



## Licht & Proportionen – Teil 8

Damit die Proportionen stimmen: Mehr Umsatz machen mit einem Tisch weniger! /

Autor /  
Hanna Raißle

Zielgruppe /  
Geschäftsführung

Leszeit /  
15 Minuten

↙ **Licht und Proportionen spielen eine zentrale Rolle für den Erfolg eines gastronomischen Konzepts. In dieser Serie haben wir in den vergangenen zwei Jahren wesentliche Elemente dieses Themenkomplexes behandelt. Zum Abschluss möchte ich an einem Beispiel aus meiner Beratungspraxis zeigen, welche schier unglaubliche Effekte Raumempfinden und Raumgestaltung haben können.**

Der Auftrag klang dramatisch: Eine Münchner Brauerei bat mich, dem Wirt eines Wirtshauses außerhalb Bayerns zu helfen. Der Pächter der nagelneu eingerichteten Gaststätte hatte Angst, dass ihm im Herbst die Pleite drohe, wenn das Terrassengeschäft wegen der Witterung wegbricht. Das Lokal selbst wurde von den Gästen nicht angenommen, obwohl die Güte der Speisen und Getränke von den Gästen gelobt wurden. Sowohl der Wirt als auch die Brauerei standen vor einem Rätsel. Lag ein böser Zauber über dem Raum?

Also packten wir den Wagen randvoll mit Accessoires wie Dekomaterial, Bildern, Kissen, Stofftischdecken etc. und machten uns auf den Weg. Als ich

zum ersten Mal das Innere des Lokals betrat, wurde mir instinktiv klar, warum die Wirtsleute und ihre Mitarbeiter darüber klagten, der Gastraum strahle keine Atmosphäre aus. Und warum die Gäste sich in diesem Raum nicht wohlfühlten. Die Antwort war so banal, dass sie im ersten Moment kaum glaubhaft klingt: Die Tische standen falsch. Genauer gesagt: Die Bestuhlung löste beim Betrachter den unbewussten Wunsch aus, gleich wieder Reißaus zu nehmen.

Zum besseren Verständnis: Der Gast betrat besagtes Lokal an der Längsseite, und zwar nicht in der Mitte, sondern stark versetzt. Gleich rechts war die Bar, wenn man nach links blickte, sah man gleichmäßig aufgereihete Tische – immer schön an der Wand entlang aufgestellt. Der längliche Charakter des Raumes wurde dadurch noch betont. Und zusätzlich verstärkt wurde dieser Eindruck durch ein Geländer, das längs durch den Raum verlief.

Die Konsequenz für den Betrachter solcher Räume: Das Auge findet keine Haltepunkte, der Raum hat keine Konturen, Ecken, Kanten, ... Ein Blick genügt, schon hat man alles gesehen und kann sich abwenden – und würde am liebsten wieder gehen.



↙ **Kleine Ursache, große Wirkung: Von welcher Seite man das Lokal auch betrachtet, die unscheinbare Anrichte belebt und strukturiert den Gastraum ungemein.**

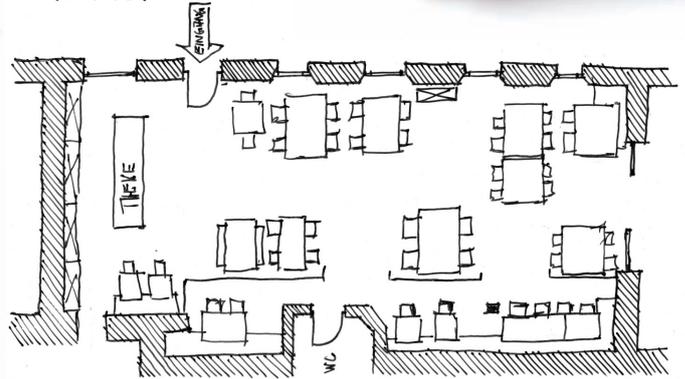




Vorher



Nachher



Manchmal ist ein Tisch weniger mehr! Raumaufteilung vorher und nachher.

Der freundliche Service, das tolle Speisen- und Getränkeangebot – all das, was die Gäste auf der Terrasse begeistert hatte: Es war für die Katz' in einem Gastraum, der die Gäste nicht fesselte, sondern unbewusst zum Gehen aufforderte.

Wir haben am ersten Abend lange mit den Wirtsleuten gesprochen. Unsere Botschaft war klar: „Wenn die Tische so bleiben, wie sie sind, wenn der Raum nicht neu strukturiert wird, dann helfen all unsere schönen Kissen, Bilder, Kerzen etc. wenig.“ Aber erst nach langen Diskussionen und Zögern war der Wirt bereit, auf einen seiner Tische zu verzichten.

Am nächsten Morgen war die erste Aktion, einen Tisch in der langen Reihe zu entfernen und durch eine Anrichte, die wir im Hause entdeckt hatten, zu ersetzen. Und glücklicherweise war das Geländer nicht fest montiert, so dass einige Elemente herausgenommen werden konnten. Das reichte schon, um den dominierenden Längscharakter aufzulösen und dem Raum neue Konturen zu geben.

Wir haben noch viele andere Dinge gemacht: bei den Stehtischen die „Reih' und Glied“-Ordnung aufgelöst, viele Kerzen auf den Mauervorsprüngen und Fensterbänken aufgestellt, dem Wirt empfohlen, nicht nur die Wand hinter der Bar, sondern den gesamten Barbereich in kräftigem Rot zu streichen (um den gesamten Raum optisch kleiner und breiter zu machen). Die Proportionen eines Raumes entstehen schließlich letztlich durch die Gesamtschau von Farbe, Licht und Wegeführung (Bestuhlung). – Aber ohne den einen Tisch weniger wären all diese Veränderungen nur Kosmetik geblieben.

Ein Vierteljahr später sind wir nochmals zu dem Lokal gefahren – und haben glückliche Wirtsleute getroffen, die endlich so richtig angekommen waren in ihrem Lokal. Sie fühlten sich wohl, ihre Mitarbeiter fühlten sich wohl – und am wichtigsten: Die Gäste

fühlten sich wohl. Aber auch wenn vor Verallgemeinerungen nur gewarnt werden kann: Manchmal ist ein Tisch weniger mehr! Und damit die Proportionen stimmen, darf man auch keine Angst vor radikalen Lösungen haben: Kürzlich habe ich einem Gastro-Kunden geraten, einen seiner großen Tische in der Mitte durchzusägen.



Erst wenn die Grundstruktur stimmt, kommen liebevoll gesetzte Accessoires wie farblich passende Sitzkissen oder ein Ensemble aus Kerzen, gerahmten Fotos und Flaschen auf der Fensterbank so richtig zur Geltung.

## Autor



Hanna Raißle /

Planung – Durchführung – Beratung:

Als Expertin für Ambiente & Raumdesign ist sie eine gefragte Partnerin in Gastronomie, Hotellerie, Catering & Eventmanagement. Darüber hinaus ist sie als Buchautorin, Fachreferentin und Seminarleiterin (bei der Initiative „Erfolgreiche Wirte“ von Hacker-Pschorr) erfolgreich tätig. Für die „Seitenblicke“ schreibt Frau Raißle über die Faktoren, die zu einem „Wohlfühlambiente“ im Lokal führen. In der neuen Serie dreht sich alles um „Licht & Proportionen“.

///

