



Das kulinario.eat.enjoy.explore in der Linzer Herrenstraße.

STARTEN statt warten

GV-Unternehmen erobern zunehmend klassische Gastronomie-Segmente: Die VGS-Kulinario – eine Cateringtochter mehrerer Ordensspitäler – eröffnete soeben ein modernes Restaurant mit spannendem Konzept. Das „kulinario.eat.enjoy.explore“ in der Linzer Herrenstraße ist mit coolem Interieur, einem klar regional ausgerichteten Angebot und kreativer Veggie-Küche in der Mitte seines urbanen Publikums angekommen.

Mit rund 8.000 Mitarbeitern, sieben Krankenhäusern, zwei Pflegehäusern, einem Reha-Zentrum und weiteren Gesundheitsunternehmen ist die Vinzenz Gruppe einer der größten privaten Träger von gemeinnützigen Gesundheitseinrichtungen in Österreich. Im Verbund der Vinzenz

Gruppe werden die Krankenhäuser der Barmherzigen Schwestern Wien und Ried, das Orthopädische Spital Speising, das St.-Josef-Krankenhaus, das Krankenhaus Göttlicher Heiland, das Herz-Jesu-Krankenhaus, das Ordensklinikum Linz (ein Unternehmen der Vinzenz Gruppe und Elisabethinen) sowie die Pflegehäuser der Barmherzigen Schwestern Pflege GmbH in Wien und in Maria Anzbach geführt. Die Vinzenz Gruppe Service GmbH versteht sich als professioneller Anbieter wesentlicher Dienstleistungsprozesse in Gesundheitseinrichtungen, wozu auch die Verpflegung gehört, die unter dem Begriff „Kulinario“ als eigenes Geschäftsfeld definiert ist.

Kulinario ist Betreiber mehrerer Großküchen, Betriebsrestaurants und Cafés in Oberösterreich, Wien und Niederösterreich. Zusätzlich werden Kindergärten, Schulen, Horte, Krankenhäuser und Gesundheitseinrichtungen von den Küchen aus beliefert. Für Veranstaltungen und Events ist Kulinario außerdem verlässlicher Partner für Catering. Das Unternehmen verpflegt täglich 8.000 Gäste und bereitet im Jahr 2,3 Millionen Mahlzeiten zu.

Foto: © HEV PRAXIS, Kulinario



kulinario.eat.enjoy.explore-Triumvirat: Küchenchef Chris Cordts, Geschäftsführerin Bianca Guggenberger und Souschef Bernd Kopf (r.).



Die Philosophie des kulinario.eat.enjoy.explore kreist um frische, gesunde und fleischlose Kost. Dazu gehört auch eine Kochschule.

GASTRONOM FÜR GESUNDHEITSPARK GESUCHT

Vor fünf Jahren erwarb die Vinzenz Gruppe in der Linzer Herrenstraße einen Gebäudekomplex. Dieser ist einem Neubau gewichen, der als Gesundheitszentrum in den Startlöchern steht. Therapeuten, Ärzte und andere Gesundheits-Dienstleister finden hier moderne Arbeitsbedingungen in Form von Behandlungsräumen, Büros, Praxen und maßgeschneiderten Allgmeinflächen vor.

Für das Erdgeschoss des mehrstöckigen Komplexes wurde ein

Gastronom gesucht, der mit dem passenden Konzept und der richtigen Philosophie diesen Gesundheitspark thematisch richtig ergänzt. „Und da kamen wir ins Spiel“, erzählt Kulinario-Prokurist Gerald Pieslinger im Gespräch mit HGV PRAXIS. „Uns wurde die Fläche angeboten, die wir nun – wie ich glaube – mit einem attraktiven Gastronomiekonzept bespielen.“ Der Kulinario-Chef – immerhin mit 8.000 täglich produzierten Essen, 300 Mitarbeitern und 29 Millionen Euro Umsatz ein Schwergewicht in der GV-Branche – wagt somit den Schritt in die klassi-

kulinario.eat.enjoy.explore

• Gesamtfläche:	750 m ²
• Bistro:	280 m ²
• Shop:	160 m ²
• Küche:	160 m ²
• Kochschule:	60 m ²
• Sitzplätze:	63
• Mitarbeiter:	17
• Öffnungszeiten:	Mo. – Fr. von 9.00 – 21.00 Uhr
• Investition:	2,3 Mio. Euro
• Geschäftsführerin:	Bianca Guggenberger



Shop und Take-away-Bar im Entree fangen nicht nur eilige Gäste ab, sondern erzeugen auch eine Sogwirkung ins Lokal.



In der Kochschule wollen Kulinario-Boss Gerald Pieslinger und Restaurant-GF Bianca Guggenberger genussorientierte Publikums-events durchführen.

Vinzenz Gruppe Service GmbH – Kulinario

Die Vinzenz Gruppe Service GmbH versteht sich als professioneller Anbieter wesentlicher Dienstleistungsprozesse in Gesundheitseinrichtungen, wozu auch die Verpflegung gehört, die unter dem Begriff „Kulinario“ als eigenes Geschäftsfeld definiert ist.

Kulinario ist Betreiber mehrerer Großküchen, Betriebsrestaurants und Cafés in Oberösterreich, Wien und Niederösterreich. Zusätzlich werden Kindergärten, Schulen, Horte, Krankenhäuser und Gesundheitseinrichtungen und Industriebetriebe von den Küchen aus beliefert. Für Veranstaltungen und Events ist Kulinario außerdem verlässlicher Partner für Catering.

• Anz. d. tgl. zub. Mahlzeiten:	8.000
• Mahlzeiten pro Jahr:	2,3 Mio.
• Belieferte Outlets:	40
• Produktionsküchen:	7
• Mitarbeiter:	300
• Jahresumsatz:	29 Mio. Euro
• Prokurist:	Gerald Pieslinger

sche Gastronomie. Das heißt, Kulinario wirft sich mit aller Kraft in die Marktwirtschaft, tritt in den Wettbewerb mit zahllosen anderen Restaurants, Cafés, Take-aways, Imbissständen und Wirtshäusern und weicht vom bequemen Pfad der sicheren Klientel eines Krankenhauses mit Patienten ab, um Laufkundschaft, Passanten und Stammgäste täglich aufs Neue zu begeistern. Pieslinger nimmt diese Herausforderung voll motiviert an, wenn er gegenüber HGV PRAXIS meint: „Während andere zusperren, sperren wir auf.“

MULTIFUNKTIONAL, FRISCH, REGIONAL, VEGGIE-KOMPETENT, HOCHWERTIG

Das kulinario.eat.enjoy.explore versteht zuallererst als Lokal mit moderner Atmosphäre, das wesentliche zeitgeistige Entwicklungen abbildet. Dazu zählen: frisch zubereitete Speisen mit einer hohen vegetarischen und veganen Kompetenz – nicht ausschließlich, aber schon mit Schwerpunkt; ein Shop, der mit heimischen Produkten befüllt ist, die von Freistädter Bier, hausgemachter Marillenmarmelade, frischem Bio-Gemüse bis zum selbstgebrannten Korn reichen; ein großzügiges Take-away-Angebot für eilige Gäste, denen es nicht möglich ist, Platz zu nehmen; eine Kaffeebar mit viel Barista-Know-how, ein gemütliches Restaurant-Bistro und eine eigene Kochschule, in der Genussevents stattfinden werden.

Das ein Konzept nur so gut ist wie seine Umsetzung, muss man GV-Manager Gerald Pieslinger nicht sagen. Umso konsequenter zieht er die Philosophie seines Restaurant-Jünglings durch. „Schnitzel, Leberkäs oder Burger werden sie bei uns nicht finden, was aber nicht heißt, dass es dann und wann nicht auch einen herrlichen Tafelspitz vom Mühlviertler Jungstier geben kann. Die Priorität kreist aber um eine frische, gesunde und fleischlose Küche, die mit einem variantenreichen Twist versehen ist. Da ist unser Küchenteam äußerst kreativ und ein ewiger Brunnen mit neuen Ideen.“

Als genauso wichtig wie das Essen erachtet Pieslinger das harmonische Zusammenspiel der Funktionen dieses Restaurants. Shop und Take-away bilden mit großzügiger Fläche das Entree. Die Kaffeebar macht sich im Anschluss schon durch das Aroma frisch geriebener Bohnen bemerkbar, bevor sich das Bistro öffnet, dessen auffälligstes Merkmal Sitzgelegenheiten sind, die mit



Fleischlose Gerichte sind zentraler Inhalt des Konzepts, aber kein Dogma.

Seilen an der Decke befestigt sind. Nicht nur ein Eyecatcher, sondern immer als Erstes auch besetzt. Den Abschluss, bevor man in die Küche kommt, beansprucht die Kochschule, die zwar voll einsehbar, aber mit Glaswänden doch abgetrennt ist. Die Ausstattung von Lokal und Küche stammt von Wögerer und GTM, zwei langjährigen Partnern des Unternehmens, die beim kulinario.eat.enjoy.explore einmal unter Beweis stellten, wie gut eine Zusammenarbeit funktionieren kann.

MIT SOCIAL MEDIA AN DIE GÄSTE

Noch steckt das kulinario.eat.enjoy.explore in den Kinderschuhen. Die Weichen für Wachstum sind aber gestellt. Vor allem bei den handelnden Personen, wie Pieslinger überzeugt ist. Mit Bianca Guggenberger machte er seine Ernährungswissenschaftlerin zur Geschäftsführerin des Restaurants, die in einer Art fliegendem Office zwischen Wien und Linz pendelt, weil sie auch noch das GV-Geschäft von Kuli-

nario in Ostösterreich verantwortet.

Gemeinsam mit der Marketingabteilung von Kulinario ist Guggenberger gerade dabei, die Social-Media-Kanäle – allen voran Instagram und Facebook – permanent mit kulinarischen News und unzähligen Fotos zu füttern, um schnell eine eigene Community zu gründen, die größer und größer werden soll. Wenn die geposteten Inhalte mit den real dargebotenen Leistungen korrelieren – sprich das Essen so gut schmeckt, wie es auf dem Foto aussieht – kann die Klientel eigentlich nur wachsen.

Seit Juni ist das kulinario.eat.enjoy.explore geöffnet und Gerald Pieslinger ist nicht unzufrieden: „Natürlich waren unsere Prognosen anders, gegen den Shutdown ist man aber machtlos. Wir sind auf dem richtigen Weg.“ Die Frage, ob GV auch Gastronomie kann, kostet dem Kulinario-Chef einen Lacher: „Die GV ist Gastronomie pur, wir kommen doch alle aus der Gastronomie!“