

# *Der Eilige*

---

**Pascal Le Pellec** kann nicht aus seiner Haut. Fastfood hat bislang sein Leben bestimmt, jetzt legt der frühere Burger-King-Manager noch einen Zahn zu. Mit zwei Ex-Kollegen eröffnet Le Pellec in Hamburg ein Bio-Wok-Fastfood-Restaurant. Im Waku Waku soll gesund, aufregend und vor allem schnell gekocht werden. Ein neues Konzept wächst zum System heran. (Seite 29)

Foto: Mathias Thurm







Gründergeist: Pascal Le Pellec will mit seinen Partnern den Bio-Fastfood-Markt revolutionieren

Foto: Mathias Thurm

► Hamburg

## Großes fängt immer klein an

Schnell, gesund und nachhaltig: Drei frühere Burger-King-Manager eröffnen neues Bio-Wok-Fastfood-Restaurant

**HAMBURG.** Sie versprechen nicht weniger als die Revolution auf dem Fast-food-Markt: die Macher von Waku Waku, dem ersten Bio-Wok-Restaurant für milde Gäste. Die Macher, das Gregor Wöltje, Pascal Le Pellec und André Lacroix. „Waku Waku ist japanisch und heißt soviel wie heiß gebraten, kochend, aber auch aufregend und gespannt“, erklärt Vorstand Pascal Le Pellec.

### Kochlöffel für den Gast

Nicht nur heiß und aufregend, sondern auch schnell, gesund und nachhaltig will sich der neue Restauranttyp präsentieren, dessen Pilotbetrieb jetzt an der Schauenburger Straße in der Hamburger City eröffnet wurde.

„Schnell heißt, kein Gast soll länger als fünf Minuten auf sein Essen warten“, beschreibt Le Pellec das Konzept. Damit unterscheidet man sich beispielsweise von Wettbewerbern wie Vapiano oder Nat. Der Gast bestellt am

Tresen der offenen Showküche, bekommt dort einen großen Kochlöffel mit einer Nummer in die Hand gedrückt, den er gut sichtbar auf seinem Tisch anbringt. So weiß der Service so-

Dass alle Gerichte im Wok zubereitet werden, heißt nicht, dass nur asiatisch gekocht wird. „Wir haben uns für den Wok entschieden, weil es damit zum einen sehr schnell geht, zum anderen die Inhaltsstoffe geschont werden. Die Speisen werden damit schmackhafter und gesünder“, erläutert Le Pellec. So finden sich im Angebot auch italienisch angehauchte Wok-Kreationen wie die Penne-Gerichte „Ah Rabiata“ und „Gorgon Zolala“. Selbst eine Bio-Currywurst aus dem Wok fehlt nicht im Programm. Bis auf ganz wenige Ausnahmen wie Cola, Zitronengras, Limettenblätter, grüner Pfeffer sowie die Curry- und Tandoori-Paste hätten alle angebotenen und verarbeiteten Produkte Bioqualität, bestätigt der Vorstand.

Umweltgerecht geht es bei Waku Waku auch jenseits der Speisekarte zu. Durch den Einsatz energieeffizienter Küchengeräte und die Nutzung der Abwärme der Kühlaggregate für Und aus der Steckdose fließt selbstverständlich nur Ökostrom. Die Tischen sind aus zertifiziertem Holz, die

Stühle stammen vom Recyclinghof. Was zunächst so scheint, als hätte das Geld nicht gereicht, erweist sich in der Praxis als witziges Stilelement.

entsteht eine bunte Vielfalt, die die geometrische Strenge des länglichen Gastraums erfreulich auflockert.

Fair und nachhaltig will Waku Waku auch mit seinen Mitarbeitern umgehen. Das heißt nicht nur, dass alle Team-Shirts aus ökologischer Produktion kommen und aus fair gehandelter Baumwolle gefertigt sind. „Uns ist es auch wichtig, dass alle Mitarbeiter Spaß an ihrem Job haben und direkt am Erfolg beteiligt werden“, sagt der Unternehmensgründer.

Dem ersten Waku Waku in Hamburg sollen nach einer Anlaufzeit weitere Restaurants auf Franchisebasis und in Eigenregie folgen. Gesucht werden Objekte zwischen 200 und 300 Quadratmetern in Städten ab 250.000 Einwohnern. *Mathias Thurm*

### Waku Waku AG

- **Vorstand:** Gregor Wöltje, Pascal Le Pellec
- **Aufsichtsrat:** André Lacroix
- **Sitzplätze:** 50
- **Mitarbeiter:** 15 bis 20
- **Preise (Hauptgericht):** 4,50 bis 10,40 Euro
- **Kontakt:**  
Schauenburger Straße 55  
20095 Hamburg  
Tel. 040 360066570  
www.waku-waku.eu

► Hessen

## Welcome in Darmstadt

Ein Jahr am Markt: Schwerpunkt auf Tagungen und Events

**DARMSTADT.** Das Welcome Hotel Darmstadt zählt seit Kurzem zu den insgesamt 179 als „Certified Conference Hotel“ ausgezeichneten Tagungshotels. Damit ist es dem erst seit rund einem Jahr bestehenden Haus gelungen, seine Kompetenz im Konferenz- und Veranstaltungsbereich zu beweisen.

Vera Hufschmidt, Projektleiterin der Zertifizierung: „Qualität definieren wir bei Certified Conference Hotel vor allen Dingen in Bezug auf Dienstleistungen und Prozesse, die ein Tagungshotel einbringen muss.“ Träger des Prüfsiegels sind der Verband Deutsches Reisemanagement, die Deutsche Gesellschaft für Verbandsmanagement, das German Convention Bureau sowie die Vereinigung Deutscher Veranstaltungsorganisatoren.

Auch die Marketing-Aktionen des Hotels können sich sehen lassen. Etwa die Schnäppchen-Aktionen: Zum ersten Geburtstag des Hotels am 6. Dezember können Gäste vom 19. Dezember bis zum 3. Januar 2009 für 59 Euro pro Person im Doppelzimmer übernachten, samt Überraschungsmenü im Restaurant Herrngarten. Während der Weihnachtsfesttage können Gäste zum Jubiläumspreis von 36,50 Euro pro Person im Doppelzimmer übernachten, das „Welcome the day“-Frühstück vom Buffet inklusive.

Für Gruppen ab zehn Personen bietet das Hotel die 4-Stunden-Weihnachtspauschale für 55 Euro an. Darin enthalten sind das Menü oder Buffet, Getränke, Kaffeespezialitäten, Dekoration, Menükarten, die Raumbereitstellung sowie Service und Betreuung. *pet*

### Schlaglicht

## Tourismus ohne Barrieren

**Barrierefreiheit** ist nicht nur für behinderte Menschen Voraussetzung eines selbstbestimmten Lebens und eines stressfreien Urlaubs. Auch andere mobilitätseingeschränkte Personengruppen, etwa Eltern mit Kleinkindern, Unfallgeschädigte oder Senioren, profitieren von Maßnahmen der Barrierefreiheit. Ein Potenzial mit viel Wachstumschancen. In Mecklenburg-Vorpommern hat man das erkannt, dort gibt es ab sofort die ersten zertifizierten Gastgeber. (Seite 40)



### Region Süd

#### Sinnlichkeit ist Trumpf



Die Stuttgarter Ippolito Fleitz Group gestaltet Gastronomie, macht sie zum Unikat ... **30**

#### Neues Team im Atzinger

Wassili Galanopoulos und Artur Diehl betreiben jetzt das legendäre Münchner Studentenlokal ... **31**

#### Hotel feiert Jubiläum

Seinen 125. Geburtstag feiert das Hotel Essener Hof mit einem 4-Gänge-Menü und Spezialitäten aus Russland ... **32**

#### Projekt Sport-City



In Frankfurt entsteht ein Hotel als Hauptquartier für Sportler. Betreiber ist Lindner ... **33**

### Region Ost

#### Clevere Quereinsteiger

Mitten in Berlin hat jetzt das Circus-Hotel eröffnet. Zielgruppe sind Städtetouristen ... **35**

#### Hungrige Zoobesucher



Schlemmen bei Eisbär Knut: Die Gastronomie im Berliner Zoo übt jeden Tag den Spagat ... **36**

### Region Nord

#### Aufwendiges Design

Das neue Raven in Hamburg ist ein Designtempel vom Feinsten. Rund 2 Mio. Euro haben die Betreiber in das Objekt investiert ... **38**

#### Faszination Auto



Maritim Clubhotel lässt mit Themenzimmer Kinderherzen höher schlagen ... **39**



## Medaillenregen im Norden

**KÖNIGSWINTER/KIEL.** Großer Erfolg für das Schleswig-Holstein-Team bei den deutschen Jugendmeisterschaften: ein 3. Platz. Von links: Martina David, Vorsitzende Landesausschuss für Berufsbildung, mit den Siegern Lydia Sophie (Ho-

fa), Waldschösschen/Schleswig, Florian Neumann (Koch), Maritim Strandhotel/ Travemünde, Irina Dieser (Refa), Restaurant Kombüse/Rendsburg, sowie Kochtrainer Günter Weinberg und Ausbilder Dieter Fulde. *pet*