

## Helden des Mittelstands – Teil 121

**Sascha (r.) und  
Burghard Bannier**

**Inhaber Flair Hotel  
Deutsches Haus Arendsee**



### 1 Das Problem

Das beliebte Restaurant des Hotels in Sachsen-Anhalt ist kaum rentabel. In der Küche herrschte vor der Corona-Krise Dauerstress, Personal war schwer zu finden.

# 25

Prozent der 650 000 Euro, die Umbau und Küche kosteten, schoss die Investitionsbank Sachsen-Anhalt zu. In drei Jahren soll sich die Investition amortisiert haben.

### 2 Die Lösung

Eine TV-Doku bringt Juniorchef Sascha, 36, auf die Idee, vom traditionellen Kochkonzept mit Töpfen, Pfannen, Fritteuse auf digitalisierte Multifunktions-Kochgeräte umzustellen. Vater Burghard, 64, ist dagegen. Im Februar 2020 aber wird umgebaut. Der Duisburger Berater Mise en place Gastro Solutions liefert die individuell konfigurierten Geräte und schult das Bannier-Team. Dann: Coronaschließung. Mitte Mai endlich: der Praxistest.

### 3 Die Umsetzung

Bannier senior ist bekehrt: „Das Zauberwerk“ senkt den Fettverbrauch von 600 Litern im Monat auf 60, den Lebensmittelmüll um zwei Drittel, den Stromverbrauch um ein Fünftel. Statt zehn Mitarbeitern arbeiten in der Küche sechs – ohne Hektik. Die Hightechöfen mit acht Etagen liefern immer gleiche Qualität. Spezielle Kühlmöbel halten die Lebensmittel länger frisch. Die Gäste sind zufrieden und warten halb so lang auf ihr Essen.

FOTO: FR