

► Fortsetzung von Seite 19

Gegen ...

Als Neuheit präsentiert Hipp das Modell Home Move, eine Aluminiumkonstruktion, die sich bereits bei der Obermain Therme in Bad Staffelstein bewährt. Drehbare Lamellen schaffen ganzjährig ein angenehmes Raumklima. Seitliche Abschlüsse mit Glasschiebewänden oder elektrische Roll-up-Rollos schützen vor Wind und Regen. Gastro-Schirme von Hipp spenden den Gästen zum Beispiel auf der großzügig gebauten Terrasse des Restaurants Teichhaus in Bad Nauheim Schatten. „Für die historischen und denkmalgeschützten Gebäude haben wir uns bei der Raucherlounge für das Classic Baldachin-System entschieden“, sagt Inhaber Robin Schubert. Eine attraktive Lösung mit stimmungsvoller Atmosphäre fand Hipp für die Dachterrasse im obersten Stockwerk des Atlantic Congress Hotels, Essen. Abends blicken die Gäste hier unter Home XL Baldachinen auf die Stadt.

Um die Outdoor-Saison zu verlängern bietet das Markisen-Programm von Markilux modulare Sonnenschutz-Konzepte für die Terrasse. „Kunden können bei uns einen großen gestalterischen Spielraum ausschöpfen“, sagt Fachberaterin May Maeskes. „Wir bieten nicht nur moderne Gelenkarmmarkisen an, sondern auch Lösungen, die als frei stehende oder modulare Rahmenbau-Systeme selbst den Denkmalschutz berücksichtigen.“ Denn nicht an jeder Fassade könne oder dürfe man einen Sonnenschutz befestigen. May Maeskes verweist zudem auf das neue Rahmensystem RS-2, ein modularer Sonnenschutz, der auf einem Säulen-Trägersystem mit frei wählbarer Dachneigung basiert. Daran lassen sich verschiedene Markisentypen zu großzügigen Markisenlandschaften kombinieren.



Saubere Lösung: Windschutz und Raumteiler von Vega Foto: Unternehmen

Wenn es der Platz erlaubt bewähren sich durchaus auch frei stehende Sonnenschutzsysteme, die unabhängig von einer Montage an der Hauswand auf einem Betonfundament fixiert werden. Für einen komfortablen Betrieb der Markisen, Pergolen und Pavillons ist ergänzende Technik wie Wind- und Sonnensensoren, Motorsteuerung, Wärmestrahler und Beleuchtungssysteme erforderlich.

Frank Oehler vom Restaurant Speisekammer im Hohenheimer Schloss bei Stuttgart setzt auf Schirme von May: „Wenn die Terrasse voller Gäste ist und schlechtes Wetter aufkommt, wird es schon mal hektisch“, sagt der Spitzenkoch. „Hier bewährt es sich, wenn die Sonnenschirme bequem per Knopfdruck geschlossen werden können.“ May stellt Gastronomie-Schirme von 9 bis 78 Quadratmeter Bewirtungsfläche her, die mit einem Elektromotor ausgestattet werden können. Dadurch lassen sich die Schirme ohne Kraftaufwand per Fernbedienung komfortabel bedienen.

Auf Wunsch können sie an die bereits vorhandene Hausautomation angeschlossen oder durch einen einstellbaren Windsensor geschlossen werden. Bei größeren Terrassen lassen sich die Schirme auch einzeln, gruppenweise oder alle gleichzeitig per Knopfdruck öffnen und schließen. *pew*

Interview: Markus Glatz, CEO der Glatz AG

„Die Lebensdauer zählt“

Der Chef des Schweizer Schirmherstellers über Design und Funktionalität im Außenbereich, sinnvolles Zubehör für Schirme und langfristige Investitionen.

► *Möbiliar und Ausrüstungen für Terrassen haben in den letzten Jahren einen deutlichen Wandel hin zu mehr Stil, mehr Farbe und Dynamik vollzogen. Setzt sich der Trend fort?*

Glatz: Der Trend, den Outdoor-Bereich als zweiten Living Room zu gestalten, hält an. Gastronomen und Hoteliers reagieren verstärkt auf den Wunsch ihrer Gäste, im Freien zu sitzen. Und da auch das Wetter immer öfter mitmacht, spielt sich in der Gastronomie das Geschäft zunehmend draußen ab. Um ihren Gästen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, investieren hier Gastronomen und Hoteliers entsprechend mehr in das Inventar, was wiederum zum Stil des Hauses passen muss.

► *Stehen Design und Funktionalität dabei im Widerspruch?*

Glatz: Bei unseren Schirmen schließen sich Design und Funktionalität nicht aus, sondern werden sinnvoll miteinander verknüpft. Deshalb sind die Schirme auf ergonomische Prinzipien abgestimmt und lassen sich allesamt leicht handhaben, was wiederum für das Service-Personal von großer Bedeutung ist. Wichtig sind auch ein optimaler UV-Schutz sowie licht- und witterechte Stoffbezüge. Wenn die Schirme optional mit einer Heizung, einem Motor oder Beleuchtung und weiterem Zubehör ausgestattet sind, können die Gäste selbst an kühleren Tagen oder zu später Abendstunde ihren Besuch im Freien genießen und müssen nicht gleich beim ersten Regentropfen von der Terrasse flüchten.

► *Worauf sollten Gastronomen und Hoteliers bei der Neugestaltung ihrer Terrassen besonders achten?*

Glatz: Sie sollten die Innenräume und Außenbereiche harmonisch in Einklang bringen und den Gästen Wohlfühl-Ambiente vermitteln. Dazu müssen beim Kauf von Inventar für den Außenbereich zwei Dinge ins Kalkül



Markus Glatz: „Die meisten Fehler entstehen bei der Planung“ Foto: Unternehmen

gezogen werden: Die Langlebigkeit und die Qualität der Produkte. Hochwertige Materialien haben eine lange Lebensdauer. Das gilt gerade für budgetbewusste Existenzgründer. Lieber einen Qualitätsschirm wählen, der vor Sonne, Wind, Regen und neugierigen Blicken schützt, mit dem sich die Saison früher beginnen und verlängern lässt und somit den Umsatz erhöht, als einen günstigen Schirm vom Discounter, der sich beim ersten Windböe vom Platz verabschiedet. Dazu empfiehlt es sich, auf dezente Farben und ein klassisches Design zu setzen.

► *Welche Fehler fallen Ihnen oft auf?*

Glatz: Die meisten Fehler entstehen bereits bei der Planung. Neben Aspekten wie Platzangebot, Sonnenscheindauer, Elektrizität und Bodenbeschaffenheit müssen drei Dinge unbedingt berücksichtigt werden: Die gesetzlichen Auflagen in puncto Gestaltung des Außenbereichs als auch die Grundstücksbegrenzungen und baulichen Einschränkungen wie Vordächer, Baumbestände oder Zäune. Ratsam ist es, schon im Vorfeld die Genehmigungen für eine Neugestaltung des Outdoor-Bereichs einzuholen.

► *Wie sollte man vorgehen?*

Glatz: Um ein Gefühl für die räumliche Dimension eines aufgespannten Gastro-Schirmes zu bekommen, sollte man vorab am besten die Fläche samt Inventar maßstabsgetreu skizzieren.

Bei der Anordnung der Schirme ist zu beachten, dass diese kein Hindernis für die Service-Kräfte darstellen und platzsparend mit einer Bodenhülse installiert werden. Der Rat von Experten ist wichtig. Denn nur mit einem bis ins letzte Detail ausgearbeiteten Konzept ist sichergestellt, dass Sonnenschirme richtig verwendet und die Abläufe im Outdoor-Bereich optimal ausgeführt werden können.

► *Wann ist eine Terrasse besonders effizient und schön gestaltet?*

Glatz: Vor kurzem haben wir zusammen mit Architekten und Landschaftsgärtnern eine großzügige Terrasse für ein Boutique-Hotel gestaltet. Besonders gelungen ist dort das Zusammenspiel der Schirmdachfarben, Schirmformen und -größen. So nahm der Hotelbesitzer die Farben des Innen- in den Außenbereich auf und variierte innerhalb einer Farbfamilie die Töne. Während in einem intensiveren Ton ein Großraumschirm als Blickfang mittig platziert wurde, installierten wir für die umliegenden Sitzgruppen- und Nischen das ein Freiarmsmodell in einem schwächeren Farbton. Darauf abgestimmt wurden das Sitzmöbiliar, Polster und weitere Accessoires wie Pflanzkübel, Vasen und Windlichter. Ganz klar hat hier der Hotelbesitzer langfristig sehr gut investiert: Nämlich in seinen Außenbereich, der als Aushängeschild seines Betriebes fungiert.

Die Fragen stellte Petra Mewes

ANBIETER

- www.aeg-haustechnik.de
- www.bahama.de
- www.caravita.eu
- www.duni.com
- www.ehl.de
- www.gastropavillon.de
- www.glatz.at
- www.gloster.com
- www.gogas.com
- www.goin.de
- www.hipp-object.de
- www.hotelwaesche.de
- www.k-design.biz
- www.karasek.co.at
- www.kason.de
- www.konway.de
- www.leiner.de
- www.markilux.com
- www.may-online.com
- www.may-kg.de
- www.m24.de
- www.schnieder.com
- www.sunrain-partner.de
- www.vectro-kg.de
- www.vega-direct.com
- www.waeschekrone.de

Anzeige

Besuchen Sie uns auf der Internorga Halle B2 EG / 300A

„Ich liebe es, wenn's in der Küche rund läuft.“

www.albis-hitec.de

Branchenkenntnis zählt sich aus ALBIS Leasing Konzepte

Leasing ist das optimale Finanzierungsrezept. Leasingangebote ganz nach Ihrem Geschmack, zugeschnitten auf Ihre individuelle Anforderungen, verschaffen Ihnen und Ihren Kunden Finanzierungsspielraum.

ALBIS
H I T E C

EXPERTENTIPP

Alles checken, bevor es losgeht

Von Markus Konway

Bevor die Saison startet, gilt es verschiedene Punkte in einer Art Checkliste abzuhaken. Zuerst sollte geprüft werden, ob ausreichend hochwertiges, wetterfestes, stabiles, stapelbares Möbiliar vorhanden ist und ob der Witterschutz, also Schirme, Markisen oder Zelte, gereinigt und funktionell einsatzbereit sind. Wer mit dem neuesten Equipment, mobilen Bars, Abräumstationen sowie Kassenshandys und/oder Funk arbeitet, spart seinen Mitarbeitern unnötige Wege.

Zudem sollte sich jeder Gastronom fragen, ob sein Personal auch an Spitzentagen ausreicht, ob Spielzeug und Spielfläche für kleine Gäste vorhanden sind und eine entsprechende Beschallung in Form von Hintergrundmusik

möglich ist. Ärger lässt sich vermeiden, wenn der Gastronom rechtzeitig daran denkt, bei der Gemeinde- oder Stadtverwaltung die notwendige Konzession für die Freischankflächen einzuholen.



Markus Konway ist Geschäftsführer der Konway GmbH, Stockstadt/Rhein Foto: Unternehmen

len oder zu verlängern. Und weit mehr als eine nette Geste ist es schließlich, den Außenbereich für Behinderte wie Rollstuhlfahrer gut zugänglich zu gestalten.