

Bewusster Umgang mit Trends und Design

Ein Restaurant oder eine Bar leben von ihrem Ambiente. Eine schöne Einrichtung und die passende Gestaltung sind für die Atmosphäre in einem Gasthaus mitverantwortlich. Und die richtige Atmosphäre lockt Gäste an – das Ziel eines jeden Wirthauses.

Erika Bühler





DIE INNENARCHITEKTIN

Die Innenarchitektin – das ist Jacqueline Rondelli (angehend 50). Sie hat Architektur, Innenarchitektur, Szenografie, Design und Kunst studiert und arbeitet seit rund 30 Jahren als Raumgestalterin.

«Die Innenarchitektin» ist aber auch ein Unternehmen, das im November 2007 seine Arbeit aufnahm. Im Wohnlabor der Innenarchitektin können die Besucher alles in die Hand nehmen, kombinieren und ausprobieren: Bodenbeläge, Tapeten- und Stoffmuster, Glasscheiben, Beschichtungen in RAL-Farben, Licht- und Lampenmaterial, Hölzer, Metalle, Plättli oder Mosaik. www.dieinnenarchitektin.ch

◁▽ Für den beleuchteten Raumtrenner im Saal des Restaurant Du Lac in Biel hat Rondelli spezielle Farbfolien entwickelt, die immer wieder ausgetauscht werden können.

▽ Das «Stübli» des Du Lac wurde von Jacqueline Rondelli mit Korbstühlen, Art-deco-Lampen und langen Tischtüchern ausgestattet.



Gut besucht zu sein, ist Zweck eines jeden Restaurants. Für viele Hotels sind das Restaurant und die Bar – sofern öffentlich zugänglich – sogar eine wichtige Visitenkarte, denn oft sind hier Besucher zu Gast, die das Hotel noch nicht kennen. Der Eindruck, den diese Räume hinterlassen, kann darüber entscheiden, ob ein neuer Hotelgast gewonnen wird. Doch auch in reinen Gastrobetrieben spielt das Ambiente eine grosse Rolle – schliesslich sollen die zahlenden Kunden wieder kommen. Darum ist das Gefühl, das man dem Gast bei seinem Besuch vermittelt, äusserst wichtig. Worauf es bei der Gestaltung von Gastronomiebetrieben ankommt, weiss Jacqueline Rondelli. Die angehend 50-jährige Innenarchitektin lebt und arbeitet in Zürich

und hat mit der Gestaltung von Räumen eine bald 30-jährige Erfahrung.

DER UMSATZ ZÄHLT

«Ich habe immer wieder neu grossen Respekt davor, ein Restaurant umzubauen. Denn es stellt sich während dem Umbauprozess immer die Frage, ob es funktioniert und die Gäste auch tatsächlich kommen. Es wäre für mich ein Horrorszenario, wenn es nach meiner Umgestaltung nicht läuft», sagt Jacqueline Rondelli. In erster Linie gehe es darum, dass der Wirt Umsatz generiere – wenn es dazu noch schön aussehe, sei das umso besser, ergänzt sie lächelnd. Für Jacqueline Rondelli steht ihr Kunde – in diesem Fall der Gastronom als Bauherr – an oberster Stelle. Bei einem Neubau oder



der Umgestaltung eines Betriebs sollten darum auch für den Gastgeber seine Kunden erste Priorität haben. «Wenn ich ein Restaurant gestalte, muss mir der Inhaber zu Beginn einige Fragen beantworten, wie z.B.: Wie vermitteln Sie Ihren Gästen das Gefühl des Zuhause-seins? Entspricht die Einrichtung den Arbeitsabläufen der Crew? Würden in Ihrem Haus sollen die Gäste sprechen?» Mit Hilfe dieser Fragen kann sich Rondelli ein Bild von den Vorstellungen des

Bauherrn machen. Zuhören ist für sie deshalb sehr wichtig: «Meine Aufgabe ist es, auf den gewünschten Stil einzugehen und diesen mit dem Wissen meiner Berufserfahrung geradlinig durchzuführen.» Sich selbst nimmt sie in den Hintergrund: «Der eigene Geschmack hat keinen Vorrang. Es geht nicht darum, sich selbst ein Denkmal zu setzen». Rondellis Ziel ist es, eine Win-Win-Situation zu erreichen: Einerseits Behaglichkeit für den Gast, andererseits ein reibungs-

loser Ablauf für die Mitarbeiter. Nur so könne auch ein optimaler Umsatz erzielt werden.

Für einen Restaurantbesitzer ist es bei einem Umbau somit wichtig, sich zunächst bewusst zu werden, welche Gäste er gerne in sein Restaurant locken möchte und welcher Art die bestehenden Restaurantbesucher sind. Das Ambiente muss dementsprechend gestaltet werden. Rondelli dazu: «Eine urhige Beiz sollte man nicht zu stark



Dank innovativster Technologie und langjährig erworbenem Know-how versteht sich die PlotFactory aus Weisslingen auf das Plotten auf über hundert verschiedene Trägermaterialien. Bedruckt und veredelt werden starre Materialien wie Glas, Acrylglas, Holz, Aluminium und Forex und weiche Materialien wie Stoffe oder Papier. Auch Hotelier, Restaurant- und Barbesitzer zählen zum Kundenstamm der Digitaldruck-Firma. So sind einzigartige Themenzimmer in Hotels entstanden, mit Panels und Dekorationsobjekten wie Stoffbilder oder Tapetenmotiven ab Vorlage. Paravents als Wandtrenner, Sicht- oder Schallschutz passen sich dem Stil des Raumes an und werden zu Schaustücken.

www.plotfactory.ch



<< Im Wintergarten des Du Lac wurden weisse Tische mit orangen Stühlen und Lampen in Schwarz-Weiss kombiniert – ein beliebter Treff für jugendliche Restaurantbesucher.

< Sogar die Toilette wurde in das neue Konzept miteinbezogen: Beton und kräftige Farben machen den Besuch hier zum Erlebnis. Bilder zvg

▽ Eine Neuheit sind die LED-Panels von Jacqueline Rondelli. Sie eignen sich besonders gut als flexible, stimmungsvolle Raumtrenner. Bild Sabine Rock



ändern, sondern viel mehr das Bestehende mit einbeziehen, um etwas Neues zu gestalten.»

Auch bei der Gestaltung des Restaurants Du Lac in Biel ist Jacqueline Rondelli auf diese Weise vorgegangen: Sie hat den Besitzer zunächst gefragt, welches Gästesegment er gerne ansprechen würde. «Bruno Stanger hat mir gesagt, dass er eigentlich gerne vermehrt auch junge Leute in seinem Restaurant begrüßen würde.» Die Einrichtung wurde dementsprechend angepasst: Das «Stübli» wurde mit grünen Art-deco-Lampen, geflochtenen Korbstühlen mit Ledersitz und langen Tischtüchern gestaltet – eine gediegene Atmosphäre für junge Banker. Der Wintergarten ist ebenfalls eher auf jugendliche Besucher ausgerichtet: Weisse Tische werden mit orangen Stühlen und schwarz-weißen Lampen ergänzt. Im Saal sorgen hingegen ein langes Sofa und so genannte «Smoke Chairs»-Ohrensessel dafür, dass nun auch die Plätze an der Strasse gut besetzt sind.

Gerne arbeitet Rondelli auch mit Farben und Licht. Für den Saal des Du Lac hat die Innenarchitektin am Computer spezielle

Farbfolien mit verschiedenen Farbverläufen produziert, die passend zur Saison in den beleuchteten Raumtrenner eingesetzt werden können. So kann ganz einfach ein immer wieder neues, stimmungsvolles Ambiente erzeugt werden. «Mit Licht kann auf dem Gastrosektor sehr viel erreicht werden», meint Jacqueline Rondelli. Ganz neu sind ihre LED-Panels, die mit 6000 verschiedenen Farbmustern und auch Bildern immer wieder eine neue Gestaltung ermöglichen. «Diese LED-Panels können in einem Restaurant oder einer Bar gut als Raumtrenner anstelle von Holztrennwänden verwendet werden. Sie sind flexibel verschiebbar und individuell beleuchtbar.»

TRENDS MIT VORSICHT GENIESSEN

In Bezug auf Farben und Materialien sieht Jacqueline Rondelli momentan einen Trend zur Natürlichkeit: Weiss und Naturfarben sind in Mode, ausserdem Leder und Wildleder, Beton oder Leinen. Aber Trends hinterher zu jagen, ist nicht Rondellis Stil, denn als Trendsetter muss man wissen: «Trends sind kurzlebig. Wenn man einem Trend

folgt, muss man immer dran bleiben. Das ist aufwändig und teuer», warnt die Innenarchitektin. Jacqueline Rondelli rät ihren Auftraggebern darum meistens davon ab, zu stark auf aktuelle Modeströmungen einzugehen. Sie setzt Trends lieber sparsam, z.B. in Form von Accessoires, ein: «Wenn sich die Mode wieder ändert, können diese gezielt ersetzt werden, ohne dass das Gesamtbild eines Raumes darunter leidet.» Gleichzeitig darf man aber Zeitströmungen nicht völlig vernachlässigen. Ein Restaurant oder eine Bar ist heute nicht mehr dasselbe wie früher. Im Laufe der Zeit haben sich die Gesellschaft und damit die Gäste verändert. Darauf darf und muss man bei der Raumgestaltung eingehen. Die Bar von heute ist nicht mehr ein dunkler, verstaubter und leicht verstaubter Raum, in der hintersten Ecke eines Hotels platziert. «Die Bar ist etwas Alltägliches geworden. Sie hat nicht mehr diesen schummrigen, vielleicht auch verruchten Ruf. Eine Bar ist heute ein Ort des Treffpunkts», meint Jacqueline Rondelli. Das bedeutet, dass die Bar in den gesamten Raum, in das gesamte Hotel bewusst integriert werden soll und die Be-



1 – Das Hotel Gornergrat in Zermatt entschied sich beim Umbau für die ZiefleKoch GmbH. Die Firma aus Waldachtal hat dort die Rezeption, die Lobby und die Bistro-Bar neu ausgestattet. Dem Stil des Hotels entsprechend wurde hier für die Einrichtung Eiche-Altholz mit Edelstahl verwendet. Im Restaurant des Hotels Jungfraublick in Wengen setzte man ebenfalls auf Holz und viel Natürlichkeit im Landhausstil. www.zieflekoch.de

2 – Seit einigen Jahren vertreibt die Attika Feuer AG erfolgreich Gas-Feuerstellen in der Schweiz. Das puristische und einzigartige Design öffnet in der Cheminéearchitektur völlig neue Dimensionen. Feuer lässt sich im Raum individuell und einzigartig gestalten. Sei dies in der Lobby oder Lounge, in der Bar oder im Restaurant, in der Suite oder im Zimmer. Die Erd- oder Flaschengas betriebenen Gas-Feuerstellen mit Funkfernbedienung stehen für höchsten Komfort und sind weitgehend unterhalt- und wartungsfrei. Sie bieten den Gästen ein neues und unvergessliches Gefühl von Ambiente im Gastronomiebetrieb. www.attika.ch



sucher mehr ins Zentrum rücken: «Man will gesehen werden», sagt Rondelli. Obwohl es die Bar mit Schimmerlicht nach wie vor gibt – und geben soll – wird die zukünftige Bar eher einer Lounge ähneln.

DIE BEDEUTUNG DES DESIGNS

In der Innenarchitektur stellt sich immer wieder eine Frage: Was ist wichtiger – Design oder Funktionalität? Jacqueline Rondelli hat die Feststellung gemacht, dass sich viele Gäste heute verstärkt, aber auch kritisch, mit Design auseinandersetzen. «Das bedeutet für mich als Innenarchitektin, dass ich noch mehr wissen muss – ich muss über alles Bescheid wissen in Bezug auf das Design von Licht, Farben und Formen», erklärt sie. Und doch, oder gerade weil die Gäste

ein Auge auf Design haben, ist es Rondellis Aufgabe, Design nicht vor Funktionalität zu stellen: «Ich versuche zu verstehen, was dem Gast fehlt, was er sucht und wünscht oder eben nicht will.» Damit gelangt man auf die Ebene der Funktionalität. Man muss wissen, wen man ansprechen will, welche Kunden in einem Restaurant verkehren und welche Erwartungen diese Kunden an das Gasthaus stellen, um dann den Raum entsprechend zu gestalten. Die Raumnutzung muss durchdacht werden, man muss als Innenarchitekt die Logistik kennen. Erst dann macht es gemäss Rondelli Sinn, sich über das Design Gedanken zu machen. «Viele Bauherren und auch Gestalter gehen leider umgekehrt vor», bemängelt sie. Dabei kaufe man Kleider ja

meist auch bewusst, mit einem konkreten Gedanken an die Verwendung und Funktion, wie beispielsweise bei Sportkleidung. Doch werden diese Überlegungen beim Kauf der Inneneinrichtung oft nicht gemacht: «Ein Möbelstück gefällt, dann wird es gekauft und erst nachher zeigt sich die Funktionalität», kritisiert die Innenarchitektin. Gerade in einem Gastronomiebetrieb darf aber die Funktionalität nicht zu kurz kommen, weder Gäste noch Mitarbeiter dürfen sich gestört fühlen, wenn viel los ist. Die Lösung: «Man muss bei der Raumgestaltung mehrdimensional denken. Funktion, Material, Form, Farbe und Licht des Gesamten sollen im Gleichgewicht sein. Man muss bei einem Umbau an Raum, Mensch, Ort und Material denken», sagt Rondelli.