



Interview mit Herbert Koll, Chef der Fa. Koll Gastro Konzept Ja-Sager gibt's genug – Hier kommt einer, der auch mal NEIN sagt!

Der Name Koll zählt seit Jahrzehnten zu den Schwergewichten im Bereich Gastro-Inneneinrichtung. Vom Vater 1961 als klassischer Hoteleinrichter gegründet, hat sich das österreichische Unternehmen mit Sitz in Schwaneinstadt seit 1991 unter der Leitung von Sohn Herbert Koll immer stärker in Richtung Konzeptfindung entwickelt. Nach der Neuausrichtung tritt die Firma seit 2013 unter dem Namen „Koll Gastro Konzept“ auf. Was dahinter steckt und warum er nicht selten „Nein, tu es nicht!“ zu seinen Gastro-Kunden sagt, darüber haben wir mit Herbert Koll folgendes Interview geführt.

GASTRONOMIE report: Was ist die Kernkompetenz Ihres neu strukturierten Unternehmens?

Herbert Koll: Die Präferenz liegt jetzt eindeutig bei der Konzeptentwicklung – und zwar sowohl bei neuen Objekten als auch bestehenden Betrieben, die mit dem bisherigen Konzept nicht mehr so richtig zufrieden sind. Unsere Tätigkeit umfasst Bereiche wie Standortauswahl, Machbarkeitsstudien, Mitwirkung beim Businessplan, erste Kostenschätzungen und vieles mehr.

GASTRONOMIE report: Sie sind also kein klassischer Einrichter mehr?

Herbert Koll: Völlig richtig. Zugespielt kann man sagen: Wir verkaufen keine Einrichtung mehr, sondern Know-how! Diese Freiheit und Unabhängigkeit fließen natürlich in die Konzeptentwicklung mit ein. Nach den ersten Kostenschätzungen können wir den Gastronomen klipp und klar sagen: Das macht Sinn, mach weiter! Oder eben: Lass es lieber sein! Kürzlich ging es um eine geplante Investition von 200.000 Euro. Nach Prüfung des vorgesehenen Standorts haben wir dem Gastronomen empfohlen:

Mach es nicht! Und diesem Rat ist der Wirt gefolgt.

GASTRONOMIE report: Ihre Rolle hat sich also geändert?

Herbert Koll: Ja, wir stehen jetzt noch mehr auf Seiten des Kunden, weil wir ihm im klassischen Sinn nichts mehr verkaufen. Damit können wir jedes Projekt ergebnisoffen und neutral begleiten.

GASTRONOMIE report: Wie wichtig ist der Standort?

Herbert Koll: Das passende Konzept am richtigen Standort ist das A und O. Wer es sich leisten kann, sollte nie mit dem zweitbesten Standort zufrieden sein, sondern lieber warten, bis die Traumlage gefunden ist. Die Investition bleibt schließlich dieselbe, aber an einem nicht wirklich optimalen Standort müssen die Handicaps z. B. durch Werbung ausgeglichen werden, um die nötige Gästefrequenz zu erreichen. Aber das kostet halt Geld.

GASTRONOMIE report: Wenn der passende Standort gefunden ist: Wie geht's dann weiter?

Herbert Koll: Der nächste Schritt ist: Wie soll das künftige Lokal funktionell und gestalte-

risch ausschauen? Das beginnt mit dem Grundrisskonzept, bei dem die Raumnutzung sowie die Wegeführung optimiert werden und reicht bis zu 3-D-Entwürfen inklusive Leistungsverzeichnis. Auf dieser Basis kann unser Gastro-Kunde in die Ausschreibung gehen und Angebote von Firmen einholen – natürlich auch von lokalen Unternehmen.

GASTRONOMIE report: Das ist ein gravierender Unterschied zu früher?

Herbert Koll: Völlig richtig. Ob Schwaben, Franken, Oberbayern oder Wien: Früher hat die Fa. Koll die Einrichtung sozusagen mitgebracht. Heute kann der Gastwirt, für den wir das Konzept entwickeln, Firmen aus der Region (deren Chefs möglicherweise bei ihm mit am Stammtisch sitzen) mit der Umsetzung beauftragen. Zu unseren Projekten zählt z. B. die Neugestaltung der Alten Brauerei in Mertingen. Dieses Projekt wurde öffentlich ausgeschrieben und vom Bestbieter, einem ortsansässigen Innenausbauer, ausgeführt.

GASTRONOMIE report: Welche weiteren Projekte sind gerade aktuell?

Herbert Koll: In München arbeiten wir mit Schneider Weisse und den Betreibern des Weissen Bräuhauses im Tal – Otmar Mutzenbach und Eduard Fichtner – an der Neugestaltung des Weis-

sen Bräuhauses in Berg am Laim. Bei solch einem Großprojekt organisieren wir im Zuge der Ideenfindung u. a. auch eine Trendtour durch erfolgreiche Bier-Konzepte. Dann erstellen wir gerade ein neues Gestaltungskonzept für ein Panorama-Bergrestaurant in den Kärntner Nockbergen (siehe Foto). Ein richtiges Juwel ist die Jedlersdorfer Alm in Wien geworden, ein ehemaliger Heurigen-Betrieb, der in ein höchst erfolgreiches Wirtshaus umgestaltet worden ist – wie sich der Wiener halt eine Alm vorstellt: urige Deko-Gegenstände, Kellner in Lederhosen, deftige Portionen... Unser Spektrum reicht von der Konzeptneugestaltung einer Pizzeria in Berchtesgaden bis hin zum Brandingkonzept für eine international aufgestellte Kaffeemarke.

GASTRONOMIE report: Wie weit geht Ihre Projekt-Begleitung?

Herbert Koll: Das richtet sich nach den Bedürfnissen des Kunden. Nach der Konzeptfindung und der Auftragsvergabe kann Schluss sein. Auf Wunsch begleiten wir das Projekt aber auch bis zur Eröffnung. Die Aufgaben reichen dann von der Bemusterung bis hin zur Qualitätssicherung und -kontrolle. Das Entscheidende dabei ist immer: Wir als Konzeptentwickler und Planer sind nicht identisch mit den ausführenden Firmen, denen wir klare Vorgaben machen und die Einhaltung prüfen. Das spart den Gastro-Unternehmern jede Menge Ärger und Kosten.

GASTRONOMIE report: Herzlichen Dank für dieses Gespräch.



Fotos: Koll

Bei der Suche nach dem Gestaltungskonzept für ein Panorama-Bergrestaurant in den Kärntner Nockbergen arbeitet die Fa. Koll mit Visualisierungen und 3-D-Entwürfen.