

# Gastraum als flexible Oase



Der Gastronomie- und Trendforscher Ingo Wessel plant und realisiert ganzheitliche Lösungen für Gastronomie, Kulturinstitutionen und integrierte Immobilien. Mit seinem Unternehmen Konzeptbüro, München, hat er in zehn Jahren schon über 300 Beratungsprojekte umgesetzt. Die Redaktion sprach mit ihm über Konzepte und Trends in der Gemeinschaftsverpflegung.

## In welche Richtung weisen zukunftssträchtige Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung?

Ein Trend betrifft das Speiseangebot. Die vielgeliebten „exotischen Wochen“ reduzieren sich zugunsten thematischer dauerhafter Bündelungen, wie ein Asia- oder Pasta-Stand. In den größeren Einrichtungen werden die Ideen der Food-Courts, der Selbstbedienungs- oder Selbstbestimmungsrestaurants aufgegriffen. Die immerwährende Problematik der GV, das extrem enge Zeitfenster der Gäste, mildern neue Abrechnungssysteme, aber auch aktuelle Produktionssysteme wie Induktions-Woks, die sehr schnell frische Speisen produzieren. Das ermöglichte die zunehmende Abkehr von in Bain-Maries präsentierten, vorbereiteten Speisen und einem begrenzten Sortiment bei gleichzeitiger betriebswirtschaftlicher Überlebenschance. Auch in kleineren Betriebsrestaurants wird dieses Konzept mehr nachgefragt, sonst gehen die Mitarbeiter nämlich „fremd“, gerade im städtischen Umfeld. Die Abschöpfungsquote sinkt einfach, wenn man die gestiegenen Erwartungen der Gäste nicht erfüllt. man muss ja nicht ganz von der Vorproduktion abrücken, sollte sie aber durch frische Produktion vor den Augen



▲ Fest installierte Food-Courts sind ein Trend in der GV.



▲ Ein flexibel gestalteter Gastraum ermöglicht auch After Job-Partys.

oder À-la-minute-Nachproduktion ergänzen. Ein zweiter Trend angesichts der knappen Budgets der

Unternehmen ist die Öffnung der Betriebsrestaurants zum einen für interne Firmen- und private Mitarbeiterveranstaltungen und im größeren Stil auch für externes Publikum. Das kann sich auch für kleinere Betriebsrestaurants mit erweiterbaren Produktionskapazitäten lohnen. Externe Gäste, wie aus einem benachbarten kleinen Unternehmen, können hier einen guten Zuschuss zum Deckungsbeitrag leisten. Solche Einrichtungen erfüllen vom Versorgungscharakter her die Funktionen eines öffentlichen Restaurants – von einem „Erlebnis-

restaurant“ ist man natürlich noch weit entfernt. Ein solcher weiterer Wechsel wäre aber durchaus denkbar, wie einige After Work-Konzepte beweisen. Es liegt absolut weiter im Trend, die vorhandenen Kapazitäten geschickter auszulasten.

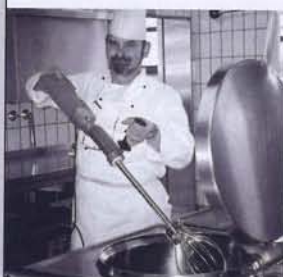
## Welche Probleme bringt eine Öffnung nach außen mit sich?

Betriebswirtschaftlichen Vorteilen stehen hier als Hemmnisse zunächst die Sicherheitsfragen und die Lage des Restaurants innerhalb des Firmengeländes gegenüber. Viele dieser Einrichtungen wurden gar nicht für eine Öffentlichkeit geplant und liegen mitten im Firmengelände. Das ist ein Versäumnis von vielen Unternehmen, denn bei steigenden Qualitätsanforderungen und Warenpreisen wird man sich vielfach irgendwann öffnen müssen. Daher sollten diese Belange einer teilweisen Öffentlichkeit bei Neu- oder Umbauten unbedingt berücksichtigt werden. Eine weitere Hemmschwelle ist eine gewisse Inflexibilität des Personals. Gerade firmeneigene Küchen- oder Servicemitarbeiter haben häufig immer noch wenig Interesse und im Grunde auch nicht die Kompetenz, externe Gäste zu bewirten – sie wollen lieber pünktlich nach Hause gehen.

## Auf welche Herausforderungen sind Sie bei bisherigen GV-Konzepten gestoßen?

Bei der Planung der Gastronomie für die BMW-Welt, die voraussichtlich 2007 eröffnet wird, war sowohl die Größe der Gasträume als auch deren Integration in die anspruchsvolle Architektur eine große Herausforderung. Bei einem Betrieb an 365 Tagen im Jahr werden Peakstage mit über 5.000 Besuchern

## Elektro-Handrührmaschinen



### RASE -Rührer

sofortiger Einsatz für jedes Rührgut, auch hervorragend zum Pürieren, schnell und mühelos – 70% Zeitersparnis! In 4 verschiedenen Größen und Motorstärken, für jede Küche geeignet.

RASE Maschinen • 45127 Essen  
Hindenburgstr. 36, Tel. 02 01/22 45 33

dabei sein, aber auch Tage mit viel weniger potenziellen Gästen. Eine unserer Aufgabenstellungen war: Wie lasse ich diese Gasträume atmen, so dass sie immer einen perfekten Eindruck hinterlassen? Der Gast sollte immer das Gefühl haben, dass es angenehm voll ist, aber nicht zu voll. Wenn das gelingt, können sich vielleicht manche etwas davon abschauen, z. B. über Reservierungssysteme, Änderung von Speisekarten und geschicktes Öffnen und Schließen von Räumen oder Stationen.

Manche Konzepte bergen auch betriebswirtschaftliche Herausforderungen, wie das Blaue Haus in den Kammerspielen in München. Hierbei handelt es sich um ein Mischkonzept zwischen Betriebsgastronomie und öffentlichem Restaurant. Vom betriebswirtschaftlichen Standpunkt aus ist der Kantinenbereich relativ unproduktiv, da er im Sinne der Abschottung der bereits vielfach kostümierten und geschminkten Theaterschauspieler bis nach der Vorstellung separiert bleibt. Er muss folglich vom öffentlich zugänglichen Bereich quersub-

ventioniert werden. Hinzu kommt die Sommerpause des Theaters, währenddessen der Gastronom von den restlichen Jahreseinnahmen leben muss. Hier haben wir für den Betreiber bestmögliche vertragliche Bedingungen geschaffen, sonst würde und könnte er die Gastronomie so nicht führen.

### Kann ich auch mit einem kleinen Budget mein GV-Konzept verbessern?

Bevor man an Umbau denkt, sollte man erst auf „Hausmittelchen“ zurückgreifen. Das heißt beim Speisenangebot umdenken, z. B. statt ewig gleich belegter Brötchen, oder ein an Cafés angelehntes Angebot. Frische Pasta kann man auch produzieren, ohne gleich die ganze Küche umzubauen, auch wenn Gerätehersteller manchmal etwas anderes raten. Ansatzpunkte für ein beschränktes Budget sind multifunktionale Geräte, mehr als die obligatorischen Kombidämpfer. Also Tischgeräte, die man ohne großen Aufwand verschieben und evtl. in einem Eventbereich oder als In-sellösung nutzen kann.

### Welche Tipps haben Sie für die farbliche und materielle Gestaltung der Gasträume?

Viele Gasträume sind sehr lieblos eingerichtet. Da Firmengebäude recht nüchtern gehalten sind, sollte gerade der Kantinenbereich Wärme abstrahlen. Metall als Material ist dazu absolut ungeeignet, ausgenommen natürlich Edelstahl im Küchenbereich. Für den Boden des Gastraums würde ich eher Terrakotta empfehlen, dazu Holztische und Wände in wärmeren Tönen. Entscheidend ist jedoch das Licht. Deckenbeleuchtungen in Downlight-Systemen oder ungemütlichen Energiesparstrahlern sind Lampen vorzuziehen, die auf den Tischen für eine warme, tageslichtartige Beleuchtung sorgen. Aber bitte keine intensiven Gelb- oder Rottöne einsetzen, sie verfälschen nur die Speisenqualität. Es muss nicht der ganze Raum ausgeleuchtet sein, Akzente setzen z. B. die indirekte Beleuchtung von Wänden. Der Gastraum der Gemeinschaftsverpflegung sollte die Oase im technisch-wirtschaftlichen Alltag des Unternehmens sein.

### Sind „durchgestylte“ Gasträume heute in der Gastronomie ein Muss?

Meist wird im Gastraum unnötigerweise zuviel Geld verbaut – noch dazu mit technoidem Effekt. Doch anstelle eines fixen Einrichtungskonzepts würde ich flexible Bausteine empfehlen, beispielsweise eine Stellwand statt hochgezogener Wände, eine schöne Dekoration oder ein fahrbarer Gewürztisch. Die Grenze zwischen Küche und Gastraum sollte variabler sein. Das Problem bei freieren Konstruktionen sind natürlich die Hygienevorschriften. Trotzdem würde ich versuchen, genügend Distanz dazu einzunehmen: das Mindestmaß an Vorschriften erfüllen und ansonsten hohe Flexibilität. Wer weiß, ob nicht irgendwann mehr Gastraum oder eine größere Küche gefordert wird? Selbst für die meist problematischen Lüftungsabzüge gibt es von den Herstellern inzwischen gute Lösungen, die z. B. direkt oberhalb der Geräte die Abluft absaugen und über eingebaute Filter reinigen. kir

Vielen Dank für das Gespräch!

## Unser Weg sind Salmonellen demnächst eine bedrohte Tierart

LabelLORD® timestrip®



Auf der Rückseite durch Eindrücken der Kapsel LabelLord-Timestrip aktivieren und auf die Verpackung kleben. Die rote Linie zeigt nun den Fortgang der Haltbarkeit

LabelLord-Timestrip Handhabung

### Frische wird sichtbar mit LabelLord®-Timestrip®

Ein revolutionäres Haltbarkeitsmessgerät für gesunde und sichere Lebensmittel

Wie lange ist die Suppe noch gut? Kann ich die Milch noch trinken? Dies sind Fragen, die sich jedem Verbraucher oft stellen. Manche verdorbene Lebensmittel sind leicht am verfäul-

oder verschimmelten Aussehen oder üblen Geruch zu erkennen. LabelLord-Timestrip macht die Frische von geöffneten Packungen sichtbar.

LabelLORD® timestrip®

LabelLORD®

- macht Frische sichtbar
- berücksichtigt die Temperatur
- erhöht die Lebensmittelsicherheit
- unverzichtbar in jedem HACCP-Plan

Schanzenstr. 40  
40549 Düsseldorf  
Tel.: 0211/86 299 80  
e-mail: info@labellord.de

LABELLORD HOLT MEHR AUS IHREN PRODUKTEN