

„Eine starke Gemeinschaft für Individualgastronomen“

fizzz: Wie kam es zur Gründung der ECHT Gastro Partner Verbundgruppe und was sind die Besonderheiten?

Wiesner: Die Schere zwischen der System- und der Individualgastronomie wird immer größer. Einzelgastronomen haben es heute immer schwerer, sich zu behaupten und insbesondere den Anschluss an die zunehmende Digitalisierung zu halten. Im gemeinsamen Verbund, unter Bündelung der Volumen, Interessen und Ressourcen, entwickeln wir echte Lösungen für jeden einzelnen – vom Einkauf

schneiderte Finanzlösungen über unseren Partner, die Cronbank. Nicht zu vergessen natürlich das digitale Herzstück, das ECHT Dashboard, mit dem wir für die Microsoft Customer Success Story nominiert sind.

fizzz: Welche Vorteile bietet das ECHT Dashboard?

Wiesner: Buchhaltung, Einkauf, Lohn, Kreditoren, Umsatz- und Planzahlen – das Dashboard vereint all die Systeme, die man sonst von Insellösungen kennt, in

Frederike Wiesner,

Digital Managerin ECHT Gastro Partner, über die Vorteile der neuen Verbundgruppe aus der Nordmann Gruppe (echt-gastropartner.de).



über die Finanzierung bis zum Digital-Management. Der Vorteil: Jeder Gastronom kann die Vorteile eines großen Verbundes nutzen, ohne seine individuelle Gestaltungsfreiheit zu verlieren. Wir haben die Systeme, insbesondere das 360° Dashboard, über mehrere Jahre in den Gastronomieobjekten der Nordmann Gruppe getestet und stellen die Services, von denen sonst nur Systemgastronomen profitieren können, unseren Mitgliedern zur Verfügung.

fizzz: Wovon können die Mitglieder der Verbundgruppe konkret profitieren?

Wiesner: Mit dem Start der Partnerschaft binden wir die Gastronomen an das ECHT Backoffice an, ein klassisches Kreditoren-Management, in dem alle Eingangsrechnungen digital erfasst und bearbeitet werden. Allein das ist für viele Gastronomen eine große zeitliche Erleichterung. Durch die Bündelung der Einkaufsvolumina bestellt der Gastronom nicht mehr allein, sondern als Mitglied eines Verbunds zu Konditionen, die eigentlich nur den großen Ketten zugänglich sind. Unsere Einkaufsprofis haben hier mit gut 100 Lieferanten optimale Preise verhandelt. Das geht weit über Food und Beverage hinaus und schließt auch Ausstattung, Gläser und Dienstleistungen wie Kassensysteme oder eine Energieberatung ein. Ein weiterer Baustein sind maßge-

einer Plattform und bietet so gewissermaßen einen digitalen All-in-One-Zugang. Gastronomen haben über das Dashboard einen Blick auf die wichtigsten Kennzahlen des Betriebs oder auch mehrerer Betriebe in Echtzeit. Dank KI und Einbindung von zum Beispiel Wetterdaten lassen sich Umsatzprognosen für den Folgetag erstellen. Hat man bereits den Break-Even erreicht? Mit welcher Wahrscheinlichkeit lässt sich die Terrasse öffnen? Was ist momentan das Top-Produkt? Welcher Mitarbeiter ist in diesem Monat Umsatzchampion? All diese Fragen und noch viel mehr lassen sich dank umfangreicher Analysetools und Auswertungen mit Hilfe des Dashboards beantworten. Die Gastronomen gewinnen Sicherheit, Wissen und Zeit!

fizzz: Wie finanziert sich das Ganze und wie viele Gastronomen haben Sie schon überzeugen können?

Wiesner: Stand heute (Anm. d. Red.: Ende September) haben wir 137 Partnerbetriebe – vom Braugasthaus über den Pizza Hipster bis zum gehobenen Restaurant –, die einen jährlichen Umsatz von 150 Millionen Euro bündeln. Mit diesen Betrieben schließen wir ganz klassische Partnerschaftsverträge. Es gibt weder einen Eintrittsbeitrag noch eine monatliche Gebühr. Finanziert wird die Verbundgruppe über die Vorteile, die sich aus dem Einkauf ergeben.



Beim Gastro-Auftakt der Hühnerbrust im Ganzen: Planted-Mitbegründer Pascal Bieri (li.) und Judith Wemmer mit und bei Tim Raue.

FOTOS: PLANTED/NILS HASENAU

Tim Raue setzt auf Planted Chicken

Vegane Speisen wie pflanzliche, fleischalternative Produkte von Planted sind längst Teil der Menü-Charta im Restaurant „Tim Raue“. Neu ist eine pflanzliche Hühnerbrust am Stück dieses Schweizer Start-ups. Frisch lanciert will der Berliner Sternekoch die planted.chicken breast auf seine Karte setzen. Tim Raues Peking Ente mit Basis des pflanzlichen Fleischersatzprodukts von Planted bekommt damit Konkurrenz. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Foodtech-Start-up, das gerade Investorengelder in Höhe von 70 Millionen Euro erhalten hat, verfeinerte und lancierte der zweifache Sternekoch dessen neues Pionierstück vorerst für die Gastronomie: die planted.chicken breast. Die pflanzliche Hühnerbrust aus Wasser, Proteinen, Fasern von Gelberbse, Rapsöl, Salz und Hefe kommt seinem tierischen Pendant in Textur und Faserigkeit sehr nahe. Raue nimmt das stolze Brüstchen unter seine kulinarischen Fittiche. Ob es wie beim Gastro-Auftakt in seinem Restaurant Mitte September mit Cashew-Crunch, Püree, Brokkoli, mariniertem Ingwer, Tamarinden-Jus, Zitronengras und Limette auf dem Teller landet, bleibt abzuwarten. Denn „die einzige Veränderung ist hier der Wandel“, so Raue. Home-Foodies müssen sich noch gedulden. Erst gackelt das gute Stück durch die Gastronomie, nächstes Jahr will es auch im Einzelhandel zu hören sein.

www.eatplanted.com



Mit faseriger Textur und einem Proteingehalt bei 74 Prozent ist die planted.chicken breast ihrer tierischen Schwester zum Verwechseln ähnlich.

Jägermeister: Quizzen für mehr Trinkgeld

In Hamburg war die „Brooklyn Burger Bar“ kürzlich Austragungsort eines ganz besonderen Pubquiz, bei dem sich die Fragen allesamt um das Thema Trinkgeld drehten. Wieviel wird wo gegeben? Wer wird am üppigsten bedacht? Wie wichtig ist Trinkgeld für die Beschäftigten in der Gastronomie? Der Abend war Teil der aktuellen Jägermeister-Kampagne „Trinkgeld gehört dazu“, mit der der weltbekannte Kräuterlikör die Wertschätzung für diejenigen steigern möchte, die uns die unvergesslichen Momente beim Ausgehen und Feiern bescheren. Im Frühjahr wurde eine Studie durchgeführt, um die Problematik mit aktuellen Zahlen zu illustrieren. In allen Bereichen angemessene Trinkgelder wären sicherlich ein Anreiz für Menschen, die sich während der Pandemie andere Jobs gesucht haben, um in die Gastronomie zurückzukehren. Aminata Belli moderierte den spaßigen Abend und nahm das Publikum mit auf eine interessante Faktenreise. Für jede richtige Antwort an diesem Abend bekam die Crew der „Brooklyn Burger Bar“ 1 € extra Trinkgeld, am Ende rundete Jägermeister auf satte 1.500 € auf. Die Freude des Teams war groß, die Sensibilität für das Thema ist offensichtlich vorhanden.

www.tggd.de



Linh Nguyen aus Marburg ist die neue Lady Amarena International 2022.

Lady Amarena 2022

Strukturiert, ausgeglichen und mit dem entscheidenden Hauch Exotik wie ihr Siegerdrink: Linh Nguyen ist die neue Lady Amarena International 2022. In einem packenden Finale setzte sich die Lady Amarena Deutschland in Bologna gegen ihre Mitbewerberinnen aus insgesamt 14 Ländern und drei Kontinenten durch und trägt nun für die kommenden zwei Jahre den Titel der Lady Amarena International. Seit fünf Jahren ist Linh Nguyen Barkeeperin im Hotel Vila Vita Rosenpark in Marburg, seit drei Jahren nimmt sie erfolgreich an internationalen Wettbewerben teil und unterstützt seit diesem Jahr das Bar-Team in der Vox-Show „First dates“ mit Roland Trettl. Bei der Lady Amarena Competition überzeugte sie mit ihrem Drink „154“, bestehend aus 5 cl Marendry, 2 cl braunem Rum, 2 cl Fabbri Sweet & Sour, 2 Dashes Aromatic Bitters und goldenem Glitzerstaub. Als Topping trägt der Drink einen Schaum bestehend aus Fabbri Gourmetsauce Limoncello und Mixy-Bar Mandelmilch. www.fabbri1905.com



Moderatorin Aminata Belli und Rika Stünkel, B2C Communications Managerin bei Jägermeister



Bei gut gekühlten „Jägeritas“ (Jägermeister, Cointreau, Zitrone) ließ es sich prima rätseln.



Der Wolfenbütteler Bestseller Jägermeister ist aktuell im Auftrag des Trinkgelds in der Gastronomie unterwegs.

Maisel rettet Püls

Die Brauerei Maisel aus Bayreuth hat zum 1. Oktober 2022 die Gesellschafteranteile der Traditionsbrauerei Weismainer Püls-Bräu übernommen und damit das Fortbestehen des 1798 gegründeten fränkischen Familienunternehmens gesichert, das zuletzt in sechster und siebter Generation von Hans Püls und dessen Sohn Johannes geführt wurde. Die Brauerei soll eigenständig im Sinne der Familie Püls weitergeführt werden. Für die Familie Maisel ergibt sich durch die Übernahme laut Brauerei-Inhaber Jeff Maisel die Chance, „nun auch den Markt der alkoholfreien Getränke zu bearbeiten“. Püls-Bräu hat auch Mineralwasser und Limonaden im Portfolio. www.maisel.com

9-Jähriger gestaltet Gerolsteiner Edition

Schon mit vier Jahren hat Mikail Akar begonnen zu malen. Schnell entpuppte er sich als Naturtalent mit einem außergewöhnlichen Gespür für Farben und Formen. Heute hat der inzwischen Neunjährige, dessen Vorbilder sich in der abstrakten Malerei und der Pop-Art finden, bereits sein eigenes Atelier in der Kölner Innenstadt. Seine Bilder wurden im Landtag von NRW und sogar in New York ausgestellt. Im Rahmen einer Kooperation hat der junge Künstler exklusiv für die Gerolsteiner Gastronomie-Gourmet-Gebinde kraftvoll-bunte Etiketten gestaltet. Gerolsteiner begleitet das Projekt auf Social Media, u.a. mit einem Videoporträt über Mikail Akar. www.gerolsteiner.de

