



GastroJournal 5/2007 | zurück

## Auf Tour mit...

...«Gastroprofessional» Hanspeter Brunner

John Wittwer

Seit 1994 wirtet Hanspeter Brunner mit seiner Frau Susanne im Schüpbärg-Beizli. Eine Auto-Viertelstunde von Bern, zwischen Meikirch, Schüpfen und Kirchlindach servieren die beiden ihren Gästen eine marktfrische Küche und seit rund zehn Jahren ausschliesslich Schweizer Weine. Ihr Konzept lautet «Nicht einfach Gutes, sondern das Einfache besonders gut». In der Gaststube sitzen denn auch Bauern, Familien aber auch Bundesräte oder Geschäftsleute. «Wir wollten von Anfang an ein Restaurant für alle sein», betonen Brunners. Neben ihnen gehören zwei Mitarbeiterinnen und acht Aushilfen zum Team. Zusammen sorgen sie für das Wohl der Gäste im Beizli mit rund 70 Plätzen und 40 zusätzlichen Plätzen auf der Terrasse. Hanspeter Brunner kümmert sich um den Einkauf und um die tägliche Menükarte, vor allem aber um die Küche, wo er alleine am Herd steht. Seine Frau ist für den Gästeempfang, die gemütliche Ambiance und für viele «versteckte» Arbeiten wie Wäschebesorgung etc. zuständig. Je nach Marktsituation passt der Chef das Angebot von einem Tag auf den anderen an. Der hohe Küchenanteil von über 60 Prozent am Umsatz bedeutet eine grosse Arbeitsintensität. Verständlich, dass sich Brunner jeweils auf den Winter freut, wo er zwischen 3000 und 3500 Fondues servieren darf.



**Hanspeter Brunner ruft Mails und auch das Wissen von Gastroprofessional oft auch aus der Küche ab.**

(Bild: John Wittwer)

Brunner ist ausgesprochener Computerfreak und benützt das Internet oder E-Mail täglich, oft gar von der Küche aus. Denn sein Laptop steht hier in einer stillen Ecke. «So kann ich auch in weniger belebten Zeiten verschiedenste Dinge erledigen und bin nur drei Schritte von den Gästen entfernt», betont er. Das erklärt wohl auch, dass er Gastroprofessional-Abonnent der ersten Stunde ist. «Gastroprofessional ist für mich unentbehrlich geworden. Es ist eine Wissensplattform, die es in dieser Vollständigkeit und Form ausser im Gastgewerbe wohl in keiner anderen Branche gibt», schwärmt er. Unglaublich sei die Fülle an Informationen, die er so «reinziehen» könne. Zudem erhalte er als Abonnent regelmässig einen Newsletter, «denn die Plattform wird laufend aktualisiert und den Bedürfnissen angepasst». Am Benutzer liege es dann, aus den vielen Bereichen das für ihn taugliche auszusuchen, allenfalls dem eigenen Betrieb anzupassen und vor allem umzusetzen. «Der grösste Vorteil von Gastroprofessional ist, dass eben professionelle Informationen, Checklisten, Abläufe, Formulare und anderes mehr abrufbar sind und das zu jeder Tages- und Nachtzeit», kommt Brunner auf den Punkt. Denn wie viele andere Restaurateure auch, findet er vor allem nachts nach dem Abendservice Zeit und Musse, sich anderen Dingen als dem normalen Tagesbetrieb zu widmen.

Computer und Internet seien für Brunner mittlerweile genauso wichtig geworden wie seine Küche und die Küchengerätschaften. «Viele Reservationen treffen per Mail ein, nicht zuletzt deshalb, weil wir uns auch Mühe geben einen attraktiven und immer aktuellen Web-Auftritt zu haben (www.beizli.ch, die Redaktion). So litt ich vor kurzem, als ich partout nicht aufs Internet konnte und rund einen halben Tag brauchte, um wieder einloggen zu können», schmunzelt er im Nachhinein. Vielfältigste Tipps und Anleitungen zur Weiterbildung der Mitarbeiter, Ideen für die persönliche Weiterbildung, Berechnungen und Kennzahlen-Vergleiche mit anderen Betrieben, Informationen des Rechtsdienstes oder Marketingfragen nennt er als die wichtigsten Punkte, die er regelmässig abrufen. «Dabei folge ich oft dem ureigenen Internet-Prinzip, das heisst ich suche etwas Bestimmtes, finde noch eine zusätzliche Idee oder einen wertvollen Link, schweife ab und kann oft mehr umsetzen als ich zu Beginn dachte. Freude habe ich aber auch, wenn ich mich einfach in meinem Konzept bestätigt finde und feststellen kann, dass wir auf dem richtigen Weg sind.» Brunner ist überzeugt, dass es nirgends für so wenig Geld so viel Wissen rund um das Gastgewerbe gibt. Nicht zuletzt deshalb engagiert er sich auch als Beirat von Gastroprofessional und bringt dort seine Sicht aus der Praxis ein. Auf die Frage, was seiner Meinung nach noch besser oder anders gemacht werden könne, antwortet er: «Gastgewerblern fehlt oft die Zeit, um persönlich an Weiterbildungsanlässen teilnehmen zu können. Deshalb würde ich es begrüßen, wenn in Zukunft Fernkurse über www.gastroprofessional angeboten würden.»