

EXISTENZ

INFORMATIONEN FÜR BETRIEBSGRÜNDER

2025

AKTUELLE THEMEN:

- HACCP UND LEBENSMITTELKONTROLLE
- SPÜLTECHNIK & HYGIENEKONZEPT
- BETRIEBSWIRTSCHAFT UND KASSENSYSTEME
- HEISS- UND KALTGETRÄNKE-HIGHLIGHTS



1cs First Cash
Solution

**START IN DIE GASTRONOMIE:
MEHR ALS GUTE KÜCHE**

**KONZEPTE & TRENDS:
AUTHENTISCH BLEIBEN**

**GENUSSVOLLE SNACKS:
VIELFÄLTIG UND NACHHALTIG**



Glatz

Bäume und die dafür von Glatz maßgeschneiderten Sonnenschirme sorgen in der Gelateria Castelletto in Wien für angenehmen Schatten.

Innen- und Außengastronomie harmonisch verbinden

Stimmungsvolles Wohlfühlambiente

Das Konzept des Innen- und Außenbereichs sollte neben den gesetzlichen Vorschriften auch die Bedürfnisse von Gästen und Mitarbeitern im Blick haben. Denn der Erfolg eines gastronomischen Betriebes hängt nicht nur von der Qualität des Essens ab.

„Die Gestaltung von Innen- und Außenbereichen in der Gastronomie ist weit mehr als eine Frage des guten Geschmacks – sie ist ein komplexes Zusammenspiel aus Design, Funktionalität, Sicherheit und Gesetzgebung“, weiß Anita Kühn, Leitung Produktmarketing & Produktinnovation der Lusini Group. Daher sollten Atmosphäre, Komfort und Funktionalität ein harmonisches Miteinander bilden. Das Unternehmen unterstützt als Ausstatter für Profis Gastronomiebetreibende dabei, Räume zu schaffen, die nicht nur optisch überzeugen, sondern auch den rechtlichen Rahmenbedingungen sowie praktischen Anforderungen des Alltags gerecht werden.

Allerdings sollten angehende Gastronomen schon vor dem Kauf oder der Anmietung des Objektes klären, wie es vor Ort um die baulichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Vorgaben hinsichtlich Barrierefreiheit, Wegefreiheit und Lärmschutz bestellt ist. Mit den zuständigen Behörden vor Ort gilt es zu klären, welche Konzessionen erforderlich sind und welche Auflagen erfüllt werden müssen, denn die Bestimmungen sind deutschlandweit sehr verschieden.

Durchdachte Konzepte und flexible Gestaltung

Wie die Experten von A.B.C. Worldwide betonen, sollte sich der Einrichtungsstil des Restaurants auf der Gastronomieterrasse wiederfinden, damit das Gesamtkonzept durchgängig ist. Das Unternehmen verdeutlicht: „Handelt es sich um ein stylisches Restaurant im Stadtkern, setzt sich die Eleganz idealerweise im Outdoor-Bereich fort. Zu einer zünftigen Landgastronomie passt ein rustikaler Biergarten mit Bauholzmöbeln.“ Wichtig sei, dass die Handschrift des Restaurants oder des Cafés innen und außen dieselbe ist, damit die Gäste von vornherein wissen, was sie erwartet.

Wer Innen- und Außenbereiche klug plant, kann nicht nur ein optisch ansprechendes Ambiente kreieren, sondern zugleich auch Betriebsabläufe optimieren. Mit ihrem Sortiment, Materialwissen und persönlicher Beratung unterstützen Hersteller wie Lusini, Glatz und A.B.C. Worldwide Gastronomen von der Idee bis zur Umsetzung. Dies erläutert Maximilian Andys, Head of Contract, zuständig für den Objektbereich des Schweizer Sonnenschirmherstellers Glatz, für

die Beschattung der Restaurantterrasse, Rooftopbar oder den Wellness-Bereich: „Wird zuerst geplant, an welchen Stellen Sonnenschirme integriert werden sollen, lassen sich Stolperfallen, unpraktische Abläufe und zusätzlicher Aufwand für das Personal vermeiden und die Gäste verweilen gerne.“ Frühzeitige Planung sei der Schlüssel zu effizienten und ansprechenden Außenräumen, betont der Beschattungsprofi, zudem ließen sich Sonnenschirme so konfigurieren, dass sie perfekt zu den architektonischen Gegebenheiten und Markenwelten eines Projekts passten.

Mit der richtigen Planung, durchdachter Ausstattung und kreativen Ideen ließen sich gemäß Anita Kühn eine einladende Atmosphäre und schlanke Personalstrukturen vereinen. Denn gerade in der Gründungsphase sei es für viele Gastronomen entscheidend, ästhetisch ansprechend, aber auch effizient zu arbeiten. Lusini unterstützt auch gerne, wenn es darum geht, mit begrenztem Budget eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen, und rät bei der Anschaffung auf Rabattaktionen, Newsletter-Vorteile oder reduzierte Angebote von Gastro-Ausstattern zu achten.



Terrassenstühle mit Binsenoptik wie der Stuhl „Santiago“ von A.B.C. Worldwide oder mit grober Seiloptik liegen aktuell im Trend. Sie zeichnen sich durch einen hohen Sitzkomfort aus, so dass die Gäste länger auf der Terrasse verweilen.

Robust, flexibel und stapelbar

Bei der Anschaffung ist aber unbedingt zu berücksichtigen, dass die Outdoor-Möbel im Vergleich zur Inneneinrichtung nicht nur wie diese robust, flexibel sowie gut klapp- und stapelbar, sondern auch UV-beständig sind und sowohl Feuchtigkeit als auch Frost standhalten. Tische sollten keine zu stark reflektierenden oder heiß werdenden Oberflächen haben und so ausgesucht werden, dass sie sich gut zu größeren Einheiten zusammenstellen lassen. Zum Schutz vor der Sonne oder auch einem kleinen Schauer sind heute Schirme unverzichtbar. Wer die Verweildauer der Gäste in den Abendstunden verlängern möchte, sollte an die Beleuchtung und Heizung denken. Wie Maximilian Andys betont, trage das richtige Licht entscheidend zum stimmungsvollen Beisammensein bei. Die größeren Schirme von Glatz sind wahlweise mit LED-Streifen erhältlich, die in Streben integriert werden. „Sie leuchten in Warmweiß oder mehrfarbig und sind sogar dimmbar. Flexibel und nachrüstbar bei nahezu allen marktüblichen Schirmen sind die mobilen Osyrion LED-Spots“, hebt der Experte von Glatz hervor. Diese ermöglichen die direkte oder indirekte Beleuchtung des Schirms, die sich sogar stufenweise dimmen und damit von der Dämmerung bis in die späten Abendstunden anpassen lassen.

Zur Entlastung des Servicepersonals sollten je nach Größe des Innen- und Au-

ßenbereiches zwischendurch (mobile) Servicestationen eingeplant werden, damit diese Servietten, Besteck und Speisekarten in ihrer Nähe haben. Zur Bestellung und Vereinfachung der Serviceabläufe setzen mittlerweile auch etliche Gastronomiebetriebe auf Self-Ordering: Die Gäste können mit ihren Handys einen QR-Code scannen und ihre Bestellungen aufgeben, was dem Servicepersonal Zeit und Wege spart.

Akzente setzen

Mit einem gezielten Einsetzen von Gestaltungselementen lässt sich auch im Außenbereich Atmosphäre schaffen. „Raumteiler oder Windschutz-Paneele können eine bewusste Begrenzung und außerdem eine Abgrenzung zwischen verschiedenen Sitzbereichen schaffen. Ebenso wie im Innenraum wirkt eine Terrasse lebendiger, wenn Sie bei größeren Flächen verschiedene Sitzhöhen wählen: Stuhl- und Tischgruppen in klassischer Höhe gehören ebenso dazu wie Outdoor-Lounge-Möbel und Barhocker sowie Hochtische für den Außenbereich“, empfehlen die Experten von A.B.C. Worldwide.

Ein weiterer Wohlfühlfaktor kann durch Naturmaterialien erzielt werden. Holz, Rattan oder Geflecht optisch strahlen Wärme und Authentizität aus. Sie wirken zudem wohnlich, sind zeitlos und lassen sich gut mit vielen Stilen kombinieren – sowohl im Innen- als auch im Außenbereich. Generell kann in Bezug

auf Dekoration mit wenig Aufwand eine große Wirkung erzielt werden. „Trockenblumen, Kerzen oder Textilien wie Kissen und Stoffservietten erzeugen sofort Atmosphäre. Sie sind langlebig, wandelbar und benötigen kaum Pflege. Auch kreative Upcycling-Ideen – zum Beispiel Weinkisten als Regal – machen Eindruck und sparen Budget“, weiß Anita Kühn. Textilien gelten überdies als Stimmungsgeber. Kissen, Decken, Tischdecken oder Stoffservietten böten eine einfache Möglichkeit, Stile zu wechseln und saisonale Trends umzusetzen. Sie werten einfache Möbel auf und kaschieren kleinere Mängel. Das gilt auch für Pflanzen, die zudem Farbe und Struktur in den Raum bringen und als Schalldämpfer dienen.

Ganzjährige Terrassenkonzepte

Ein Trend geht in Richtung flexible, ganzjährige Terrassenkonzepte, die schnell an wechselnde Bedürfnisse angepasst werden können. Mit modularen, wetterfesten Möbeln, wasserdichten Markisen, Outdoor-Heizungen und durchdachten Layouts kann man – vor allem in städtischen Gebieten – bei den Gästen punkten. Ganz gleich, für welches Konzept sich ein Existenzgründer entscheidet: Wer gastronomisch erfolgreich sein möchte, muss sich trendbewusst und authentisch präsentieren. Gleichzeitig gilt es, durch die Wahl der Einrichtung den Nachhaltigkeitsgedanken zu unterstreichen, schließlich ist der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen auch beim Interieur ein Megatrend. (me)



Die Outdoor-Möbel von Lusini stehen für Wetterfestigkeit und Flexibilität. Die „Baruba-Bar“ von Vega kann als Theke, Kaffeestation oder mobile Bar eingesetzt werden.