

# GinYuu ist zu

## Ein Systemgastronom in Nöten

Nach nicht einmal einem Jahr hat das asiatische Konzept-Lokal GinYuu in Frankfurt geschlossen. Vorübergehend, wie es offiziell heißt, wobei vieles dagegenspricht. Damit scheitert vorerst nach dem schnellen Ende von Holyfields das zweite Unternehmen aus dem Bereich der Systemgastronomie. GinYuu war erst im März 2011 als Pilotprojekt eröffnet worden, weitere Lokale dieser Art sollten in ganz Deutschland aufgestellt werden.

Die GinYuu GmbH macht die seit Dezember letzten Jahres bestehende Baustelle neben dem Lokal in der Alten Rothofstraße für die als vorläufig bezeichnende Schließung verantwortlich. Uta Hodeige von GinYuu meint, dass diese Arbeiten noch das ganze Jahr dauern werden, inklusive Straßensperrung und Gebäudeabriss. Eigentlich ist halb Frankfurt eine Baustelle, müssten viele Lokale aus diesem Grund schließen. Das noch näher an der gleichen Baustelle liegende Lokal Mutter Ernst ist nach wie vor gut besucht. Die von weit massiveren Baumaßnahmen betroffenen Lokale Haus Wertheim und Café im Kunstverein am Römerberg beispielsweise machen trotzdem munter weiter und haben dadurch kaum Gästeschwund. Zumindest jetzt nicht, in der Sommersaison wäre vor allem das Terrassengeschäft betroffen. GinYuu hat sich aber für die Schließung im Winter entschieden. Die Straßenterrasse spielt bei diesem Lokal ohnehin nicht die große Rolle, sie bietet auch ohne Baustelle keinen attraktiven Ausblick. Das Innenleben des Lokals würde jedenfalls die Baustelle überstehen, zumal diese momentan eher moderat zu spüren ist und abends ein Ende findet.



Es ist nicht vorstellbar, dass das GinYuu wegen der Baustelle nun ein ganzes Jahr geschlossen hat und dann wieder aufmacht, als sei nichts geschehen. Niemand kann es sich leisten, ein Lokal so lange leer stehen zu lassen. Man kann nicht anders

als zu dem Schluss kommen, dass dem GinYuu die Luft ausgegangen ist. Der Start war mehr als holprig und schon chaotisch zu nennen. Service und Küche agierten völlig unkoordiniert, die Qualität und die Kombination der Gerichte erwiesen sich als sehr mangelhaft ([siehe auch Biss-Artikel Asia-Konfusion im neuen GinYuu](#)). Die Betreiber hatten sich außerdem gewiss mehr von der Location in der Innenstadt versprochen. Goethestraße und Freßgass liegen zwar nebenan, doch noch zu weit entfernt. Beide Straßen haben auch deutlich mehr zu bieten, die Alte Rothofstraße ist ein kümmerlicher Wurmfortsatz, in der nur das Lokal Mutter Ernst für etwas Leben sorgt.

Uta Hodeige, von der *Apeiron Restaurant & Retail Management AG* mit Sitz in München und Büros in Bonn (verbunden mit GinYuu, Vapiano, L'Osteria), sieht die Sachlage anders. In einem Gespräch mit dieser Zeitung meinte sie, dass nach einem für ein neues Konzept normal verhaltenen Start, die Anzahl der Gäste und des Umsatzes stetig gesteigert werden konnte. Zwar ist asiatische Systemgastronomie nicht unbedingt neu (by the way: das Cha Cha im Grüneburgweg scheiterte ebenfalls), macht aber eher neugierig als verhalten. Die genannte Steigerung des Umsatzes und der Gäste ist insofern keine Wertaussage, da aus einer schwachen Position alles als Steigerung empfunden werden kann. Kurzum: Wenn die Hütte jeden Tag voll gewesen wäre, hätte sie sicher auch die Baustelle wegstecken können.

Man wollte, so Uta Hodeige, weiter in geschultes Personal und Marketingaktivitäten investieren, werde aber von der Baustelle davon abgehalten. Man hat den Eindruck, die Baustelle wäre gerade im richtigen Moment gekommen. In geschultes Personal und Marketing investiert man



gleich vom Start weg und nicht erst, wenn alles schon zu spät ist. Was ist überhaupt mit den Mitarbeitern? Nach Aussage von Uta Hodeige werden alle Mitarbeiter, Voll- und Teilzeitbeschäftigte, nach Ablauf der gesetzlichen Kündigungsfristen in anderen Häusern verbundener Unternehmungen oder auch bei befreundeten Systemgastronomie-Betrieben in Frankfurt untergebracht.

GinYuu war vor neun Monaten mit dem Ziel angetreten, nach dem ersten Projekt in Frankfurt, weitere in Deutschland zu etablieren. Dazu Uta Hodeige: „Das GinYuu-Konzept soll auch zukünftig Platz im Rahmen der Systemgastronomie erhalten. Wann und wo, Bedarf den weiteren Überlegungen und Entscheidungen der Gesellschafter.“ Von einer Pleite spricht bei GinYuu niemand. Uta Hodeige versichert, dass die GinYuu GmbH jederzeit auf soliden finanziellen Fundamenten stand und steht. Hinter dem Objekt steht der 50 Jahre alte Deutschamerikaner Kent Hahne, der in Führungspositionen für McDonald's und Vapiano arbeitete und seit 2008 Chef von Apeiron ist.

*Ludwig Fienhold*