

Generationenwechsel im Restaurant Lagerhaus St.Gallen

14. Juli 2014, 14.00 Uhr

Florian Reiser und Marcel Walker geben nach zwei Jahren Planung und Umbau, sowie sieben Jahren Betrieb die Führung des Restaurant Lagerhaus ab. Sie übergeben die operativen Geschäfte ab dem 1. Oktober 2014 an Samuel Vörös und Mehmet Daku. Reiser und Walker haben das Restaurant Lagerhaus konzipiert und realisiert. Seit Oktober 2007 hatte Florian Reiser die operative Führung inne. Die zwei Quereinsteiger schlossen mit dem Restaurant im alten St.Galler Lagerhaus eine gastronomische Lücke und haben den Geschmack eines breiten Publikums getroffen. Sie haben es geschafft, mit dem Restaurant eine Marke zu etablieren und übergeben eine wirtschaftlich gut funktionierende Institution. Marcel Walker bleibt Teilhaber des Restaurants Lagerhaus. Florian Reiser verkauft seine Anteile an die übrigen Gesellschafter.

Die aktuelle Restaurantleiterin Evelyn Söhn, die während den letzten drei Jahren einen grossen Anteil am Erfolg beigesteuert hat, verlässt das Lagerhaus ebenfalls. Mit dem Führungswechsel erfüllen sich Söhn und Reiser den Wunsch, sich Zeit für die werdende Familie zu nehmen. Florian Reiser wird eine Weiterführung und -entwicklung der Focacceria vorantreiben, welche er zusammen mit seiner Schwester besitzt.

Mit dem designierten Verwaltungsratspräsidenten Samuel Vörös erhält das beliebte Grillrestaurant einen versierten und bestens ausgebildeten Chef. Der Luzerner mit St.Galler Wurzeln wird Teilhaber der Betreibergesellschaft. Er war bis Ende 2013 während sieben Jahren Geschäftsführer der Tavolago AG, welche er mit rund 400 Mitarbeitenden zu einem der führenden Gastronomieunternehmen der Zentralschweiz entwickelte. Seit Anfang 2014 ist Vörös Besitzer der legendären Brasserie Bodu in Luzern.

Der neue Betriebsleiter Mehmet Daku ist quasi ein „Spross aus dem eigenen Garten“. Er kennt den Betrieb von innen, da er seine Kochlehre hier absolvierte und anschliessend zum Rôtisseur aufstieg. In der Schweizer Armee hat er die Ausbildung bis zum Küchenchef durchlaufen und ist danach wieder zum Restaurant Lagerhaus als stellvertretender Betriebsleiter zurückgekehrt.

Samuel Vörös: „Das, was die beiden Quereinsteiger Reiser und Walker hier an stimmiger konzeptioneller Arbeit geleistet haben, muss ihnen erst mal einer nachmachen. Selbstverständlich kommt es der neuen Crew nicht in den Sinn, an der „DNA“ dieses Betriebs rumzuschrauben.“ Und Mehmet Daku ergänzt: „Wir stehen weiterhin für industrielles Ambiente, Buchenholzgrill, beste Fleischlagerung im eigenen Kühlhaus und ein breites Sortiment an natürlich und selber hergestellten Lebensmittel.“

Die Lagerhaus Crew schaut mit frischem Blick in die Zukunft und freut sich auf ihren Besuch.



Medieninformation

Für Fragen steht Ihnen Samuel Vörös unter Tel. 079 373 04 23 zur Verfügung.