

# GASTGEWERBE

## ...MAGAZIN

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

SOFTWARE

## Den Betrieb digital im Griff

Bitte beachten Sie: Die neuen Mitgliedsaufkleber sind dieser Ausgabe beigelegt.



NEUE FOOD-KONZEPTE

## Genuss, Gesundheit und ein gutes Gewissen

TRENDS

## Unternehmensplanung verhilft zum Erfolg



Foto: Philipp Neumann

Authentischer Vintage-Stil, der die Idee zweier Generationen miteinander vereint: Die Innenarchitektur im Restaurant Bei Ivo vermittelt dem Gast Modernität und Historie zugleich.

**RESTAURANT & BAR**

„ES GEHT DARUM, AUTHENTISCH ZU SEIN“

**Was soll in meinem Restaurant stattfinden? Wie sehen Grundidee und roter Faden für den Betrieb aus? Im Design kann sich das gewünschte Gastronomiekonzept ausdrücken. Dabei sollte der Gast durch die wahrgenommene Atmosphäre schon erahnen können, was ihn kulinarisch erwartet.**

Design ist heute ein entscheidender Faktor für den Erfolg eines Restaurants oder einer Bar. Hier entscheidet sich, ob Idee und Konzept des Betriebes verstanden und richtig transportiert werden. Der bekannte rote Faden erschließt sich durch das optische und inhaltliche Ineinandergreifen von Küche, Konzept und Kunde. Nicht nur, dass der Gast heute ein besonderes Ambiente erwartet, er glaubt auch eher an die Qualität in der Küche und

dass beispielsweise teure Gewürze zum Einsatz kommen, wenn die Einrichtung entsprechend hochwertig ist, erläutert René Kottmann. Der Raumplaner und Inhaber von colourform aus Bielefeld hat die Erfahrung gemacht, dass vor allem die Gastronomen, die auch Geld investiert und ein höheres Budget in die Hand genommen haben, am Markt eine Überlebenschance hatten. „Es geht darum, authentisch zu sein. Es geht um das viel

genannte Storytelling – dem Liefern von echten Produkten und echten Konzepten.“ Jüngst hat er in Detmold das Restaurant Bei Ivo neugestaltet. Bei Ivo – Steak & Wein handelt es sich um ein Restaurant mit mediterraner Küche und einer besonderen Vorliebe für gegrilltes Fleisch. Die Aufgabe, die colourform gestellt wurde, bestand darin, die Qualität der Speisen und die Philosophie der Gastronomie in die Innenarchitektur zu übertragen. Das



Im Frankfurter Restaurant Heimat hat der Architekt Christian Schmidt auf die Wiederbelebung der Atmosphäre einer vergangenen Stilepoche gesetzt.



Elemente einer vergangenen Zeit neu interpretiert: Das Riz erscheint dank Christian Schmidt in einem frischen und gleichzeitig authentischem Stil.



Vorher, nachher: Die Bierzapftheke der Pfungstädter Brauerei ist zu neuem Leben erawcht und wurde von Architekt Christian Schmidt als besonderes Stil-Element hervorgehoben. Die großformatigen glänzenden Glasfliesen erinnern an das Flaschengrün der Pfungstädter Bierflaschen und ergänzen farblich den Kupfertön des Schankbeckens.



Fotos: Christian Schmidt

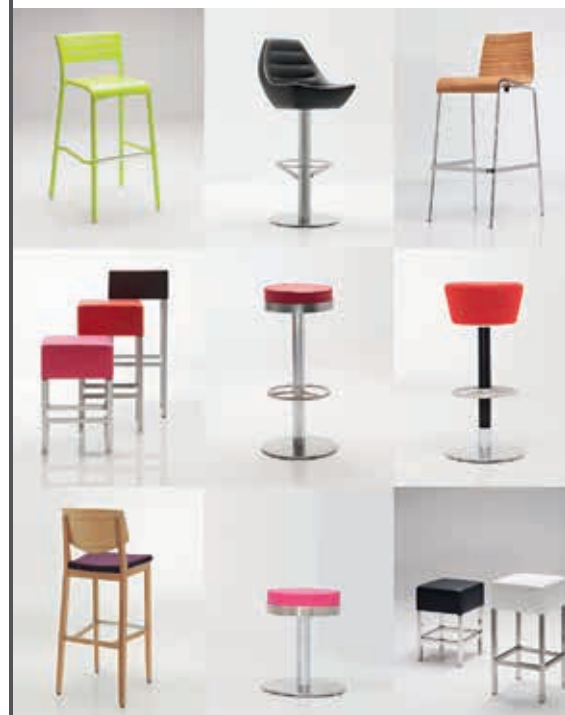
familiengeführte Unternehmen besteht aus dem Gründerpaar und den beiden Söhnen als deren Nachfolgern. Das Gründerpaar vertritt althergebrachte Werte wie Tradition, Authentizität und Qualität. Die Nachfolger stehen für Modernität, Innovation und Nachhaltigkeit. Um beiden Gruppen gerecht zu werden, hat colourform ein Innenraum-Konzept erstellt, das alle Belange einbezieht. Als Basis wurden moderne Möbelemente mit Vintage-Einrichtungsgegenständen kombiniert, sodass ein Stil-Mix entstand, mit dem sich beide Gruppen identifizieren konnten. Es sollte sowohl Tische geben, die der Kommunikation zwischen den Gästen dienen, als auch Sitzplätze, an dem sich ein Paar ungestört unterhalten kann. Um einen authentischen Vintage-Eindruck zu hinterlassen, wurde mit originalen Einrichtungsgegenständen gearbeitet: echte unbenutzte Emaille-Lampen aus dem Jahr 1930 mit Edison Birnen und neu lackierte, historische Kinossessel aus Holz aus dem Jahr 1935 kamen zum Einsatz. Außerdem wurden ergonomische Schulstühle neu lackiert und aufbereitet. Ein Teil der Backsteinwände wurde absichtlich im Kuhfellmuster freigelegt. Rostige Stahlplatten wurden be- und hinterleuchtet und verstärken damit den Vintage-Stil. „Wir hätten auch günstigere Lampen und Kinossessel kaufen können, aber eben diese Originale machen den Unterschied und die so entscheidende Glaubwürdigkeit“, erläutert Kottmann. „Und vermitteln dem Gast Modernität und Historie zugleich“.

## DAS POTENTIAL DES OBJEKTES ERKENNEN

Auch Dipl.-Ing. Architekt Christian Schmidt aus Offenbach am Main ist auf die Neu- und Umgestaltung von Gastronomie-Objekten spezialisiert. Er trägt Verantwortung für die unterschiedlichsten Betriebe und Konzepte: vom klassischen Restaurant über das Café bis zur Brauerei. „Das Spannende bei der Neugestaltung eines gastronomischen Betriebes ist am Anfang immer, das Potential des Objektes speziell für die geplante Gastronomieeinrichtung zu erkennen, um es sich zunutze zu machen und es sogar noch zu verstärken. Am Ende ist es das Schönste, das, was erst in

Gedanken und Gesprächen vorhanden war, auch wirklich baulich umgesetzt zu haben – und zu sehen, wie es vom Personal und den Gästen wie selbstverständlich genutzt wird“, schildert er. Die grundlegende Bitte der Bauherren sei immer, es müsse schnell gehen, dürfe so gut wie nichts kosten und müsse am Ende eine phantastische Wirkung entfalten, sagt er lachend. Die Grundfrage, die der Architekt seinen Bauherren daraufhin als Erstes stelle, sei: „Was soll hier stattfinden?“ Und für das Gastronomiekonzept: „Was ist die starke Grundidee, der rote Faden, der sich überall durchziehen soll? Geben Sie dem Kind einen Namen!“ Schlussendlich gehe es heute darum, Einzigartigkeit auszudrücken, aber nicht um jeden Preis, vielleicht eher als Wiedererkennungswert mit Stimmigkeit in der Atmosphäre. „Hat ein Gastronomiebetrieb eine gute Lage mit viel Laufkundschaft, muss die Einzigartigkeit nicht allzu sehr betont werden“, so Schmidt. „Liegt er jedoch etwas abseits, müssen die Gäste schon einen guten Grund haben, um ihn aufzusuchen. Und das tun sie in der Regel nur, wenn sie dort etwas erwartet, was sie in dieser Art sonst nirgendwo anders finden“, erklärt er. Design hat somit einen wesentlichen Einfluss auf das Restaurant und spielt eine große Rolle nebst gutem Service und guter Küche. „Im gebauten Design kann sich das besondere Gastronomiekonzept ausdrücken, welches dadurch enorm unterstützt wird – der Identifikationsfaktor steigt beträchtlich. Bevor der Gast überhaupt auf die Speisekarte geschaut hat, sollte er durch die wahrgenommene Atmosphäre schon erahnen können, was ihn kulinarisch erwartet“, so Schmidt.

In Zeiten der hohen Mobilität und dem beruflichen Aufenthalt in wechselnden Städten brauche der Mensch dort verlässliche „Ankerpunkte“ als Orte, die er immer wieder gerne aufsucht, weil er weiß, dass er sich dort wohlfühlen wird. Dafür seien entsprechend gestaltete Gastronomie-Betriebe bestens geeignet. Mit Farben könnten beispielsweise äußerst kostengünstig ganz unterschiedliche Atmosphären und Effekte erzeugt werden. Beleuchtung sei für die Inszenierung essenziell und werde häufig immer noch zu sehr vernachlässigt. Gut ausgesetzte, prägnante Hängelampen als



[www.goin.de](http://www.goin.de)

**SIEMER 2015**  
IN DER KATEGORIE B2B



STÜHLE – TISCHE – BARHOCKER – MODULARE SYSTEME

Besuchen Sie uns auf:

- der **INTERGASTRA** in Stuttgart, 20. - 24.02.2016, Halle 4, Stand 4A40
- der **INTERNORGA** in Hamburg, 11. - 16.03.2016, Halle B5, Stand B5.423

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ZENTRALE Landsberg am Lech  
**GO IN GmbH**

Tel: 08191 9194-200  
Fax: 08191 9194-299  
Mail: [info@goin.de](mailto:info@goin.de)  
Web: [www.goin.de](http://www.goin.de)

FILIALE Berlin  
**GO IN GmbH**

Tel: 030 6331125-0  
Fax: 030 6331125-419  
Mail: [berlin@goin.de](mailto:berlin@goin.de)  
Web: [www.goin.de](http://www.goin.de)

# Lechuza®

Pflanzgefäße mit Erd-Bewässerung  
Möbel mit Komfort und Stil

## Qualität aus deutscher Fertigung



 **Direkt vom  
Hersteller**



Hochwertige Möbelkollektion  
für Gastronomie und privat  
und passende Pflanzgefäße mit  
Erd-Bewässerungs-System.

**Jetzt bestellen:  
horeca.lechuza.com**

LECHUZA . geobra Brandstätter Stiftung & Co. KG  
Brandstätterstr. 2-10 . 90513 Zirndorf . Deutschland  
Hotline +49 (0)911 9666-1660 . www.lechuza.com

raumbestimmende Objekte könnten zum Beispiel bei der Inneneinrichtung schon die „halbe Miete“ ausmachen. „Ebenso ist die Möglichkeit einer gewissen flexiblen Nutzung oft von Vorteil“, schildert Schmidt. Weiterhin sollte der Gastronom bereit sein, für das „Herzstück“ des Gastraumes wie beispielsweise eine besondere Theke etwas mehr Geld in die Hand zu nehmen, auch um eine gewisse Wertigkeit zu erhalten. „Am Ende des Tages“, so Schmidt, „sollte es immer etwas geben, was der Gast nach einem Besuch seinen Freunden unbedingt weitererzählen möchte, weil es ihn so beeindruckt hat.“

**>Isabell Karch**

[www.christianschmidarchitekt.de](http://www.christianschmidarchitekt.de)  
[www.colourform.de](http://www.colourform.de)



Foto: Philipp Neumann

Das Herzstück des Restaurants Bei Ivo ist ein moderner Buffet-Weinschrank. Er besteht aus bordeauxroten Lamellen, die die Decke in einem Bogen umspannen und so den Eindruck eines Wein-Gewölbekellers hinterlassen, ohne dabei den Raum zu erdrücken.

### BEST PRACTICE

## EINE INSTITUTION ERWACHT ZU NEUEM LEBEN

Das Rodelhaus in Neheim blickt auf eine lange Geschichte zurück: Gegründet als Rodelclub auf einer Anhöhe inmitten von idyllischen Wäldern, wurde es später zum Hotel-Restaurant umgebaut. 2014 übernahm das Ehepaar Bertram und Christiana Brökelmann das Objekt aus einer Insolvenz und renovierte es aufwändig, um die „Institution“ zu bewahren. Die Küche bietet saisonale und regionale Spezialitäten an. Das Wild kommt aus dem Stadtwald, der Saibling aus dem nahen Wickede. Wanderer freuen sich nach einer langen Tour auf deftige Bratkartoffeln mit Sülze. Es gibt auch „denkmalgeschützte Gerichte“, wie etwa die Filetspitzen Bombay, die man hier schon vor 30 Jahren essen konnte. Ganz bewusst haben die Investoren die Einrichtung traditionell mit frischer Note gestaltet, um den ursprünglichen Charakter des Kleinods zu erhalten. Christiana Brökelmann: „Stammgäste, die vor 20 Jahren hier einkehrten, kommen immer noch. Es ist etwas schicker und frischer als früher, aber der Charakter ist derselbe.“ Der Kontakt zur Stuhlfabrik Schnieder kam auf Empfehlung zustande. Christian Tüllmann, Leiter des Schnieder Vertriebszentrums Südwestfalen, beriet bei der Auswahl der Möbel. Die Stühle sollten vor allem bequem und mit einem hochwertigen Stoff bezogen sein. Hier fiel die Wahl auf Stühle und Stuhlsessel „Club“, die teils mit ei-



Im Rodelhaus in Neheim können Gäste auf Stühlen und Stuhlsesseln mit Landhaus-typischen Streifenbezug Platz nehmen.

nem Landhaus-typischen Streifenbezug und teils mit einem stilechten Hirschmuster eine gute Figur machen. Bei den Sesseln lassen sich praktischerweise die Kissen herausnehmen, so dass man diese leicht reinigen und bei Bedarf auch neu beziehen lassen kann. Auch gemütliche Banksitzgruppen sollten zum Verweilen einladen.

[www.schnieder.com](http://www.schnieder.com), [www.rodelhaus.de](http://www.rodelhaus.de)



Die Rodelhaus-Sitznischen schaffen eine private Atmosphäre.

**INTERGASTRA:**  
Schnieder: Halle 4-A72