



Foto: Mahavi Group ©

Freuen sich über die gelungene Wiedereröffnung – Geschäftsführer Markus Bauer, Hans Schmölz, Viktor Fischer (v.l.)

Wie kommt die Gastronomie nach der Coronakrise wieder in Schwung? Die Mahavi Group aus Fürstenfeldbruck setzt auf individuelle Ideen, Wohlfühlambiente und eine Personaloffensive.

Steffi Sammet, Ausgabe 11/2021

Markus Bauer (48) wirkt überaus zufrieden, wenn er auf die vergangenen Monate zurückblickt. »Es läuft wider Erwarten sehr gut. Die Außenbereiche sind top besetzt, aber die Leute kommen auch rein«, freut sich der Geschäftsführer der Mahavi GmbH über die gelungene Wiedereröffnung der Gastronomiebetriebe nach dem Lockdown.

Die Restaurants und Bars machen dabei nur einen Teil der Unternehmensgruppe aus. Quasi als zweites Standbein entwickelt Bauer mit seinen Kollegen in der Geschäftsführung, **Hans Schmölz** (53) und **Viktor Fischer** (50), auch neue Ideen für Designhotels, Bar- und Restaurantkonzepte und mobile gastronomische Strategien. Ob es nun um die Entwicklung von Objekten für Kunden geht oder um die eigene Gastronomie: »Der Gast soll in den Locations, für die wir Konzepte entwickeln, immer wissen, wo er ist und was er bekommt. Das ist die Basis, damit er sich wohlfühlt«, betont Bauer. »Das ist unsere Stärke, unser Anspruch!«

Acht eigene Betriebe

Eine Strategie, die seit der Gründung des Unternehmens 2015 offenbar funktioniert: Acht eigene

Betriebe wie das »Parkcafé« in München und das »Pucher Meer« in Fürstenfeldbruck gehören inzwischen zur Gruppe. Zusätzlich entwickelt das Trio mehr und mehr für Kunden aus der Hotellerie, aus dem Eventbereich oder für Gemeinden kulinarische Marken, Küchen- oder Barkonzepte. An der Zahl der Beschäftigten ist das Wachstum deutlich sichtbar: »Wenn wir unsere freien Mitarbeiter mitzählen, beschäftigen wir inzwischen 320 Leute«, sagt Bauer.

Aufgabenteilung im Trio

Den Unternehmenserfolg führt er auf verschiedene Faktoren zurück. Zum einen kommen seine Co-Geschäftsführer Schmözl und Fischer aus der Gastronomie und verfügen über einen enormen Erfahrungsschatz. Bauer selbst hat jahrelang bei den renommierten Münchner Catering-Unternehmen Käfer und Kofler gelernt, wie sich Marken prägen lassen. Zum anderen ergänzen sich die drei gut: Schmözl gestaltet mit visionären Ideen die Locations, Fischer ist derjenige im Trio, der operativ anpackt, und Bauer lässt Marken entstehen.

Im Wohlfühlambiente steckt viel Arbeit

Dem Zufall überlassen sie dabei wenig. »Hinter einem Wohlfühlambiente, über das der Gast sagt: »Bei euch ist es so schön«, steckt viel Arbeit«, betont Bauer. Das, was ein Restaurant biete, was auf dem Teller liege und wie Begrüßung, Service und Abschied abliefen, müsse alles zusammenwirken. »Auch Ausstattung und Licht spielen eine große Rolle.« Da verwandelt bläuliches Licht eine Bar in eine coole Location oder geben cremefarbene Sonnensegel einer Bar ihr südländisches Flair.»Wir nehmen nur Aufträge an oder wollen sie ergattern, in die wir uns reindenken können«, so der Unternehmer.

»Passt das auch wirklich zu uns?«

Sie stellten immer zuerst die Frage, ob das jeweilige Projekt auch wirklich zu ihnen passe. Jüngstes Beispiel ist das »Strandhotel Berg« am Starnberger See. Ende März 2021 habe Mahavi nach einigem Hin und Her den Zuschlag erhalten, erzählt Bauer. Seit Mitte Juni ist das Strandhotel mit Terrasse und einem Biergarten für 600 Personen nun geöffnet. »Wir kochen alles frisch und konzentrieren uns für die Speisekarte auf Produkte aus dem See«, sagt Bauer. Da sich die Location aber im tiefsten Oberbayern befände, gäbe es auch Klassiker wie Schweinsbraten – »allerdings modern interpretiert«.

Das Projekt, das die Mahavi Group überregional bekannt machte, war 2017 die »Martha Pizzeria«. Nach ersten Erfolgen 2015 mit dem »Pavillon Beach« und »Bottles'n'Burgers« in Fürstenfeldbruck übertraf das mediterrane Restaurant alle Umsatzerwartungen. »Wir haben uns an der Ferieninsel Ibiza orientiert. Das besondere »Martha«-Feeling kommt durch den lässigen Service und die Gastfreundschaft zustande, wie sie auf Ibiza zu finden sind«, erklärt Bauer.

Schöne Dienstleistung

Der Erfolg der »Pizzeria« verrät viel über die Philosophie der Mahavi Group. »Unsere Beschäftigten in den Restaurants und Bars verstehen ihre Jobs als schöne Dienstleistung«, sagt Bauer. »Denn nur wer Freude am Service hat, kann seinen Gästen ein gutes Gefühl geben.« Das ist ein Grund, warum die drei besonderes Augenmerk auf ihre Beschäftigten richten: »Gerade nach der Coronapause ist es uns wichtig, den Mitarbeitern Freiräume zu geben und ihre Bedürfnisse zu berücksichtigen«, sagt der Geschäftsführer. Natürlich herrsche noch Unsicherheit, ob es wieder eine Umsatzdelle gibt. »Wir alle brauchen noch Zeit, um aus diesem emotionalen Zustand rauszukommen.«

Trotz aller Corona-Regeln das Positive betonen

Der Umgang mit Gästen, die sich über die reduzierte Karte, neue Öffnungszeiten oder die verringerte Anzahl an Stühlen beschwerten, verlange dem Personal vor Ort einiges ab. »Wir versuchen daher, die Regeln, die uns 3G vorgibt, umzudrehen«, so Bauer, um den Gästen möglichst ein gutes Gefühl zu geben. Trotz aller Hygieneregeln sei es wichtig, das Positive zu betonen. »Wir konfrontieren die Gäste nicht mit Verboten, sondern greifen beispielsweise auf, dass sie nun wieder an der Bar sitzen können.« Das erzeuge eine gewisse Leichtigkeit und helfe Gästen wie Mitarbeitern.

Weiterbildung innerhalb der Firmengruppe

Und wie kommt das Unternehmen mit dem Personalmangel zurecht, mit dem die Branche aktuell kämpft? »Jammern gilt nicht«, sagt Bauer. In Zusammenarbeit mit der IHK habe Mahavi vor einiger Zeit eine Personaloffensive gestartet, auf die man bereits positives Echo erhalten habe. Schon bald soll die »Mahavi family«-Website online gehen. Sie thematisiert das Arbeitsumfeld in der Gastronomie, die Möglichkeiten, die sich Beschäftigten der Mahavi Group bieten. »Man kann sich in der Gruppe weiterbilden, neue Bereiche kennenlernen. Innerhalb der Betriebe sind Wechsel möglich«, zählt der Geschäftsführer auf.

Auf zu See und Insel

Und so wie es sich derzeit abzeichnet, könnte sich dann für Interessierte ein Umzug ins Ausland ergeben. Laut Bauer stehen »für das Jahr 2022 zwei Projekte in unserem Kalender: eines an einem bayerischen See und eines auf einer spanischen Insel«.
