



# Optimierung des Innenbereichs

In einem öffentlichen Lokal sollten Ästhetik und Zweckmäßigkeit stets Hand in Hand gehen, denn ein **gut gestaltetes Ambiente** ist gleichzeitig schön und funktional.

Diese Regel gilt ganz besonders für eine Bar, in der eine **optimale Einrichtung** die Bewirtung verbessert und die Rendite steigert.

Hier erklären wir, welche Maßnahmen bewirken, dass aus Ihrem Lokal ein **wirklich effizienter Arbeitsplatz** wird.

Bei der Einrichtung einer Bar, gilt es viele ästhetische Aspekte zu **beachten**: das Mobiliar, die Pflege der Räumlichkeiten und verschiedene Details, die den Stil ausmachen.

**Alle Entscheidungen sollten zur Identität des Lokals passen und eine wesentliche Notwendigkeit mit einbeziehen: die Zweckmäßigkeit.**

Um den verfügbaren Platz richtig einzuteilen, müssen zunächst die Arbeitsbereiche von den Kundenbereichen getrennt werden.

**Die Theke** Es ist sehr hilfreich, wenn man sich die Theke als das **Trennelement in der Bar** vorstellt: Auf einer Seite hantieren Sie mit all den Gerätschaften und Instrumenten, die Sie für Ihre Arbeit benötigen, und auf der anderen Seite wird das Publikum bedient.

**Vergessen Sie jedoch nicht, dass die Kunden auch die rückwärtige Theke sehen können: Lassen Sie keine Bücher, Notizblöcke, Dokumente oder Rechnungen herumliegen.**

Denken Sie bei der Organisation der Theke insbesondere an die **eiligen Gäste**, so dass Sie die Möglichkeit haben, die Kunden schnell und effizient zu bedienen. **Eine weitere Idee** ist es, vor der Theke bequeme, funktionelle Hocker aufzustellen.

**Das Lokal** Dieser Bereich ist auf die Bedürfnisse der Kunden zuzuschneiden. Es sollte aber auch sichergestellt werden, dass das Personal sich dort leicht bewegen kann, um seiner Arbeit ungestört nachzugehen. **Betrachten Sie ihn wie Ihr „Wohnzimmer“: Eine einladende, bequeme Einrichtung ist ein Muss!**

Hier nun einige praktische Maßnahmen, wie man diesen Bereich verbessern und den Service optimieren kann.

- **Wählen Sie kleine Tische** für zwei Personen. Damit ist es leichter, den Service zu managen. Sie sind flexibler bei der Platzierung von einzelnen Gästen oder Paaren und müssen für größere Gesellschaften nur zwei oder mehr Tische zusammenstellen. Überladen Sie das Lokal nicht mit Möbeln, die Besucher müssen bequem herumlaufen und sich mit ausreichend Privatsphäre frei unterhalten können.
- Die **Stühle** sollten nicht nur schön, sondern auch **sauber und ordentlich aufgestellt und noch besser stapelbar sein**. Weiterhin ist wichtig, dass sie bequem sind: Hätten Sie Lust, in einem Lokal zu sitzen, das Sie ungemütlich finden? Wenn Kissen ausgelegt sind, versichern Sie sich, dass sie weich und gut an den Stühlen befestigt sind.
- Wenn Ihre Bar recht groß ist und Sie die Arbeit effizienter organisieren möchten, dann **planen Sie eine Waiter's Station** ein, das heißt eine *Servicestation*, wo sich alles befindet, was man häufig braucht (Gläser, Servietten, Abfalleimer...). So muss das Personal nicht immer zur Theke gehen, und der Service ist schneller und präziser.
- Planen Sie **Kleiderständer und Haken im Saal** mit ein: Achten Sie jedoch auf die Platzierung, Sie sollten in **Reichweite** sein aber nicht im Weg stehen.
- Stellen Sie sicher, dass den Gästen an Regentagen ein großer, gut sichtbarer **Schirmständer** zur Verfügung steht, natürlich nahe am Eingang.



**Das Licht** Die Beleuchtung trägt nicht nur zur Ästhetik bei, sondern ist noch dazu ein Element, das praktisch und zweckmäßig einzusetzen ist.

- Bevorzugen Sie **indirekte Lichtquellen**, um ein angenehmes Licht zu schaffen und riskieren Sie nicht, dass die Kunden geblendet werden oder zu dunkle Bereiche entstehen.
- Regeln Sie **die Intensität der Beleuchtung auch je nach Bereich des Lokals und Art des Services**. Die Tische, die fürs Mittagessen gedeckt sind, sollten hell ausgeleuchtet werden, während es beim abendlichen Aperitif ruhig gedimmt sein darf.