

Presse – Information

Happy birthday: 25 Jahre Gastro Consulting & 10 Jahre east

Hamburg, Juni 2014. „25 years, die Legende ist hier“, so die Fantastischen Vier in ihrer aktuellen Single anlässlich ihrer Silberhochzeit. Und was für die Stuttgarter HipHop-Band richtig ist, gilt auch für Gastronom und Hotelier Christoph Strenger. Als Strenger im Juli 1989 eine Firma mit dem Namen Gastro Consulting gründete, ahnte er sicher nicht, dass sich der Betrieb im Laufe der Zeit zu einem der großen Player in der Gastronomiebranche entwickeln wird. Heute, 25 Jahre nach der Gründung, weist das Unternehmen mit mittlerweile 25 Units und über 860 Mitarbeitern eine der größten Diversifikationen sowohl in Breite als auch in Tiefe auf und belegt mit einem Umsatz von 51,2 Mio EUR Platz 52 auf der Liste der Top 100 der größten Unternehmen/Systeme der Gastronomie in Deutschland (Quelle: foodservice, Deutscher Fachverlag).

Christoph Strenger kommt im November 1960 im westfälischen Halle zur Welt. Den Norden Deutschlands entdeckt er durch seinen Dienst bei der Bundeswehr. In Hamburg beginnt er dann das Studium der Betriebswirtschaft und Geographie, stellt aber schnell fest, dass eine akademische Laufbahn nichts für ihn ist. Stattdessen stellte er in seiner Findungsphase fest, dass Gastronomie „sein Ding“ sein könnte und eröffnete unter anderem im September 1990 Bolero No. 1 in Hamburg Ottensen, das als eines der ersten Multitalente seiner Art – Restaurant plus Bar unter einem Dach – gilt. Schon damals offen für Neues, probiert Strenger Unbekanntes aus und seine Läden etablieren sich. 1994 steigt Roland Koch, ein langjähriger Freund von Strenger aus der westfälischen Heimat, als Partner in die Geschäftsführung der Gastro Consulting mit ein und die beiden Unternehmer legten mit beharrlichem Einsatz den Grundstein für die erfolgreiche Entwicklung in den folgenden Jahrzehnten. Das Bolero Konzept wird aus Hamburg in die Republik exportiert und inzwischen genießen neben Hamburg auch Braunschweig, Bremen, Duisburg, Gießen, Kassel, Lübeck und Schwerin einen oder mehrere Ableger der aktuell 11 Bolero Restaurants. Strenger erinnert sich: „Roland kümmerte sich um die Zahlen und verschaffte mir damit einen sehr großen Freiraum für kreative Ideen“. Im Jahr 1998 kommt das Konzept der Paulaner's Wirtshäuser dazu. In Zusammenarbeit mit der gleichnamigen süddeutschen Weizenbrauerei, werden die Nordlichter mit der bayrischen Biergartenkultur vertraut gemacht. Frei nach dem Motto „Leben und leben lassen“ ist das Konzept der Gastro Consulting ein sympathisches Wirtshaus mit authentischer Münchner

Gastfreundschaft. 2002 öffnet das Herzblut St. Pauli seine Pforten und gilt seit dem als Vorreiter gepflegter „Wohlfühl- und Erlebnisgastronomie“ auf der Reeperbahn und im Stadtteil St. Pauli: Eine gelungene Mischung aus Restaurant, Bar und Szene-Club mitten auf dem Hamburger Kiez. Mit dem Projekt Herzblut St. Pauli beginnt auch die Zusammenarbeit mit dem amerikanischen Stardesigner Jordan Mozer, die sich in den nächsten Jahren noch intensivieren sollte. Es waren erfolgreiche Jahre für Gastro Consulting, und das Ansehen in der Branche und bei den Banken stieg kontinuierlich ebenso wie der Umsatz. Aber es gab auch Rückschläge zu verzeichnen. Nach den Anschlägen des 11. September gingen die Umsatzzahlen teilweise im zweistelligen Bereich zurück und die Betriebsergebnisse brachen ein. Gleichzeitig hatten sich bei Strenger inspiriert durch Ian Schrager, Begründer der Design Hotels, erste Ideen für das east im Kopf festgesetzt. Er träumte von einem „vibrierenden Ort“, einem Multikonzept Hotel, Restaurant, Bar und Lounge, das auch die Locals der Stadt anziehen sollte. Mittlerweile war auch Roland Kochs Freund und gelernter Gastronom Michael Maier (2003) mit in die Geschäftsleitung der Gastro Consulting eingestiegen. Der gebürtige Österreicher ist wie auch Koch eher ein Zahlenmensch. Und so hatte der Visionär Strenger eine Menge Überzeugungsarbeit zu leisten, bevor sich das unternehmerische Dreigestirn an der Entstehung des east Hotel & Restaurant in Hamburg beteiligte. Konsolidieren und gleichzeitig expandieren hieß die Devise. Während die Partner das Unternehmen und die Erlöse wieder auf Kurs brachten, gedieh langsam das Projekt east. Für die Umsetzung seiner Ideen hatte Strenger mit Jordan Mozer, der auch als „Design’s latest wonderchild“ und „a natural born thriller“ beschrieben wird, einen Experten, der ihn versteht, an seiner Seite. Die alte Eisengießerei, die nur einen Steinwurf von der Reeperbahn entfernt ist und viele Jahre leer stand, war als Standort für die Vision vom east ideal. „Um bei diesem Riesenprojekt wirklich dabei zu sein, um zu beurteilen, was funktioniert und was nicht, wechselte ich damals vom strategischen Management wieder zurück in der operativen Bereich. Ich wollte vor Ort sein, um den genauen Überblick zu haben“, so Strenger, der zusammen mit Marc Ciunis (ausgeschieden Mai 2014) die Geschäftsführung des east übernahm. Und um bei über 12.000 Quadratmetern den Überblick behalten zu können, entschied sich Strenger, den man als Fels in der Brandung des east beschreiben kann, dann auch direkt im east zu leben. Seit Oktober 2004 bereichert das east Hamburgs Gastronomie und Nachtleben und lässt viele Designer-Hezen höher schlagen. The sun rises in the east - außerdem öffnen sich Herz, Augen und Mund im Restaurant, an der Bar, den Lounges und Zimmern mitten in der City, parallel zur Reeperbahn. Es ist anders und es ist gewagt. Genau deshalb funktioniert das east als angesagte Ausgehadresse, Design-Restaurant und Hospitality-Destination und definiert sich über Anziehung, Ausstrahlung und seine gastronomische Kompetenz. Und auch 10 Jahre nach dem Start hat das east nichts von seiner glamourösen Anziehungskraft verloren hat. Dabei hielten vor der

Eröffnung 2004 Branchenkenner das Großprojekt der Gastro Consulting noch für reichlich gewagt. Eine innovative Kombination von Hotel, Restaurant, Bar und Lounge konnten sich viele nicht vorstellen. „Viel zu schick für den Kiez“, unkten Kritiker und „so ein großes Restaurant für ein Hotel mit so wenig Zimmern!“ Doch der wirtschaftliche Erfolg gibt den Machern ebenso recht wie das große Aufsehen, das das east im In- und Ausland erregt hat. So konnten unter anderem der Hamburger Gründerpreis, European Design Award, Gold Key Award, Leaders Palme D'Or, AIT Award, International Leaders Award Bronze, FIZZZ Award und der Hamburger Foodservice Preis an die Elbmetropole geholt werden. Wer allerdings meinte, dass sich der Visionär Strenger auf dem Erfolg des east ausruhen wollte, hatte sich getäuscht. Denn für die Unternehmensgruppe Gastro Consulting ging es munter weiter. In 2005 folgt die Eröffnung der ersten **CHILLI CLUBS** in Deutschland. Im belgischen Antwerpen 2001 gestartet, versteht sich der **CHILLI CLUB** als moderne Asian Brasserie. Unter der Regie von Gastro Consulting ging der deutsche Pilotbetrieb in Hamburg ans Netz. Das Konzept der **CHILLI CLUBS** ist eine Mischung aus Restaurant, Bar und Lounge mit moderner asiatischer Küche zu fairen Preisen. 2007 beteiligten sich die Multi-Konzept-Player an dem maritimen Restaurant LUV in Bremen. Mitte April 2011 wurde dann das Langnese Café powered by east eröffnet. In traumhafter Lage nahe dem Kreuzfahrtterminal in der Hamburger HafenCity ist das Highlight die HAPPINESS STATION: hier lässt man sich aus frischen Zutaten je nach Geschmack sein eigenes Eis kreieren. Im März 2012 hat die Bolero Cosy Coffeebar im 10.000 Quadratmeter großen Neubau der Dodenhof ShoppingWelt in Posthausen ihren Betrieb aufgenommen. Damit hat Gastro Consulting sein Portfolio an Gastronomie-Konzepten weiter ausgebaut. Gleichzeitig konzipierten und realisierten Strenger & Co. das neue Restaurant-Konzept coast by east – Seafood, Grill & Bar und Sansibar Wine. Im April 2012 ging der Pilotbetrieb auf Mallorca an den Start. Und weil das Leben am Wasser so schön ist, folgte knapp 2 Monate später ein weiteres coast by east und Sansibar Wine in Hamburg. Weiter ging es im Herbst 2013 mit der Eröffnung des Paulaner's im Wehrschloss, dem zweiten Standort des Wirtshaus-Konzeptes in Bremen. Ganz nach dem Motto Bremen meets bayrische Gemütlichkeit kann man im Wehrschloss gut essen und g'scheid feiern! Ebenfalls im Herbst 2013 öffnete in der 23. und 24. Etage der von Stararchitekt Hadi Teherani entworfenen Tanzenden Türme Hamburgs höchstes Restaurant samt Bar seine Türen. 105 Meter über Elbniveau können die Gäste getreu dem Motto clouds – Heaven's Bar & Kitchen – in luftigen Höhen den traumhaften Ausblick auf die Elbmetropole Hamburg genießen. Im Juni 2014 eröffnete pünktlich zum Sommerbeginn die außergewöhnliche Rooftop Terrace „heaven's nest“ über dem clouds. Ausgestattet mit gemütlichen sunbeds und einer Moët Ice Bar ist dies der perfekte Ort für den schönsten Sonnenuntergang und die höchste Party der Stadt. Gleichzeitig wurde das Konzept coast enoteca verwirklicht: südländische Spezialitäten und eine großartige Weinauswahl - zu

finden in der Hamburger HafenCity. In Bremen ging derweil der sechste Standort an den Start. In der Überseestadt, dem trendigen Quartier am Wasser mit innovativer Architektur und großem Zukunftspotential, öffnete das VAIVAI, Italian Grill & Bar, seine Türen: Ein moderner Italiener im Industrielook inszeniert, der seinem Untertitel „L’arte di mangiare“ (die Kunst des Genießens), alle Ehre macht. Und auch das Restaurant coast by east in Port Adriano ist um eine Attraktion reicher – im Juni wurde das „strand by coast“ inklusive Pool Area realisiert. Wer das unternehmerische Dreigestirn kennt, der weiß, dass damit noch lange nicht Schluss ist. Allerdings werden die Geschäftsführer auch in Zukunft nicht nach geplanten Zahlen auf dem Papier wachsen wollen, sondern wie immer gute Gelegenheiten wahrnehmen. Wie auch in den Werten & Prinzipien des Unternehmens nachzulesen ist: „Sinnvolles Wachsen, initiiert und begleitet von guten Köpfen, Ideen und Gelegenheiten, ist das, was für uns erfolgversprechend ist“. Auf die Frage nach den ihrem Erfolgsrezept antworten die drei Geschäftsführer Christoph Strenger, Roland Koch und Michael Maier unisono: „Egal, welches Konzept wir realisieren, unser Leitsatz *Mit Leidenschaft für herzliche und ehrliche Gastronomie machen wir unsere Gäste glücklich!* ist der Schlüssel für unseren Erfolg und die kontinuierliche Weiterentwicklung unseres Unternehmens“ und „Gegenseitiges Vertrauen und Respekt ist die Basis für unsere langjährige Partnerschaft“. Nach 25 Jahren gastronomischer Erfahrung darf man Gründer Christoph Strenger sicherlich als Urgestein der Branche bezeichnen. Mit Koch und Maier als verlässliche Partner an seiner Seite vereinen sich unter dem Dach der Unternehmensgruppe Gastro Consulting ausgeprägte Umsetzungskraft und hohe Anpassungsfähigkeit mit der Kontinuität eines inhabergeführten Unternehmens. 25 years – happy birthday!

Pressekontakt Gastro Consulting SKM GmbH

Sandra Schreiber

Fon: +49 (0)171 – 21 24 25 7

schreiber@gastroconsulting.de

Pressekontakt east cosmos

Kathrin Beulshausen

Fon: +49 (0) 40 – 30 99 32 07

k.beulshausen@east-hamburg.de