

## 3.2 Gastronomiebereich

Der Gastronomie- und Verpflegungsbereich beansprucht 12–20% der Gesamtfläche eines Hotels. Die Räume befinden sich zumeist im Erdgeschoss und teilweise im Untergeschoss. Dazu gehören **Gast- oder Frühstücksraum, Küche und Lager** sowie **weitere gastronomische Einrichtungen**.

*Anmerkung: Ein Verpflegungsbereich gehört nach mitteleuropäischem Verständnis zu jedem Hotel. Selbst ein Hotel Garni benötigt einen Frühstücksraum mit Küche. In anderen Ländern ist aber auch die Form ohne Verpflegung, zum Beispiel Motels, üblich.*

Den Speisesaal gibt es nicht mehr. In mittleren und großen Hotelanlagen findet sich oft ein umfangreiches gastronomisches Angebot.

- Hotelrestaurant
- Spezialitätenrestaurants
- Frühstücksraum, Wintergarten
- Hotel Café, Snackbar, Bistro
- Hotelbar, Diskothek
- Stüberl
- Brasserie, Bierlokal
- Verpflegung von Veranstaltungs- und Banketträumen

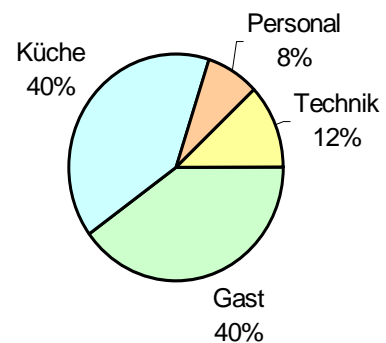


Abbildung 10: Flächenverteilung im Gastronomiebereich

### 3.2.1 Der Gastraum

Der Name Gastraum klingt vielleicht nicht besonders einladend, ist aber in der Terminologie der Gastronomie üblich und bezeichnet den eigentlichen **Verpflegungsbereich** eines Restaurants oder Cafés. Dieser Bereich steht wegen der notwendigen Akzeptanz durch den Gast und wegen Attraktivität und Atmosphäre seiner einzelnen Räume im Zentrum des Interesses. Alle im Folgenden beschriebenen Punkte gelten sinngemäß auch für Frühstücksräume.

#### 3.2.1.1 Allgemeines

##### *Die Anordnung*

Die Lage und Größe des Gastraumes ist vom Hotel- bzw. Gastronomiekonzept abhängig. So muss im Vorfeld der Planung festgelegt werden, ob ausschließlich eine

Versorgung von Hotelgästen angestrebt wird oder ob eine Passantenversorgung (à la carte-Gäste) eingeschlossen ist. Im ersten Fall kann ein Gastraum durchaus im hinteren, abgeschirmten Teil des Gebäudes liegen. Wenn jedoch auf Grund einer höheren Auslastung auch hotelfremden Gästen das Restaurant zugänglich gemacht wird, ist die Anordnung in exponierter, gut sichtbarer Lage mit einem eigenen Eingang und eigenen Namen (!) unbedingt notwendig.

### **Die Platzanzahl**

Um die erforderliche Raumgröße bestimmen zu können, ist es nötig, die Anzahl der täglich zu verpflegenden Gäste abzuschätzen. Diese setzt sich aus den Hotelgästen (eventuell mit Halb- oder Vollpension) und Passanten zusammen. Diese verteilen sich aber über einen ganzen Tag, und somit ist diese Summe mit dem Faktor des **Platzwechsels** abzuschwächen.[26]

Typ	Platzwechsel
Frühstücksraum	2,0–2,5
Abendrestaurant, Halbpension	1,0–1,5
Tagesrestaurant, Vollpension	2,0–3,0
Cafè, Bistro	4,0–8,0

Tabelle 9: Platzwechsel nach Gastronomietyp

Ein weiterer Faktor, um die erforderliche Platzanzahl abschätzen zu können, ist die Analyse der Gästestruktur: Kommen viele Gäste zu zweit, zu viert oder gar allein? Da es in unseren Breiten nicht üblich ist, sich zu fremden Personen an einen Tisch zu setzen, ist die Platzanzahl pro Tisch darauf abzustimmen.

### **Die Raumgröße**

Eine Festlegung der gesamten Gastraumfläche allein auf Grund der Platzanzahl ist eigentlich zu vermeiden, da diese Berechnungen gerade für kleinere Räume unter 100 m<sup>2</sup> nicht zutreffen.[16] Für den Vorentwurf können aber folgende Werte aus der Tabelle angenommen werden:[26]

Typ	Flächenbedarf <sup>17</sup>
Hotel Restaurant ***	1,6–1,8 m <sup>2</sup> /Sitzplatz
Hotel Restaurant ****	1,8–2,2 m <sup>2</sup> /Sitzplatz
Hotel Restaurant *****	2,2–2,5 m <sup>2</sup> /Sitzplatz

Tabelle 10: Flächenbedarf nach Hotelkategorie

<sup>17</sup> Flächen einschließlich Kellnerwege, Freiflächen... aber ohne Nebenräume

Die genaue Festlegung der endgültigen Raumgröße sollte deshalb besser mittels Einrichtungsplänen geschehen. Sie muss aus der zu erwartenden Gästeanzahl in bestimmter Zeitfolge abgeleitet werden. Ein erster Gastraum soll die Gäste bei durchschnittlichem Geschäftsandrang fassen können. Bei stärkerem Andrang werden dann weitere Gasträume geöffnet, so dass die Belegung der Räume steuerbar ist. Ein zu voller Raum stößt in der Regel die Gäste ab, ein zu leerer Raum lässt ebenfalls viele Gäste wieder umkehren. Mehrere kleinere Räume kommen auch dem Kriterium der Flexibilität, aber auch dem Wohlbefinden des Gastes entgegen. Trotzdem ist auf eine einwandfreie Funktionalität der Räume bezüglich Servicewege und Übersichtlichkeit zu achten.

### 3.2.1.2 Die Einrichtung des Gastraumes

An dieser Stelle kann natürlich nicht die ideale Einrichtung eines Gastraumes beschrieben werden, – zu verschieden sind die möglichen Stile und Gestaltungslinien der Inneneinrichter. Allgemein gilt es aber, eine Linie durch die ganze Anlage durchzuziehen. Stilbrüche fallen negativ stärker ins Gewicht als ein eventuell zu gewagtes Allgemeinkonzept. Unabhängig von der Art der Einrichtung bleiben folgende Punkte bei jeder Raumplanung gültig:

Bei der Raumplanung werden jedem Gastraum die Tische in Form, Größe und Anzahl zugeordnet, die er erhalten soll. Dabei sind die Wege für den Gast zu Eingängen und Toiletten sowie die des Services von der Küche durch die Raumlage fest vorgegeben. Es ergibt sich eine Zonen- und Gruppenbildung der Tische, die der Reviergröße des Servicepersonals entsprechen könnten.

**Wenn Tische richtig angeordnet sind, sollte sich kein schlechter Platz ergeben.[27]**

#### *Tische*

Wie schon erwähnt, ist es wichtig zu erkennen, wie viel Gäste an einem Tisch sitzen werden. In fast allen Fällen der Hotelgastronomie, ganz gleich ob Abend- oder Mittagsrestaurant, wird sich ergeben, dass am häufigsten ein bis zwei Personen einen Tisch belegen werden. Dreier- und Vierergruppen machen etwa 20–30% der Gäste aus, größere Gruppen gibt es nur sehr selten. [27] So sollten hauptsächlich Tische für zwei, drei und vier Personen vorhanden sein. Größere Einheiten können dann fallweise durch Zusammenstellen mehrerer Tische gebildet werden.

Nicht zuletzt auf Grund dieser Tatsache gilt es eine fixe Tischanordnung sowie auch so genannte Nischentische zu vermeiden. Letztere sind zwar von Flächenbedarf her sehr sparsam, jedoch ist nur eine stark verminderte Zugänglichkeit für Personal und Gäste an die hinteren Plätze möglich. Jedoch dürfen auch nicht zu viele Tische frei in der Mitte stehen, da diese immer zum Schluss besetzt werden.

Für die Wahl der Tischgröße sind zunächst die Anzahl der Gedeckgegenstände und die Form des Speisenservices zu klären.

Beim **Tellerservice** bringt die Bedienung das fertig portionierte Gericht auf dem Teller von der Ausgabe zum Gästetisch.

Beim **Plattenservice** werden die Speisen auf dem Tisch selbst portioniert bzw. vorgelegt oder fallweise erst am Tisch vollendet, zum Beispiel durch Flambieren.

Dieser erforderliche Platz muss entweder am Tisch vorhanden sein oder durch einen Beistelltisch erfolgen.

Der Platzbedarf pro Person umfasst 60 cm Breite und 40 cm Tiefe. Falls noch zusätzlich aufwendige Tischdekorationen vorgesehen sind, wird in der Tischmitte zusätzlich ein Streifen von etwa 20 cm benötigt.[27] Damit ergeben sich folgende Mindesttischgrößen und die damit verbundenen Bewegungsflächen.[16]

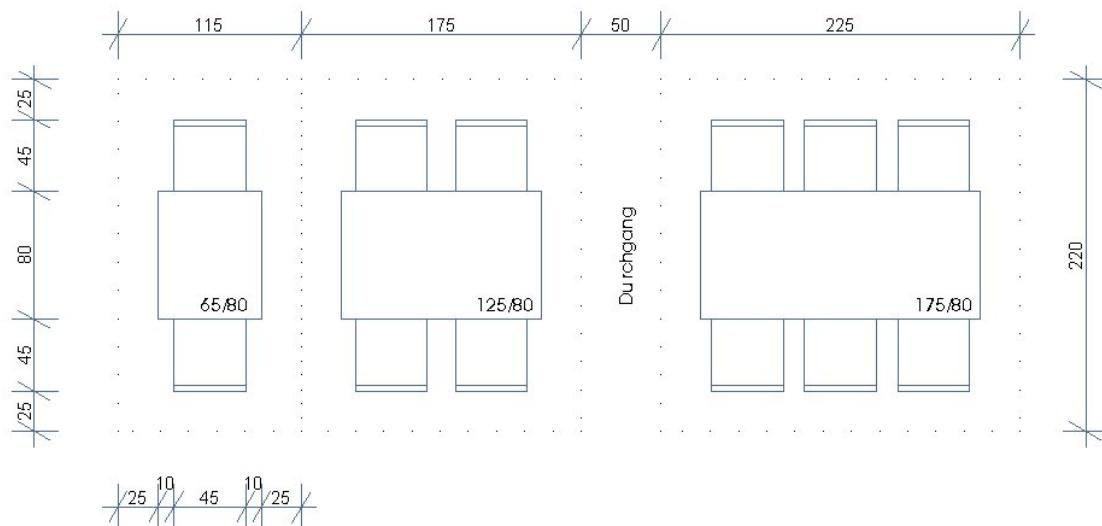


Abbildung 11: Mindestabstände bei Tischen

Die Kopfseiten der Tische sollten möglichst frei bleiben. Damit ist ein leichteres Service möglich und es kann ggf. auch ein Beistelltisch aufgestellt werden. Runde Tische und Tische mit Kopfplatz benötigen außerdem verhältnismäßig mehr Grundfläche.[27]

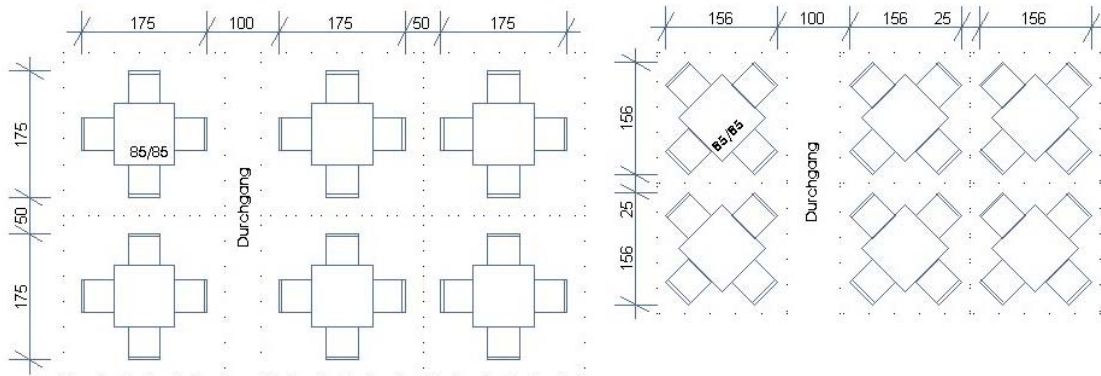


Abbildung 12: Flächenbedarf bei quadratischen Tischen

Durch die Anordnung der Tische und Einhaltung dieser Mindestabstände ergibt sich folgender Flächenbedarf:

Flächenbedarf	Je Sitzplatz <sup>18</sup>
bei 2-er Tischen	1,54 m <sup>2</sup>
bei 4-er Tischen	1,10 m <sup>2</sup>
bei 6-er Tischen	0,92 m <sup>2</sup>
Orthogonale Anordnung	1,54 m <sup>2</sup>
Schräge Anordnung	1,10 m <sup>2</sup>

Tabelle 11: Flächenbedarf je Sitzplatz

### Gänge

Unterschieden wird zwischen Hauptgängen für den Durchgangsverkehr von Gästen und Service und Nebenarmen, auf denen der Gast zu seinem Platz gelangen kann, mit mind. 0,45–0,55 m Breite. Die Hauptgänge müssen alle wichtigen Stellen miteinander verbinden.[27]

<sup>18</sup> Flächen ohne Kellnerwege oder Freiflächen

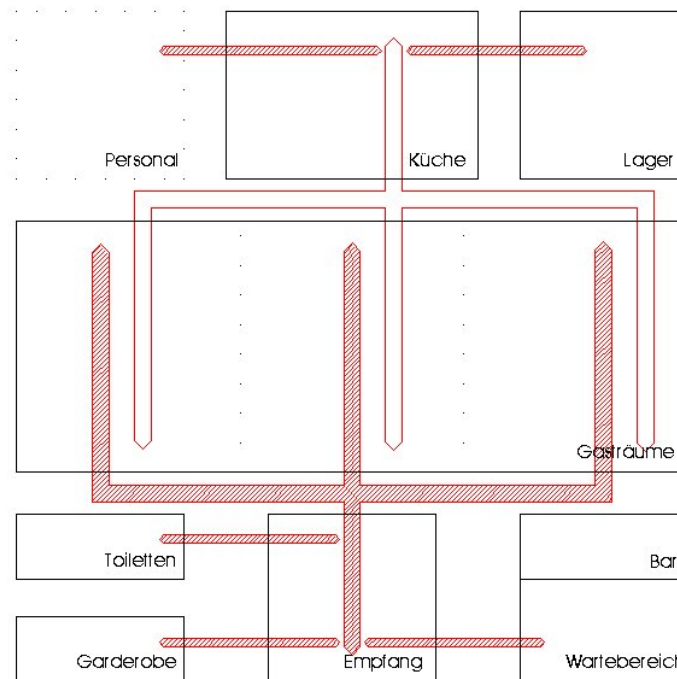


Abbildung 13: Wegführung und Funktionsschema [26]

Dabei sind zusätzliche Flächen vor Buffets, Schauvitrienen, Kassen und vor Türen freizuhalten. Aus servicetechnischen Gründen müssen je nach Größe des Gastraumes ein oder mehrere Abstell- bzw. Manipulationsflächen für das Bedienungspersonal vorgesehen sein. Diese Servicestationen sind am Rand von Tischgruppen direkt am Beginn des Servierweges anzuordnen.

Grundsätzlich gilt: je größer der Gastraum, je mehr Verkehr, und je öfter der Gast durchschnittlich bedient wird (besonders bei Plattenservice), desto breiter hat der Gang zu sein. Man kann von Gangbreiten ab 1,00 m ausgehen. Dabei sind aber auch Beistelltische oder das Verwenden von Servierwagen zu berücksichtigen.

Bei der Anordnung der Hauptgänge ist immer auf eine möglichst kurze und klare Wegführung für das Personal zu achten.

### **Beleuchtung**

Die richtige Beleuchtung spielt für das Schaffen einer angenehmen Atmosphäre eine wichtige Rolle, wobei eine möglichst geringe Allgemeinbeleuchtung und punktförmig auf die Tischfläche gerichtetes Licht bei den Gästen das Gefühl erweckt, unter sich zu sein. Der Extremfall dieser Lichtführung ist das Kerzenlicht am Tisch. Hell beleuchtete Räume mit Deckenlicht wirken meist kühl und ungemütlich.[27]

### 3.2.1.3 Funktionsbereiche

Der Gastraum untergliedert sich in folgende Funktionsbereiche:

#### *Theke*

Wird eine Theke als Getränkeausgabe vorgesehen, so ist sie für den ganzen Gastraum bestimmend. Alle Getränke werden hier vorbereitet und vom Servicepersonal abgeholt (Gebe-Station). Früher waren solche Theken als Dreh- und Angelpunkt in Gasträumen zumeist selbstverständlich, sie wurden teilweise sogar vorgeschrieben. In heutigen Restaurants hat sich die Theke zur Bar gewandelt.

#### *Bar*

Die Bar liegt meist etwas dezentral, aber immer noch in der Nähe des Einganges. Sie bietet den Gästen die Möglichkeit, erst einmal einen Überblick über das Restaurant zu bekommen, bevor sie sich hinsetzen. Weiters dient sie als Wartezone, bis ein Tisch frei wird, und zum Konsumieren von Aperitifs. Die eigentliche Getränkeausgabe für den Gastraum erfolgt aber versteckt im Kellneroffice.

#### *Kellneroffice*

Das Office stellt den Übergang zwischen der Ausgabe der Küche und dem Gastraum dar. Meist ist es ein eigener Durchgangsraum. Dadurch kommt es zu einer Geruchs- und Lärmschleuse. Hier bereitet sich das Service die Getränke selbst am Getränkeautomaten vor (Nehmer-Station). In diesem Raum können auch Tischwäsche, Besteck und die Abrechnungskassa untergebracht werden.

### *Garderoben*

In Restaurants der gehobenen Kategorie kann es eine eigene Garderobe mit Personal am Eingang geben. Es ist eine Garderobenlänge von 0,1 m pro Person vorzusehen. Ein Garderobenraum für 50 Personen würde ca. 5–6 m<sup>2</sup> und ein Pult von 1,5 m benötigen. Ansonsten sollten die Garderobenständer möglichst nahe beim Esstisch sein. Garderobenplätze, die vom Gast nicht einsehbar sind, werden meist nicht angenommen.

### *Sanitäranlagen*

Die notwendige Anzahl von WC-Zellen und Urinalen in Toiletten von Restaurants richtet sich nach der Anzahl der Sitzplätze in den Gasträumen.[28]

Sitzplätze	WC-Frauen	WC Männer	Pisstände	Flächen <sup>(1)</sup>
Bis 80	1 (2)	1	1 (3)	10–14 m <sup>2</sup>
80–170	2 (3)	1 (2)	2 (4)	14–18 m <sup>2</sup>
170–350	3 (4)	2 (3)	3 (6)	16–20 m <sup>2</sup>
Über 350	4	3	4 (6)	20–24 m <sup>2</sup>

Tabelle 12: Vorgeschriebene Mindestanzahl von WC-Anlagen

Die Zahlen in Klammer sind empfohlene Werte für erhöhte Komfortansprüche.

(1) Der zugehörige Flächenbedarf wurde auf Grund der empfohlenen Angaben einschließlich Vorraum errechnet.

Da keine direkte Verbindung zwischen den WC's und dem Gastraum bestehen darf, sind gemeinsame Vorräume zu verwenden.