

Die Nachtgastronomin

Mit dem Blitz Club ist Sandra Forster Mitbetreiberin einer In-Location in München. Aber eigentlich schlägt ihr Herz für die Gastronomie.

Sandra Forster hatte die Vision von einer Bar, die es ihrer Meinung nach in München noch nicht gab. So fand sie – durch ihre Bekanntschaft zu Münchner Gastrogrößen wie Michi Kern und Uli Springer – ihren Weg ins Nachtleben und eröffnete 2000 das „Hit the Sky“. Und das, obwohl sie keinerlei Erfahrung in der Gastronomie hatte. Unternehmerische Erfahrung hingegen hatte sie schon mit ihrem Tattoo- und Piercingstudio gesammelt. Anfangs ging es eher um die optische Gestaltung, später um das nötige Fachwissen. Es folgten Ausbildungen zur Restaurantfachfrau und zur Köchin. Nach dem „Hit the Sky“ folgten das „Zappeforster“ am Gärtnerplatz, das „Zerwirk“ und das „Café King“. Später kam der Club „Kong“ dazu. Heute leitet sie mit diversen Partnern das Ausbildungsrestaurant „Roecklplatz“, das „Charlie Restaurant“ und den Club, das „Kismet“ und seit kurzem das „Blitz“-Restaurant und den Club.

Frau Forster, wie teilen Sie sich die Aufgaben mit Ihren fünf Partnern?

Ich habe mich in den letzten Jahren auf die Restaurants spezialisiert. Meistens habe ich schon vorher eine Idee, wie es aussehen und was es da zu essen geben soll. Wir alle sind gleichberechtigt und für alles verantwortlich. Die Jungs machen den Club und die Bookings dazu. Ein Partner kümmert sich mehr um die Buchhaltung, ein anderer um den Bau und die Behörden. Da gibt es nie klare Grenzen. Das ist ganz schön, aber es führt auch zu Reibereien, wenn es um inhaltliche Sachen geht. Auch wenn das anstrengend ist, finde ich, dass es den Läden total gut tut.

Wie teilen Sie sich selbst zwischen den verschiedenen Läden auf?

Das kleinste Baby, wie jetzt das Blitz, ist am betreuungsintensivsten, da ist man natürlich am meisten. Ich teile mich dann je nach Bedarf auf. Freitag ist im Blitz ein starker Abend – dann bin ich da und empfangen die Gäste und mache noch den Übergang zum Club mit. Am Samstag mache ich das gleiche im Charlie. Ansonsten mache ich während der Woche Organisatorisches für die einzelnen Läden.



Warum gehen Sie nicht dem Trend zur Systemgastronomie nach, sondern betreiben stattdessen unterschiedliche Konzepte?

Ketten sind für mich persönlich das totale Grauen. Einen Laden kann man nicht vervielfältigen. Er steht und fällt mit der Location. Ich finde es total schade, dass es zur Zeit Trend ist, alles zu franchisen. Das macht die Gastrokultur total kaputt.

Klar, die großen Konzerne können sich die Mieten noch leisten, für Einzelpersonen wird es schwierig. Ein zentralisierter Einkauf ist für einen Franchisebetrieb eine Erleichterung, das kann ich gut verstehen. Aber für mich kommt das überhaupt nicht in Frage. Unsere Betriebe leben noch sehr von uns Betreibern. Das ist super anstrengend, wir versuchen auch immer wieder uns ein neues Konzept auszudenken und umzusetzen.

Ab wie vielen Betrieben wird es zu viel?

Jetzt ist die Grenze erreicht. Im Blitz haben wir einen Fünf-Jahres-Vertrag und wir haben uns zugesichert, dass wir in dieser Zeit nichts anderes machen. Man hat zwar manchmal Größenwahn-Attacken und man denkt man hat unendlich viel Energie und schafft alles. Aber das geht nicht. Wenn man z. B. Personalprobleme hat, dann nicht nur in einem Laden, sondern dann gleich in drei davon.

Was finden Sie an der Nachtgastronomie spannend? Welche Vorteile hat das Zusammenspiel von Restaurant und Club?

Ich bezeichne mich schon eher als Nachtgastronomin. Wir haben auch versucht, ein Tagesgeschäft zu etablieren. Aber wie wir feststellen mussten, können wir das irgendwie nicht. Ich mag es,

KONZEPT

- **Gastronomischer Start:** 2000
- **Betriebe:** Blitz, Charlie, Roecklplatz, Kismet
- **Betreiber (z. B. Blitz):** Sandra Forster, Branimir Peco, Jisho Lang, David Muallem, Robert Lorenz
- **Mitarbeiter (gesamt):** 150 - 170



abends das Essen mit guten Weinen und Cocktails zu zelebrieren. Es sind nicht viele Gäste, die vom Restaurant gleich in den Club gehen, aber für die Gesamtwahrnehmung ist das gut. Ein Club, der bis 8 Uhr morgens geöffnet hat – das hat dann schon etwas Roughes. Und wenn du noch ein Restaurant flankiert hast, macht es das Ganze ein bisschen lieblicher und weicher.

Man muss auch ehrlich sagen, dass man mit dem Club – wenn man es richtig macht – mehr Geld verdient als mit dem Restaurant. Das ist so personalintensiv, da sind vier Leute in der Küche, vier Leute im Service – eine ganz schöne Brigade. Im Club hat man seine Barleute, die in kürzerer Zeit viel mehr verkaufen können.

Stichwort Personal: Wie gehen Sie mit dem Fachkräftemangel um?

Dadurch, dass wir so viele Betriebe betreiben, haben wir Zugriff auf eine größere Menge an Leuten. Und wir kriegen viele Bewerbungen. Aber bei Key Positions wie Restaurant- oder Betriebsleitung bzw. Chefkoch wird es schwieriger. Ich kriege aus meinem Ausbildungsrestaurant Roecklplatz ein paar Leute. Da weiß ich, dass sie gut ausgebildet sind. Andererseits schicke ich manche davon auch in andere Betriebe, damit sie sehen, wie es

anderswo läuft. Mit einigen davon habe ich auch ganz viele Probleme während der Ausbildung durchgestanden und eine persönliche Bindung aufgebaut. Sie sind dadurch extrem loyal, was schön ist und was man in der Gastronomie selten hat. Aber sie sind manchmal auch ein bisschen frech, wie Teenager. Zudem bilden wir im „Blitz“ sechs Flüchtlinge aus – ein kleiner Satellit vom „Roeckl“. Sie werden auch hier von Sozialpädagogen betreut, weil sie zum Teil ziemlich schlimme Geschichten hinter sich haben. Diese kümmern sich dann um die ganzen organisatorischen Sachen, wie etwa um den Wohnort. Das sind Dinge, die ich nicht mehr leisten kann.

Was bereuen Sie in Ihrer gastronomischen Karriere?

Gibt es eigentlich nicht, mir ist noch nie etwas wirklich schlimmes passiert. Klar, manche Läden sind nicht so gut gelaufen. Das sind aber auch Erfahrungen, die man machen muss. Das ist das Schöne an diesen Partnerschaften, dass man solche Situationen gemeinsam durchsteht: es gibt immer jemanden, der die Kraft hat, weiter zu machen.

Das ist auch ein Grund, warum wir so breit aufgestellt sind. Nur einen Laden zu besitzen ist ja auch gefährlich. Wenn der wegkippt, ist das bit-

ter. Dann steht die Existenz auf dem Spiel. So kann man sich mit den anderen Läden über Wasser halten.

Was empfehlen Sie Gastronomie-Einsteigern?

Was ich klar sagen kann: man muss immer schauen, dass die Miete nicht zu teuer ist. Das ist etwas, was man hinten raus nicht stemmen kann. Grundsätzlich sollte man am Anfang nicht zu viel Geld ausgeben.

Unabhängig davon: Geld ist ja auch nur Geld. Das Schlimme daran ist, dass es einen extremen Druck ausübt. Wenn du am Ende des Monats dastehst und nicht weißt, wie du deine Schulden zurückzahlen oder deine Investoren bedienen sollst, dann bist du gezwungen, immer mehr Kompromisse einzugehen. Du hast dauernd Angst und eine zugeschnürte Kehle – das überträgt sich auf die Läden.

Es muss nicht von Anfang an alles perfekt sein, man kann auch viel improvisieren – gerade bei einem ersten Laden. Und wenn es später erfolgreicher läuft, kann man das Ganze verbessern und nochmals professionalisieren.

Einige der Restaurants sind vegetarisch ausgerichtet. Würden Sie heute noch einem Gastronomen empfehlen,

ein vegetarisches Konzept zu entwickeln?

Das ist kein Trend, das wird zur Normalität. Es einem Gastronomen als Konzept zu empfehlen würde ich aber eher nicht. Damit Geld zu verdienen ist nämlich schwieriger. Die Gäste haben immer noch die Idee, dass vegetarisches Essen billiger sein muss. Was totaler Quatsch ist, weil Gemüse im Vergleich zu manchen Fleischsorten oft gleich teuer und auch sehr bearbeitungsintensiv ist. Und da sind wir wieder beim Personal, was inzwischen ja der höchste Kosten-Faktor ist. Da muss man sich auch immer wieder rechtfertigen, das ist anstrengend. Das ist noch nicht bei jedem angekommen, vor allem bei den Männern. Auch im „Blitz“ haben wir einen Frauenüberschuss. Was eigentlich ganz gut ist, denn dann kommen die Männer auch mal mit. Aber die lukrativste Idee ist ein vegetarisches Restaurant nicht. Für mich ist es eine total ideologische Sache. Ich möchte einfach kein Fleisch mehr verarbeiten. Ich glaube, dass es nicht richtig ist. Für das Vegetarische muss man eine gewisse Leidensbereitschaft haben, um es immer wieder erklären zu müssen und am Ende auch weniger zu verdienen. Und man sollte die Partner haben, die das mitgehen.

Vielen Dank für das Gespräch! teo