

Gastlichkeit im Restaurant

Bei der Planung von Restaurants sind viele Faktoren entscheidend, damit ein schlüssiges Gesamtkonzept entsteht und Gäste sich wohlfühlen, verweilen und wiederkommen

Öffentliche Bereiche zu gestalten, stellen für jeden Designer oder Innenarchitekten stets eine große Herausforderung dar. Als Gestalter möchte man in erster Linie Räume kreieren, welche die Sinne berühren, faszinieren, und eine einzigartige Atmosphäre vermitteln. Dennoch muss man trotz allem Idealismus und aller Leidenschaft für seinen Beruf eines dem Vortritt lassen: Der Kunde hat die Intention, mit den neu geschaffenen Räumen möglichst viel Geld zu verdienen und für sich und sein Personal eine möglichst funktionelle Arbeitsumgebung vorzufinden, und das bei einem möglichst geringen Kostenaufwand. Alle Romantik von Seiten des Gestalters hat hier also absolut nichts zu suchen.

► Personal – das Aushängeschild

Es ist von großer Wichtigkeit, für das Personal einen möglichst reibungslos funktionierenden Ablauf zu ermöglichen, denn eines wird bei den Planungen von Seiten der Gastronomiebetreiber oftmals vergessen, dass der Service und das Personal mit das Aushängeschild seiner Lokalität sind.

Ein gut gelauntes und eloquentes Personal lässt einen oftmals Unstimmigkeiten oder Unzufriedenheit rasch wieder vergessen. Dies sind jedoch Dinge, welche man als Gestalter nicht beeinflussen kann. Letztlich besteht die Aufgabe des Innenarchitekten darin, einen funktionellen räumlichen Rahmen zu schaffen.

► „gemütlich und schön“...

Wie geht man nun vor, wenn die Vorgabe von vielen Bauherren oftmals nur lautet „gemütlich und schön“. Eine vage und sehr ungenaue Umschreibung für die Basis deren Existenz! Manchmal ist es erschreckend, wie wenig Gedanken sich viele Gastronomiebetreiber über das Erscheinungsbild der gekauften oder oftmals teuer gemieteten Immobilie machen. Sie legen sozusagen ihr Schicksal in die Hände des beauftragten Gestalters. Eine große Verantwortung und auch ein Suchen nach der berühmten Nadel im Heuhaufen. Für viele mag diese Aufgabenstellung geradezu verlockend sein, und man kredenzt seinem Kunden seinen Geschmack von Gastronomie auf dem



▲ Vorher: Ein altbackener Gastraum aus dem vergangenen Jahrhundert ...



▲ Nachher: ... wird in ein stylisches, aber dennoch gemütliches Restaurant verwandelt

Silbertablett. Zielführend ist dies jedoch nicht, da das oberste Ziel sein sollte, einen zufriedenen Kunden zu hinterlassen, der sein investiertes Kapital gewinnbringend vermehrt.

► Analyse und Konzept

Jeder Gastronomiebetreiber sollte sich grundsätzlich die Fragen stellen, welches Klientel, welche Speisen, welche Getränke, welche Aufenthaltsdauer für sein Konzept das Optimale darstellt? Erlaubt auch die

Örtlichkeit diese Gastronomie? Welches Personal wird benötigt – geschult oder ungeschult – etc. etc. etc. All dies bestimmt letztlich das Kundenangebot und somit auch den nachhaltigen Verbleib auf dem doch sehr hart umkämpften Markt. Geht man in der Geschichte etwas weiter zurück, so beschäftigte man sich schon früher damit, die optimale Umgebung für den passenden Gast zu schaffen. Ein Beispiel: Wie lange möchte man sich für einen Kaffee und vielleicht eine kleine Beilage Zeit nehmen? Denken Sie einmal kurz darüber nach! Der

Wiener Kaffeehausstuhl wurde zum Beispiel bewusst so entworfen, dass man für einen Zeitraum von maximal 20 Minuten entspannt sitzen kann. Verweilt man darauf länger, wird es unangenehm und unbequem. Der Stuhl war eines der wichtigsten Hilfsmittel, um dieses Konzept umzusetzen. Mal schnell einen Kaffee, ein kleines Gebäck, die Tageszeitung – die ersten Anfänge der heute boomenden, so genannten Kaffeekultur. Auch die Frage, warum gerade die Bierbank das meistverkaufte Sitzmöbel weltweit darstellt, ist nun einfach zu beantworten.

Anzeige

KONWAY GMBH
Terrassen- und Objekteinrichtungen
Elf-Morgen 7 · D-64589 Stockstadt/Rh.
Tel.: +49(0)6158/8781-0 · Fax: /8781-10
info@konway.de · www.konway.de

**Jetzt
670-seitigen
Katalog
anfordern!**



▲ Die Bestuhlung sollte dem Gastronomiekonzept angepasst werden



▲ Indirektes Licht lässt dem farbenfrohen Spiel auf den Tellern Vortritt

Interessant zu beobachten ist auch folgende gegensätzliche Entwicklung: Systemgastronomie wie beispielsweise McDonalds änderten vor einigen Jahren ihr Raumkonzept. Offene Kamine, Lounge Möbel und dunkle erdige Töne wurden genutzt, um dem Gast Gemütlichkeit und Wärme zu bieten. Man erkannte darin das Potenzial, den Kunden zu längeren Aufenthalten und weiterem Konsum einzuladen.

► Essenzielle Punkte

Warum funktionieren häufig Gasträume, welche sehr urig, sehr dunkel und auch nicht gerade sauber erscheinen, im Gegensatz zu neu gestalteten, durch und durch gestylten Objekten? Was macht das The-

► Der Autor



Gerhard Wittl

von roomcode aus Regensburg ist Innenarchitekt und national und international tätig

ma Gastlichkeit aus, und welche Zutaten darf der Innenarchitekt dazugeben? Zweifellos sehr spannende Fragen, welche geradezu nach Antworten verlangen! Schließen Sie für einen Moment die Augen – und stellen Sie sich einen Ort vor, an dem Sie sich wohl fühlen! Stellen Sie hierzu jedoch die gestalterischen Merkmale des Raumes in den Hintergrund!

Die essenziellen Dinge sind oftmals die wichtigsten!

1. Akustik
2. Angenehmes Sitzen
3. Beleuchtung
4. Und „last but not least“ – man will sehen und gesehen werden

Der erste und der letzte Punkt lassen sich mit der Frage erklären, warum man einen öffentlich zugänglichen Raum zum Essen und zum Trinken aufsucht? Ausgenommen natürlich man hat Hunger und Durst. Zu Punkt 1: Man möchte sich unterhalten, ein gutes Gespräch führen, zuhören können und auch gehört werden wollen. Und Punkt 4. Die Dame des Hauses möchte vielleicht auch mal Ihre neueste Kleidung offerieren, beachtet werden, oder man will einfach nur jemanden kennen lernen.

► Akustik

Von Seiten des Gestalters ist in diesem Punkt Intuition gefordert. Natürlich kann man raumakustische Gutachten erstellen, Materialien im Raum akustisch simulieren lassen – alles auf mathematischer Basis, und der Physik folgend. Entsteht jedoch so ein emotional ansprechender Raum? Unabhängig vom ganzheitlichen Layout des Raumes schaffen unterschiedliche Materialien Spannung – welche man fühlen und spüren kann. Weiche Materialien wirken vertraut, umarmen in der fremden Umgebung, und sorgen so für eine akustische Atmosphäre.

► Sitzen

Die Bestuhlung sollte dem Gastronomiekonzept angepasst werden. Eine Frage hierzu an Sie: Auf wie vielen Stühlen haben Sie bisher gegessen, und an wie viele können sie sich erinnern – ob positiv oder negativ? Sortiert man das am Markt platzierte Stuhlangebot, stößt man häufig an Grenzen. Der optische Aspekt wird in vielerlei Hinsicht der eigentlichen Funktion des Stuhles unterworfen.

► Beleuchtung

Wer denkt beim Thema Licht nicht an Kerzenlicht oder eine Lagerfeuer Atmosphäre? Warmes, weiches und angenehmes Licht, welches dem Raum eine wohlige Atmosphäre verleiht. Die Ausleuchtung eines Raumes muss auch nicht zwingend mit punktuellen Licht stattfinden. Offensichtliche Leuchtkörper lassen den Raum unruhig wirken, und sind oftmals auch nur reine Dekoration. Beim kürzlich realisierten Restaurant Hummel in Regensburg wurde der Raum nur in indirektes Licht getaucht. Die Innenarchitektur tritt komplett zurück, um dem farbenfrohen Spiel auf den Tellern den Vortritt zu lassen. Konturen von verschiedenen Raumelementen wurden akzentuiert, und gleichzeitig erhält der Raum Ruhe, da keine störenden und nicht funktionellen Lichtkörper die

Gestaltung beeinträchtigen. Unmittelbar verknüpft mit dem Licht ist auch die Farbgebung. Warme Farbe lässt uns die Umgebung um 2-3° C wärmer empfinden, warmes Licht unterstreicht dies.

► Sehen und gesehen werden

Die Raumarchitektur sollte so gestaltet sein, dass man dem Gast verschiedene Sichtzonen bietet. Nicht jeder möchte gesehen werden, aber dennoch einen Überblick über die Lokalität besitzen. Intime Raumbereiche sollten ebenso vorhanden sein, wie Plätze, auf denen man auf dem so genannten silbernen Tablett sitzt. Der Gast soll seinen Platz im Restaurant finden.

► Der optische Auftritt

Das Layout des Raumes, die stilistische Richtung, wird begründet durch die gestalterische Linie, welche dem Raum seine Unverwechselbarkeit verleiht. Diese muss für jeden spürbar sein, d.h. jedoch nicht, dass das Thema durch plumpe Gestaltungsmittel jedem sofort ersichtlich sein muss. Noch wichtiger als die einzelne funktionelle Erfüllung der oben genannten Punkte ist daher für mich die Authentizität des Gesamtergebnisses – die Ehrlichkeit und Bodenständigkeit der Gestaltung. Denn, der Gast sollte wissen, wo er ist. Letztlich gilt es, für jeden Ort die passende Gastronomie zu gestalten, dann schafft man auch für jeden Gast die passende Umgebung. ■

Anzeige

IN 1 SEKUNDE
HEISSES WASSER

JETZT NEU!





Heißes Wasser direkt aus der Armatur, das leistet unser neues HOT 5 System. Die tägliche Tasse Tee wird im Nu zubereitet und den Wasserkocher können Sie sich sparen.

- Dampf- und spritzarmes Zapfen
- Kindersicherung durch Druck-Dreh-Bedienknopf
- Armatur wird nicht heiß (getrenntes System)
- Filterset optional erhältlich – empfohlen ab Wasserhärtebereich 1 (weich)

EHT Haustechnik GmbH | Markenvertrieb AEG | Gutenstetter Str. 10 | 90449 Nürnberg
Tel. 0911 9656-254 | info@eht-haustechnik.de | www.aeg-haustechnik.de/hot5



AEG
HAUSTECHNIK