

## Der **Wissegiggl** - ein Status nach sieben Monaten Betriebszeit ...

*mit nachfolgender kurzen Chronik möchten wir mal einen Einblick in die Entwicklung der letzten sieben Monate Betriebszeit „Wissegiggl“ geben.*

Nicht wenige Gastronomiekenner kommentierten unseren hohen Gästezulauf in den Monaten nach **Eröffnung am 01.10.2010** mit der „typischen Neugier von Erstbesuchern, danach würde die Gästezahl und das Interesse eher wieder abnehmen“. Nach sieben Monaten Betriebszeit stellen wir erfreulicherweise das Gegenteil fest: **wir konnten unsere Gästezahl stetig ausbauen** und werden kaum wie eine andere Gastronomie gleichmäßig strukturiert **von einer enormen Vielfalt** von jung bis alt, in einem ausgewogenen Verhältnis zwischen weiblichen und männlichen Gästen, Familien, Vereins- sowie Jahrgangsgruppen aus dem regionalen Umfeld besucht. Unseren **Bekanntheitsgrad in der Region** konnten wir zuletzt deutlich ausbauen.

Der Wissegiggl entstand im Prinzip aus der „Retorte“, hatten wir ja bis dato absolut keinen gastronomischen Hintergrund. Wir starteten mit 6 Mitarbeitern, je drei in der Küche und im Service; mittlerweile haben wir die **Stellenanzahl inkl. der für uns wichtigen Teilzeitkräfte auf 14 Mitarbeiter** erhöht. Besonders am Anfang haben wir feststellen müssen, wie die Kritik auf uns einprasselte, wenn Getränke, Essen oder Abkassieren zu lange dauerte. Darauf haben wir nicht mit Panik und Trotz, sondern mit einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess in personeller und technischer Hinsicht reagiert; das führte auch dazu, dass wir uns von einigen Mitarbeitern trennen mussten, was aus menschlichen und sozialen Aspekten heraus nicht immer sofort umsetzbar war.

Nachfolgend möchten wir Ihnen einen Einblick geben, was wir **in den letzten Monaten technisch neu eingerichtet** haben, um unseren Service und die Leistungsfähigkeit zu verbessern, hier einige Beispiele:

- das **Kassensystem** wurde komplett auf Touchpad-Eingabe mit optischem Tischbelegungsplan erweitert, um die Buchungen und Abrechnungen zu beschleunigen (inkl. **tragbares EC-Kartengerät**) (Jan/Feb. 2011)
- den Spülbereich haben wir aus der Küche ausgelagert und eine viel leistungsfähigere **automatisierte Spülstraße** installiert (April 2011)
- alle unsere Bestecke werden mittlerweile von einer **automatischen Besteckpoliermaschine** berührungsfrei und **keimfrei mit UV-Bestrahlung** hygienisch optimal aufbereitet
- die Anzahl der **Konvektomaten (Heißluftöfen)** in der Küche haben wir von 1 auf mittlerweile 3 Geräte erhöht, um die Wartezeiten auf Ihr Essen zu verkürzen

- den **Kaffeeautomaten** in einen leistungsfähigeren getauscht (April 2011)
- die Anzahl der **Groß-Kühlschränke** verdoppelt, um die Zwischenlagerung von Lebensmittel für eine frische und abwechslungsreiche Speisekarte zu ermöglichen (Nov./Dez. 2010)
- der sog. „Sky-Raucherraum“ wurde mit einem Fachwerk-Design erweitert, aus echtem über 150 Jahre altem Eiche-Altholz, den wir nun „**Fachwerk-Lounge**“ nennen und für separate Feierlichkeiten ideal ist (April 2011)
- Die **Stühle- und Tischkapazitäten** im Wissegiggl-Holzhaus als auch im Biergarten wurden um je 25 Plätze erhöht (Jan-April 2011)
- Die Sonnenterrasse wurde mit einer **wasserdichten Markise** ausgestattet, sowie vier **energiesparenden Infrarotstrahler** ergänzt, um Raucherecke und Außenaufenthalt am Abend länger nutzbar zu machen (April 2011)
- Diese Investitionsliste ließe sich noch lange fortführen und wenn es nur kleinste Zusatzausstattungen sind, wie ein **klappbarer Wickeltisch für Babys, Lesebrillensets, Wissegiggl-Bemle für Apfelwein**, etc. ...

Bei alle diesen Nach-Investitionen haben wir die **Preise konstant gehalten** und liegen besonders bei Fleischgerichten, nicht-alkoholischen Getränken, sowie bei unseren hochwertigen Weinen deutlich unter dem Preisniveau der heimischen Gastronomie.

Wir sind überzeugt, mittlerweile eine **eigenständige Nische** in der Gastronomie einzunehmen, die eine ideale Ergänzung zu den deutschen Hotel-Landhäusern, den italienischen/ türkischen oder kroatischen/griechischen Restaurants darstellt. Wir möchten uns einen „**Wirtshaus-Charakter**“ bewahren, in dem es auch mal rustikaler und lauter zugehen darf, die Kommunikation und das Kennenlernen der Gäste untereinander über den eigenen Tisch hinausgeht, oder spielende Kinder drinnen und draußen von den anderen Gäste toleriert werden.

Bei allen personellen und technischen Anstrengungen in den letzten Monaten kann es vorkommen, dass mal was „schief geht“ – daher bitten wir uns das mitzuteilen, wir bedanken uns für Ihre Anregungen. Besonders freuen wir uns natürlich über Lob, das unsere Mitarbeiter gerne entgegen nehmen oder über einen positiven Eintrag im elektronischen Gästebuch auf unserer Internetseite ([www.wissegiggl.de](http://www.wissegiggl.de)) . Denken Sie vielleicht an den neuesten Werbeslogan einer deutschen Einzelhandelskette „**jeden Tag ein bisschen besser**“ – dieses Unternehmen gibt es seit mehr als 50 Jahren, wir machen das erst seit einem halben Jahr und treffen täglich auf neue Herausforderungen ...

**Ihr Wissegiggl Team, April 2011**