

Atmosphäre und Ambiente im Gästebereich

Atmosphäre und Ambiente sind im Zusammenspiel in der Gastronomie ein wichtiger Verkaufsfaktor. Leider kann man immer wieder feststellen, dass Gastronomen diese Gegebenheit oft aus dem Blick verlieren. Dabei gibt es nur wenige Argumente warum ein Gast ein Restaurant besucht.



- Das Angebot
- Service und Freundlichkeit
- Lage und Erreichbarkeit
- Preise
- Atmosphäre und Ambiente

Warum fühle ich mich als Gast an einem Ort wohl und warum springt der berühmte Funken in andern Restaurants nicht über.

Fragen Sie sich was passt zu meinem Betriebstyp. Ein Schnellrestaurant benötigt wohl mehr Funktionalität und Design. Die Gäste sollen aber nicht zum längeren Verbleiben animiert werden.



Wohlfühlfaktor naturgegeben

erkennen Sie den Unterschied

Atmosphäre nicht immer eine Frage des Designs

Man braucht auch nicht immer einen Innendesigner. Der Erfolg liegt an so vielen Faktoren, dass professionelles Design zwar helfen, nicht aber Atmosphäre versprechen kann.

In der Summe muss alles authentisch wirken.



Was kann also zu dieser Wohlfühlatmosphäre beitragen?

- **Sauberkeit und Ordnung**
Die Grundvoraussetzung. Kein Gast auf der Welt fühlt sich in einem schmutzigen, verstaubten und unaufgeräumten Ambiente wohl.
- **Passende musikalische Untermalung**
Achten Sie besonders auf die Lautstärke. Oft neigt man in vollen Häusern die Lautstärke nach oben zu regulieren. Verlassen dann Gäste das Restaurant, empfindet man die Musik lauter. Auch die Auswahl der Stücke ist sehr wichtig. Das kann sogar tageszeitenabhängig sein. Es gibt Profianbieter. Lassen Sie sich beraten.
- **Raumluft und Temperatur**
Zu warm, zu kalt, zu stickig. Man kann es kaum allen Gästen recht machen, aber es gibt eine bestimmte Wohlfühltemperatur und die liegt bei ca. 20°C. Kommt diese Wärme aus einem gemütlichen Kachelofen ist es für viele Gäste perfekt. Was gar nicht geht sind Fritteusen Gerüche, Tabakgerüche und Tiergerüche.
- **Lichtakzente**
Licht eines Feuers von einem Kamin oder einer Kerze bringt Leben in Geschehen. Vermeiden Sie direkte, helle und kalte Beleuchtung. Die Auswahl der Leuchtmittel ist hier mitentscheidend. Ob dimmbare Halogentechnik, LED oder Energiesparlampe liegt an den räumlichen Gegebenheiten. Experimentieren Sie ein wenig und sparen Sie nicht am falschen Ende.
- **Farbgestaltung**
Wie jeder weiß gibt es kalte und warme Farben. Hier jetzt eine allgemeingültige Regel aufzustellen wäre falsch. Allerdings gibt es nicht umsonst Farbexperten. Oder fragen Sie doch einmal jemanden mit gutem Geschmack aus dem Bekanntenkreis. Eine zweite Meinung vor Umgestaltung kann nicht verkehrt sein.
- **Einrichtung und Mobiliar**
Geschmack hat man oder halt auch nicht und Geschmäcker dürfen ja auch auseinander gehen, aber zusammengewürfelte Möbel mit unterschiedlichen Stilen geht in den seltensten Fällen gut. Klar ist es auch immer eine Frage des Budgets, aber minderwertige, schnell abgenutzte Möbel kommen langfristig immer teurer.
- **Berufskleidung der Mitarbeiter**
Ob klassisch sachlich, trendig oder gar experimentell bunt liegt am Gesamtkonzept. Eine einheitliche Linie und Sauberkeit sind jedoch für den Gesamteindruck und somit auch für eine gelungene Atmosphäre unvermeidbar.

Atmosphäre und Ambiente im Gästebereich

- **Tischanmutung und Dekorationen**
Ein gedeckter Tisch mit stilvollem Geschirr, Gläsern und Besteck- dazu eine Tischdecke, Stoffservietten, Kerzen Feuer, Wasser, Blumen, Pflanzen, Tiere strahlen Lebendigkeit aus. Spielen Sie mal mit diesen Elementen. Hilfsmittel und Möglichkeiten gibt es mehr als genug.
- **Eigner, unverwechselbarer Stil**
Überlegen Sie ob Ihr Restaurant einen eigenen Stil, ein eigenes Gesicht besitzt. Bilder, Dekorationen ja sogar Ausstellungsstücke können dazu beitragen. Highlights oder Sehenswürdigkeiten aus der Umgebung bieten gerne ein passendes Motiv. Es gibt Eigentümer die Ihre Vorlieben oder Ihr Hobby mit einfließen lassen. Aber Achtung- es muss schon zum Publikum passen und denken Sie daran. Manchmal ist weniger mehr. Es besteht Ramschgefahr und Staubfänger braucht kein Mensch im Gasträum.



Atmosphäre hat viele Gesichter

Eigentlich ist es ganz einfach: gehen Sie offenen Augen und zu unterschiedlichen Tageszeiten einmal durch Ihren kompletten Gastbereich und fragen Sie sich: Ist das hier atmosphärisch, stimmt das Ambiente und ist es authentisch? Fragen Sie Freunde, Mitarbeiter und gute Gäste. Sie werden viele Meinungen hören- versprochen.