



SAARWIRTSCHAFT

02/2016

Weltwirtschaft: Der Wind weht rauer!

Saarwirtschaft mit Exporterfolgen



Im Tourismus weiter
auf Erfolgskurs bleiben!

Saarwirtschaft
startet gut ins neue Jahr

Aktionstag Weiterbildung
Vorsprung durch Wissen

WYRD Gastro GmbH

Kompetenz – Erfahrung – Zuverlässigkeit



Das Landgasthaus Wintringer Hof überzeugt mit einem nachhaltigen Gastronomiekonzept, das durch die WYRD Gastro GmbH erarbeitet und mit zahlreichen Partnern erfolgreich umgesetzt wurde.



WYRD-Geschäftsführer Sven Becker ist in der Welt der Gastronomie von A bis Z zu Hause. Fotos: WYRD Gastro GmbH/Jennifer Weyland

Bei der Umsetzung eines Gastronomiekonzeptes stellen sich viele Fragen. Hierbei kann die WYRD Gastro GmbH kompetent beraten.

Um eine zielführende und erfolgreiche Umsetzung eines Projektes zu gewährleisten sind theoretische sowie praktische Vorkenntnisse zu den speziellen Themenfeldern der Gastronomie nötig. Ferner muss der zeitliche Freiraum vorhanden sein, sich ausreichend mit den zahlreichen Aufgabenstellungen zu beschäftigen. In diesem Zusammenhang hilft meist keine punktuelle Beratung, sondern eine projektbegleitende Koordination. Dabei sollte immer zuerst eine Orientierungsphase erfolgen. Hierzu helfen die Spezialisten von WYRD im ersten Schritt zu dem Projekt eine Grobeinschätzung, einen Fragekatalog sowie verschiedene Checklisten als Grundlage zu erstellen. Hierdurch sollte das konkrete Konzept und die exakte Planung der gastronomischen Nutzung eingegrenzt werden. Erst nach dieser Konzepterstellung erfolgt die eigentliche Umsetzung. Somit können Fehlplanungen und Fehler sowie zusätzliche Kosten beim Projekt vermieden werden. Anhand des gemeinsamen erarbeiteten Konzeptes, das nach Kundenvorgaben erstellt wird, erfolgt die Angebotseinholung und eigentliche bauliche und sachliche Realisierung. WYRD-Geschäftsführer Sven Becker steht seinen Auftraggebern während der gesamten Projektphase als Koordinator des Projektes unterstützend und beratend zur Seite. Hierbei werden, wenn gewünscht, vorab jeweils Angebote eingeholt sowie Vorschläge und Auswahlmöglichkeiten unterbreitet. Dies natürlich mit den passenden Handlungsempfehlungen und ggf. zu erwartenden Bedenken. Die letztendliche Entscheidung und Richtungsangabe liegt allerdings stets beim Auftraggeber.

Nachhaltige Referenz: Landgasthaus Wintringer Hof

Die WYRD Gastro-GmbH unterstützt fundiert bei der Planung eines Projekts im gastronomischen Bereich. Bereits mehrere gastronomische Projekte von der Konzepterstellung bis zur langjährigen Betreuung wurden erfolgreich umgesetzt. Dies umfasste ebenso die Bauleitung- und Umsetzung gastronomischer Konzepte, auch in denkmalgeschützten Räumlichkeiten. Hier ist im Besonderen als jüngere Referenz die komplette Projektbegleitung des Landgasthauses Wintringer Hof in Kleinblittersdorf zu nennen.

In der Biosphäre Bliesgau ist es den Verantwortlichen gelungen ein Gastronomiekonzept mit Hotel und Restaurant zu schaffen, das sich komplett der Nachhaltigkeit verschrieben hat und mit dem Gütesiegel der „Bioland“-Zertifizierung hervorragende Qualität anbieten kann.

Café- und Cocktailbar ARAMIS seit elf Jahren erfolgreich in Saarlouis

Eines der Hauptgeschäftsfelder der WYRD Gastro GmbH ist der Betrieb und die Leitung von Unternehmen im Gastronomiebereich. In diesem Zusammenhang wurden bereits mehrere gastronomische Projekte von der Konzepterstellung bis zum langjährigen Betrieb erfolgreich umgesetzt. Hierbei war ein bestimmter Betrieb stets Dreh- und Angelpunkt der WYRD-Tätigkeit. Die Café- und Cocktailbar ARAMIS im Herzen der Saarlouiser Altstadt.

In diesem Objekt werden gastronomische Trends und Produkte getestet sowie stets an Optimierungen von Abläufen und Strukturen gearbeitet und gefeilt. Dies hilft, die aktuellen Anforderungen und auch Herausforderungen

im vielseitigen Segment der Gastronomie zu kennen und bei anderen Projekten diese Erfahrungen einzubeziehen.

Großes Netzwerk

Durch die langjährige Tätigkeit als Geschäftsführer der WYRD Gastro GmbH und die zusätzliche Ausschussmitarbeit bei der IHK auf Landesebene und dem DIHK auf Bundesebene hat Sven Becker ein sehr großes Netzwerk von langjährigen Geschäftspartnern und Funktionsträgern aufgebaut, die gerade beim Planen und Umsetzen von Projekten im gastronomischen Bereich sehr hilfreich sind. Dies wird unterstützt durch die gute Kommunikation und Zusammenarbeit mit städtischen Organen, lokalen Vereinen, Interessenvereinen, Industriepartnern und Gewerbetreibenden in vielen Bereichen. In diesem Zusammenhang konnte sich die WYRD Gastro GmbH auch als Verbandsmitglied und in der Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Saarland e. V. (Deutscher Hotel und Gaststättenverband) als zuverlässiger Ansprechpartner beweisen.

Neues Gastronomiekonzept in Planung

Die WYRD Gastro GmbH erarbeitet zur Zeit ein Nutzungskonzept für Gastronomiebereiche und Veranstaltungen im Medical Vital-Center in Rilchingen-Hanweiler, das in unmittelbarer Nähe zur Saarland Therme liegt. Gerne können sich zu diesem Projekt noch Investoren, Betreiber und Interessierte melden, die gerade in diesem erfolgreichen Umfeld an der hohen Kunden-Frequenz der Therme und des Medical Vital-Centers teilhaben möchten. red./pr

www.wyrd-gastro.de