

Meinl am Graben neu: „Alles bleibt besser!“

Meinl-Chefs Herbert Vlasaty und Udo Kaubek bauen kräftig um und setzen auf Kontinuität bei Innovation und Kreativität in der Präsentation.



© Hamann Architects Böhler

Luxustempel Der Meinl am Graben Nummer 19 begann 1950 als Greißlerei; 1999 wurde auf den jetzigen Stand umgebaut und das Geschäft erweitert.

••• Von Christian Novacek

Die Instanz in Sachen Luxus-Lebensmittelgeschäft, Meinl am Graben in der Wiener City, wird über den Sommer um 7 Mio. € runderneuert: Die Warenpräsentation wird neu gewichtet, Flächen

neu verteilt. Die Verkaufsfläche sinkt von 1.700 auf 1.200 m² – denn die Gastronomie schließt bis auf das Café samt Außenbereich. Geschäftsführer Udo Kaubek: „Die Gastronomie war am Schluss nicht mehr wirklich relevant, das hat kaufmännisch keinen Sinn mehr gemacht.“ Die Covidkrise mag ein Schäuferl

zum Cooldown der Kochtöpfe in der Gourmetküche beigetragen haben; zuletzt lag der Umsatzanteil der Gastronomie bei 13%.

Inszenierung und Warendruck Das Umswitchen auf das bloße Café-Geschäft inklusive des am Graben so wichtigen Gastgartenbetriebs ermöglicht es

am anderen Ende, dass trotz Geschäftsverkleinerung die Lebensmittelpräsentation nicht leidet. Der Warendruck bleibt aufrecht, die Flächen für Inszenierung sind ausreichend. Größer werden demnach Fisch und Fleisch, kleiner werden Obst und Gemüse – aber auch hier ohne das Angebot einzuschrän-