

В возрасте 95 лет скончался основатель концерна Mövenpick | Mövenpick: décès du fondateur Ueli Prager à 95 ans

Auteur: Людмила Клот, [Цюрих](#), 19.10.2011.



Ули Прагер лично приветствовал каждого гостя своего ресторана (так выглядел ресторан Mövenpick в Цюрихе в 1950 году)

Компания с забавным названием, означающим клевок чайки, которая сегодня объединяет международную сеть отелей и ресторанов, началась с единственного ресторана в Цюрихе, открытого Ули Прагером в 1948 году.

Ueli Prager, le fondateur de la chaîne de restaurants et d'hôtels Mövenpick, est décédé samedi à l'âge de 95 ans. Actif aujourd'hui dans la restauration, l'hôtellerie, le commerce de vins et la distribution de différents produits, le groupe aux origines suisses a vu le jour après la seconde guerre mondiale. C'est en 1948 à Zurich qu'Ueli Prager a fondé le premier restaurant Mövenpick.

Mövenpick: décès du fondateur Ueli Prager à 95 ans

Ули Прагер родился 15 августа 1916 года в Висбадене. Затем семья переехала в Троген, где будущий предприниматель окончил гимназию. После он изучал экономику в университете Цюриха.

Предпринимательская идеология Ули Прагера собрала в себе все добродетели по версии протестантского реформатора Ульриха Цвингли, близкого по духу к Жану Кальвину в Женеве: честность и искренность, дисциплина и послушание. Открыв 19 июля 1948 года на деньги отца свой первый ресторан в Цюрихе, в Кларидендорфе, его директор Ули Прагер лично приветствовал каждого гостя.



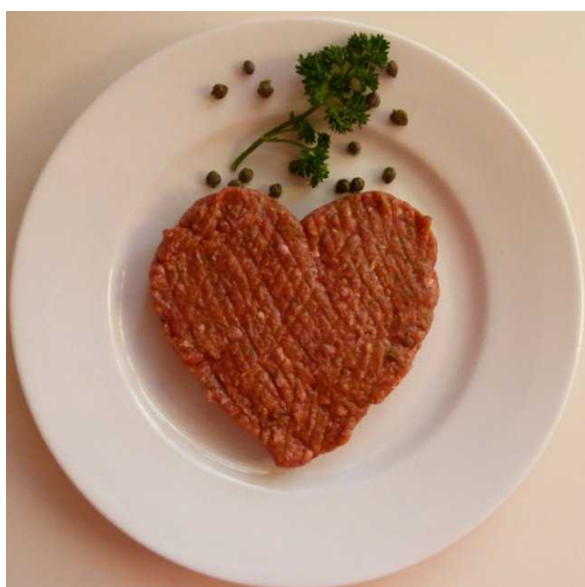
Он придумал имя ресторана, наблюдая за чайкой, которая подлетала к кусочкам еды, быстро хватала их и улетала. Название Mövenpick составлено из двух слов — «Möve», в переводе с немецкого «чайка», и «pick» - хватать. Как сам он рассказывал в телевизионном интервью, имя родилось, когда он со своим другом-архитектором стоял на мосту в Цюрихе и наблюдал за жителями, бросавшими чайкам крошки хлеба. «Птицы были так голодны, что почти вырывали хлеб из рук», - вспоминал Прагер. Приятель-архитектор начал шутить и произнес слово «мёвенпик». Вначале оно казалось очень смешным. «Моя мама считала, что я не могу дать такое нелепое название для ресторана, а друзья предлагали приличные и менее приличные имена, и чем чаще произносилось слово «Mövenpick», тем вернее я понимал, что именно оно-то мне и нужно. И я сделал так».

Мысль предложить вечно спешащим горожанам выбор вкусных блюд, приготовленных из качественных продуктов, безупречный сервис, красивый интерьер и теплую домашнюю атмосферу гостеприимства оказалась выигрышной.



Именно в Mövenpick изобрели такие коммерческие приемы, как «Вино месяца», определенные блюда на обед и создали цветочные комбинации из различных блюд, которые клиент выбирал по своему настроению. Кристина Куновиц, главный редактор кулинарного журнала «Saisonküche» вспоминает: «Меню были сделаны из картона в форме масок, и мы за столом играли в них, чтобы не было скучно в ожидании заказа».

«Цель нашей работы – это наслаждение», – любил повторять Прагер своим сотрудникам. Все в пищевом концерне должно было быть «юным, свежим, хорошим и приветливым». Он изобрел униформу: серые брюки, белая рубашка, оранжевый галстук, и управлял работниками, как генерал – маленькой армией. Возле аппарата, отмечавшего, когда человек приходит на работу, установили видеокамеры. Зато для поощрения сотрудников появилась целая система титулов, которые можно было получить после строгого экзамена: «Шеф винного погреба», «Шеф сервиса», «Компаньоны высокого кулинарного искусства» – для поваров, которые получили право изобретать собственные блюда.



В 1958 году друг Прагера открыл в Женеве новый ресторан «Baron de la Mouette» на площади Фюстери, а через 10 лет после появления Mövenpick состоял уже из сети 8 ресторанов в различных городах Швейцарии и сотни сотрудников.

Последовательно расширяя бизнес, Mövenpick пересек швейцарские границы в 1960-х годах. Кроме ресторанного бизнеса, в сферу деятельности Mövenpick вошли чай,

варенье, кофе и вино. Прагер первым стал выпускать дорогие вина в бутылках размером 100 мл – под девизом: «Потому что не все клиенты богаты, как Крез». В 1970 году в Германии были открыты первые винные погреба под брендом Caves Mövenpick, а с 1972 года начали производить исключительно [вкусное мороженое](#), которое уже побывало гостем в нашей рубрике «Уголок гурмана».

В 1973 году были открыты первые [отели Mövenpick](#) в Швейцарии. Сегодня гостиничная часть бизнеса, Mövenpick Hotels & Resorts – международная группа со штаб-квартирой в Цюрихе, в которую входит 71 гостиница в 25 странах, а еще 30 гостиниц находятся в стадии проектирования и постройки. В группе работает 14 тысяч человек во всем мире.

В 70-летнем возрасте «юный и свежий», как велит его собственная философия, Прагер участвует в лыжном марафоне в Энгадине, в котором принимают участие более 11 тысяч человек. Пожилой бизнесмен бодро закончит забег под номером 8165.



Но в эту же эпоху Прагер оказывается перед серьезной дилеммой: жена или опытный менеджер? Кому передать свой бизнес? Из всех шести детей миллионера ни один не был готов для того, чтобы занять этот пост. Его третья жена, 43-летняя швейцарка Ютта, не пользовалась особенной любовью сотрудников за свои неожиданные инспекции в ресторанах. Эта энергичная блондинка появлялась без предупреждения как обычная клиентка, заказывала несколько блюд, а затем обходила все уголки заведения, от кухни до туалета. «Женщины, - заявила она в интервью, - в управлении жестче, чем мужчины, потому что они меньше склонны к компромиссам».

Ютта Прагер специально получила образование в гостиничной области и выказывала самые явные намерения взять на себя семейный бизнес. Прагер пообещал было это жене, но, смутившись, в 1986 году назвал имя другого преемника: 53-летнего

управляющего Movenpick в Германии Вольфганга фон Хагена. Некоторое время соперники сидели друг напротив друга на заседаниях совета директоров и делали вид, что терпят. В итоге Хаген уволился, а за ним и верные солдаты-сотрудники начали покидать батальоны Movenpick. Предприятие вошло в кризисную фазу.

В 1992 году Ули Прагер и его жена Ютта продали свои части империи Movenpick немецкому миллионеру, барону Августу фон Финку. С тех пор новые владельцы контролируют большую часть капитала, исключая мороженое – им занимается с 2003 года пищевой концерн Nestlé.

С 2007 года группа Movenpick, штаб-квартира которой находится в Хаме (кантон Цуг, где самое низкое в Швейцарии налогообложение для предприятий), больше не выпускает своих акций на бирже. На конец 2010 года на Movenpick в мире работало 18 тысяч сотрудников, а годовая прибыль компании составила 1,42 миллиарда франков.

[рестораны в швейцарии](#)

Статьи по теме

[Высокое искусство исполнять желания](#)

[Swissness швейцарского качества](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/node/12429>