

PLONERS GASTRO-KOLUMNE

von Jean-Georges Ploner

Smarte All-Day-Breakfast-Konzepte von Quereinsteigern

Frühstücken den ganzen Tag ist ein neuer Erfolgstrend in deutschen Großstädten. Hinter den neuen Erfolgskonzepten stehen vielfach Quereinsteiger, die aus ihrer Neigung und ihrem Kulturkreis heraus unfassbar leckere Frühstücks-Angebote machen. Sie nutzen geschickt die Lücke, die sich aus dem Verschwinden von Konditoreien und traditionellen Kaffeehäusern aufgetan hat und machen daraus ihr eigenes Ding: sympathisch, frisch, kreativ, modern, aber nicht übertrieben instagramable. Ein weiteres Beispiel ist das Barrio von Tarek und Omar Loukili in Frankfurt-Sachsenhausen und Offenbach, in dem es Frühstücksgerichte mit marokkanischem Einfluss sowie Kaffee und ein wechselndes Kuchenangebot gibt – auch zum Mitnehmen. Neben marokkanisch zubereiteten Spiegeleiern, Pancakes oder Acai-Bowls stehen mittags u. a. auch Wraps und Suppen auf der Karte. Mit Frühstück wochentags bis 13 Uhr und am Wochenende bis nachmittags hat sich das Deli Sülz in Köln etabliert. Das Konzept bringt New Yorker Delikultur in die Domstadt – mit langen Frühstückszeiten, Bowls zu Mittag und abends Aperokultur mit Wein und Tapas.

Klare Positionierung plus Geschäftssinn und Leidenschaft

Die Konzepte legen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit, arbeiten mit regionalen Erzeugern und achten auf faire Arbeits- und Produktionsbedingungen wie zum Beispiel bei Kaffee. Alles wird selbst gekocht und ge-

backen. Die Frühstücksangebote, ergänzt durch kleine Speisen für mittags und Kuchen, sind bewusst überschaubar gehalten und spiegeln den Einfluss unterschiedlicher Food-Kulturen. Die Gerichte werden mit und ohne Proteine angeboten.

Drei Regeln für Erfolg

Alles ist sehr selbstverständlich, weltoffen und mit großer Lust auf Gäste. Service ist eine Selbstverständlichkeit, was auch aus der Kultur heraus kommt. Typisch sind Standorte in B-Lagen und Öffnungszeiten von morgens bis 18 Uhr, je nach Konzept mit einem Ruhetag oder reduzierter Karte an einem Tag. Die Ganztageskarte auf Frühstücksbasis ist eine sehr elegante Lösung für einen gut kalkulierbaren Warenkorb. Die Konzepte beachten die drei wichtigsten Faktoren für dauerhaften Erfolg, nämlich Reduzierung der Komplexität, Beherrschung der Volatilität und des Kapitalmangels mit intelligenten Ansätzen: eine reduzierte Komplexität aufgrund einer limitierten Speisekarte; der Volatilität der Gastro-Branche wird mit dem Fokus auf eine gewisse Tageszeit plus Ruhetag entgegengewirkt; dem Kapitalmangel wird ein Konzept gegenübergestellt, das mit kleinem Budget umsetzbar ist.

Von Köln nach Dubai...

So könnte man die Erfolgsgeschichte des Café Buur nennen. Das erste Café Buur eröffnete Parham Pooramin gemeinsam mit seiner Mutter und seiner Frau im Sommer 2017 in einer

Seitenstraße des Belgischen Viertels in Köln. Mit ihren kreativen Interpretationen einer globalen Frühstückskultur wurden sie in kurzer Zeit zum Brunch-Hotspot von Köln und zogen internationale Gäste an. Logische Konsequenz war die Eröffnung weiterer Standorte in Düsseldorf und Frankfurt. In 2022 dann der große Sprung – die Eröffnung einer Filiale in Dubai, dort, den örtlichen Gepflogenheiten geschuldet, auch am Abend und ohne Ruhetag geöffnet.

Gutes Essen, gute Atmosphäre, freundlicher Service. Modern aufgezogen, wirtschaftlich sinnvoll geplant und umgesetzt. So kann man die All-Day-Breakfast-Konzepte zusammenfassen. Ich sehe sie auch als Modell für mittlere Städte mit hohen Erfolgsaussichten.



Der Autor

Jean-Georges Ploner ist Spezialist für Konzepte, Innovation und F&B-Consulting. Er ist Fachbuchautor und bietet gemeinsam mit Gastronomie-Profis unter dem Namen „Global F&B Heroes“ Profi-Lösungen für die Hotellerie und Gastronomie an. www.fbheroes.de

Fotos: privat

PAP*
STAR

serving solutions

Verantwortung auf die feine Art

Eva Herrmann

Hospitality Consultant, Vizepräsidentin DEHOGA Nordrhein



Profis aus Gastronomie und Hotellerie sind anspruchsvolle Individualisten. Sie brauchen einen innovativen Lösungspartner, der es versteht, Qualität, Vielfalt und Design in seinem umweltfreundlichen Sortiment zu vereinen. Mehr über unser Premium-Label:

www.papstar-shop.de/royal-collection

papstar.com