

Presse – Information

Gastro Consulting feiert 30-jähriges Firmenjubiläum und 15 Jahre east

Hamburg, Juli 2019. Im Juli 1989 gründete Christoph Strenger in Hamburg die Gastro Consulting SKM GmbH und eröffnete mit der Brooklyn Bar seinen ersten Betrieb. Was man dieser Tage als "Start-up" bezeichnen würde, hat sich in dreißig Jahren zu einem der großen Player der Gastronomiebranche entwickelt. Heute weist das Unternehmen mit 15 Units und über 850 Mitarbeitern eine der größten Diversifikationen sowohl in Breite als auch in Tiefe auf und belegt mit einem Umsatz von 62,6 Mio EUR Platz 58 auf der Liste der Top 100 der größten Unternehmen/Systeme der Gastronomie in Deutschland (Quelle: foodservice, Deutscher Fachverlag).

"Wir feiern das 30-jährige Firmenjubiläum mit dem was uns auszeichnet: Leidenschaft für Neues und Unternehmertum. Wir sind stolz auf unseren Erfolg, den wir auch denen zu verdanken haben, die an uns geglaubt und uns vertraut haben - unseren Gästen, treuen Partnern, Lieferanten, Brauereien und Banken – und in besonderem Maße unseren fantastischen Mitarbeitern, die mit uns unsere Projekte umgesetzt haben. All denen gilt unser herzlichster Dank!", so Strenger. „Ein weiterer Dank gilt der gesamten Branche, die uns auch in schwierigen Zeiten immer unterstützt hat. Aus diesem Grund haben wir uns bereits frühzeitig in Netzwerken wie dem Leaders Club oder in Berufsverbänden wie der Dehoga engagiert. Um ein wenig von dem zurück zu geben, was wir erleben durften und um die gesamte Branche nach vorne zu bringen“, kommentiert Roland Koch, der 1994 als Partner in die Geschäftsführung der Gastro Consulting mit eingestiegen ist. Strenger und Koch legten mit beharrlichem Einsatz den Grundstein für die erfolgreiche Entwicklung in den folgenden Jahrzehnten. So wird das Bolero Konzept, das als eines der ersten Multitalente seiner Art – Restaurant plus Bar unter einem Dach – gilt, aus Hamburg erfolgreich in die Republik exportiert, die Paulaner's Wirtshäuser und das Herzblut St. Pauli werden eröffnet. Im Oktober 2004 öffnete das east, das sein 15jähriges Jubiläum feiert, seine Pforten. Bei Strenger, inspiriert durch Ian Schrager, Begründer der Design Hotels, hatten sich 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 und das unternehmerische Dreigestirn beteiligte sich an der Entstehung des east Hotel & Restaurant in Hamburg. Für die Umsetzung seiner Ideen hatte Strenger mit Jordan Mozer, der auch als „Design's latest wonderchild“ beschrieben wird, einen Experten, der ihn versteht, an seiner Seite. Seit seiner Entstehung bereichert das east

Hamburgs Gastronomie und Nachtleben und lässt viele Designer-Hezen höher schlagen. 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 15 Jahre nach dem Start hat das east nichts von seiner glamourösen Anziehungskraft verloren hat.

Wer allerdings meinte, dass sich die Macher der Kreativschmiede auf dem Erfolg des east ausruhen wollten, hatte sich getäuscht. Denn für die Unternehmensgruppe Gastro Consulting ging es munter weiter. In 2005 folgt die Eröffnung der ersten CHILLI CLUBs in Deutschland. 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. Im März 2012 hat die Bolero Cosy Coffeebar im 10.000 Quadratmeter großen Neubau der Dodenhof ShoppingWelt in Posthausen ihren Betrieb aufgenommen. 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. 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. Gleichzeitig wurde das Konzept coast enoteca verwirklicht - zu finden in der Hamburger HafenCity. In Bremen ging derweil der sechste Standort an den Start. In der Überseestadt öffnete das VAIVAI, Italian Grill & Bar, seine Türen. 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. Auf einen weiteren Solitär, der in 2017 zum Leben erweckt wurde, sind die Geschäftsführer besonders stolz: „Mit den spektakulären Gastronomien der Störtebeker Elbphilharmonie haben wir etwas geschaffen, das in Deutschland so wohl einmalig ist“. Die Eröffnung der Plaza und den damit verbundenen Gastro-Konzepten Beer & Dine, Taste & Shop, Deck & Deli oder die Restaurant-Bar kann man sicherlich als Meilenstein für Gastro Consulting bezeichnen. Ebenfalls seit 2017 segelt das El Mundo in Bremen unter der Flagge der Gastro Consulting SKM GmbH. Auf 2500 Quadratmetern finden bis zu 500 Gäste Platz. Mit dem Verkauf der Bolero Restaurants in 2018 ging ein wesentliches Kapitel in der Geschichte der Unternehmensgruppe zu Ende. Dennoch wird der Name Bolero immer mit Gastro Consulting in Verbindung bleiben. Schließlich war es das erste multiplizierbare Konzept, das die Gruppe 1990 eröffnete und über Jahrzehnte hat reifen und wachsen lassen.

„Aber um Neues entstehen zu lassen, muss man sich auch von Bewährtem trennen können“, so Geschäftsführer Christoph Strenger.

Die Geschichte von Gastro Consulting und die Diversifikation der Konzepte zeigt, dass die drei Geschäftsführer über einen nie versiegenden Strom unterschiedlichster Ideen verfügen, in der Lage sind, diese erfolgreich umzusetzen und weiter zu entwickeln. 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 30 Jahren gastronomischer Erfahrung darf man Gründer Christoph Strenger sicherlich als Urgestein der Branche bezeichnen. Mit Koch und Maier als kompetente und 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. Gastro Consulting verdankt ihr vorwärts gerichtetes Denken vor allem den außergewöhnlichen Persönlichkeitsmerkmalen ihrer Geschäftsführer, die zu den Eckpfeilern der Kultur der Gruppe wurden: Ehrlichkeit, Mut, Vertrauen, Freiheit, Teamgeist, Bescheidenheit und Spaß. „Um die Geschichte unseres Unternehmens weiterzuschreiben, werden wir mit demselben Einsatz und derselben Entschlossenheit weiter arbeiten und sinnvoll wachsen – initiiert und begleitet von guten Köpfen, Ideen und Gelegenheiten“, so Strenger.

Herzlichen Glückwunsch zu 30 Jahre Gastro Consulting und 15 Jahre east Hotel&Restaurant!



BU: Michael Maier, Christoph Strenger und Roland Koch (v.l.n.r.) bilden die Geschäftsführung der Gastro Consulting SKM GmbH

Pressekontakt

Sandra Schreiber

Fon: +49 (0)171 – 21 24 25 7

schreiber@marketing-schreiber.de