Wögerer GmbH

Gut gemachte F&B-Bereiche werten Hotels auf und öffnen sie für die lokale Bevölkerung.

Gegen den Trend

Das Hotel Schwarzer Bär in Linz will einen Kontrapunkt zu Ketten- und Low-Budget-Hotels setzen

Dem F&B-Bereich eines Hotels kann man durchaus mehr Beachtung schenken. Den gut gemachte Hotelbars oder Restaurants können durchaus einen erklecklichen Anteil zum Gesamtumsatz beitragen.

Das müssen sich auch die Hoteliers Lisa Sigl und Michael Nell gedacht haben: „Wir sind ein Ort, wo man die Menschen dahinter kennenlernen darf. Der Gast wird bei uns ganz besonders empfangen. Wir scheuen uns nicht vor Dienstleistung."

1977 übernahm Familie Nell das Hotel Schwarzer Bär in der Linzer Herrenstraße und modernisierte es im Lauf der Zeit Stück für Stück. Heute, 40 Jahre später, wurde in Zusammenarbeit mit Wögerer, dem Planungs- und Einrichtungsspezialisten für Gastronomie und Hotellerie, die charmante Öffnung des Hauses Richtung Herrenstraße mit einer Aperitivo-Brötchen-Bar vollzogen. Hier entstand laut den Hoteliers „ein idealer Ort des Wohlbefindens sowohl für Hotelgäste als auch Herrenstraßen-Bummler". Der multifunktionell bespielbare Bereich wird neben Rezeption und Lobby auch als Frühstücksbereich, tagsüber als gemütliches Café und abends als trendige Aperitivo-Brötchen-Bar genutzt.

Gegen den Trend

Damit will man gegen den Trend der Ketten- und Low-Budget-Hotels steuern, die heute zumeist vollends auf eine eigene Gastronomie verzichten. Highlights des neu gestalteten Bereichs sind bequeme, zum Verweilen einladende Sitzmöbel, die etwas von der Hektik herausnehmen sollen. Kulinarisch setzt man auf hochwertige Snacks, etwa Aufstrichbrötchen, und eine feine Auswahl an Getränken. *grü*