



Heiner Raschhofer, Gründer und Geschäftsführer von my Indigo
© my Indigo

DESIGN INTERVIEW RESTAURANT SALZBURG

»Super Natural Kitchen«: Heiner Raschhofer geht mit neuem Healthy-Fast-Food-Konzept an den Start

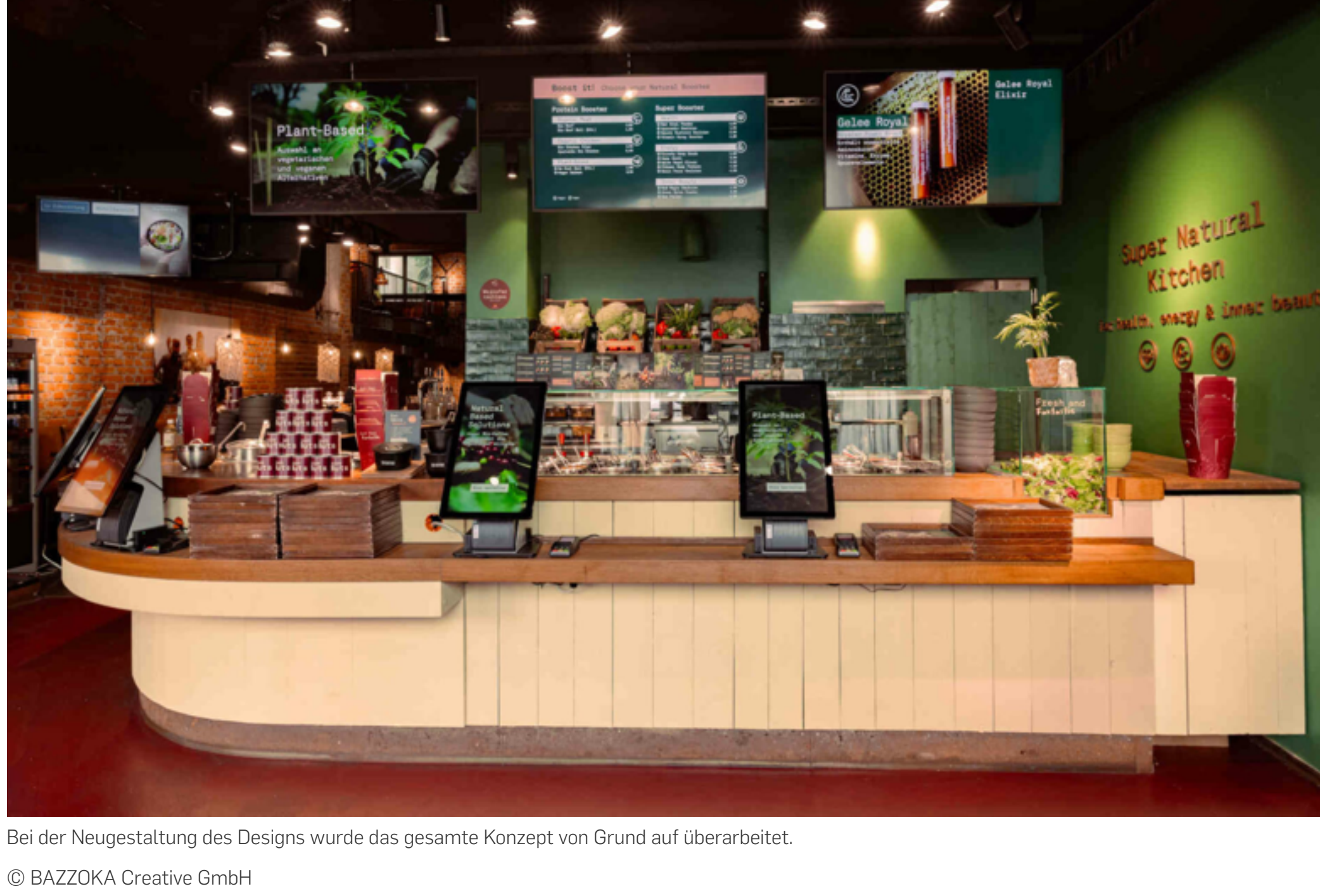
Im Interview mit Falstaff PROFI spricht der Gastronom über die strategische Neu-Positionierung, digitale Bestellsysteme, wie er noch konsequenter auf die individuellen Ernährungsweisen seiner Kund:innen eingehen will und welche Rolle ökologische und ethische Aspekte bei der Mitarbeitersuche spielen.

VON JULIA WENIGER
30. AUGUST 2023

Die Gastronomiemarke **my Indigo**, die im Jahr 2001 ins Leben gerufen wurde, will ihre Rolle als Vorreiter im Bereich des gesunden Fast Foods weiter ausbauen. Mit der neuen »Super Natural Kitchen« will **Heiner Raschhofer**, Gründer und Geschäftsführer von my Indigo, ein klares Statement für mehr Achtsamkeit und Gesundheit setzen.

Im Verlauf der aktuellen Neugestaltung des Designs wurde das gesamte Konzept von Grund auf überarbeitet und auf ein höheres Niveau gehoben. Die strategische Neupositionierung als »**Super Natural Kitchen**« baut auf einem neuen Ansatz für hochwertiges **Fast Food** auf. Das Ziel dabei ist es, das allgemeine Wohlbefinden schnell und unkompliziert durch eine Auswahl an gesunden, natürlichen und hochwertigen Angeboten zu steigern. So gibt es nicht nur **ketogene, paleo, basische, low carb, high protein, glutenfreie, laktosefreie, vegetarische oder vegane Ernährung**, sondern auch eine Auswahl an »Super Boostern« bietet den Gästen die Möglichkeit, ihre Bowl ganz nach ihrem Bedarf natürlich zu »boostern«, um das eigene Wohlbefinden in den Bereichen Health, Energy und inner Beauty zu unterstützen.

Als Active Member of the Biohacking Movement ist das Unternehmen der Überzeugung, dass die richtige Ernährung einen **positiven Effekt für Körper und Geist** hat und damit der nötige »Natural Boost« für ein aktives, gesundes und bewusstes Leben erzeugt werden kann. Falstaff PROFI hat Heiner Raschhofer anlässlich des Retraunches zum Gespräch getroffen.



Bei der Neugestaltung des Designs wurde das gesamte Konzept von Grund auf überarbeitet.
© BAZZOKA Creative GmbH

PROFI: my Indigo versetzt sich mit der »Super Natural Kitchen« eine strategische Neu-Positionierung. Wie kam es eigentlich dazu?
Heiner Raschhofer: Wir haben my Indigo vor mehr als 21 Jahren gegründet. Von Anfang an waren Innovation, Kreativität und der Anspruch, neue Wege zu gehen, ein wesentlicher Teil unserer DNA. So waren wir das erste Konzept in Österreich, das Bowls angeboten hat. Unser Antrieb, unserer **Vorreiterrolle im »Healthy fast-Food«-Segment** nachzukommen, hat uns letztlich zu der strategischen Neuausrichtung intrinsisch motiviert. Wir haben unsere Grundausrichtung mit unseren frischen Salad Bowls, geschmackvollen Noodle Bowls und tasty Hot Pots ohne künstliche Zusatzstoffe beibehalten, um insbesondere unseren Stammgästen gerecht zu werden. Daneben haben wir bestehende Rezepturen überarbeitet, neue Gerichte kreiert und komplett auf Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung umgestellt. Doch das hat uns für die Schaffung eines neuartigen USPs nicht ausgereicht.

Was hat dazu noch gefehlt?
Die fehlenden Bausteine, die für uns das Konzept rund gemacht haben, war die Komponente des »Functional Foods«, die Digitalisierung des Bestellsystems mit entsprechenden Individualisierungsmöglichkeiten sowie die Kreation einer visuell ansprechenden Markenkommunikation – gemäß unserer Vision: Lieblingsplätze voller Energie und Lebensfreude zu schaffen.

Auch Biohacking spielt in Ihrer Philosophie eine große Rolle. Können Sie uns kurz erklären, wie Sie diese Art der Selbstoptimierung in einem Franchise-Unternehmen ausrollen?
Wir stehen im sehr engen Kontakt mit unseren Partner- und Company-Stores. Neben dem wöchentlichen Austausch und unseren regelmäßigen Partnermeetings bieten wir unseren Franchise-Unternehmern eine umfassende interne Online-schulung. Darüber konnten wir unseren Partnern und auch eigenen Betriebsleitern das Konzept sehr gut vermitteln. Da so eine Konzeptumstellung jedoch extrem umfangreich ist, haben wir vor einigen Wochen einen **Teststore in Salzburg** gelauncht, mit dem Ziel, unsere Franchise Partner und Mitarbeitenden für das neue Konzept live am Gast bestmöglich zu schulen, um somit einen möglichst reibungslosen Roll-Out zu schaffen.

Wie viele Filialen der »Super Natural Kitchen« werden heuer aufsperrten? Ziehen Sie in vorhandene Standorte ein oder wollen Sie neue etablieren?
Am Ende ist es ja »nur« eine inhaltliche Neuausrichtung von my Indigo mit der neuen Positionierung als »Super Natural Kitchen«. Wir haben jetzt alle 17 Lokale vom Food und Marketing umgestellt. Nun folgt nach und nach die Überarbeitung des Interior Designs an allen Standorten mit unserem neuen Boho-Lifestyle-Ansatz. Damit haben wir die Grundlage geschaffen, künftig die Anzahl unserer (Franchise) Lokale in Österreich und Deutschland mit einem **attraktiven Konzept** zu erhöhen. Nun ist es im nächsten Step aber vor allem wichtig, alle Prozesse weiter zu optimieren, damit gesundes Wachstum entstehen kann. Da die Gastronomie an sich immer komplexer und digitaler wird, soll diese Struktur in Zukunft vermehrt ambitionierten Jungunternehmer:innen in einem Partnerschaftsmodell angeboten werden.



Der Boho-Lifestyle-Ansatz wird bei allen Standorten umgesetzt werden.
© BAZZOKA Creative GmbH

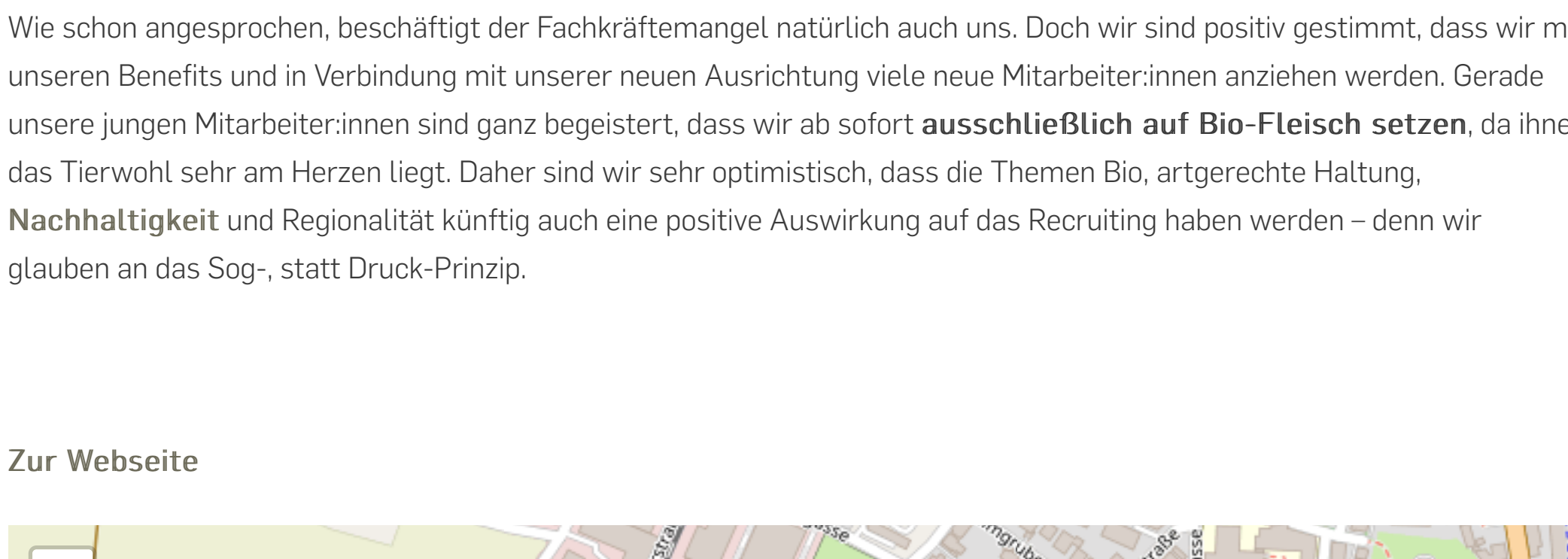
Sie betreiben aktuell 26 Lokale an neun Standorten in zwei Ländern. Welche Konzepte haben Sie noch in petto? Was könnte sich zu my Indigo, the naked indigo, Gtorious Bastards, Raschhofer's Rossbäu, Szene Lokal noch dazugesellen?
Aktuell sind wir mit unsern drei innovativen Gastronomiekonzepten und den zwei Einzelkonzepten sehr gut ausgestattet. Weitere Konzepte sind daher aktuell nicht geplant, aber an innovativen Ideen mangelt es uns definitiv nicht.

Stehen die Zeichen weiter auf Expansionskurs?
Eine Unternehmensgruppe wie wir, mit einer übergeordneten Organisationsstruktur und der Zentralisierung der Prozesse, bietet zusammen mit unseren Systemkonzepten eine **sehr gute Ausgangsbasis für Wachstum**. Bei Glorious Bastards haben wir beispielsweise Anfang Juli unser erstes Franchise Lokal in Kollerswilg eröffnet und ein mega Projekt steht Ende des Jahres bereits in den Startlöchern. Aber hier kann ich aktuell noch nicht viel mehr verraten. Es bleibt auf alle Fälle spannend...!

Fachkräftemangel ist derzeit eines der großen Problemfelder der Gastronomie. Wie ist die Situation bei Ihnen?
Die Mitarbeitersituation in der Gastronomie ist bekanntlich nicht die Einfachste. Wir zahlen über Kollektiv, bieten unseren Mitarbeiter:innen eine Vielzahl an Benefits, haben eine eigene Akademie für Aus- und Weiterbildung und sind darüber hinaus mehrfach, u. a. auch von Falstaff, als Arbeitgeber des Jahres ausgezeichnet worden. Dennoch sind wir immer auf der Suche nach Mitarbeitenden, voll positiver Energie und Lebensfreude, die Lust haben, Teil unseres großartigen Teams zu werden.

Glauben Sie, dass es Betriebe wie die Ihren, die sich mit ökologischen, ethischen und gesundheitlichen Themen befassen, einfacher haben Mitarbeiter:innen zu finden?
Wie schon angesprochen, beschäftigt der Fachkräftemangel natürlich auch uns. Doch wir sind positiv gestimmt, dass wir mit unseren Benefits und in Verbindung mit unserer neuen Ausrichtung viele neue Mitarbeiter:innen anziehen werden. Gerade unsere jungen Mitarbeiter:innen sind ganz begeistert, dass wir ab sofort **ausschließlich auf Bio-Fleisch setzen**, da ihnen das Tierwohl sehr am Herzen liegt. Daher sind wir sehr optimistisch, dass die Themen Bio, artgerechte Haltung, **Nachhaltigkeit** und Regionalität künftig auch eine positive Auswirkung auf das Recruiting haben werden – denn wir glauben an das Sog-, statt Druck-Prinzip.

Zur Webseite



Lesenswert

Andreas Krainer ist für seine regionale Kreativküche bekannt.
© Nicole Seiser

KOCH

Im Living Hotel De Medici in Düsseldorf wird Kunst unmittelbar erlebbar.
© Christian Behrke

KUNST

Das Hotel Cocoon macht Salzburg noch ein bisschen bunter.
© Cocoon Hotels

HOTEL

Krainer: »Wir versuchen, die Tradition am Leben zu erhalten, aber ohne den Staub.«
Im Talk mit Andreas Krainer über Gaudi in der Küche, wie aus einem Jux heraus eine Outdorküche entstand und was er unter neuer Steirischer Küche versteht.

Schlereth über Kunst in Gastronomie/Hotellerie: »Für mich sind die Hotels die Bühnen, auf der unsere Teams agieren.«
Kunst für Max Schlereth, Inhaber der Living Hotels, wunderbar zusammen, aber nicht nur als Dekoration. Im Interview spricht er über Kunst als eine Art des Auf-die-Welt-zugehens und auf Dinge und Themen, mit denen man im unternehmerischen Umfeld zu tun hat.

Das Lifestyle-Hotel in Salzburg: ein Cocoon öffnet sich
Advertorial
Zwischen malerischen Gässchen und der Salzbach: Das Cocoon Salzburg als neuer Rückzugsort am Puls der Stadt.

Sören Herzog leitet sein eigenes Restaurant, das »Herzig« in Wien.
© Lukas Kirchgasser Photography

KOCH

Das vegane Schmeitz hat auch in die Köchen der Traditionsbäuer Einzug gehalten.
© Florian Wetzler Hotels & Restaurants

VEGAN

Stefan Eder serviert eine regionale Küche.
© Philipp Wagner

KOCH

Herzig: »Man muss weg vom Denken, dass die Gastronomie eine anstrengende Branche ist.«
Im Talk mit Sören Herzog über das beste Netzwerk und darüber, endlich mit dem Denken aufzuhören, dass die Gastronomie einfach nur eine harte Branche ist.

»Meissl und Schaden«, Sacher und Co: Veganes Schnitzel erobert Wien und Salzburg
In einem der Schnitzellokale schlechthin, dem »Meissl und Schaden« in Wien und Salzburg, gehen Veganer:innen nicht leer aus: Auf der Karte steht eine pflanzliche Alternative aus Sellerie, serviert mit Wildpreiselbeeren, hausgemachter Sauce Tartare und Apfelkompott. Nun nimmt das Sacher das vegane Schnitzel auf die Speisekarte, im »Figlmüller« setzt man bereits darauf.

Eder: »Dienstleistung heißt nicht immer, einen Bucket zu machen.«
Im Talk mit Stefan Eder über Zeit, Eigenverantwortung und darüber, dass Dienstleistung nicht »Bucket« machen bedeutet.

Meist gelesen

Wie man wirtschaftlich erfolgreiche kulinarische Angebote im Tourismus konzipiert, steht auf dem Lehrplan.
© FH Salzburg / istockphoto

AUS- UND WEITBILDUNG

Dani Garcia in seinem »Smoked Room«.
© Restaurant & Bar Design Awards

VIDEO

Norman Betz ist erster Executive Chef in den neu eröffneten Hotels am Straubingerplatz.
© Hermer Hospitality

HERDORCHADE

In Herbst 2023 startet der erste Zertifikatslehrgang »Kulinarischer Tourismus« an der FH Salzburg
Im November geht der erste von zwei Zertifikatslehrgängen »Kulinarischer Tourismus« an der Fachhochschule Salzburg an den Start. Das insgesamt viersemestrige Weiterbildungsangebot ist unter anderem für Mitarbeiter:innen aus Hotellerie und Gastronomie konzipiert.

Dining on Design-Kurzfilm: Garcias »Smoked Room« verbindet Kulinarik mit Design
Ein fesselnder Dokumentarfilm über den hochdekorierten »Smoked Room« von Dani Garcia und das preisgekrönte Design-Duo Astet Studio. Als Produzent stehen die Restaurant & Bar Design Awards dahinter. PROFI hat Einblicke.

Zeit bringt als Küchenchef kreativ-coole Genussmomente ins Grand Hotel Straubinger und Badeschloss
Mit »Deep Dive« will Norman Betz die fünf Lokalisationen im Zentrum von Bad Gastein bespielen. Exklusive Geschmackswelten werden mit einem Chefs Table für einen kleinen Gastkreis bedient.

Die Salzburger Messe nimmt ein Kompetenzzentrum für Großküchentechnik.
© RIX Austria & Germany / Riegerbranding

EVENT

Stefan Mörth neue Wirkungsstätte ist das »Park Hyatt Vienna«.
© Park Hyatt Vienna

WIEN

Wolfgang Putz, Hoteldirektor »Hotel Goldener Hirsch, & Luxury Collection Salzburg«.
© Hotel Goldener Hirsch

HOTEL

Save the date: Großküchentechnik steht im Zentrum der »Alles für den Gast« 2023
Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung haben sich zu wichtigen Faktoren innerhalb der Gastronomie- und Hotellerie-Branche entwickelt. Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, erhält die Großküche von 11. bis 15. November 2023 bei der »Alles für den Gast« in Salzburg einen Platz im Rampenlicht. Der Ticketverkauf startet am 23. August.

Ein Wechsel als Küchenchef bewährt sich alle zwei bis drei Jahre
Stefan Mörth, Küchendirektor des »Park Hyatt Vienna«, im Interview über seine Wanderjahre und die prägendsten Stationen seiner Karriere.

Putz: »Wenn man mit Menschen arbeitet, muss man es lieben, andere Menschen glücklich zu machen.«
Wolfgang Putz ist Hoteldirektor des »Hotel Goldener Hirsch, A Luxury Collection, Salzburg« und weiß, was eine gute Führungskraft ausmacht.

Der Newsletter für echte Profis

Be inside and take your chance! Regelmäßige Karriere-Updates aus Gastronomie und Hotellerie, kostenlos in Ihr Postfach!

Ihre E-mail Adresse

