Tradition und Genuss: Das Wirtshaus Gelbmann feiert lokale Gastfreundschaft!

In Ottakring führt Alexander das Wirtshaus Gelbmann, wo langjährige Mitarbeiter und Stammgäste im Fokus stehen.

Ottakring, Österreich - Im Herzen von Ottakring, wo die Gemütlichkeit und die Tradition des Wiener Wirtshauses noch hoch im Kurs stehen, hat sich Alexander Gelbmann mit seiner Übernahme des Wirtshauses Gelbmann einen Lebenstraum erfüllt. Jahrgang 1974, wechselte er von der Werbung ins Gastgewerbe und hat damit den Familienbetrieb, den seine Eltern einst gegründet haben, in neuem Glanz erstrahlen lassen. ȝEs ist wichtig, die Tradition weiterzuführen und gleichzeitig frischen Wind hineinzubringenȝ, so Alexander im Gespräch.

Sein Team ist lange dabei: Edi, der Kellner, der seit 1992 im Haus ist, und Günther, der Bruder von Edi, der seit 1994 die

Gäste mit seinen kreativen Tagesgerichten auf Tafeln begeistert, sorgen für eine familiäre Atmosphäre. Auch Küchenchef Bernd ist ein Urgestein ج seit 1993 Teil des Gelbmann-Teams. Diese Beständigkeit im Personal ist ein echter Glücksfall, denn langjährige Mitarbeiter tragen maßgeblich zu einer einladenden Atmosphäre bei, weiß man doch, dass Stammgäste in der Gastronomie Planungssicherheit und höhere Auslastung bringen. Rund 15 Prozent dieser treuen Kunden können bis zu einem Drittel des Umsatzes ausmachen, wie die Schirmherrschaft berichtet.

Der neue Gastgarten und die Stammgäste

Apropos Atmosphäre: Vor vier Wochen wurde der charmante Gastgarten renoviert. Neue Tische, Stühle und eine große Markise laden nun dazu ein, die lauen Sommerabende unter freiem Himmel zu genießen. Ein echtes Plus, das die bereits treue Kundschaft weiter binden dürfte. Besonders Günther kennt viele Stammgäste persönlich oder vom Sehen ج seine Handschrift auf den Tagesgerichten ist längst zu einem Erkennungsmerkmal geworden. Da versteht es sich von selbst, dass ein freundliches Lächeln und eine persönliche Ansprache für die Gäste wichtig sind, wie auch die Gastrojournal herausstellt. Diese kleinen Gesten machen den Unterschied!

Alexander hat auch einen Bruder, Sebastian, der den ȝGmoakellerȝ am Heumarkt führt. Gemeinsam betreiben die beiden zudem den Waldviertler Hof in der Schönbrunner Straße. Dies zeigt einmal mehr, wie verwurzelt die Familie in der Wiener Gastronomie ist. Die Verbindung zur Nachbarschaft und die Planung, auch in Zukunft neue Stammgäste zu gewinnen, ist für ihn essenziell. Gästebindung ist kein Zufall, sondern erfordert aktive Investitionen, um die Gäste langfristig zu gewinnen und zu halten.

Gästebindung in der Gastronomie

Stammgäste sind bekanntlich eine der wichtigsten

Gästegruppen in der Gastronomie. Die Kunst, diese Kunden zu binden, besteht darin, ihnen eine positive Erinnerung zu schaffen, die sie weiterhin ins Lokal zurückfühlt. ȝWir müssen uns an die Vorlieben unserer Gäste erinnern und kleine Aufmerksamkeiten bieten, um ihre wiederkehrende Loyalität zu fördernȝ, erklärt Alexander. Eine Steigerung des Stammgast-Anteils um fünf Prozent kann den Gewinn erheblich steigern, wie Schirmherrschaft zeigt.

Ob durch individuell personalisierte Serviceangebote, wie etwa das Gratulieren zum Geburtstag oder eine besondere Behandlung nach Reklamationen ج alles zählt, um die Bindung zu intensivieren. Das Wirtshaus Gelbmann hat bereits eine treue Basis, und Alexander Gelbmann hat das nötige Händchen, um diese weiter auszubauen. Die Herausforderung bleibt, sich in einem wachsenden Gastronomieangebot behaupten und die Gäste mit kreativen Ideen überraschen zu können.

Ein Wirtshaus wie das Gelbmann ist also mehr als ein Ort zum Essen; es ist ein Treffpunkt für traditionelles Wiener Flair und herzliche Gastfreundschaft. Der Erfolg zeigt sich nicht nur in der Auslastung, sondern auch in den glücklichen Gesichtern der Gäste, die nach einem langen Tag hierher zurückkehren, um die Atmosphäre und die ausgezeichnete Küche zu genießen.

Details	
Ort	Ottakring, Österreich
Quellen	• kurier.at • www.schirmherrschaft.de • gastrojournal.ch

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net