

Vorsprung durch Wissen

GASTRONOMIE report

Heft 6/2020 – August – € 9,00

B 8005

Postwertstück Gebühr bezahlt

Letzter Ausweg: Wirte als Kläger

Corona-Ticker, Seite 4

Hickhack um die TSE

Topthema Kassen ab Seite 14

Top-Hygiene garantiert

Schwerpunkt Spültechnik
ab Seite 22



Spannende Kombinationen von Tradition & Zeitgeist

Originelle Konzepte, stimmiges Ambiente

Ausgefeilte Ideen beim Ambiente, eine stimmige Umsetzung von Konzepten bis ins kleinste Detail: Darum geht es im Schwerpunkt „Inneneinrichtung“. Lasst Euch inspirieren und begeistern vom zweiten Teil unserer Tour durch spannende Gastro-Betriebe.

Bayerische Gastronomie-Konzepte in allen Stilrichtungen erfreuen sich auch außerhalb der weißblauen Grenzen größter Beliebtheit. Dazu tragen auch renommierte bayerische Unternehmen wie die Fa. **FEIL Objekt-einrichtungen** bei. Zu den Referenzen des traditionsreichen Familienbetriebs mit seinen 55 Mitarbeitern zählen nicht nur zahlreiche Wirtshäuser, Restaurants und Hotels in Bayern, sondern u. a. auch das Benediktiner Wirtshaus in Attendorn in Nordrhein-Westfalen, das Paulaner Brauhaus Olympiastadion in Mookau oder das Erdinger am Gendarmenmarkt in Berlin.

Ein aktuelles Beispiel ist der Umbau der Gastronomie im „Dorotheen Quartier“ in Stutt-

gart zum „Nesenbach Wirtshaus“. Die Zielvorgabe der Betreiber war die Umgestaltung ihres Lokals zu einem modernen Augustiner Wirtshaus, berichtet Geschäftsführer Bernhard Feil. „Für ein stimmiges Ambiente haben wir u. a. architektonische Merkmale des Hauses in das Innendesign übernommen.“

Eine besondere Herausforderung war hier die Darstellung des gastronomischen Angebots auf zwei Etagen. „Durch ein attraktives Lichtkonzept und eine smarte Wandgestaltung im Treppenhofbereich haben wir einen „Sog nach oben“ erzeugt, um die Gäste in den ersten Stock zu ziehen“, so Bernhard Feil. Die Gäste haben diese Einladung gern angenommen. Das herausfordernde Ziel, gastronomisches Leben auf zwei Etagen zu erzeugen, ist somit vollumfänglich geglückt.

Die Fa. FEIL, die im letzten Jahr ihr 150-jähriges Jubiläum gefeiert hat, steht für eine langjährige zeitlose Inneneinrichtung, die eine Atmosphäre schafft, in der sich der Gast geborgen fühlt und mit der Gastronomie ihre wirtschaftlichen Ziele erreichen. „Im Mittelpunkt steht die gemeinsame Konzeptfindung nach

den individuellen Wünschen des Kunden, gepaart mit unserem Know-how, und die punktgenaue Umsetzung durch eine professionelle Projektentwicklung“, so die Geschäftsführer Hans-Georg und Bernhard Feil. „Und dank einer ressourcensparenden Prozessoptimierung können wir in unserem Neubau in Siegsdorf zum Wohle unserer Kunden noch schneller und qualitativ noch hochwertiger arbeiten.“

Der weithin sichtbare Gebäudekomplex mit 3.600 Quadratmeter Produktionsfläche (+ 55 % im Vergleich zu früher) bietet auch eine 350 Quadratmeter große Ausstellungsfläche. Während sich Gastronomen dort z. B. über die Möglichkeiten der Wandverkleidungen anhand von vielen Beispielen informieren sowie Stühle, Bänke, Tische, etc. in

großer Auswahl begutachten und testen können, wartet auf Hoteliers ein besonderes Schmankerl: sechs unterschiedliche, voll eingerichtete Hotelzimmer. Die Bandbreite reicht von klassisch über modern bis high-end und bei den Materialien von Holz über Leder und hochwertige Stoffe bis Metall.“

Dass der FEIL „Gastronomie kann“, hat sich längst herumgesprochen in der Branche. In den letzten Jahren, und seit kurzem verstärkt durch die zusätzlichen Kapazitäten im Neubau, ist aber auch die Realisierung von Hotelprojekten zu einem immer wichtigeren Standbein des Unternehmens geworden.

Ein brandaktuelles Beispiel ist das Best Western Plus Hotel Erb in Parsdorf. In diesem Business Hotel gehobenen Stils der

Ein modernes Augustiner Wirtshaus – das „Nesenbach Wirtshaus“ in Stuttgart, gestaltet von der Fa. FEIL.

Hotelierrfamilie Erb wird die Fa. FEIL im 3. Quartal 2020 aktiv. Bei einem Umbau werden über 30 Zimmer neu gestaltet und im modernen alpinen Stil à la FEIL eingerichtet. „Auch in Zeiten von Corona sind nach unseren Erfahrungen inzwischen immer mehr Gastronomie- und Hotellerie-Unternehmer bereit, antizyklisch zu investieren“, so Bernhard Feil. „Diese Unternehmer nutzten den derzeit eher schwachen Geschäftsverlauf, um sich für die Zukunft neu aufzustellen.“

Zur generellen Unterstützung ihrer Gastro-Kunden in Corona-Zeiten hat sich das familiengeführte Unternehmen in fünfter Generation eine Reihe von Leistungen und Maßnahmen einfallen lassen. Dazu gehören: Plexiglas-Abtrenn-Lösungen auf dem Tisch oder bodentief, Grundriss-Anpassung zur Einhaltung der Abstandsregeln; Umgestaltung von SB/Buffer auf à la carte; Aufteilung der Investition in sinnvolle Bauabschnitte und nicht zuletzt das Angebot von Finanzierungs-lösungen durch Leasing-partner.

Fazit im Hause FEIL: „Wir stehen für einzigartige Hotel- und Gastroausstattung aus Massivholz, durchdachte Lichtkonzepte und anspruchsvolles Interiordesign „State of the Art“. Wir bieten Lösungen aus einer Hand, die auf unseren Kernkompetenzen beruhen:

- komplette Projektentwicklung
- Konzeption & Planung
- haus-eigene Fertigung
- Gastronomie- & Hotelleinrichtung
- Brandschutzlösungen
- Licht und Dekoration
- professionelle termingerechte Montage



Neugestalteter Restaurantbereich im Ringhotel Wittelsbacher Höf: Die Fa. Hofmann setzte in enger Abstimmung mit den Betreibern ein Konzept um, das Bewährtes mit zeitgemäßem Design verbindet.

Frische Ideen in historischen Räumen

Von Weinbergen umgeben und über den Dächern von Würzburg thront das Ringhotel Wittelsbacher Höf. Seit über 50 Jahren wird es in der Tradition eines fränkischen Gasthofes und mit viel Leidenschaft von Siegfriede Mohr geleitet. Um Würzburg nicht nur kulturell, sondern auch in einer behaglich-eleganten Atmosphäre kulinarisch genießen zu können, entschloss sich die Hotelführung für eine zeitgemäße Umgestaltung des Restaurantbereichs.

In enger Abstimmung mit den Betreibern und mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie setzte der Gastronomie-einrichter **Hofmann** aus Kreuzwertheim ein stimmiges Raumkonzept um, in dem Bewährtes mit zeitgemäßem Design verbunden worden ist. Zum Lieferumfang gehören Stühle, Tische, Bänke, Trenngitter, Heizkörperverkleidung, Wandverkleidung, Anrichte und die Logo-Prägungen bei den Tischplatten. Drei Gasträume – das Restaurant, das Blaue Zimmer und

das Jagdzimmer der Wittelsbacher Höf – wurden im Laufe von Renovierungsarbeiten gastronomisch neu eingerichtet. „Unser Bankmodell „Stuttgart“ nutzt jeden Raumzentimeter in allen drei Gasträumen effektiv aus“, heißt es im Hause Hofmann. „Für einen komfortablen Sitz sorgen die Stuhlmodelle „Jackie“ und „Lille“. Tische mit Massivholzplatten runden eine gemütliche Atmosphäre ab. Jedes Themenzimmer wirkt nach wie vor für sich selbst und ist in sich stimmig.“



Ein besonderer Eyecatcher in den neu eingerichteten Gasträumen sind die hochwertigen Tischplatten aus Eiche massiv, in die das **Wappen** der Wittelsbacher Höf **eingeprägt** worden ist.

Auch in Zeiten von Corona hat sich die Neugestaltung bewährt. Der geforderte Abstand zwischen den Gästen und den Servicekräften wird penibel eingehalten. Dazu Siegfriede Mohr: „Weil unsere Gasträume recht weitläufig sind, stellt die Einhaltung des Mindestabstands kein großes Problem für uns dar.“

Beim fränkischen Traditionsunternehmen Hofmann heißt es über dieses aktuelle Referenzobjekt hinaus: „Um ganz unterschiedliche Bedürfnisse erfüllen zu können, steht unseren Kunden eine große Auswahl an Holzarten, Beiz- und Farb-tönen sowie an Stoff-, Kunstleder- und Echtelederbezügen zur Verfügung.“ Und Geschäftsführer Michael Zimmermann ergänzt: „Egal, für welche Stilrichtung sich die Kunden entscheiden: Sie können sich auf eine hohe Gebrauchstauglichkeit sowie ein hohes handwerkliches Niveau der Fertigung bei all unseren Produktmodellen verlassen. Letztlich erhalten die Gast-

ronomen bei uns einen Komplettservice aus einer Hand und formschöne Gastronomiemöbel aus dem Spessart und das seit 1928.“

Karl Uffmeyer

Infos aus dem Internet

www.bega-beisser.de
www.feilgmbh.de
www.hartmann-schreinerei.de
www.hofmann-moebel.de
www.koll.eu
www.maier-langecker.de

Gastronomie auf zwei Etagen: So lockt man Gäste in den 1. Stock!



OBJEKTEINRICHTUNGEN NACH MASS

Ihr zuverlässiger Partner für einzigartige Hotel- und Gastronomie-Einrichtungen

Maier & Langecker

TISCHLEREI & PLANUNGSBÜRO

Bernau im Schwarzwald · Telefon +49 (0) 76 75 / 9 29 14 - 0 · www.maier-langecker.de

seit 1994