



Die Grenzen VERSCHWIMMEN

Nichts hat das Gastronomiegewerbe in den vergangenen Jahren so sehr beflügelt wie die Ausdehnung der Flächen nach draußen. Die Lösungen zwischen in- und outdoor werden immer ausgefeilter.



Geschäftsführerin
Hermine Meissl

Lange bevor die Trennung der Gaststuben in Raucher- und Nichtraucherzonen das Geschäft mit Überdachungen, Windfängen, Glaswänden, Terrassenabgrenzungen und Wintergärten ankurbelte, hat sich in der professionellen Gastronomie ein langfristiger Trend etabliert: Die Verlagerung der Gastronomie nach draußen – und damit ist nicht der klassische Gastgarten gemeint. Vielmehr geht es darum, Outdoor-Flächen auf kluge und professionelle Weise in ein Wirtshaus, eine

Bar, ein Pub oder ein Kaffeehaus mit einzubeziehen. Durch das effiziente Zusammenspiel von Anbietern und Kunden wird hier eines augenscheinlich: Die Grenzen zwischen drinnen und draußen verschwimmen immer mehr. Und werden vor allem immer subtiler.

Ein Pionier der professionellen Freiluftgastronomie ist das Pongauer Unternehmen Meissl. Firmenchefin Hermine Meissl verantwortet einen 50-Mitarbeiter-Betrieb, der seit

35 Jahren für ausgefeilteste Outdoor-Konzepte steht. Die Riesenschirme aus der Pongauer Edelschmiede sind längst zu den Wahrzeichen umsatzstarker Freiluftoutlets geworden – egal ob Zielraum einer Skiabfahrt oder gediegene Strandbar an einem heimischen Seeufer.

Das Anbieten maßgeschneiderter Lösungen zählte immer schon zu den Kernkompetenzen von Meissl. Nun hat die Firmenchefin ihrem Unternehmen ein Investitionsprogramm verpasst, das den Schirmbauer noch flexibler macht. Einerseits wurde das Werk um zwei Hallen erweitert, andererseits wurden die Abläufe neu organisiert, damit die Produktion noch besser auf Sonderwünsche reagieren kann. Der Schirm ist heute längst nicht mehr alles. Es geht genauso um die Lokale, die sich unter dem Schirm befinden. Hier sind die Anforderungen vielfältig – entsprechend herausfordernd dazu die Lösungen. Beispielsweise wird gerade an einem Mega-Schirm mit 16 Metern Durchmesser gearbeitet, der dann eine Überdachungsfläche von mehr als 200 Quadratmetern ergibt. Selbst für Meissl stehen solche Großanlagen nicht auf der Tagesordnung.

Denn nur mit dem Bau des Schirms ist es ja nicht getan. Dieser muss teilweise härtesten Witterungsbedingungen standhalten. Ob Wind, Hagel, Regen oder Schnee – auf diesem Sektor muss man sich auf höchste Qualität verlassen können. Weil Outdoor-Lokale längst ganzjährig im Einsatz stehen. Entsprechend hoch sind die Beanspruchung und dadurch auch die Anforderungen an das verarbeitete Material. Mit dem jüngsten Ausbau ist man bei Meissl jedenfalls auf die kommenden Herausforderungen in der Freiluftgastronomie bestens gerüstet.

-sax-



Investitionsprogramm abgeschlossen: das neu positionierte Meissl-Werk im Pongau.