



Und ewig lockt das Grillhendl – auch im neuen Wienerwald

Seit Sommer 2010 präsentiert Wienerwald, der Gastronomie-Klassiker und Spezialist für Grillhendl, ein neues Fast Casual-Konzept in zwei neu eröffneten Restaurants in München.

Der neue Wienerwald – das Konzept

Der Star auf der Speisekarte ist weiterhin das goldbraune Grillhendl, ergänzt durch Neuentwicklungen wie z. B. einer Geflügelbratwurst und Wienerwald Klassikern. Mit dem Chopped-Salad-Konzept „Mein Lieblingsalat“ bietet Wienerwald dem Gast eine neue Möglichkeit, sich bewusst zu ernähren. Zentrales Element der neuen Restaurants bildet der Tresen mit den warm leuchtenden Hähnchengrills dahinter, an dem der Gast bestellt, bezahlt und bedient wird. Im Restaurant dominieren weiße Flächen, Holz, Leder und Grüntöne, was Aspekte wie Frische und Natürlichkeit unterstreicht. Gegessen wird an Stehtischen oder in gepolsterten Sitzgruppen, die an die Wienerwald-typischen Sitznischen erinnern. Ein Induktionslüftungssystem sorgt dafür, dass störende Gerüche der Vergangenheit angehören.

Expansion ab 2011

In den zwei Münchner Restaurant-Prototypen wurde zunächst die Praxistauglichkeit getestet und die Abläufe in Service und Küche – mit modernster Küchentechnik - optimiert. Jetzt ist der neue Wienerwald reif für die Expansion. Die ersten Stationen hierbei sind Berlin und Frankfurt. Es gelang, Master-Franchise-Partner für Berlin, Brandenburg und Hessen zu gewinnen, die sich in Zusammenarbeit mit der Franchise-Zentrale um die Entwicklung in den jeweiligen Bundesländern kümmern werden.

Tradition seit 1955: Vorreiter der Systemgastronomie

Bereits 1955 eröffnete Friedrich Jahn das erste Restaurant in München-Schwabing. Die Restaurant-Kette wurde weltweit erfolgreich und zu einem Vorreiter in der Systemgastronomie. 1982 verlor der Wienerwald Gründer sein Unternehmen, das in den folgenden 25 Jahren von verschiedenen Betreiber-Gesellschaften geführt wurde.

Seitdem die Familie des Gründers 2007 die Rechte an der Marke zurück erwarb, arbeiten die Geschäftsführer Daniel Peitzner und Michael Schrank gemeinsam mit ihrem Team an einem schrittweisen Relaunch der Marke. Zunächst stand die Modernisierung der Stamm-Restaurants im Fokus, um diesen eine Perspektive für eine erfolgreiche Zukunft zu ermöglichen. Nach und nach wurden die Speisekarte, die Kommunikation und die Logistik überarbeitet.



In den Stamm-Restaurants wird das neue Konzept zunächst auf der Produktebene eingeführt und das bisherige Angebot erweitert. Zur Wienerwald Franchise GmbH gehören derzeit bundesweit 33 Betriebe. Immer mehr Filialen bieten ihren Gästen einen Lieferservice an.

Internationale Erfolgsgeschichte geht weiter

Erfreulicherweise setzt sich die Expansion von Wienerwald in der Türkei fort. Unter der Regie des türkischen Master-Franchise-Partners ist die dortige Wienerwald Familie, nach der Eröffnung des ersten Wienerwald Restaurants in Istanbul im Juni 2009, mittlerweile auf 33 Restaurants angewachsen. 2011 kommt Rumänien auf die Wienerwald Landkarte. Mit Partnern in weiteren Ländern ist man ebenfalls in aussichtsreichen Verhandlungen.

Wienerwald bildet aus

Wienerwald hat den Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie mit entwickelt. Aus diesem Grund ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, in diesem Beruf auszubilden und ihn zu fördern.



Foto © Zooney Braun

Wienerwald Franchise GmbH
 Innere Wiener Straße 19, 81667 München
 Ansprechpartner:
 Daniel Peitzner und Michael Schrank
 Fon 089/62 23-18 20
 Fax 089/62 23-18 18
 info@wienerwald.de
 www.wienerwald.de

| | |
|--------------------------|-------------|
| Gründungsjahr: | 1955 |
| Nettoumsatz 2010: | 24,1 Mio. € |
| Zahl der Betriebe: | 33 |
| Zahl der Mitarbeiter: | 175 |
| Zahl der Auszubildenden: | 2 |