



## Vom alten Wirtshaussaal zum neuen Profitcenter

Die Wirtsleute Ingrid und Reinhard Holler vom Gasthaus Ebner in Bruck an der Mur in der Steiermark standen vor einem Problem, das auch bayerischen Wirtinnen und Wirten bekannt sein dürfte: Was tun mit dem alten Wirtshaussaal, einem Relikt aus den 1960er-/1970er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts? Die rund 100 Plätze des Saales konnten kaum mehr gefüllt werden, das Ambiente war aus der Zeit gefallen. Auf der anderen Seite entwickelte sich das à la Carte-Geschäft des Gasthauses äußerst erfolgreich. An starken Tagen reichte die Kapazität der beiden Gasträume nicht aus, und die Gäste mussten

notgedrungen auf Plätze im ungeliebten Saal ausweichen. Damit ist seit dem Saal-Umbau im vergangenen Jahr Schluss. Die Familie Holler hatte für diesen Umbau klare Vorstellungen entwickelt: Der Saal soll vom Ambiente her einem zeitgemäßen Restaurant entsprechen, auf unterschiedliche Tisch- bzw. Gruppengrößen adaptiert werden können, gleichzeitig aber die volle Flexibilität eines Fest-/Veranstaltungs-Saales für verschiedenste Anlässe behalten. Und ganz wichtig: Ein typischer Saal-Charakter war unerwünscht. Für die Umsetzung dieser Pläne wand-

Der Wirtshaussaal im Gasthaus Ebner vorher und nachher: Erfolgs-Gastronomie made by Koll. Fotos: Koll

ten sich die Wirtsleute an den renommierten Gastro-Planer Herbert Koll, der mit seiner Fa. Koll Gastro Konzept ein gefragter Berater und Konzept-Entwickler weit über die Grenzen Österreichs hinaus ist. Aus dieser Zusammenarbeit und mit Hilfe der Expertise und dem Know-how von Herbert Koll entstand schließlich folgende Lösung:

- Schaffung eines multifunktionalen Einrichtungskonzepts
- Einsatz von mobilen, raumhohen Raumteilern (auf Deckenschienen fixiert, über die gesamte Breite des Saals verschiebbar)

## Entwicklungen & Trends

Was kommt derzeit und künftig an bei den Gästen? Worauf müssen sich Gastro-Unternehmer einstellen? Marktbeobachtung, Trend-Scouting und Zukunftsanalysen gehören zum Markenkern von Koll Gastro Konzept. Hier skizziert Herbert Koll aktuelle Toptrends:

- **Nachhaltige Investitionen:** bestehende Betriebe adaptieren/renovieren bzw. konzeptionell neu ausrichten; Nutzung vorhandener Ressourcen, bewusste Mischung aus Alt und Neu auch bei Einrichtung, Wertschätzung von vorhandenem Inventar als Signal an die (Stamm-)Gäste
- **Übernahme/Kauf bestehender Betriebe:** am Markt herrscht viel Bewegung, „gebremste“ Stimmung bei Neubzw. Großbaustellen (rasant gestiegene Baukosten, Zinsen – speziell für junge Gastronomen eine neue Erfahrung). Andererseits: Wer jetzt investiert, hat beste Chancen, noch mehr aufzufallen!

- **Umdenken bei Handwerkern:** Nach drei Jahren mit übervollen Auftragsbüchern ändert sich die Situation gerade. Gastronomen dürften spätestens ab Herbst davon profitieren.
- **Regionalität gewinnt an Dynamik:** Was bislang bei den Lebensmitteln gilt, trifft verstärkt auch bei der Auswahl der Materialien zu (und bei Partnern wie Baufirmen und Handwerker). Spannende Idee: bewusst gesetzter und auch kommunizierter „Beschaffungs-Radius“!
- **Profil schärfen:** Alleinstellungsmerkmale und Besonderheiten in den Vorder-



grundrücken (gerne auch skurrile, schräge Dinge wie alte Lampen, Fotos, etc.); Nicht normal sein, sondern speziell!

- **Mehrumsatz durch Zusatzverkäufe:** eigener Shop/Laden/„Greiblerei“ – steigert auch die Bindung der Gäste ans Lokal.
- **Design:** „Industrie-Style“ ist zum Mainstream-Thema geworden, was weiter an Attraktivität gewinnt, ist handwerkliche Produktion und die Erinnerung an die (vor-)industrielle Produktion. Hier entwickelt sich mit „Steampunk“ gerade eine eigene Subkultur, die sich am 19. Jahrhundert und Autoren wie Jules Verne und H. G. Wells orientiert. „Warum also den ‚Steampunk‘ nicht als Design-Thema in ein Lokal integrieren?“ Das hat sich ein Tiroler Gastro-Kunde der Fa. Koll Gastro Konzept gefragt. Die Antwort entsteht gerade in der Nähe von Innsbruck, die Eröffnung des spektakulären Lokals ist für den Herbst geplant.

- Kombination aus Bänken (Randbereiche) und loser Möblierung (Tafelbildungen sind weiterhin möglich)
- optisch bewusst aufgewertete Sitzinseln (teilweise mit mobilen 2er-Bänken), die eine Vielzahl von Stellvarianten erlauben
- Weinpräsentation mit mobilem, rundum verglastem Weinklimaschrank, der auch als Raumteiler genutzt werden kann – gleiches gilt für den mobilen Schnapswagen
- adaptives Beleuchtungskonzept – für jeden Anlass bzw. Tageszeit die passende Lichtstimmung

Für die Umsetzung des Umbaus hat die Fa. Koll Gastro Konzept das Funktions- und Gestaltungskonzept entwickelt sowie die Planung (samt 3D-Visualisierung) und schließlich die Ausschreibung der Inneneinrichtung erstellt. Die handwerkliche Ausführung erfolgte durch Betriebe aus der Region. An diesem Beispiel wird das Alleinstellungsmerkmal

des Unternehmens deutlich: „Wir verkaufen keine Einrichtung, keine Hardware“, so Herbert Koll. „Wir sind ein Spezialist für die Software, für die Konzeptfindung und Planung, und gerne begleiten wir auch die Realisierung eines Projekts. Im Sinne der Nachhaltigkeit und der regionalen Kreisläufe kann und sollte die Ausführung gerne von Betrieben aus der jeweiligen Region erfolgen.“

Was der Umbau des Saales gebracht hat? Ingrid und Reinhard Hollerer sind begeistert! Die Restaurant-Umsätze konnten erhöht werden. Die Gäste reservieren bevorzugt im Saal, den viele mittlerweile als ihr „Wohnzimmer“ bezeichnen. Deutlich mehr Anfragen bzw. Buchungen zeigen die hohe Attraktivität des neuen Saales für Veranstaltungen. Äußerst positiv auf die Umsätze wirkt sich außerdem aus, dass mehrere Gruppen den Saal gleichzeitig nutzen können, ohne sich gegenseitig zu stören.



Zu aktuellen Projekten der Fa. Koll Gastro Konzept zählt der Wintergarten-Zubau mit Lounge (s. Foto oben) im Kinderhotel Simmerl in St. Englmar im Bayerischen Wald. Die Eröffnung ist für den Herbst geplant, für Aufsehen dürfte u. a. das Cabrio-Glasdach sorgen, das einen freien Blick in den (Sternen-)Himmel erlaubt. Im Probetrieb läuft bereits die neu gestaltete Kinogastronomie (Cafe – Bar – Food – Events) im Citydome Sinsheim. „Das multifunktionale Gastro-Konzept ist ganztagsfähig, u. a. mit Frühstücks-Angebot“, berichtet Herbert Koll. „Ein Kernelement bei den Speisen ist Focaccia (samt der Eigenkreation („Cincaccia“), ein perfekter Snack in handlichem Format zum Mitnehmen für Kino-Besucher und Passanten.“