

www.gastronomie-hotellerie.com

A8109

huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

gastronomie & hotellerie

Das Unternehmer-Magazin

1-2/2018

Kompakt: 21 Seiten Intergastra-Vorschau S. 25 | Refresh: Neuer Restaurantlook mit wenig Aufwand S. 49 | Beschützt: Equipment für draußen S. 55

Ein gutes Stück Arbeit

Küchenplanung braucht viele Tools S. 16



Zonierung: Mit individualisierten Bankmodulen können Gastronomen Nischen füllen oder Räume teilen.



QUELLE: GO IN

Refresh: So gelingt die neue Optik

Zum Jahresbeginn stehen viele in den Startlöchern, auch in puncto Design: Wollen Gastronomen ihre Innenausstattung generalüberholen, stellen sich viele Fragen: Welche Trends sind angesagt? Und wie gelingt ein neuer Look mit wenig Aufwand?

Text: Anna Engberg

Der klassische Schulstuhl darf beim angesagten Restrostil nicht fehlen.



QUELLE: GO IN

Aus gastronomischer Sicht kommt der Gestaltung des Innenraums nebst Mobiliar eine vitale Rolle zu: Passen neue, hochwertige Stühle oder Tische in Form und Farbenspiel nicht zum restlichen Konzept und Interieur, können sie schnell zur Fehlinvestition werden.

Einheitlichkeit im Farbkonzept

Dabei ist es unter Innenausstattern längst kein Geheimnis mehr, welche Kriterien gastronomische Betriebe bei der Neugestaltung

Ambiente Restaurantausstattung

und Anschaffung von Mobiliar beachten sollten: „Der Gastronom muss ein ganzheitliches Konzept umsetzen und verkörpern, um es dem Gast erfolgreich verkaufen zu können“, weiß Sebastian Witting, Key Account Manager bei der GO IN GmbH in Landsberg am Lech, einem führenden Spezialisten für funktionales und designorientiertes Gastronomie-Mobiliar mit Showrooms in Berlin, Wien und Paris.



QUELLE: GO IN

Sebastian Witting ist Key Account Manager bei GO IN in Landsberg am Lech, Objektausstatter mit Showrooms in Berlin, Wien und Paris.

Tonangebend: Bodendecke und Wand

Ausschlaggebend seien primär die Farbgebungen der großen Flächen, stellt Witting klar: „Alle weiteren Objekte richten sich der in der Farbfamilie und Materialzusammenstellung nach Bodendecke und Wand.“ Entsprechend sei es die Aufgabe des gastronomischen Innenausstatters, den Gastronom darin zu unterstützen, mit neuen Elementen thementreu und stilsicher zu bleiben.

Refresh – neuer Look mit wenig Aufwand

Wer eine Generalüberholung für sein Restaurant-Ambiente anstrebt, kann auch mit nur geringem Ressourceneinsatz eine effektive

Passen zueinander:
Arm Chair und Side
Chair in samtiger
Chesterfield-Optik .



QUELLE: GO IN



QUELLE: GO IN

Holz trifft Kunststoff und Aluminium: Materialmix ist heute selbstverständlich – wenn das Farbkonzept stimmt.

Wirkung erzielen: Die Farbwelt ist professionellen Innenausstattern zufolge der einfachste Weg, mit wenig Aufwand eine neue Optik zu kreieren: „Erreichen lässt sich das etwa mit einer neuen Wandfarbe oder anderen Farbakzenten, beispielsweise durch eine Überarbeitung der Tischplatten oder Neupolsterung der Stühle“, empfiehlt Witting. Dazu bieten die meisten Ausstattungsfirmen vielfältige Möglichkeiten zur Individualisie-

rung ihrer Produkte an: Ob unterschiedliche Holz-Beiztöne für Stühle und Tische oder neue Bezugsmaterialien für Barhocker oder Polstermöbel – gegen Aufpreis lässt sich aus einem Grundprodukt fast immer ein individuelles Einrichtungsobjekt designen, das sich in Form, Farbe und Material nahtlos in das Restaurantkonzept einfügt. „Außerdem haben viele Produktfamilien passende Pendants zu ihren Einzelobjekten, d.h. einen zum Side Chair passenden Arm Chair oder Barhocker, die zusätzlich noch entsprechend individualisiert werden können“, verrät Möbelspezialist Witting.

Zonierung durch Farben und Modulsysteme

Mittels Farbgestaltung der Oberflächen und speziellen Hintergrundmaterialien wie etwa einer Tafelwand können zudem neue Bereiche inszeniert werden. Bei einer solchen Zonierung können neben innovativen Materialien auch auffällige Deko-Elemente wie Lampen oder besondere Möbelstücke zur Aufwertung eingesetzt werden. Darüber hinaus tragen auch modularisierte Tisch- und Banksysteme dazu bei, neue Bereiche zu schaffen: Das Maß der Individualisierung reicht bei Banksystemen beispielsweise vom Nischenmaß bis zur freien Gestaltung der Oberflächen. Nur die Form ist vorgegeben. „Es gibt Rund-, Eck- und gerade Bankanlagen, für Nischen sowie als Raumteiler. Diese können maßgerecht nach den skizzierten Vorgaben der jeweiligen Gastronomie individuell gefertigt werden“, berichtet Markus Conway, Geschäftsführer der KONWAY GmbH, einem Objektausstatter in Stockstadt am Rhein, der sich auf die Gastronomie und Hotellerie spezialisiert hat. GO IN Experte Witting ergänzt: „Auch Tischmodelle gibt es in verschiedensten Höhen vom Couchtisch über den Bistrotisch bis zum Stehtisch“. Das erlaube dem Gastronom im Konzept auf einfache Weise schlüssig zu bleiben und verschiedene Zonierungen aus einem Guß zu schaffen.

Trends 2018: Industrial Style & Retromix

Doch auf welche Trends sollten Gastronomen im neuen Jahr setzen?

schlichte und funktionale Formgebung bei Stühlen und Tischen. „Messing, schwarzer Stahl und Holz mit Gebrauchsspuren sind charakteristische Details für die Fabrik- und Loft-Atmosphäre“, sagt Witting über den zunehmend populären gastronomischen Einrichtungstrend.

Farb- und Formenspiel bei der Bestuhlung im Lake Side Zürich: Uniformität wird aufgebrochen – und ergibt doch ein stimmiges Ganzes.



QUELLE: GO IN

Chesterfield bis Schulstuhl

Angesagt ist den Objektausstattungen zufolge aber auch der Retro-Mix als gegenläufiger Trend – von manchen sogar als „Hype“ bezeichnet: „Wir beobachten, dass Gastronomen zunehmend ihr einheitliches Möbelkonzept aufbrechen und sich für den Möbel- und Materialmix entscheiden“, berichtet GO IN Key Account Manager Witting. Dabei würden alte und neue Objekte sowie kontrastierende Materialien kombiniert: „Unsere Schalenstühle mit ihrer Kombination aus Holz und Kunststoff gehören zu den bei uns vielfach nachgefragten Einzelobjekten, ebenso wie Ohrensessel oder Chesterfield-Polstermöbel, da diese „die gute alte Zeit“ widerspiegeln“, berichtet Witting: „Auch samtige Oberflächen und der klassische Schulstuhl unterstreichen die neue Retro-Optik sehr gut.“ Im Außenbereich heißt das unter anderem, dass Gastronomen die bisherige Uniformität aufbrechen und durchaus farblich unterschiedliche Stühle und Tische einsetzen dürfen. Und natürlich gilt es, sich an den örtlichen Gegebenheiten zu orientieren: „Ein Glasgebäude kann nicht mit Wintergarten-Möbeln bestückt werden, sondern muss technische Details im Mobiliar aufgreifen“, stellt Witting klar. Mit besonderer Aufmerksamkeit für die Schlüssigkeit im Konzept könne somit auch bei Dauerbrennern unter den Gastro-Trends wie dem skandinavischen Stil, dem Landhausstil oder dem zeitlosen Stil ein überzeugendes Ambiente gelingen. ●



Mix & Match bei Barhockern und Stühlen im Retro-Stil: Gastronomen dürfen mutig sein, wenn Farben und Formen ins Gesamtkonzept passen.

Welche Konzepte sind im Kommen und welche Materialien und Objekte werden zunehmend gern gekauft? Für Spezialisten wie Sebastian Witting ist auf Grund der gestiegenen Nachfrage klar: „Der Industrial Style zeichnet sich für uns als neuer Trend deutlich ab. Die Bandbreite reicht dabei vom Betonboden bis zum Stahlbau bei Bar oder Tresen.“

Kennzeichnend für den Industrielook, der in immer mehr angesagten Bars, Clubs und Lokalen Einzug hält, ist nicht nur die schnörkellose Wand- und Deckengestaltung, etwa durch hohe Betonwände, sichtbare Rohre und raue Oberflächen im „used look“, sondern auch die