

Atmosphäre schafft Absatz

Vom durchdachten Konzept zum rentablen Publikumsmagneten

Moderne und umsatzstarke Casino- und Cafeteria-Konzepte orientieren sich an den Bedürfnissen ihrer jeweiligen Zielgruppen. Im Mittelpunkt stehen ein abwechslungsreiches Speisenangebot sowie ein ansprechendes Gastraumambiente. Um dies zu erreichen, sind im Vorfeld eine genaue Bedarfsanalyse und ein detailliertes Konzept unerlässlich.

Ausschlaggebend für ein zeitgemäßes und vor allem erfolgreiches Casino- oder Cafeteriakonzept ist, sich als Betreiber über seine Zielgruppen und deren Bedürfnisse im Klaren zu sein. Diese Ermittlung sollte sich an aktuellen Ernährungstrends orientieren. Diese heißen momentan „Healthy Living“ und Individualisierung.

„Aktuelle und zukünftige Konzepte bauen auf einem vielschichtigen und regelmäßig wechselnden Speiseangebot sowie auf der Vermittlung von Produktfrische und Produktqualität auf“, erläutert Niels Törkel, Geschäftsführer der BKO Unternehmensberatung. Das Unternehmen entwickelt und optimiert gastronomische Konzepte im

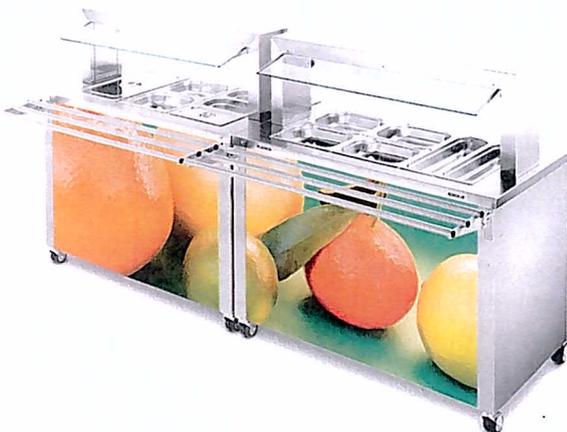
Bereich Verpflegungsmanagement und ist Mitglied im Verband der Fachplaner e.V. (VdF). Natürlich sollte auch das Gastraumambiente entsprechend auf diese Punkte abgestimmt sein – der Gast beurteilt nicht nur den Geschmack der Speisen, sondern auch, ob er sich in dem Casino oder der Cafeteria wohl fühlt.

Alles aufeinander abstimmen

Ein wesentlicher Baustein beim Umbau oder der Modernisierung einer Cafeteria ist der Gästestrom beziehungsweise Gästezufluss. Oft wird bei modern gestalteten Themenlandschaften ein potenzieller Gästerückstau außer Acht gelassen oder die Kassenplätze können die

Gäste nicht zügig genug abkassieren. „Bei beispielweise fünf Food-Countern mit einer Versorgungskapazität von durchschnittlich drei bis vier Gästen pro Minute können zwei Kassenplätze mit einer Leistung von etwa acht Gästen pro Minute einfach nicht ausreichen“, so Niels Törkel. Eine optimierte Lenkung der Gästeströme, die Orientierungsschwierigkeiten und damit verbundene Schlangenbildung von vornherein ausschließt, bietet auch noch den Vorteil, dass negative Tendenzen wie Verunsicherung und Zeitdruck bei den Gästen gar nicht erst aufkommen, wie Dominik Deffke, Consultant beim VdF-Mitglied S&F Consulting ergänzt. In diesem Zusammenhang steht auch die Umstrukturierung des

Dank verschiedener, austauschbarer Verkleidungen fügt sich das Speisenausgabesystem Blanco Basic Line in alle erdenklichen Konzepte ein.



Fotos: Blanco (2)



Perfekte Speisenverteilung mit System: Menü Mobil



Inductline

Mit dem Induktionswagen werden die Tablett transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert auf die Minute genau regeneriert bzw. auf Servier-temperatur gebracht.



Airline

Mit dem Airline-Wagen werden die Tablett bequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert mittels Heißluft auf die Minute genau regeneriert. Gleichzeitig werden Salat und Dessert mit aktiver Kühlung kalt gehalten.



Classic

Das kompakte Transportsystem – speziell für »Essen auf Rädern«. Appetitlich, hygienisch. Heißes bleibt heiß, Kaltes kalt.



Inducook

Das neue, revolutionäre Regeneriersystem für Frischkühlkost. Induktion als Heißmacher und denkende Geschirrtteile.



Universal

Das ideale Kompakttablettssystem für Krankenhäuser, insbesondere mit langen, unebenen oder steilen Transportwegen.

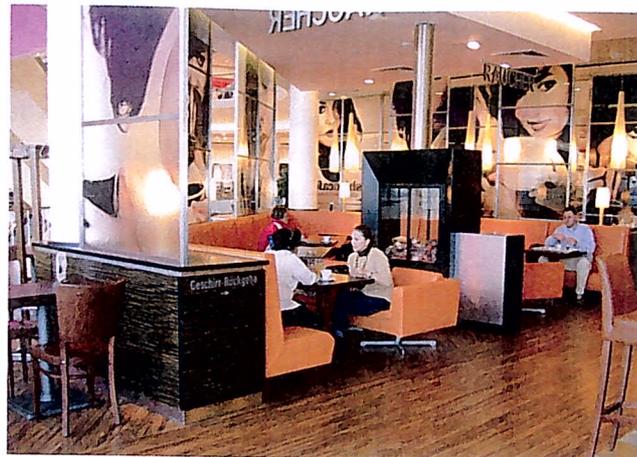


Caldomet / Caldoset / Caldotray

Das multifunktionale Warmhalte-Systemgeschirr. Für jeden Einsatz die richtige Lösung: Kompakt-Tablett-System, Kunststoff-Clochen-System oder CNS-Clochen-System.

MENÜMOBIL
FOOD SYSTEMS

A-6401 Inzing/Tirol, Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel. ++43 / 52 38 / 88 6 61, Fax ++43 / 52 38 / 88 7 78
www.menu-mobil.com, e-mail: office@menu-mobil.com



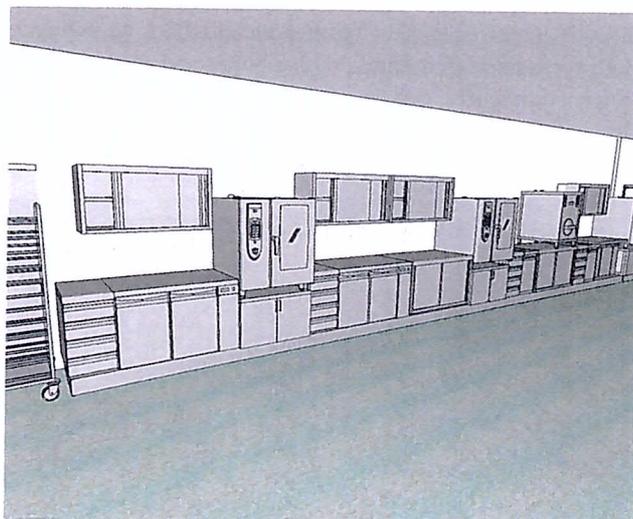
Der wie in der Planungsphase vorgesehene Loungebereich in seiner praktischen Umsetzung.

kommen. Die kompakten Module der Serie lassen sich individuell verkleiden und bieten so den passenden Rahmen für alle Anforderungen. Die fahrbaren, leicht beweglichen Elemente können in Reihe oder wandstehend aufgestellt werden, auch beidseitig andienbare Varianten sind erhältlich. Ein Modul mit Einstellplattform ermöglicht die Integration verschiedener Aufschlaggeräte. Kochgeräte, Hot Pots oder Speisentransportbehälter werden einfach eingeschoben.

Keine Entscheidung ohne die Mitarbeiter

Dominik Deffke empfiehlt, zur Gestaltung eines umsatzstarken Konzepts für Casino und Cafeteria grundsätzlich eine Prognosestudie zu erstellen, auf deren Basis dann Entscheidungen zur zukünftigen Gestaltung des Betriebes entwickelt werden können. Darauf aufbauend wird eine individuelle Verpflegungskonzeption erstellt, welche den Betrieb in seinen Leistungsspektren sowie seiner Aufbau- und Ablauforganisation skizziert.

Ergänzend rät Dominik Deffke, grundsätzlich die Mitarbeiter des Betriebs je nach Fachbereich und Zuständigkeit, wie



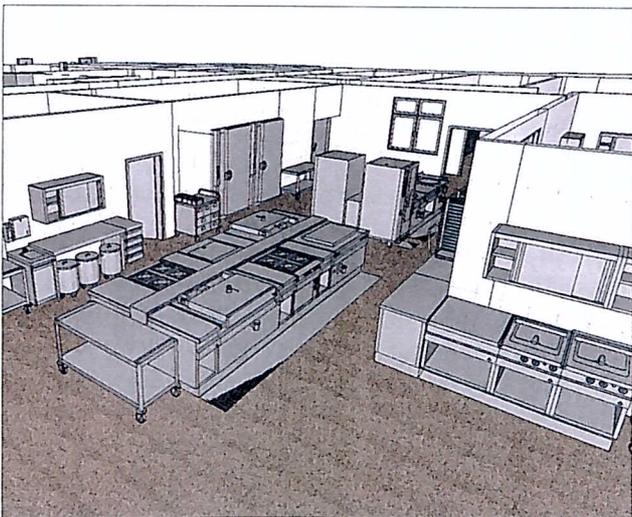
Modular aufgebauter Rückbereich für Front-Cooking-Module.



Blick auf eine Freeflow-Ausgabelinie.

beispielsweise leitende Küchenmitarbeiter, technischer Leiter, Arbeitssicherheitsbeauftragte, Hygienebeauftragte oder Controller, in die Überlegungen und Planungsschritte von Anfang an mit einzubeziehen. „Vor jeder neu zu entwickelnden Konzeption sollten die Mitarbeiter der Einrichtung ‚ihre Version‘ eines neuen modernen Versorgungsbereichs dokumentieren“, so der Experte. Bis dahin unentdeckte oder nicht berücksichtigte Strukturdarstellungen und eventuell einzubindende Ressourcen aus verschiedenen Blickwinkeln geben dem Konzept so von Beginn an hilfreiche Ansatzpunkte und vermeiden oft eine unzureichende Erarbeitung. Gleichzeitig wird die Motivation der Mitarbeiter und ihre Identifikation mit dem neuen Konzept erhöht und spätere, oft kostenaufwändige Änderungen können bereits im Vorfeld vermieden werden.

Ein interessantes, oft wenig beachtetes Thema bei Konzepten in Casino und Cafeteria ist der Einsatz von Verpflegungsautomaten. Diese können vor allem außerhalb der Öffnungszeiten bedeutend sein. Ihre Wirtschaftlichkeit hängt, so Niels Törkel, jedoch stark von der Nutzerfrequenz ab. „Die Nutzerfrequenz kann durch einen attraktiven Standort in Kombination mit einem attraktiven Design, gegebenenfalls sogar in die Raumarchitektur integriert, unterstützt werden.“ Die Automaten sollten daher so angeordnet sein, dass der Gastraum ganz



Die zugehörige Produktionsküche aus dem Projekt in der Planungsansicht.

Zukunft ist uns Herzenssache

**360°
NACHHALTIGKEITS-
STRATEGIE**

Natürlichkeit der Zutaten
Vielfältige Initiativen für bessere Ernährung

Partnerschaftliches Leitbild
Umweltfreundliches Energiekonzept durch Biomassekraftwerk

Prozessoptimierung zur Ressourcenschonung
Erhaltung der Biodiversität
Verringerung des CO₂-Ausstoßes



Deutscher Nachhaltigkeitspreis

Top 3 Deutschlands nachhaltigste
Zukunftsstrategien (KMU) 2010

Wir engagieren uns für zukunftsweisende Bewerlungslösungen in Betrieben, Kliniken, Senioreneinrichtungen, Schulen, Kindertagesstätten sowie für Menüdienste und im Endverbrauchermarkt. Wir sind stolz, zu den nachhaltigsten Unternehmen in Deutschland zu gehören.

apetito