



# Ein Original startet durch

Im Oktober eröffnete Hüseyin Koyun als Franchise-Nehmer sein neues Wienerwald-Restaurant. Es ist der vierte Standort in München und achte in Deutschland, an dem das 2010 eingeführte neue Konzept umgesetzt wurde. Bundesweit eröffnen noch 2012 neue Restaurants in Berlin, Lörrach und Frankfurt.

Nur wenige Meter vom Standort des ehemaligen Wienerwalds entfernt präsentiert Hüseyin Koyun in der Verdistrasse 76 in München-Obermenzing einen weiteren Betrieb mit dem neuen Wienerwald-Konzept. Neben dem berühmten Grillhendl bietet auch dieser Betrieb zahlreiche innovative und gesunde Gerichte an,

Fotos: Theimer



die mit moderner Technik zubereitet und in einem völlig neuen Look mit zeitgemäßem Servicekonzept präsentiert werden.

„Der Star auf unserer Speisekarte ist aber nach wie vor unser Grillhendl“, erklärt Daniel Peitzner, ein Enkel von Wienerwald-Gründer Friedrich Jahn und Geschäftsführer der Wienerwald Franchise GmbH in München, die etwa 30 Restaurants in Deutschland betreibt. Seit 2010 wurde das neue Konzept in zwei Prototypen-Restaurants in München weiterentwickelt und mit umfangreichen Tests reif für die Expansion gemacht. Im Mai eröffnete ein Betrieb in Regensburg und auch in Berlin ist das neue Konzept an drei Standorten vertreten. Außerdem gibt es rund 30 klassische Restaurants.

#### Klassiker und Neues

Das Grillhendl wird auch im neuen Konzept wie vor 55 Jahren bei Friedrich Jahn serviert: goldbraun gegrillt, mit saftigem Fleisch und mit einer besonderen Würzung versehen. „Natürlich darf auch der Klassiker, das Wiener Backhendl, nicht fehlen, bei dem die Wartezeit durch den Einsatz von moderner Küchentechnik auf ein Minimum reduziert werden konnte“, sagt Daniel Peitzner. Die Speisekarte umfasst zudem Schnitzel, Kiks (goldbraun gebackene 100 % Hähnchenbrustfilets), Chicken Wings, Wraps und Chicken-Burger in verschiedenen Variationen. Ein Induktionslüftungssystem sorgt dafür, dass der Geruch von Grill- und Bratfett aus dem Restaurant gesogen wird und nur ein appetitanregender Duft der frisch zubereiteten Gerichte in der Luft liegt. Auch in der Küche im Hintergrund wird mit moderner und zuverlässiger Küchentechnik gearbeitet. Viele Gerichte werden schonend ohne die Zugabe von Fett und mit geringer Temperatur per Heißdampf im Konvektomat zubereitet. Der für die Kunden unübersehbare und eigens entwickelte Hendlgrill ist energieeffizient und schont Ressourcen. Mit „Mein Lieb-

lingssalat“ wird das Angebot um ein Salatkonzept erweitert. Hier hat der Gast die Wahl, sich seinen gewünschten Salat aus der transparenten Theke heraus zusammenstellen zu lassen. Wie seit Jahrzehnten gewohnt, können alle Gerichte gut verpackt mitgenommen oder im Restaurant gegessen werden. „Ein Lieferservice bringt unsere Spezialitäten von der Verdistrasse aus auch warm und schnell in die umliegenden Büros oder nach Hause“, sagt Hüseyin Koyun. Beim neuen Konzept beträgt der Take-away-Anteil rund 60 %, der Rest wird in den Restaurants gegessen.

#### Preisgekröntes Design

Hell, frisch und natürlich – so wirkt das Innenraumdesign. Der Gast bestellt und bezahlt am weißen Counter mit den warm leuchtenden Hendlgrills dahinter. Die dominierenden Farben Weiß und Grün verleihen den Räumen Frische und Natürlichkeit, was auch durch die verwendeten Materialien Holz, Leder und Textil zum Ausdruck kommt. Das Innenraumdesign wurde bereits mehrfach preisgekrönt, z. B. mit dem red dot design award 2011 sowie dem iF communication design award 2011. „Wir freuen uns, den Obermenzinger endlich wieder die bekannte Wienerwald-Qualität in einem völlig neuen Ambiente bieten zu können“, betont der Franchise-Nehmer.

#### Franchise-Kriterien

Der Betrieb eines Wienerwald-Restaurants rechnet sich bereits in Städten ab 50.000 Einwohnern. Der optimale Standort sollte viele Büros, Wohnungen und Geschäfte in der unmittelbaren Umgebung aufweisen. Auch Objekte an hochfrequentierten Ein- und Ausfallstraßen oder in Fachmarktzentren eignen sich für mögliche Neueröffnungen. Notwendig sind zudem Parkmöglichkeiten direkt vor dem Restaurant oder in einem Umkreis von 50 bis 100 m. Damit eine gute Einsicht von der Straße gewähr-

## ERFOLGSFAKTOREN

- Mehr als 50-jährige Tradition als Hendl-Spezialist
- Gesunde, leckere Gerichte
- Schonende Zubereitungsmethoden
- Keine störenden Gerüche dank Induktions-Lüftungssystem
- Energieoptimierte Küchentechnik

## KONZEPT

### WIENERWALD – MÜNCHEN

Zeitgemäße Umsetzung der Wienerwald-Philosophie in ein Quick-Service-Konzept mit klassischem Angebot, Salattheke und modernem Innenraumdesign. Franchise-Betriebe möglich.

- **Franchise-Nehmer:** Hüseyin Koyun
- **Mitarbeiter:** ca. 10
- **Plätze:** ca. 20 (innen), ca. 30 (außen)



Franchise-Nehmer Hüseyin Koyun (li.), Wienerwald-Gründer-Enkel Daniel Peitzner (m.) und sein Onkel Günter Steinberg (r.).

leistet ist, benötigt eine neue Filiale eine transparente Ladenfront. Die Restaurantfläche kann zwischen 100 und 150 m<sup>2</sup> variieren. Ideal ist eine Fläche von 150 m<sup>2</sup> bei einer Aufteilung von 35 % Verkaufsfläche und 65 % Nebenfläche. Außerdem muss die Nutzung zum Grillen und zur allgemeinen Zubereitung von Speisen genehmigt bzw. der Standort dafür genehmigungsfähig sein. Technische Grundvoraussetzungen sind ein Schwach- und Starkstromanschluss, ein DSL-Anschluss, eine zweckmäßige Lüftungsanlage (7.000 m<sup>3</sup> Abluft, 1.000 m<sup>3</sup> Zuluft im Gastraum), ein Fettabscheider und moderne und komplett ausgestattete WC-Anlagen für Gäste und Mitarbeiter. Die Anlieferung von Waren muss barrierefrei möglich sein. Für die Neueröffnung eines Restaurants sind

in der Regel etwa drei Monate ab der Vertragsunterschrift einzuplanen. [www.wienerwald.de](http://www.wienerwald.de)

## PROFI-PARTNER

- **Fritteusen:** Ubert Gastrotechnik
- **Geflügel:** Geflügelschlachtere Leonhard Gross
- **Kaffeemaschine:** Franke Coffee Systems
- **Kombidämpfer:** Unox ovens planet
- **Lüftungssystem:** Nüßler Elektro- und Lüftungstechnik
- **Spülmaschine:** Winterhalter

