

Erfolgreiche Gastronomiekonzepte

Forum der Köche

Interlaken, 16. Juni 2010
Kochverband



Inhalt

- Erfolgreich realisierte Konzepte
- Wie funktioniert ein Projekt
- Aufgaben und Rolle des Gastronomiefachplaners
- Erfolg durch Teamgeist
- Kontakte

Entstehungen von Projekten

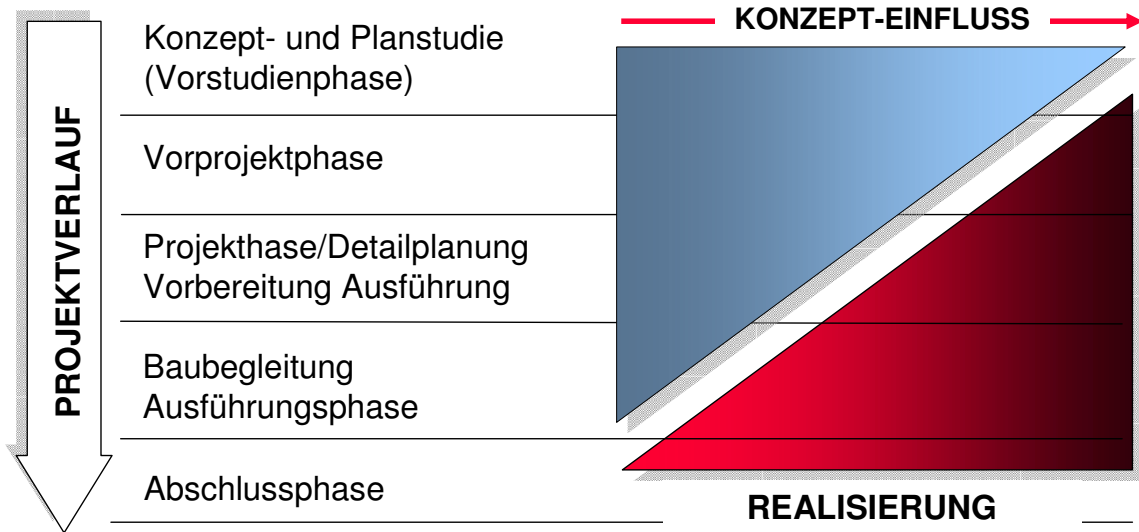
- Projekte entstehen aus einer notwendigen Situation heraus oder aus dem Wunsch nach Veränderung.
- Jedes Projekt startet mit einer guten Idee und viel Enthusiasmus.

Gründe für ein Projekt

Neu- oder Umbau

- Veränderte Anforderungen des Marktes/Gäste
- Überalterte Infrastruktur
- Überholtes Konzept
- Defekte Gerätschaften, hohe Unterhaltsaufwendungen
- Fehlerhafte Planung
- Gesetzliche Auflagen/Änderungen
- Expansionsaktivitäten
- Permanente Überbelastung aufgrund erfolgreicher Nachfrage

Projektphasen und Einfluss



Konzept- und Planstudie (Beispiel)

Inhalt Gastronomiekonzept

- Konzeptidee definieren/festhalten
- Flächenstudie/Raumprogramm erstellen
- Technische Indikatoren berechnen
- Machbarkeit prüfen
- Erste Kostengrobschätzung
- Wirtschaftlichkeit prüfen

Skizze 1. Entwurf

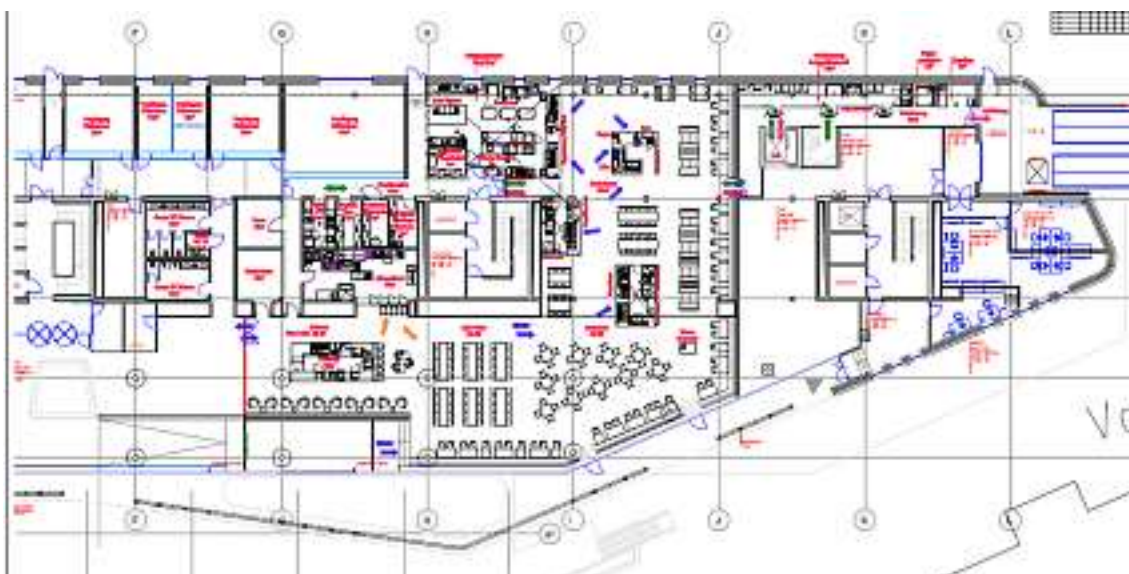


Interlaken, 16. Juli 2010

Forum der Köche
Erfolgreiche Gastronomiekonzepte

9

Beispiel Vorprojektplan

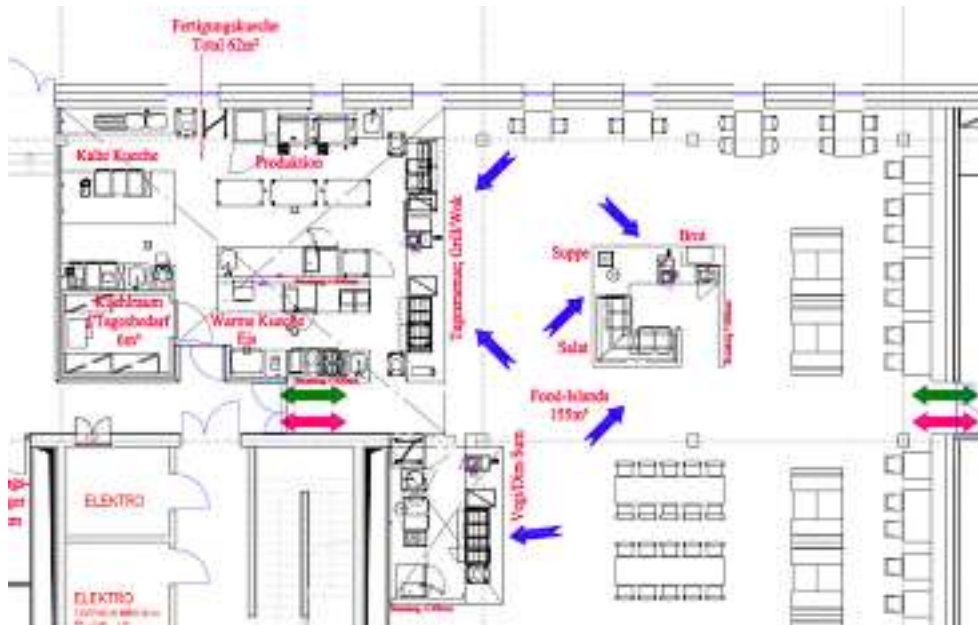


Interlaken, 16. Juli 2010

Forum der Köche
Erfolgreiche Gastronomiekonzepte

10

Ausschnitt Vorprojektplan Detail

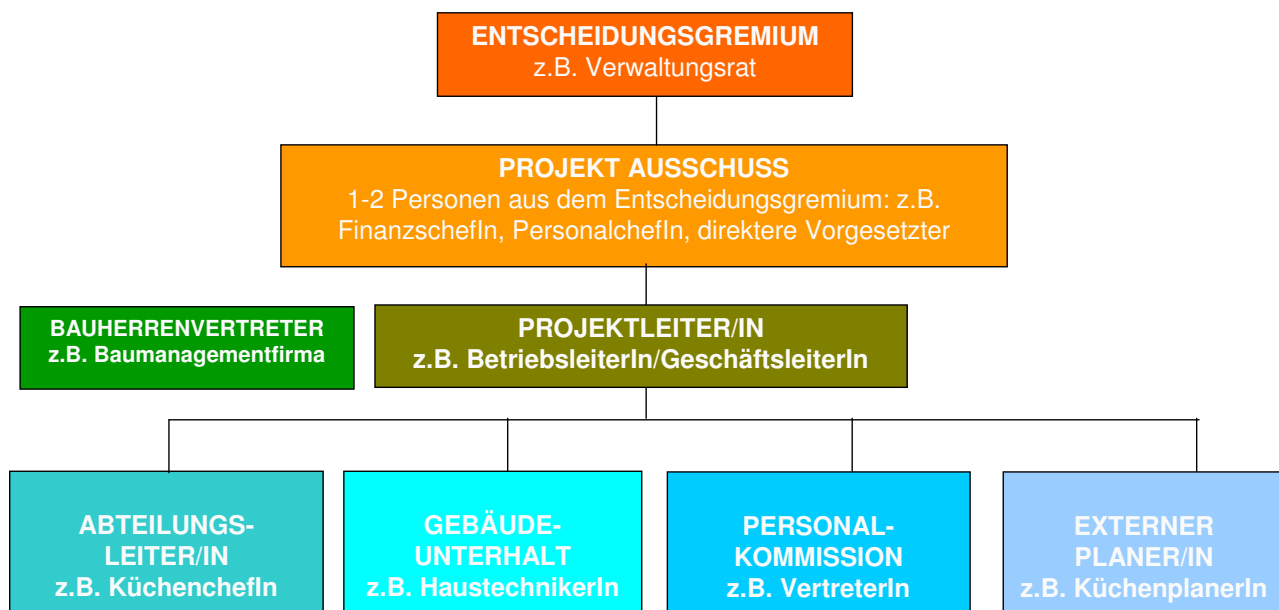


Interlaken, 16. Juli 2010

Forum der Köche
Erfolgreiche Gastronomiekonzepte

11

Projektorganisation

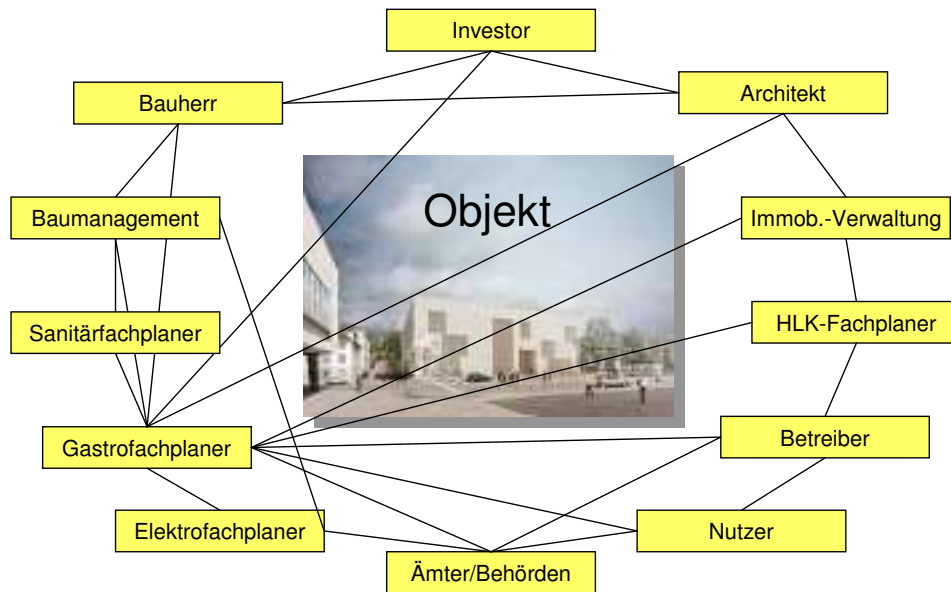


Interlaken, 16. Juli 2010

Forum der Köche
Erfolgreiche Gastronomiekonzepte

12

Projektteam/Interessengruppen



Interlaken, 16. Juli 2010

Forum der Köche
 Erfolgreiche Gastronomiekonzepte

13

Das Projektteam

Bauherren und Investoren

- Entscheidet, wer für ihn die richtige Leistung aufgrund seiner Vorgaben erbringt (Leistung, Preis, Zeit)
- Denken und Handeln richtet sich nach Gesamterfolg eines Objekts

Architekten, Baumanagement, Objektplaner

- folgen einem ökonomischen Prinzip
- Vorgaben und Interesse von Bauherren werden berücksichtigt
- Verantwortung für ein funktionales, wirtschaftliches und kreatives Bauwerk

Haustechnik-Ingenieure und Immobilienbewirtschaftler

- folgen dem eigenen wirtschaftlichen Prinzip
- suchen nach technischen Lösungen
- berücksichtigen Vorgaben von Architekten, Bauherren und anderen Fachplanern

Interlaken, 16. Juli 2010

Forum der Köche
 Erfolgreiche Gastronomiekonzepte

14

Das Projektteam

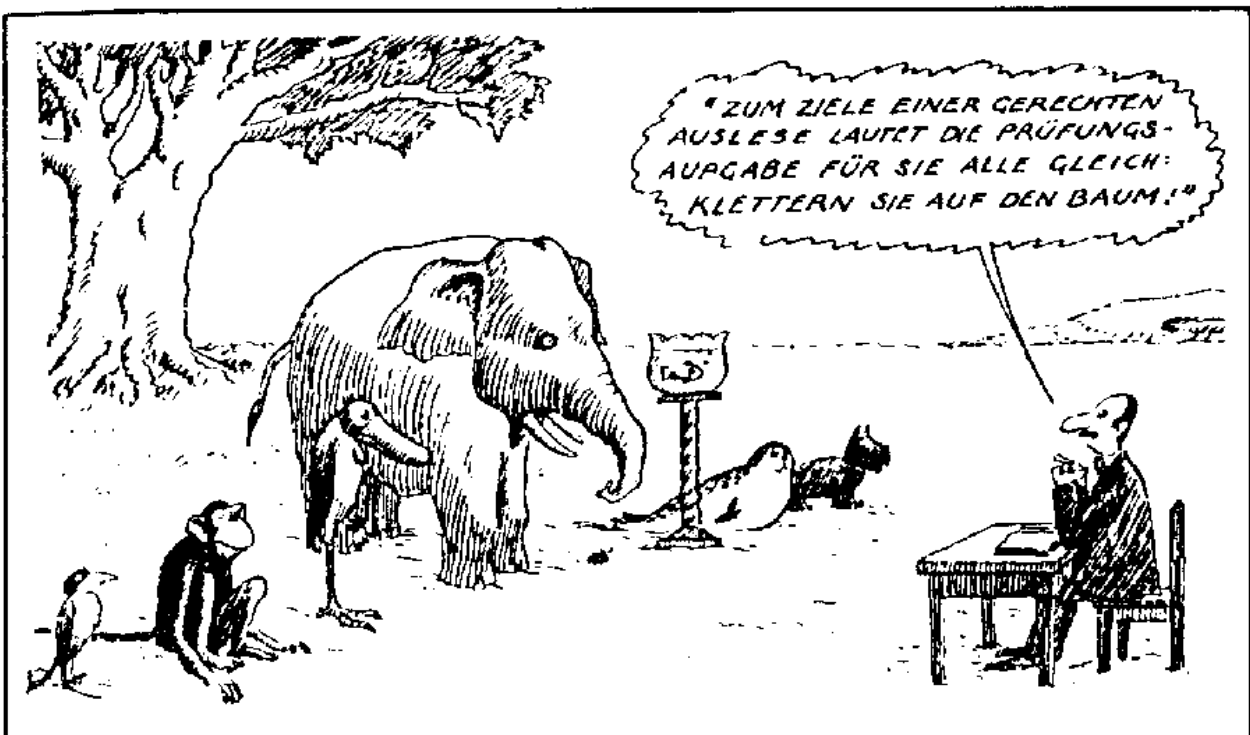
Gastroniefachplaner

- Das Gewerk der KÜchentechnik ist mit vielen anderen verzahnt
- Weiss, dass er einen massgeblichen Einfluss auf die künftige Wirtschaftlichkeit des Betriebs hat
- Bewusstsein seiner Verantwortung für die Zufriedenheit von Bauherr, Betreiber und Gäste

Gastronomen / Betreiber

- Ist in der Regel nicht der Investor
- Will eine professionelle Dienstleistung für seinen Gast erbringen
- Braucht ein funktionierendes Arbeitsinstrument
- Muss sich für die nächsten 10 Jahre in diesem Betrieb arrangieren
- ...
- ...

Aufgabe des Gastrofachplaners



Planung von Gastronomie...

ist viel mehr als...

- Küchen planen
- Geräte aufstellen
- Pläne zeichnen
- Preise anfragen



Interlaken, 16. Juli 2010

Forum der Köche
Erfolgreiche Gastronomiekonzepte

17

Planung von Gastronomie

Jedes Projekt...

- ist individuell
- muss bedürfnisgerecht sein
- ist massgeschneidert auf den jeweiligen Betrieb
- ist Planung auf der grünen Wiese



Interlaken, 16. Juli 2010

Forum der Köche
Erfolgreiche Gastronomiekonzepte

18

Planung von Gastronomie

- **Fachliche Kompetenz**, um die **technischen Aufgaben** im Rahmen des Ausführungsprojektes zu erfüllen ist so selbstverständlich und essentiell, wie **gutes Kochen** in einem Speiselokal!
- Durchsetzen, dass bei all den **beteiligten Interessengruppen** das Projekt **logistisch** und **konzeptionell** getreu umgesetzt wird, ist eine Kunst.

Darum ein Gastronomiefachplaner

Sicherzustellen, dass dies erreicht wird...

- ...**ohne** dem Betreiber die Wirtschaftlichkeit zu gefährden,
 - ...**ohne** dem Designer das Ambiente zu vermiesen,
 - ...**ohne** dem Haustechniker den Unterhalt zu verunmöglichen
 - ...und dabei die gängigen Gesetze einzuhalten,
- grenzt manchmal fast an ein Wunder.

Der Gastrofachplaner will...

- zufriedene Bauherren und Architekten
- zufriedene Gäste
- ein funktionierendes Arbeits-Instrument für den Betreiber
- erreichen der Umsatzziele
- hohe Wirtschaftlichkeit
- motivierte Mitarbeiter
- positive Emotionen
- gute Stimmung



Darum ein Gastronomiefachplaner

Denn ohne fundierte Projektorganisation ... !

- ...arbeiten „**Möchtegerne-Stardesigner**“, „**informatierte Fachprojektleiter**“ und „**profilneuronormierte Volksvertreter**“ Tag und Nacht für viel – ja sehr viel Honorar emsig daran, die Kosten um ein Vielfaches in die Höhe schnellen zu lassen!
- Auf der Strecke bleiben **das Konzept**, die zukünftigen **Mitarbeitenden** an ihren neuen Arbeitsplätzen, **der Gast** in „seinem“ neuen Restaurant und...
- mit absoluter Sicherheit der **wirtschaftliche Erfolg!**

**Wer nicht weiss, wohin er will
darf sich nicht wundern,
wenn er dort ankommt, wo er
nie hin wollte.**

Was bringen Sie ein?

- Fachkompetenz
- Kenntnisse des Marktumfeldes, der eigenen Stärken und Optimierungspotentiale
- Kritische Hinterfragung der präsentierten Lösungsansätze und der aktuellen Betriebsabläufe
- Freies Denken bezüglich neuen Lösungen

Gemeinsam zum Erfolg

- Lernen Sie von Ihren Gästen, erkennen Sie deren Bedürfnisse
- Überprüfen Sie Ihre internen Arbeitsabläufe Halten Sie sich auf dem Laufenden
- Lernen Sie neue Konzepte kennen
- Bilden Sie sich weiter

Gemeinsam zum Erfolg

- Lernen Sie von Ihren Gästen, erkennen Sie deren Bedürfnisse



Gemeinsam zum Erfolg

Gäste...

- Einmal hier,
das nächste Mal da
- Einmal Hummer und Champagner,
das nächste Mal Hamburger und Cola
- Einmal Jeans und Sweat-Shirt,
das nächste Mal Smoking und Seide
- Einmal im Berner Oberland,
das nächste Mal auf Bali
- Einmal vernünftig,
das nächste Mal verschwenderisch
- Einmal rational,
das nächste Mal emotional



Gemeinsam zum Erfolg

- Überprüfen Sie Ihre
internen Arbeits-
abläufe



Gemeinsam zum Erfolg

- Lernen Sie neue Konzepte kennen



Interlaken, 16. Juli 2010

Forum der Köche
Erfolgreiche Gastronomiekonzepte



29

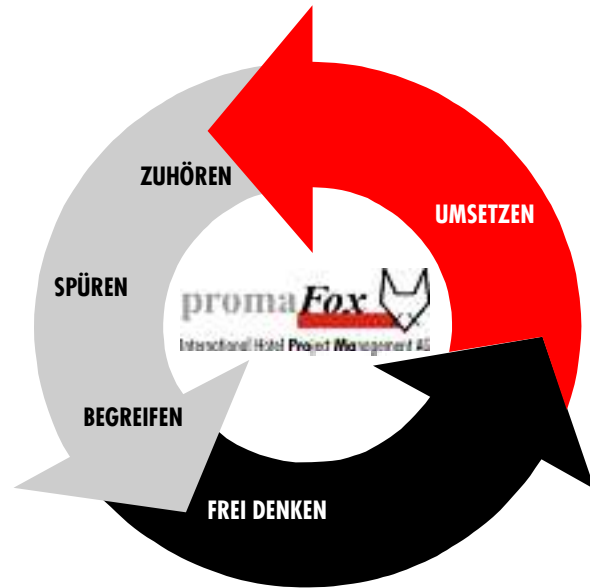
Sie kennen Ihren Betrieb

- Vision und Ziele des Betriebs
- Betriebsart und Marktpositionierung
- Gästefrequenzen und Anzahl Sitzplätze
- Angebotsstruktur (Gastronomieformate und F&B-Angebot)
- Verkaufsform (bedient oder Selbstbedienung)
- Produktions- und Fertigungsprozesse
- Betriebslogistik, von der Anlieferung über die Produktion, Verkauf bis zur Entsorgung

Unser Leitsatz

Gastronomieerfolg ist kein Zufall, sondern unter anderem das Resultat kompetenter und weitsichtiger Fachplanung.

Mit Fachwissen und Kenntnissen im Projektmanagement ermöglichen wir sinnvolle und zielgerichtete Investitionen.



Kontakte

proma**Fox** AG
 Hauptstrasse 12
 CH-5330 Bad Zurzach
 Tel. +41 56 265 50 00
 Fax. +41 56 265 50 05
www.promafox.ch

VSGG
 Verband Schweizer Gastro-
 und Grossküchenfachplaner
 Lambergstrasse 8
 Postfach 118
 8613 Uster 3
www.vsgg.org

