



Die
Zukunft ist
nachhaltig

Malte Herbst und Laura Hutter haben ein Herz für gute Gastronomie – beruflich wie privat

Nie mehr leere Tische

Die Lage in den Restaurants ist angespannt: „No-Shows“ und gebremstes Ausgehverhalten machen Wirtinnen und Wirten das Leben schwer. Malte Herbst und Laura Hutter wollen Gast und Gastronomie wieder zusammenbringen – mithilfe der App „HiddenTable“

»e&t«: Was können Menschen, die gern gut essen gehen, von eurer App „HiddenTable“ erwarten?

Malte Herbst: Gäste finden bei uns kurzfristig freie Tische in gehobenen Restaurants, also von Casual Fine Dining bis hin zur Sterne-Gastronomie. Diese Tische können sie dann mit einem vergünstigten Kennenlern-Menü buchen und damit zu sehr ansprechenden Konditionen reinschnuppern.

Und wie profitieren die teilnehmenden Restaurants?

Herbst: Indem sie sehr gezielt ihre freien Restplätze anbieten können. Gerade die weniger beliebten Zeiten unter der Woche können dadurch attraktiver gestaltet werden. Statt leerer Tische erreicht man potenziell neue Kunden. Laura Hutter: Wir unterstützen die Restaurants damit auch bei der Vermarktung. Viele Gastronomen haben gar nicht die Kapazitäten, sich neben

dem Tagesgeschäft um ein zielgruppen-gerechtes Marketing zu kümmern.

Habt ihr auch eine Antwort auf No-Shows, also Gäste, die reservieren und dann nicht erscheinen?

Herbst: Unsere Kennenlern-Menüs haben keine Stornierungsoption. Sind sie einmal gebucht, geht das Geld ohne No-Show-Risiko an das Restaurant. Für die Gäste ist das in der Regel auch kein Problem, da die Tische sehr kurzfristig gebucht werden, zum Beispiel am Mittag für den Abend. Für ihre feste Zusage erhalten Gäste einen hohen Rabatt – Win-win für alle!

Die in der App gelisteten Restaurants bewegen sich auf sehr hohem Niveau. Wie geht ihr bei der Auswahl vor?

Hutter: Auszeichnungen wie vom Guide Michelin oder Gault Millau geben eine Orientierung, sind aber nicht alles. Wir wollen in erster Linie Restaurants mit großer Leidenschaft, Qualität und hohem Anspruch ans Handwerk. Dafür sprechen wir immer persönlich mit den Inhaberinnen und Inhabern. Wenn wir das Angebot nicht schon kennen, schauen wir natürlich auch selbst mal zum Essen vorbei.

Ihr seid mit eurem Angebot in Hamburg gestartet, und das Feedback ist bislang sehr positiv. Bewerben sich inzwischen auch Restaurants?

Hutter: Ja, wir mussten auch schon Absagen schreiben. Wir sind gerade in einer echten Luxuslage und können ruhig und organisch wachsen, ohne unsere Werte aus dem Blick zu verlieren. Man kann sich nicht „einkaufen“.

Wie finanziert sich die App?

Herbst: Hauptsächlich durch eine Provision, die von den Restaurants bei jeder Buchung für die erfolgreiche Vermittlung bezahlt wird.

Seid ihr seitens der Gastronomie auch auf Skepsis gestoßen?

Herbst: Rabatte sind in der gehobenen Gastronomie nicht gern gesehen, deshalb findet man in der App auch keine „-30%-Banner oder Ähnliches. Unsere Kennenlern-Menüs sind von den Gastronomen gestaltete Angebote ohne No-Show-Risiko – die meisten haben das Potenzial sehr schnell erkannt.

In welchen Städten wollt ihr als Nächstes launchen?

Hutter: Im ersten Quartal 2025 wollen wir in München starten. Es laufen auch schon Planungen für Düsseldorf und Wien, dann sehen wir weiter.

PERSONEN & PROJEKT

LAURA HUTTER arbeitet seit über 15 Jahren in vielen Bereichen rund um die Gastronomie, vom Service über die Geschäftsleitung einer Empfehlungsplattform bis hin zum Marketing. **MALTE HERBST** hatte früh den Kontakt zur Branche über das Unternehmen seiner Familie, das sich um Lohnabrechnung und Personalmanagement insbesondere in der Spitzengastronomie kümmert. Gemeinsam gründeten sie die Plattform „HiddenTable“, die im September 2024 für die Stadt Hamburg an den Start ging. Über die zugehörige App können potenzielle Gäste kurzfristig vergünstigte Kennenlern-Menüs in gehobenen Restaurants buchen.

„Durch die Vermeidung von No-Shows helfen wir aktiv dabei, Warenüberschüsse zu verhindern und nachhaltiger zu wirtschaften.“

Malte Herbst

Text: Benedikt Ernst, Foto: hiddentable.de