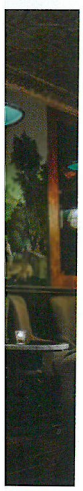
Re Import

ECC Lower East Side, New York

GESCHÜTTELT UND GERÜHRT

Schon fünf Jahre ist es her, dass der Experimental Cocktail Club (ECC) in Paris seine Pforten öffnete und mit dem ersten Lokal eine regelrechte Erfolgslawine lostrat. Kleine Brüder und Schwestern, verstreut über den halben Globus, folgten. So auch die schmucke Dependance auf New Yorks Lower East Side, die ausgestattet mit schweren Stoffen, wuchtig-gemütlichen Retromöbeln und charmanter Zinndecke für ordentlich Atmosphäre sorgt. Damit bringt die Inhabergruppe um Romée de Goriainoff, Pierre-Charles Cros und Olivier Bon das Konzept dorthin zurück, wo sie ursprünglich dazu inspiriert wurde: „Wir haben in New York eine faszinierend große Vielfalt erlebt. In Frankreich gab es hingegen keine Cocktail-Kultur – was die Leute tranken, war einfach von schlechter Qualität", verriet de Goriainoff dem New Yorker bei der Eröffnung des EEC New York. Dass die Begeisterung der New Yorker ungebrochen anhält, beweist: Der Prophet kann im eigenen Land doch etwas wert sein.



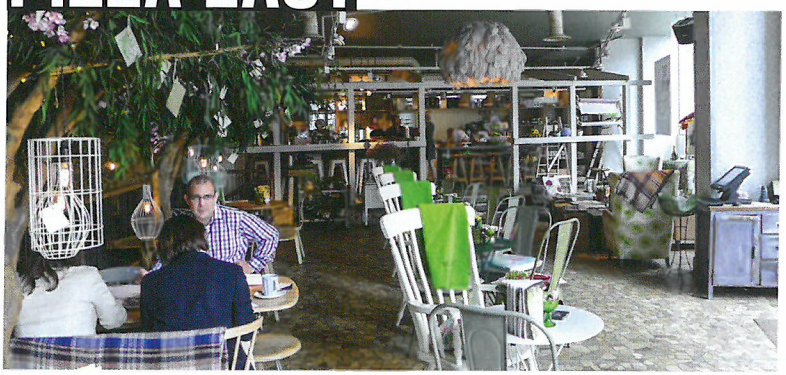
COCKTAILS Auf der Karte finden sich teils höchstkomplexe Kreationen, sie wird jedoch nicht veröffentlicht, damit der Kunde immer aufs Neue überrascht wird. Zudem gibt es verschiedene Champagner und Biere.

FOODKONZEPT Scotch Eggs sowie gereifter Schinken und Käse vom nahe gelegenen Restaurant Fat Radish sorgen für ein längeres Durchhaltevermögen beim Rauf- und Runterprobieren der Cocktailkarte.

www.experimentalcocktailclubny.com

PIERRE NIERHAUS

PIZZA EAST



Gute Konzepte haben ein klares Profil, sind gut positioniert, setzen Trends um, sind straff organisiert und – ein ganz wesentlicher Punkt – sie erfüllen einen Bedarf und sind somit auch wirtschaftlich.

Heute möchte ich Sie nach London mitnehmen, in die PIZZA EAST. Vor drei Jahren gestartet, gehören heute zum Unternehmen drei Filialen in Shoreditch, Portobello Road und Kentish Town im Norden Londons. Unter dem Motto „Honest food with rustic simplicity" wird italienischer Lifestyle zelebriert. Die PIZZA EAST kommt modern, ehrlich und durchaus ein wenig rustikaler daher, gewinnt dadurch aber genau ihre Stärke und Unverwechselbarkeit. Die Einfachheit wird vom Design bis zum Angebot konsequent durchgezogen. Die Keimzelle von PIZZA EAST ist in einem früheren Teehaus angesiedelt. Hier dominiert modernes Construction Design, das durch viel Holz an Wärme gewinnt. Die Tische sind rustikal und groß genug für mehrere Gruppen. Die Stühle sind einfach aber bequem. Auf freie Plätze kann man an der Bar warten, ein simpler runder Tisch um eine große Säule. Der Barman kommt vorbei und fragt die Wünsche ab. Hier mischen sich die Restaurantgäste mit solchen, die nur auf einen Drink vorbeischauen. Das Angebot ist fokussiert auf Pizza, Antipasti und einige Tagesgerichte. Die Grundprodukte jedoch sind hochwertig: Mehl aus Deutschland für den Pizzaboden, Mozzarella aus Italien, Fleisch aus der Heimat. Die warmen Gerichte werden in der Küche, die Antipasti im Tapas-Stil dagegen direkt im Lokal von den Service-Mitarbeitern zubereitet. Genauso ausdrucksstark wie Food und Design sind die Mitarbeiter: allesamt, jung, kompetent und mit ausgeprägten Persönlichkeiten. Neben dem Essen steht die Kommunikation im Mittelpunkt. Die Gäste sind locker, aber eher gut situiert, ab 30 Jahren aufwärts, denn die Qualität der Produkte hat ihren Preis.

So entspannt und einfach PIZZA EAST auch wirkt, dahinter steckt ein klug durchdachtes Konzept. Es reduziert das Thema Italien auf das Wesentliche, ist sehr modern angelegt und schafft es, von einer breiten Zielgruppe angenommen zu werden. Durch das schmale, hochwertige Angebot, gut organisierte Logistik und effiziente Abläufe sind die Voraussetzungen für die Wirtschaftlichkeit gegeben. Das ist die neue Generation der Restaurants: Echt, stark, klar, ohne klassische Konventionen, dafür mit modernem Lifestyle.

PIERRE NIERHAUS ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Hospitality-Profis. Die nächste Trendreise:
Las Vegas & Los Angeles | 2. bis 5. September 2014.

www.nierhaus.com