

# Restaurants beleben Shoppingcenter



Restaurants spielen in Shoppingcenter eine zunehmend wichtige Rolle. Wie sie dieser gerecht werden können, weiss Rafael Saue.

Warum ins Einkaufszentrum eilen, wenn gemütlich online eingekauft werden kann und alles ennet der Grenze günstiger ist? Der Schweizer Detailhandel bricht ein. Dies bekommen viele Shoppingcenter zu spüren. Restaurants sollen diesen nun zu mehr Attraktivität verhelfen und die Kunden zu einer längeren Verweildauer bewegen. Beim Restaurant Yalda scheint dieses Ziel erreicht worden zu sein. Das moderne, orientalische Lokal beim Haupteingang des Einkaufszentrums Sihlcity in Zürich bietet gesunde, orientalische Gerichte in Selbstbedienung an. An einem Mittwochabend sind zwischen 19 und 20 Uhr alle Tische besetzt. Begleitend bei der Auswahl des erfolgreichen Konzepts war auch Rafael Saue. Der Mitinhaber der

## Zur Person

Rafael Saue hat mit Lukas von Bidder an der Hotelfachschule Thun studiert. Später absolvierte er das Masterprogramm Kulturmanagement an der Universität Basel. 2018 besuchte er am Center for Urban and Real Estate Management (CUREM) der Uni Zürich den Studiengang CAS in Urban Management. Durch sein Engagement in Gastronomie und Barkultur und in der Funktion als Trainer sowie Referent für Gastro-suisse hat er sein Wissen in den Bereichen der operativen Betriebsführung und der strategischen Planung aufgebaut.

Firma Desillusion berät mit seinem Geschäftspartner Lukas von Bidder seit 2011 private und institutionelle Betreiber, Eigentümer und Vermieter von gastronomischen Plattformen.

Desillusion hat von der Sihlcity-Besitzerin Credit Suisse den Auftrag erhalten, für die Fläche des ehemaligen Sandwich-Takeaways nach einem Mieterwechsel ein zeitgemässes Konzept zu finden und sie dem passenden Pächter zu vergeben. «Das Konzept der Restaurants in Einkaufszentren



Um stets auf dem aktuellen Stand zu sein, besucht Rafael Saue mindestens einmal monatlich spannende Lokale im Ausland.

soll auf die Kunden zugeschnitten sein. Damit Gäste im oder um Einkaufszentren zum Essen bleiben, muss das Angebot sehr niederschwellig sein.» Es dürfe keinerlei Eintrittshürden vorhanden sein. Die Gäste sollen intuitiv in das Restaurant gehen.

*Restaurants benötigen starken, visuellen Auftritt*

Auch dem Restaurant des zum Einkaufszentrum gehörenden Hotels Four Points by Sheraton verhalf Desillusion zu neuem Leben. Seit Herbst 2018 heisst das ehemalige Hotelrestaurant Rampe Süd Restaurant L'Amant. Für das neue Konzept hat Rafael Saue gemeinsam mit Eigentümern, Betreibern und Mitarbeitern eine Vision entwickelt. «Das Restaurant benötigte einen eigenen, starken Auftritt, um zwischen den vielen Geschäften präsent zu werden.» Auf Basis dieser Vision wurde in Workshops das gastronomische Konzept entwickelt. In diesem Fall eine asiatisch angehauchte, leichte französische Fusionsküche. Verkauft wird sie mittels Marguerite Duras' Geschichte L'Amant, die

sich durch Bar, Brasserie sowie Gourmetlokal zieht. «Unsere Konzepte haben stets einen roten Faden, der sich vom kulinarischen Angebot über das Raumkonzept bis hin zum Gesamtauftritt zieht.» Rafael Saue und sein Geschäftspartner entwickeln so die konzeptionelle Basis für Betreiber, Interior Designer, Küchenplaner und Marketing-Agenturen. Obwohl sie dabei durchaus ins Detail gehen – und etwa das Angebot der Speisekarte definieren –, bleiben sie stets strategisch und greifen nie ins Operative ein. «Wir bieten Strukturen und Instrumente.»

*Botschaften bewusst senden*

Ist das beratene Restaurant geöffnet, begleiten es Rafael Saue und sein Geschäftspartner, analysieren und schauen, dass das Konzept eingehalten wird. Dazu gehört der passende Online-Auftritt. «Das Konzept eines Lokals muss auch online klar ersichtlich sein. Instagram soll mit Bedacht eingesetzt werden, Botschaften bewusst gesendet.» Das sowie eine gute Mundpropaganda bringen mehr als jede noch so auffällige Tafel oder Werbung auf Screens in Einkaufszentren. SARAH SIDLER

## Desillusion

Die Firma begleitet Shopping Center in Basel, Zürich und St. Gallen bei der Weiterentwicklung ihrer Gastronomie-Portfolios. Zudem plant sie mit Immobilienentwicklern die Gastronomie in neu entstehenden Quartieren wie der Lokstadt in Winterthur. Sie berät das Kantonsspital Graubünden bei der Neuausrichtung der öffentlichen Gastronomie an vier Standorten in Chur. Zu ihren Kunden zählen u.a. das Restaurant Zunft zur Safran in Basel und die Weisse Arena in Flims/Laax.