



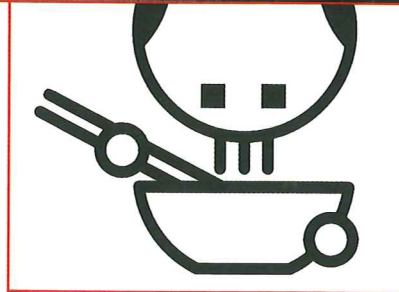
Namamen, Basel

Was passiert, wenn eine japanische Schweizerin und ein Schweizer Italiener sich auf einer Hotelfachschule kennen und lieben lernen? Im Fall von Evelyn Mariko Gerber und Carmine Marra wurde die erste Schweizer Ramenbar geboren. Ihr Gemeinschaftsprojekt Namamen heißt ins Deutsche übersetzt so viel wie 'frische Nudel' – nichts anderes sind Ramen, das Kernprodukt des nun 14 Monate jungen Konzepts. Knapp zwei Jahre haben Gerber & Marra daran gearbeitet, ihren ideellen Japanexport zum Laufen zu bringen: recherchiert, geplant, Mittel aufgetrieben, Rezepte entwickelt. Aufgezogen haben sie ihre Bar mitten im Baseler Bankenviertel: 40 Plätze auf 95 qm (inkl. Frontcooking-Zone). Rd. 20 Gäste finden Platz an der Bar; wer lieber ungestört is(s)t, der kann an die Zweiertische mit den lehnenlosen Hockern ausweichen. Auf den Teller bzw. in die Schüssel kommen fast ausschließlich tagesfrische Zutaten von Ei über Karotte bis Spinat, die Ramen werden direkt aus Japan bezogen. Miso oder Soja? Mehr als die Hälfte der Gäste antwortet darauf mit „Miso, bitte.“ „Der europäische Gaumen ist pikanten Suppen of-



Namamen

Konzept	Japanische Nudelbar
Eröffnung	1/2004
Standort	Steinenberg 1, Basel/CH
ÖZ	Mo-Do 9-22 h, Fr 9-23 h, Sa 14-22 h
Fläche	95 qm
Plätze	40
Mitarbeiter	10 (6 VZ/4 TZ)
F:B	77:23
Bestseller	Ramen mit Gyoza
Ø-Frequenz	130 Gäste/Tag
Ø-Bon	23,50 sfr
Investition	450.000 sfr
Kosten-Mix	22 % WE, 41 % PK



fenbar mehr zugetan als süßlich schmeckenden“, erklärt Marra das Ungleichgewicht. Am beliebtesten sind Ramen mit Gyoza: gebratene Teigtaschen mit einer Pouletfüllung serviert mit Menma, Nori,

Lauch und Karotte (18,50 sfr). Hauptsache Ramen? Jein. Die acht Suppen werden ergänzt von diversen Nebengerichten wie z.B. Tako Yakitori (gegrillte Tintenfischspieße, 8 sfr) oder Wafu Salat (Rettich mit Tunfisch, 7,50 sfr). Alle drei Monate bringen saisonale Kompositionen Abwechslung in die ansonsten fixe Karte.

Authentizität kommt an: Japanischer Tee läuft besser als alle anderen flüssigen An-

gebote – darunter auch italienischer Kaffee. Japanische Spezialitäten auf Schweizer Qualitätsniveau garniert mit japanischer Freundlichkeit – im Namamen soll nicht nur das kulinarische Japan mit Fokus auf Tokio ein Zuhause finden, sondern auch ein Teil seiner Seele. All das honorieren die Gäste, im Schnitt 30-35 Jahre alt, mit gleichbleibend hoher Frequenz und einem Durchschnittsbönbö in Höhe von 23,50 sfr. Noch im Laufe des Jahres wollen die beiden Junggastronomen einen Großteil ihrer Investitionen in Höhe von 450.000 sfr hereingeholt haben. Zweidrittel des Tagesumsatzes bringen die Mittagsgäste. Die meisten kommen aus den umliegenden Büros. Zu Spitzenzeiten liegt der Stuhlschlag dann bei 2,5-mal, abends sind es etwa 40-50 Gäste – im Winter mehr, im Sommer weniger. Dafür, dass es in den kommenden heißen Monaten mehr sind als in den vergangenen, sollen Take-away-Pakete, u.a. mit kalten Nudelgerichten, sorgen.

Zwar war Namamen die erste Ramenbar der Schweiz, sagt Marra, aber es ist längst nicht mehr die einzige. Schon bald folgten andere dem Wagamama-Beispiel. Noch ist Multiplikation kein Thema für die Baseler. Mindestens zwei Jahre Betriebserfahrung wollen sie sammeln, bevor sie sich mit den unaufgeforderten Standortangeboten aus anderen Städten ernsthaft beschäftigen. www.namamen.ch

Antara StoreGuard

Management - Informationssystem für die Gastronomie

- Analyse
- Controlling
- Reporting

per Mausclick



TEC
TOSHIBA TEC EUROPE
Retail Information Systems

Niederlassung Deutschland
Europark Fichtenhain B15
47807 Krefeld
T: +49(0) 21 51/838 01
F: +49(0) 21 51/838 480
e-mail: asw@toshibatec-eu.de