



Medienmitteilung der Stiftung Lokremise, 24. Januar 2020

Pächterwechsel per 2021 in der Lokremise St.Gallen

Ab Anfang 2021 werden die Gastronomen Mehmet Daku, Samuel Vörös und Marcel Walker das Restaurant in der Lokremise führen, ihr Konzept «Paris, chez LOK» hat den Stiftungsrat der Stiftung Lokremise überzeugt.

Seit 2010 ist die Lokremise als spartenübergreifendes Kulturzentrum in der Stadt St.Gallen etabliert. Geführt durch die Stiftung Lokremise und in Zusammenarbeit mit den Partnerinstitutionen Konzert und Theater St.Gallen, Kinok und Kunstmuseum vereint das Kulturzentrum Theater, Tanz, Kino und Kunst unter einem Dach und bietet zudem Raum für kulturelle und private Anlässe.

Das Restaurant in der Lokremise bereichert den Kulturbetrieb kulinarisch und stellt zugleich ein eigenes Kulturelement dar. In den ersten zehn Jahren hat die «PSG – Peter Schildknecht Gastronomie AG» das «Lokal» überzeugend aufgebaut und erfolgreich geführt.

Der Pachtvertrag für das Restaurant mit der «PSG – Peter Schildknecht Gastronomie AG» läuft Ende des Jahres 2020 aus. Da es sich bei der Lokremise Gastronomie um einen öffentlichen Auftrag handelt, war die Stiftung Lokremise verpflichtet, die Gastronomie neu auszuschreiben.

Die Ausschreibung wurde genutzt, um innovative Konzepte und tragfähige Geschäftsideen für ein bunt gemischtes Publikum zu suchen. Aus 52 sachverständigen Kontakten und 12 näheren Evaluationen haben sich 5 Bewerber für die Konzeptvorstellung qualifiziert.

Das Konzept «Paris, chez LOK» von Mehmet Daku, Samuel Vörös und Marcel Walker überzeugte den Stiftungsrat der Stiftung Lokremise in jeder Hinsicht. Mit dem französischen Brasserie-Konzept, das lokale Anbieter selbstverständlich miteinbezieht, schaffen sie einen Ort, an dem «tout Saint-Gall» herzlich willkommen ist. Als Gastgeber wird Mehmet Daku, seit Herbst 2014 erfolgreich Betriebsleiter des Restaurants Lagerhaus, in die Lokremise delegiert.

Das Restaurant «Lokal» wird bis Ende des Jahres 2020 nach dem heutigen Betriebskonzept von der «PSG Gastronomie AG» geführt. Peter Schildknecht und sein Team haben in den Anfangsjahren der Lokremise unter Inkaufnahme grosser Risiken wertvolle Aufbauarbeit geleistet, den Betrieb des Restaurants etabliert und während zehn Jahren erfolgreich geführt. Für das auch persönlich grosse Engagement in den ersten zehn Jahren gebührt Peter Schildknecht grosser Dank.



Zu den Personen:

Mehmet Daku ist seit Oktober 2014 Betriebsleiter im Restaurant Lagerhaus. Er hat zwischenzeitlich an der Konzeption des Restaurant Brauwerk und Zur Werkstatt in St.Gallen mitgewirkt und die Betriebe nach der Eröffnung operativ begleitet. Mehmet Daku kennt als Koch EFZ die Gastronomie à fond.

Samuel Vörös, St.Galler Ortsbürger und in der Stadt aufgewachsen, kennt die Gastronomie von der Pike auf. Seiner Kochlehre liess er die Weiterbildung an der Hotelfachschule Luzern folgen. Mit der Konzeption der Gastronomie im «Zentrum Paul Klee» in Bern, der operativen Leitung der Messe-Gastronomien in Luzern und Bern, der Schiffsgastronomie auf dem Vierwaldstättersee und bei weiteren Grossprojekten kennt er die Anforderungen und Lösungen in Betrieben mit verschiedenen Anspruchsgruppen.

Marcel Walker bringt als Ökonom, Kulturveranstalter und Künstleragent sowie Mitträger von drei Gastronomiebetrieben in St. Gallen (Lagerhaus, Brauwerk, Zur Werkstatt) vielfältige Perspektiven mit in das Projekt. Diese sind für das Verständnis der Portfolio-Institution «Lokremise St.Gallen» zentral und helfen, auch seitens der Gastronomiebetreiber, Verständnis für die Kulturseite aufzubringen. Marcel hat im Herbst 2007 den gemeinsam mit Florian Reiser entwickelten Betrieb «Restaurant Lagerhaus» eröffnet. Heute ist Samuel Vörös mit an Bord im «Lagerhaus».

Medienmitteilung herausgegeben von:

Stiftung Lokremise St.Gallen, Mirjam Hadorn, Geschäftsführerin

Grünbergstrasse 7, 9000 St. Gallen

Tel.: 071 277 82 00 E-Mail: hadorn@lokremise.ch

Telefonisch erreichbar Freitag, 24. Januar 2020 zwischen 10.00 und 12.00 Uhr