



Heißer Sommertag: Die Gäste der Kraxl Alm können entscheiden, ob sie den schützenden Schatten suchen oder die Sonne genießen wollen.

Exzellente Open-Air-Konzepte

J. Meissl GmbH. Der Schutz vor Wind, Sonne und Regen wird in der Gastronomie immer wichtiger. Deshalb greifen engagierte Wirte gerne auf die Lösungen des Weltmarktführers in Sachen Schirmbars und Windschutz zurück.

Es ist nicht zu übersehen: Das Wetter verändert sich. Extreme Niederschläge und starker Wind während der Sommermonate nehmen zu, während man sich in diesem Herbst über ungewöhnlich milde Temperaturen freuen konnte. Für die Gastronomen bedeuten diese Voraussetzungen zusätzliche Herausforderungen. Wirte, die ihre Gäste neben der Gaststube auch im Freien verwöhnen möchten, sind gefordert entsprechende Lösungen parat zu haben. Geht es darum, Schirmbars und Wetterschutzkonzepte zu nutzen, greifen immer mehr langfristig denkende Gastronomen auf die Expertise der J. Meissl GmbH zurück. Bereits seit 40 Jahren unterstützt der Familienbetrieb innovative Wirte dabei, exzellente

Open-Air-Konzepte zu entwickeln und zu verwirklichen. „Die jüngsten Wetterkapiolen sind so etwas wie unser neues Erfolgsgeheimnis geworden. Die Anfragen nehmen zu, dabei gibt es drei Probleme zu bewältigen: Wind, Sonne und Regen. Dafür sind wir da“, bringt es Hermine Meissl, Geschäftsführerin der J. Meissl GmbH auf den Punkt.

SPEZIALLÖSUNGEN.

Mit Großschirmen, Windwänden, Schirmbars und dem nötigen Zubehör schafft es das Meissl-Team Freiluftflächen variabel einsetzbar und täglich nutzbar zu machen. „Wir sind im Laufe der Jahre zu einer Manufaktur für Speziallösungen geworden. Die Leute wollen heute nicht mehr nur essen und trinken,

sondern sie wollen etwas erleben“, sagt Hermine Meissl. Die Interaktion der Gäste steht immer mehr im Vordergrund. Gefragt sind vor allem Konzepte, die einen fließenden Übergang von Räumen hin zu Freiluftflächen und beschirmten Flächen schaffen. Letztes Jahr beispielsweise kreierte und konstruierte die J. Meissl GmbH eine Lösung für die Kraxl Alm in Rutesheim bei Stuttgart, die auf Großschirme und Wände setzt. Das Erlebnisrestaurant bietet ein besonderes Ambiente. Angeschlossen an das Restaurant finden Besucher einen Freizeitpark inklusive Hochseilgarten im Sommer und mehreren Eisstockschießbahnen im Winter. „Wir haben das Projekt letzten Herbst abgeschlossen. In der Kraxl Alm finden sehr viele Hochzeiten



Kraxl Alm: Das Erlebnisrestaurant bietet ein besonderes Flair.

und Betriebsfeiern statt. Separierbare Bereiche kommen den Gastgebern dabei sehr zu Gute. Zudem sind sie durch unsere Großschirme in der Lage, auch gut besuchte Events zu veranstalten. Die Außenfläche kann jederzeit bestuhlt werden“, erklärt Hermine Meissl. Eine Schirmbar und mehrere Schirme der J. Meissl GmbH sorgen auch am neuen gastronomischen Hotspot Salzburgs, dem Restaurant Cook and Wine, für viel Frequenz. Der umtriebige und ambitionierte Koch und Gastronom Günther Grahmmer hat dem ehemaligen Posthof in der Kaigasse wieder neues Leben eingehaucht. „Unsere Schirme haben in diesem verregneten Sommer sicher dazu beigetragen, dass die Leute das Ambiente im Cook and Wine auch im Freien genießen können“, so Hermine Meissl, die die Arbeit mit ihren Kunden schätzt: „Wir sind dankbar, mutige und engagierte Gastronomen als Partner zu haben.“

GUTE INVESTITION.

Ideenreiche und hochmotivierte Wirte sehen die Konzepte der J. Meissl GmbH

als lohnenswerte Investition. Dem Pongauer Unternehmen geht es nämlich darum, nachhaltige Lösungen zu schaffen, die per Generalüberholung wieder auf den neuesten Stand gebracht werden können. „Wir arbeiten häufig mit gezinktem Stahl, aber auch mit zahlreichen anderen Materialien, die von den Gastronomen entsprechend gepflegt werden müssen. Vor allem jene, die den Betrieb einmal ihren Kindern übergeben möchten, denken sehr langfristig“, sagt Meissl. Wer sich einmal für die J. Meissl GmbH entschieden hat, braucht beispielsweise nur auf gelegentliche neue Schirmbespannungen zurückgreifen und kann weitestgehend auf Renovierungsarbeiten oder den Kauf neuer Schirme verzichten. Die hochwertige Ausführung ist es, wodurch man sich von den internationalen Mitbewerbern abhebt. Das Pongauer Familienunternehmen verwirklicht dabei kleinere Projekte ebenso gerne wie Großkonzepte. Die Exportquote liegt bei beachtlichen 50 Prozent und beinhaltet Länder wie beispielsweise die USA, Frankreich oder auch Japan, wo kürzlich ein Auftrag erfolgreich fertiggestellt wurde.

KONZEPTE DER ZUKUNFT.

Immer höhere Anforderungen bedeuten natürlich auch, dass permanent neue Ideen gefunden werden müssen. Der technische Fortschritt liegt Hermine Meissl besonders am Herzen, weshalb im Jahr 2011 die Meissl Forschungs- und Entwicklungs GmbH, gegründet wurde. Techniker, Verkäufer aber auch Gastronomen oder Studenten von Fachhochschulen tauschen dabei ihr Wissen aus und kreieren innovative Konzepte der Zukunft. „Das was in der Forschungs- und Entwicklungs GmbH entwickelt wird, setzt die J. Meissl GmbH dann später um.



Cook and Wine: Das Restaurant in der Kaigasse nutzt eine Schirmbar und mehrere Schirme der J. Meissl GmbH, um den Gästen auch bei starkem Sonnenschein oder Regen ein angenehmes Ambiente bieten zu können.



„Wir sind dankbar, mutige und engagierte Gastronomen als Partner zu haben.“

Hermine Meissl,
Geschäftsführerin J. Meissl GmbH

Wir investieren viel Gehirnschmalz in Bereiche, die neue Impulse am Markt schaffen können“, so Hermine Meissl. Es gibt schon konkrete neue Ideen, über welche die Geschäftsführerin jedoch noch nicht zu viel verraten möchte.

Christian GRANBACHER



kontakt & info

J. Meissl GmbH
Schirmbar- und Sonnenschutzkonzepte

Gewerbegebiet Ellmuthal 40
5452 Pfarrwerfen

T +43 (0) 6462 2510 – 0
F +43 (0) 6462 2510 – 13
E office@meissl.com
W www.meissl.com