



Erfolgreiche Existenzgründung

MIT ECOMAX BY HOBART



Vor gut drei Monaten verwirklichte Hotelkauffrau Ana Duarte ihren Traum und eröffnete ihr eigenes Restaurant „Vivarepas“ mit venezolanischen Gerichten. Anderthalb Jahre detaillierte Vorbereitung waren nötig, um einen erfolgreichen Start hinzulegen. Ihr Erfolgsgeheimnis: Leidenschaft und Authentizität und auf Qualitätsprodukte setzen.

„In der Pforzheimer Gastronomieszene fehlte Abwechslung und ein südamerikanisches Restaurant, daher entschied ich mich, nicht zuletzt auch aufgrund meiner venezolanisch-portugiesischen Wurzeln genau solch ein Restaurant mit lockerem-herzlichen Flair und frischer, natürlicher Küche zu eröffnen“, berichtet die 30-jährige Existenzgründerin. Mit großem Engagement arbeitete Ana Duarte gut anderthalb Jahre an ihrer Existenzgründung, bis sie im März 2019 schließlich ihr Vivarepas eröffnen konnte.

Besonders schwierig empfand die Hotelkauffrau die Suche nach dem geeigneten Standort, denn sie hatte eine klare Vorstellung davon, welche Ansprüche dieser erfüllen musste: Verkehrsgünstig gelegen, ohne direkte Nachbarschaft zu anderen Restaurants oder Bistros mit internationaler Küche, sollte dieser neben hellen, offenen Gasträumen auch über einen ansprechenden Außenbereich verfügen. „Ich habe jedem erzählt, dass ich Räumlichkeiten für mein Restaurant suche, und viele Tipps erhalten. Als Nebeneffekt habe ich auf diesem Weg ein Netzwerk aufgebaut und von Anfang an viele Freunde und Fans gewonnen, die mitfieberten, wie das Gastronomieprojekt werden wird, und die heute treue Gäste sind“, erzählt die Geschäftsfrau schmunzelnd.

Bei der Handelskammer hatte sie ihre Geschäftsidee vorgestellt – und gleich ein paar Kostproben ihrer Arepas mitgebracht, die den Schwerpunkt ihrer Karte bilden sollten. Ihre Ansprechpartnerin dort zeigte sich von der Geschäftsidee und den runden Maisfladen aus vorgekochtem Maismehl und verschiedenen Füllungen wie Pulled Beef, Black Beans oder Lachs-Avocado begeistert. Darüber hinaus erkannte sie auch gleich, dass letztgenannte Spezialitäten zudem glutenfrei sind und somit ein Gastronomiekonzept für Zöliakie-Betroffene geschaffen werden würde.

„Mit dem Konzept der lockeren, modernen und herzlichen venezolanischen Gastronomie dachte ich zunächst, dass ich überwiegend junge Gäste ansprechen würde. Es hat sich aber gezeigt, dass mein Restaurant sowohl bei den Studenten als auch bei Familien und älteren Menschen sehr gut ankommt. Die Gäste wissen das frische Zubereiten der Speisen mit hochwertigen Zutaten, den Service, die Gastfreundschaft und auch die Sauberkeit sehr zu schätzen“, so die Existenzgründerin. Bei der Mitarbeiter-suche war es ihr wichtig, venezolanische Mitarbeiter zu haben, die sowohl die Gerichte können als auch zu den Traditionen des Landes Auskunft geben und die herzliche Gastfreundschaft leben können. Mit ihrem Team hält Ana Duarte auch regelmäßige Meetings ab, um sich auszutauschen und zu schauen, ob Veränderungen vorgenommen werden müssen. „So haben wir beispielsweise die Karte



noch um vegetarische Gerichte und eine gemischte Vorspeisenplatte erweitert, Reis als Beilage ergänzt und hochwertige Weine sowie glutenfreies Bier und portugiesisches Lagerbier aufgenommen, da die Gäste danach fragten“, berichtet die Geschäftsfrau.

AUF EXPERTENWISSEN GESETZT

Ana Duarte hatte eine feste Vision, wie ihr Restaurant aussehen sollte. Doch hinsichtlich der technischen Ausstattung hat sie sich von unterschiedlichen Experten beraten lassen. Küchenplaner Carsten Mayer von der Firma Gebrüder Holzwarth stand ihr beispielsweise mit Rat und Tat zur Seite und half auf kleinstem Raum eine funktionale, hochwertige Küche zu realisieren, die auch Spielraum für künftiges Zusatzgeschäft lässt. „Es sollte eine ergonomische, effiziente Küche werden, die kurze Wege bietet und die Arbeitsabläufe so leicht wie möglich macht“ – lauteten Duartes Vorgaben. Realisiert wurde eine Insellösung mit Herd und einem Selfcooking-Center, zwei Vorbereitungslineien und einer Haubenspülmaschine von ecomax by HOBART



ALLER ANFANG IST LEICHT MIT ecomax™
by **HOBART**

Mit viel Herzblut, Leidenschaft und Engagement ist Ana Duarte jeden Tag selbst in ihrem Restaurant im Einsatz und packt überall dort mit an, wo ihre Hilfe benötigt wird.

als Ecklösung am Kücheneingang. Letztere sorgt nicht nur für saubere Schüsseln, Töpfe und Pfannen, sondern übernimmt auch die Reinigung von Gastgeschirr, Besteck und Gläsern zuverlässig. „Wir sind von dem Spülergebnis, der Schnelligkeit und der leichten, ergonomischen Bedienung unserer Spülmaschine einfach begeistert und glücklich darüber, dass wir eine super Ecklösung für unsere Küche erhalten haben“, zieht Ana Duarte Bilanz. Wachsen die Gästezahlen weiterhin kontinuierlich, so ist angedacht, eine Untertischspülmaschine nur für Gläser neben der Haubenmaschine einzubauen. Der Platz dafür wurde bereits bei der Planung berücksichtigt.

ZUSATZGESCHÄFT EINGEPLANT

Arbeitserleichterung ist aber auch für das Köcheteam in Sicht: Dieses fertigt bislang aus dem mit der Maschine hergestellten Teig die Arepas per Hand und backt diese aus. Nun hat Ana Duarte aber nach einiger Suche eine Portioniermaschine gekauft, mit der künftig die Arepas automatisch geformt werden. „Eine spezielle Maschine für Arepas gab es auch im Ausland nicht, daher haben wir nach den verschiedensten Lösungen gesucht und

diese gefunden. Mit diesem Gerät rücken wir nun einem Zusatzgeschäft deutlich näher: Wir werden immer wieder gefragt, ob wir die Arepas und Getränke – auch zum Mitnehmen – verkaufen; das ist damit nun verstärkt möglich“, berichtet die Existenzgründerin.

NICHT AUF DER STELLE TRETEN

Auch wenn die Restauranteröffnung gut gelungen ist, täglich mehr Gäste kommen, wollen Ana Duarte und ihr Team nicht auf der Stelle treten. Es wird ständig nachgedacht, was noch optimiert und ergänzt werden kann. So überlegt die Existenzgründerin gerade, noch Eis mit auf die Karte zu nehmen, da es in der Umgebung keinen Anbieter gibt. Die Nachfrage und Abnehmer wären besonders an den wärmeren Tagen und nachmittags dafür vorhanden. „Wenn ich mich dafür entscheide, möchte ich aber auch ein hochwertiges, leckeres und glutenfreies Eis anbieten sowie eine laktosefreie Variante, um allen Gästen gerecht zu werden“, sagt Ana Duarte, die zudem plant, zusätzlich zur Standardkarte mit ihren traditionellen venezolanischen Gerichten Aktionstage mit Burritos anzubieten beziehungsweise zusätzliche Highlights auf einer Tafel anzukündigen.

HOHE ZUVERLÄSSIGKEIT – KLEINER PREIS

Preiswert, zuverlässig, robust und einfach zu bedienen: **ecomax by HOBART** – für alle, die sich neben geringen Investitionskosten ein Mehr an Leistung, Komfort und technischen Features wünschen.

Die Einsteigermarke **ecomax** garantiert hohe Zuverlässigkeit und bietet für Fachhändler, Gastronomen, Hoteliers und im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung eine Ergänzung oder preiswerte Alternative zu den Premium-Lösungen.

