

So läuft das Geschäft mit Take-away und Delivery

Von Astrid Filzek-Schwab | Mittwoch, 10. März 2021



Spitzkoch Alexander Herrmann: "Wir haben eine große Resonanz. Kalkulatorisch sind wir gut aufgestellt"
(/news/media/26/Alexa-Herr-Wir-habe-eine-groee-Reson-Kalkulator-sin-251816.jpeg)

Ob Kochbox, Wohnmobil-Dinner oder Gourmet-Automat: Angesichts des Lockdowns lassen sich Gastronomen und Küchenchefs einiges einfallen, um bei den Gästen am Ball zu bleiben. Wir zeigen ausgewählte Beispiele - Teil 1.

Besondere Zeiten erfordern besondere Ideen. Auch Gourmetküche gibt es in Coronazeiten für zu Hause: Bobby Bräuer, 2-Sterne-Koch im Esszimmer by Käfer in der BMW Welt, bietet freitags bis sonntags ein „Bobby to Go Bon Appétit“-Menü an. In Zeiten, in denen man sonst gar keinen Umsatz hätte, sei To Go zumindest eine Option, erklärt Bräuer: „Wir haben von Anfang an gesagt: Wir müssen ein hochwertiges Menü anbieten. Denn wir müssen unserem Anspruch gerecht werden. Natürlich soweit heruntergebrochen, dass es leicht anrichten können. Und es muss ein ganzes Menü sein, damit wir einigermaßen sinnvoll kalkulieren können, auch was den Wareneinsatz betrifft. Einzelne Gerichte hätten sich definitiv nicht gelohnt.“

Der Chef liefert persönlich - im BMW-Oldtimer

Im Dezember gab es ein 4-Gänge-Menü für pro Person 90 Euro, die Lieferung kostet 10 Euro extra. Bis Ende Januar war Pause: „Da hätten wir ohnehin Urlaub und wir müssen wir auch mal durchschnaufen“, so der Sternekoch. Nun gibt es ein neues Menü für 80 Euro: „Passend zum Jahresanfang und den guten Vorsätzen unserer Gäste heißt es Bobbys Gemüsebox“, sagt Bräuer. Das Menü ist vegetarisch - die Alternative mit Fleisch kostet 90 Euro: Eine Lieferung pro Tag übernimmt Bräuer persönlich. Das Menü kann aber auch abgeholt werden.

Die Menüs bereitet Bobby Bräuer in der Esszimmerküche mit den vier Auszubildenden zu. „Dass wir mit unseren Lehrlingen aus dem Esszimmer, der Bavarie und aus dem Event-Bereich arbeiten hat zwei Gründe. Erstens werden die Lehrlinge normal weitergezahlt. Vor allem aber war es mir wichtig, dass sie auch beschäftigt sind. Es kann nicht sein, dass sie in einem Lehrjahr monatelang gar nichts tun“, so Bräuer. Eine Auszubildende habe ihre Lehre erst im September angefangen: „Es kann nicht sein, dass sie dann erst Monate später wieder arbeiten kann. Ein Lehrling hat 2021 Prüfung. Wir nutzen die Zeit, ihn darauf vorzubereiten“, so Bräuer.

Die Boxen müssen 24 Stunden vorab bestellt werden. Das geht über den Online-Shop von Käfer. „Wir mussten eine extra Seite einrichten, auch das kostet. Ich erhalte die Vorbestellungsliste und wir bereiten vor. Uns ist es wichtig, dass die Gerichte immer frisch zubereitet sind – deswegen haben wir uns auch gegen einen bundesweiten Versand entschieden“, betont der Sternekoch. Geworben wird per Käfer-Newsletter, über Facebook und Instagram: „Wir hatten natürlich auch schöne Werbe-Möglichkeiten, weil ich selbst einmal pro Tag ein Menü mit einem BMW-Oldtimer ausfahre.“

Das Liefermenü komme sehr gut an: „Wir waren gespannt, ob so ein hochwertiges Menü auf Anhieb funktioniert. Aber es läuft richtig gut. Ab und zu mussten mir und den Lehrlingen sogar der eine oder andere Mitarbeiter aus dem Esszimmer für ein paar Stunden aushelfen“, berichtet der Küchenchef. Rechnet sich das? „Es rechnet sich insofern, als wir damit ganz ordentliche Umsätze generieren. Vergleichbar mit dem normalen Geschäft sind sie aber natürlich nicht. Und der Aufwand – allein für die Logistik – ist hoch“, so Bräuer. „Ich glaube aber, dass To Go ein Thema bleiben wird.“

Starchef-Box und Gourmet-Automat

Das Außer-Haus-Geschäft ist für Alexander Herrmann ein wichtiger Bestandteil seiner Gastronomie geworden: „Im Frühjahr haben wir mit den Abholhelden regional gestartet. Mit Starchef-Box haben wir ein eigenes Unternehmen gegründet und bieten damit national ein komplett fertiges 3-Gang-Dinner auf Sterne-Niveau an, das daheim nur noch finalisiert werden muss.“ Die Speisen werden mittwochs frisch gekocht und am Freitag nach Hause geliefert. In der Starchef-Box findet man ein 3-Gänge-Menü inklusive passendem Wein.

Das günstigste Menü gibt es ab knapp 100 Euro, Versand inklusive. Es stehen verschiedene Varianten zur Auswahl bereit: Fisch, Fleisch oder Veggie. In Vorbereitung sind Oster-Boxen. „Die Handhabung der Box ist simpel und mit den haushaltsüblichen Küchenutensilien zu erledigen.“ Herrmann hat dazu ein eigenes Unternehmen gegründet: „Wir sind ein Start-up“. Daraus soll ein richtiges Business werden.

Die Idee zur Gourmet-Kochbox ist dem Spitzenkoch während des ersten Lockdowns gekommen. Gekocht wird nicht in einem seiner Restaurants, sondern in einer speziellen Produktionsküche: „Es muss EU-rechtlich zertifiziert sein, mit Hygieneschleuse“, so Herrmann. Geliefert wird mit zwei Paketdienstleistern. Wichtig sei es, dass die Kühlkette nicht unterbrochen werde. Werbung erfolgt per Social Media sowie Werbespots im Bezahl-TV. Die Bilanz ist äußerst positiv: „Wir haben eine große Resonanz. Kalkulatorisch sind wir gut aufgestellt“, so der Sternekoch. Die Starchef-Box soll es langfristig geben.

Zudem hat Alexander Herrmann vor seinem Posthotel in Wirsberg einen Gourmet-Automaten aufgestellt – er ist wie ein großer Kühlschrank mit zehn Fächern ausgestattet. Es gibt Flusskrebs-Suppe, Jakobsmuscheln und ganze Gans, Schmorbraten, Entrecote, Gourmet-Burger mit Wirsberger Pommes und Champagner mit hausgemachten Pralinen. Die einzelnen Komponenten sind fertiggekocht, vorgegart oder so weit vorbereitet, dass sie nur noch kurz aufbereitet werden müssen – eine Anleitung liegt bei. Zwei Fächer werden für Vorbestellungen genutzt.

Preislich starten die Offerten bei 39 Euro - je nach Box sind sie für zwei bis vier Personen konzipiert. Bezahlt wird am Automaten bargeldlos mit der EC- oder Kreditkarte. „Der Gourmetautomat ist ein Gag, er erheitert – die Gäste und auch mein Team. Es ist etwas Faszinierendes und die Leute reden darüber“, so Herrmann. Der Automat ist kein Kassensknaller: „Er macht keinen großen Umsatz“, so der Sternekoch. Nach Corona müsse man sehen, ob das Angebot weiter angenommen werde: „Es ist ein nettes Detail, eine Herzensidee“, so Herrmann.

Gourmet-Menü, Veganes und Single-Boxen

Der Lieferservice Fuh kin Great von Marie-Anne Raue und Tim Raue ist seit November bundesweit aktiv. Neben dem Casual-Menü werden auch ein Gourmet-Menü sowie eine vegane Option angeboten. Zudem haben die Sommeliers Raphael Reichardt und André Macianga zu jedem Menü eine Weinbegleitung konzipiert. Neu sind die Single-Boxen. Das viergängige Casual-Menü kostet 68 Euro: „Das Thema des Menüs ändert sich wöchentlich“, so Raue.

Ganz neu ist das Gourmet-Menü KOI, das ebenfalls aus vier Gängen besteht und auch vegan angeboten wird. Im KOI-Menü sind etwa Imperial Kaviar mit Limetten-Sauerrahm, Gurke in Salatsauce, Räucheraal und Topinambur-Chips sowie Wagyu Beef mit Thaipfeffer Sauce und eine Creme aus Macadamia Nougat enthalten. Es kostet 128 Euro, die Weinbegleitung dazu 48 Euro.

Das Motto des KOI-Menüs ändert sich alle zwei Wochen. Das Essen ist so verpackt, dass es direkt genossen oder aber in der - größtenteils recyclebaren - Verpackung erwärmt werden kann.

Neu sind auch Geburtstagspakete. Für 48 Euro gibt es eine Geburtstagskerze, handgemachte Pralinen sowie eine signierte Karte. In Berlin werden die Menüs jeweils für eine Woche im Vorfeld freigeschaltet. Am gewählten Datum werden Menüs zwischen 11 und 18 Uhr geliefert, das kostet ab 12 Euro. Kostenfrei ist die Abholung der Bestellung im Restaurant Tim Raue. Versendet wird dreimal wöchentlich, Dienstag bis Donnerstag - mit DPD-Lieferung am Folgetag.