Mutz» und den Bahnhof SBB. Wir sind sehr gut aufgenommen worden. Doch wir haben mit der «Kunsthalle» eine etwas schwierige Phase durchgemacht. Wir sind uns bewusst, dass das Lokal in Basel einen ähnlichen Stellenwert hat wie die «Kronenhalle» in Zürich. Wir übernahmen es von Peter Wyss, einer starken Persönlichkeit. Wir waren überzeugt, dass wir den Betrieb in die richtige Richtung lenken könnten. Wir stellten dann fest, dass das Basler Publikum mit der Leitung vor Ort nicht zufrieden war, weshalb wir nun einen Wechsel vornehmen.

Die konjunkturellen Aussichten sind recht düster. Machen Sie sich für Ihre Firma Sorgen?

Nein, ich habe keine Angst. Die meisten unserer Betriebe sind in einem Preissegment, das von der Konjunktur weniger betroffen ist. Zudem liegen sie grossteils an sehr gut frequentierten Orten. Natürlich muss man immer flexibel reagieren können.

Candrian Catering wirtschaftet sehr diversifiziert. Gibt es eine Gruppe, die neue Konzepte ausheckt?

Wir haben viele Kaderleute, die Ideen einbringen. Wir machen Benchmark-Checks, schauen uns andere Betriebe an. Ab und zu unternehmen wir Gastro-Studienreisen. Wir waren zu zehnt in Mailand, um uns verschiedene Kaffeebars anzuschauen. Da-

«Viele Kaderleute bringen Ideen ein, und ab und zu machen wir auch Gastro-Studienreisen.»

Schinkensandwiches verkaufen. Aber das würde dem Profil des Konzepts schaden.

In der aktuellen Ausgabe des Gourmetführers Gault Millau kommt Ihr «Hirschen» in Meilen schlecht weg. Die Mängel werden damit erklärt, dass das Restaurant zu einer Gruppe gehört.

Das «Au Premier» kommt dagegen gut weg – und auch das gehört zu Candrian Catering. Zum «Hirschen» ist zu sagen, dass es dort einen Direktionswechsel gab, und der Gault Millau das Restaurant kurz danach besuchte. Ich denke, heute wäre man-

raus entstand unsere Bar «Il Baretto». Dieses Jahr flogen wir nach Singapur und Hongkong; die asiatische Küche fehlt bisher in unserem Portfolio.

Aber nicht mehr lange?

Es laufen derzeit die Ausschreibungen für die Erweiterung des Zürcher Hauptbahnhofs im Bereich der Durchmesserlinie. Wir sind daran, Konzepte zu entwerfen. Da könnte durchaus ein asiatisches Lokal dabei sein.

Die Candrian-Gruppe hat seit 15 Jahren expandiert. Geht es so weiter?

Wir sind derzeit in einer Situation, in der wir sagen: Wir konsolidieren. In Zürich entstehen aber, wie gesagt, die Durchmesserlinie und unweit des Hauptbahnhofs die Europa-Allee. Wenn wir da dabei sind, werden wir weiter wachsen.

Sie haben als Franchise-Nehmer versucht, «Nordsee» in der Schweiz als Kette aufzubauen.

Wir mussten feststellen, dass der Anteil von Interessierten an dieser Art Fischküche nur an wenigen Lagen reicht, um ein Lokal zu betreiben. Am Rennweg in Zürich und in Winterthur klappte es nicht, im Zürcher Hauptbahnhof und im Flughafen aber sehr gut.

Eines der Ziele der Expansion der letzten Jahre war, die Abhängigkeit vom Standort Hauptbahnhof Zürich zu reduzieren. Ist das gelungen?

Das Ziel war, mit den übrigen Betrieben gleich viel umzusetzen wie im HB Zürich. So weit sind wir noch nicht. Wir machen dieses Jahr etwa 58 Prozent unseres Umsatzes im HB.

Man hört oft, wie schwer es sei, in der Gastronomie gutes Personal zu finden. Sie beschäftigen rund 1200 Angestellte. Wie finden Sie die Richtigen?

In anderen Branchen ist es nicht viel einfacher. Weniger schön sind in der Gastronomie die Arbeitszeiten. Wir müssen präsent sein, wenn die Kunden kommen. Also arbeiten wir mit Splittediensten. Für unsere Produktion, wo man Schicht arbeitet, finden wir einfacher Leute.

Gibt es eigentlich zu wenig Köche?



Bild: Thomas Buda

Der Beruf Koch ist nach wie vor beliebt, nicht zuletzt wegen Stars wie Jamie Oliver oder Ivo Adam. Doch viele, die den Beruf erlernt haben, verlassen ihn irgendwann, auch wegen der Arbeitszeiten. Wir betrachten es als Verantwortung, Köche auszubilden. Es gibt Gastronomen, die sagen, «wenn es zu wenig Köche gibt, dann arbeite ich halt mit Convenience Food». Das hat Vor- und Nachteile. Man braucht dann zwar weniger gute Köche, aber man kann sich weniger von der Konkurrenz unterscheiden – alle kaufen ja am selben Ort ein.

Wie viele Leute bilden Sie aus?

Wir haben zurzeit 40 Lernende, die meisten davon Köche. Aber wir bilden auch Service-, Hotelfachangestellte, Bäcker und eine KV-Person pro Jahr aus. Wir bilden die Leute auch intern weiter, etwa mit dem Junior-Leadership-Programm. Damit bereiten wir Junge darauf vor, erstmals eine Abteilung zu führen. Ausserdem schicken wir Leute in externe Aus- und Weiterbildungen und machen interne Kurse.

Claudio Bieri, 50, begann 1996 als Personalchef bei Candrian Catering. Seit Juli 2011 ist er Vorsitzender der Geschäftsleitung – als Nachfolger von Martin Candrian (jetzt VR-Präsident). Candrian Catering setzte 2010 114 Mio. Fr. um und betreibt in Zürich und Basel über 40 Gastrobetriebe. Dazu kommen zwei Hotels, ein Cateringservice, eine Weinhandlung und eine Beteiligung am Fünf-Sterne-Hotel Suvretta House in St. Moritz.

Ihre Belegschaft kommt aus 73 Ländern. Gibt das keine Probleme?

Die Verständigung ist manchmal ein Problem. Wir schicken daher Leute, die noch nicht lange in der Schweiz sind, in Deutschkurse. Wer an der Verkaufsfreiefront arbeitet, muss nicht nur Deutsch, sondern Schweizerdeutsch verstehen.

Sie leiten als erstes Nicht-Familienmitglied die Candrian-Gruppe. Sind Sie ein Übergangschef?

Ich würde mich nicht als Übergangschef bezeichnen. Ich habe den Job übernommen, weil ich das Unternehmen weiterbringen möchte. Natürlich sind wir ein Familienunternehmen. Das ist wichtig für die Art, wie die Firma geführt wird, wie wir mit den Leuten umgehen. Und irgendwann wird sie vielleicht wieder von einer Person mit dem Namen Candrian geführt. Das wäre sicher mehr ein Vor- als ein Nachteil. ■