

Soulkitchen Group: Gastlichkeit mit bewussten Gästen

Die Soulkitchen Group steht für mehr als 30 Jahre erfolgreiche Gastronomiegeschichte und vereint sechs innovative Konzepte mit rund 500 Mitarbeitenden. Die Vision dahinter: Lieblingsplätze voller Energie & Lebensfreude zu schaffen.

In den 1990er-Jahren beginnt Heiner Raschhofer, innovative Restaurantkonzepte in die Wirklichkeit zu transferieren. Es entsteht die Soulkitchen Group, die 27 Lokale in Österreich und Deutschland betreibt. 500 Mitarbeiter:innen – allesamt in der Soulkitchen Academy geschult – arbeiten an neun Standorten, wobei Salzburg das Zentrum des Wirkens ist. Heiner Raschhofer spricht mit Chris Holzer über Geschäftssinn und Mitarbeitergespür, über leidenschaftliche „Soulmates“ voll positiver Energie, Dynamik, Teamgeist und Eigenverantwortung. Auszeichnungen Raschhofers u. a.: „Top-Arbeitgeber 2023“ (Rolling Pin Award für Gastronomie und Hotellerie) und

„Bester Arbeitgeber 2022“ (falstaff Profi).

Sie haben in Ihren Lokalen unterschiedliche Geschwindigkeiten. Vom Premium-Fast-Food bis zum langsam gegarten Schweinsbraten?

Die Konzepte liegen nur auf den ersten Blick etwas auseinander. Es gibt für unsere Gäste zu verschiedenen Zeitpunkten in diversen Lebenssituationen unterschiedliche Bedürfnisse. Mittags möglicherweise etwas Leichtes, nach dem Sport etwas Gesundes, oder einmal rein etwas für den Genuss. Die Zeitbudgets unserer Kund:innen variieren. Für das Essen sollte man sich immer genug Zeit lassen. Wir wollen im „Fast-Segment“ die Bestell-

und Bezahlprozesse möglichst schnell, informativ und übersichtlich abwickeln. Wir setzen vermehrt Digitalisierung ein, um das Leben der Menschen einfacher zu machen. Etwa indem wir Vorauswahlen am Terminal anbieten, je nach-

„Falschen“ an einem bestimmten Ort können viel zerstören. Wir widmen unserem Leadership-Training in der Soulkitchen Academy viel Aufmerksamkeit. Menschen kommen wegen einem Unternehmen, sie bleiben aber gerne wegen der unmittelbaren Führungskraft. Wir versuchen, fachliche Anforderungen klar zu strukturieren. Wir machen Training on the Job und arbeiten mit E-Learnings-Segmenten. Äußerst wichtig ist die Ausbildung von Verlässlichkeit und gutem Umgang miteinander. Das sorgt für gute Ausstrahlung und intrigenfreie Zonen. Wir mögen es, wenn wir anderen Gutes tun. Das muss man definieren und jeden Tag vorleben.

„
Liebingsplätze voller Energie und Lebensfreude für Gast und Mitarbeiter.

HEINER RASCHHOFER,
Indigo GmbH

“

dem, nach welchen Prinzipien sich der Gast ernähren will. Mitarbeiter stellen wir auf unser Motto „Spirit and Skills“ ein. Wir achten sehr, für welche Segmente unsere Leute besonders geeignet sind und worin ihre Vorlieben liegen. So setzen wir sie auch ein.

Bei euch arbeiten Food-Entwickler?

Wir haben immer schon innovative Konzepte entwickelt und ausprobiert. Vieles ist von mir ausgegangen. Mitarbeiter:innen haben mitunter sehr „crazy“ Ideen gehabt, die wir umgesetzt haben. In diesem dynamischen Prozess sind Anfang der 2000er-Jahre unsere Bowls – ein Baukasten verschiedener Zutaten möglichst bunt und vielfältig in einer Schüssel – entstanden. Nicht jeder Mitarbeiter muss auch ein Entwickler sein, aber für Freaks sind wir schon ein super Mitgestalter-Umfeld. Wir schaffen Atmosphären des Intuitiven. Vorschläge sind nicht an lange Firmenzugehörigkeiten gekoppelt. Heute haben wir zwei Profis eingestellt, die diese Ideen aufgreifen, verfeinern und in der Praxis umsetzbar machen. ■

War die Hinwendung auf gelungene Unternehmenskultur immer schon vorhanden bei euch, oder hat die Personalverknappung diesen Faktor in Gang gesetzt?

Wir haben eine Vision: „Wir schaffen Lieblingsplätze voller Energie und Lebensfreude“. Diese Lieblingsplätze sollen gut für unsere Gäste, aber auch für unsere Mitarbeiter sein. Insofern haben wir uns schon immer Gedanken darüber gemacht, wie ein guter Arbeitsplatz aussehen soll. Der wichtigste Faktor dabei ist der Mensch. Wir sind sehr achtsam, wenn wir einstellen. Die



© Michael M. Vogl

Die Soulkitchen Group, mehr als 30 Jahre Gastronomiegeschichte.