

rollingpin

Das Fachmagazin für die gehobene Gastronomie und Hotellerie

★★★★★
»INKLUSIVE:
HUNDERTE
**HOTEL
JOBS**

MADRID FUSIÓN
**DAS TOR IN
DIE ZUKUNFT**

PARADE
STÜCKE
CHAROLAIS,
KOBE & CO.

10 TIPPS
PERFEKTER UMGANG MIT
REKLAMATION

TOMMY R. MÖBIUS

QUERULANT

KEIN BLATT VOR DEN MUND: DER STERNEKOCH ÜBER
KLEINGEIST, KREATIVITÄT UND SEINE CUISINE CARACTÈRE



EU: EUR 4,90 (Italien: EUR 5,10, CH: SFR 9,60)
P. b. b., Druck: 13.2.2012, Nr.: 122/10. Jg.
Verlagspostamt: A-8020 Graz,
Plus-Zeitung 072037447P.



BLUTWIESEN

NUR DIE **HARTEN**
KOMMEN IN DEN
GARTEN? STIMMEN
DIE DETAILS NICHT,
IST DIE **AUSSEN-
GASTRONOMIE** IHR
BESTER TÜRSTEHER.
DENN DA KOMMT
KEINER HEREIN.

Text: Nina Wessely, Fotos: Christin Bacher

Von allem ein bisschen heiß für niemanden etwas. Wenn die Temperaturen steigen und Bowle anstatt Bockbier wieder am Programm steht, beginnt für viele Gastronomen die umsatzstärkste Zeit im Jahr. Oft wird dabei mit viel Energie, aber ohne Plan an das Thema Außengastronomie herangegangen. Die Konsequenz: Der Gastgarten bleibt leer und das Restaurant auch.

Robert Coester ist Geschäftsführer des Tourismus-Consulting-Unternehmens GeMax in Kassel und stellt eines klar: „Die optimale Außenauslastung erreicht man nicht durch Aufstellen einiger Schirmchen und Tischchen. Eine Terrasse braucht ein eigenes Konzept. Man sollte sie nicht als einfache Erweiterung des Restaurants sehen.“ Denn die große Gefahr dabei ist, dass der Kunde sich natürlich dieselbe Leistung erwartet wie im Innenbereich. Diese kann nicht erfüllt werden, weil zu wenig Personal für den Außenbereich vorhanden ist, wenn wieder einer abgesprungen ist oder die Sonne sich unerwartet blicken lässt.

DAS PERSONAL IST EINER DER HÄUFIGSTEN K.O.-FAKTOREN.

Robert Coester, Gastronomie-Consultler

Ist aber überall, wo man hinsieht, etwas auszusetzen, wird es kritisch. Nachdem in unseren Breitengraden auch der Sommer nicht vor Regen und Kälteeinbrüchen gefeit ist, zählen für erfolgreiche Terrassenbetreiber vor allem zwei Dinge: Schirme und Heizstrahler. Die Schirme müssen auch kurzen Regenschauern standhalten, damit der Gastgartenbetrieb bis zu einem gewissen Wettergrad ga-

Zudem sind die Wege viel länger und das Essen kommt ewig spät und kalt beim Gast an. „Sieht man die Terrasse tatsächlich als Erweiterung, ist genügend flexibles Personal elementar und die Küche muss günstig liegen. Ansonsten bitte nur eine kleine Karte mit hauptsächlich kalten Speisen anbieten. In dem Biergarten, den ich vor Jahren betrieb, waren die Aushilfen immer selbst dafür verantwortlich, Ersatz für ihren Ausfall zu finden. Ein guter Weg, um scheinheilige Ausreden zu unterbinden“, so Gastronomie-Consultler Coester.

Das große Ganze

Die Summe macht es. Ein zu niedriger Tisch oder wenig ausgefeilte Speisekarten vertreiben den Gast (noch) nicht.



BERGER & WEDL



Ihr Gastro-Profi mit Zustellservice

11 Abholgroßmärkte und österreichweit flächendeckende Zustellung

Aktuelle Angebote auf www.wedl.com



Q u a l i t ä t
e r l e b e n



ZUBEHÖR Wackelige Tische und schwankende Schirme. Wenn die Außengastronomie zur Gefahr wird, läuft etwas nicht richtig. Daher unbedingt mit praktischen Details, wie beispielsweise höhenregulierbaren Tischfüßen für unebene Untergründe oder robusten Schirmständern entgegenwirken.



SCHIRME Diese dürfen im Gastgarten keine Mimosen sein. Denn sie sollten nicht nur vor Sonne schützen, sondern auch Regen bis zu einem gewissen Grad standhalten. Denn muss der Garten beim kleinsten Nieselregen schon schließen, sind auch die Gäste früher oder später endgültig abgedampft.



AUSSENGRILL Wenn dem hungrigen Bürohengst nach Feierabend beim Vorbeigehen an Ihrem Gastgarten ein wohliger Geruch von gegrilltem Fleisch in die Nase steigt und der Grillmeister dynamisch ein weiteres Stück Fleisch auf den Grill schmeißt, wird er der Versuchung schwer widerstehen und Platz nehmen. Logisch, oder?

KOMM SPIELEN: WER DETAILS SÄT, ERNTET GELD

Kleinigkeiten für wenig Geld, die den großen Unterschied zwischen einem vollen und einem leeren Gastgarten ausmachen.



SOFAS UND SESSEL Wenn daran Strumpfhosen zugrunde gehen oder Farbflecken auf der Hose bleiben, geht das gar nicht. Gepflegte Sitzgarnituren sind superwichtig. Abgesehen davon müssen sie auch in das Gesamtkonzept der Terrasse passen. Und wer dann noch ein weiches Pölsterchen drauflegt, hat bereits einen Detail-Teufel ausgeschaltet.



BLUMEN UND PFLANZEN Grünes am Tisch und rund um den Sitzbereich verbreitet eine gemütliche Stimmung. Ihr Außenbereich wird dadurch heimlicher. Und: Es lassen sich intime Nischen damit bilden.



ASCHENBECHER Wenn beim kleinsten Windstoß schon Asche durch die Luft wirbelt und zum Schluss auf dem Essen landet, ist das ein absolutes No-Go im Gastgarten. Daher lautet die Devise: so geschlossen wie möglich.



BELEUCHTUNG Zwei Dinge sollte man sehen: sein Gegenüber und das Essen auf dem Teller. Zum anderen darf es auch nicht zu hell sein. Die richtige Beleuchtung ist elementar. Am besten kleine Nischen mithilfe von Licht bilden und mit einer unaufdringlichen Grundbeleuchtung untermalen.



TISCHDEKORATION UND DECKEN Frauen lieben Kerzen. Und auch Gastronomen sollten das tun, denn Kerzenlicht verbreitet viel mehr Wärme als elektrische Beleuchtung. Wenn man dann noch eine kuschelige (und saubere) Decke hat, in der man es sich gemütlich machen kann, verlängert sich die Gastgarten-Saison schnell um Monate.



MUSIK Sie ist einer der wichtigsten Stimmungsmacher im Restaurant. Und ausgewählte Musik untermalt die Positionierung des Betriebs perfekt. So weiß die Dame auf Shoppingtour schon, bevor sie die Terrasse gesehen hat, dass sie sich ihren wohlverdienten Shopping-Absacker bei Ihnen in der Bar gönnen wird. Dabei bitte nicht mit Cds und schon gar nicht mit Radio beschallen. Nur eine Festplatte, die abwechslungsreiche, störungsfreie Musik spielt, ist angebracht.



TISCHE Funktionalität und Design stehen sich hier konträr gegenüber. Denn der Aluminiumtisch und das Plastiktuch sind zwar superpraktisch, aber alles andere als gemütlich. Entweder also die Verwitterung bei anderen Materialien in Kauf nehmen oder auf findige Kunststoffmaterialien setzen, die beispielsweise Holz perfekt nachahmen.



SERVICE- UND BONIERSYSTEM Kaltes Schnitzel, warmes Bier und Kellner, die wie Hühner durch den Garten laufen: Die Auswahl des Servicesystems ist ein Schlüsselkriterium. Daher Servicekonzept – Runner und Stationskellner, Bonierstation im Garten, Orderman etc. – genau planen und immer genügend Personal für die Terrasse einteilen sowie flexible Aushilfen in petto haben. Plus: zwischen Persönlichkeiten unterscheiden, denn der perfekte Restaurantkellner ist für den Garten oft zu diskret.

rantiert ist. Selbiges gilt für Heizstrahler. Zudem sitzen Frischluftfanatiker und Raucher auch gerne noch draußen, wenn der Herbst schon vor der Türe steht. Mit Heizstrahlern lässt sich die Saison um Wochen verlängern. Frank Heppner führt das Vincent & Paul im Museum Folkwang in Essen und weiß genau: „Ein Gast muss sich willkommen und abgeholt fühlen. Die Terrasse ist der wichtigste erste Eindruck vom Lokal. Sie muss unbedingt belebt sein. Hier kann man mit Blumen, Mobiliar, großen weithin sichtbaren Schirmen, Displays wie beispielsweise eingekühlten Sektflaschen, Musik und Beleuchtung viel erreichen.“

Knackpunkt bleibt das Personal. Fühlt sich der Gast im Garten einsam und verlassen, hilft die beste Deko nichts. Coester: „Das Servicesystem muss so ausgerichtet sein, dass immer jemand auf der Terrasse ist. Service im Freien ist ein Knochenjob. Ich empfehle, die Mitarbeiter mit einer Umsatzbeteiligung zu motivieren. Das steigert den Service am Gast und das Wohlfühlambiente. Eine feine Draufgabe sind Themenabende. Voraussgesetzt, sie passen zum Konzept.“

MÜNCHEN – BERLIN – LONDON – PARIS – WIEN



STÜHLE – TISCHE – BARHOCKER – MODULARE SYSTEME

NEUE FUNKTIONALITÄT DURCH FLAT® TECHNOLOGIE



In diesem Frühjahr hat das Wackeln der Tische im Außenbereich ein Ende. Eine patentierte FLAT®-Technologie gleicht Bodenebenheiten perfekt aus. Durch hydraulisch gelagerte Bodengleiter passt sich jeder Tischfuß individuell dem jeweiligen Untergrund an.

Bestellen Sie unseren kostenfreien Katalog 2012 unter www.go-in.at



► Besuchen Sie unsere **Ausstellung** vom **11.03 bis 14.03.2012** auf der **GAST** in Klagenfurt, Halle HA01, Stand E 05

► Besuchen Sie unsere **Ausstellung** vom **18.03 bis 20.03.2012** auf der **Hotel und Gast** in Salzburg, Halle 6, Stand 423

Kontakt Wien

GO IN Austria GmbH
Businesspark Wien-Süd / Campus 21
Liebermannstr. F04 102
2345 Brunn am Gebirge / Österreich

tel: +43/ (0) 820 901520
fax: +43/ (0) 820 901521
mail: info@go-in.at
web: www.go-in.at