

Mehr Gäste, mehr Umsatz - dank Feng Shui

Mehr Gäste, mehr Umsatz – dank Feng Shui

Ob es an der neuen Türe liegt? Den neuen Farben? Der neuen Raumaufteilung? Elisabeth Papst und Vincent Welters, Geschäftsführer des Osho's Place an der Venloer Straße 5-7 in Köln, sind überzeugt davon, dass der Erlöszuwachs seit Umgestaltung ihres vegetarischen Selbstbedienungsrestaurants, Café & Bar nicht einzig daran liegt, dass etwas verändert wurde – sondern am Wie und Warum der Neuerungen.

Kernaufgabe von Feng Shui: Ganzheitlich positive Energie ... haben sie sich für den Umbau mit Ahuti Alice Müller doch eine Architektin gesucht, die neben ihrer 'klassischen' Ausbildung auf jahrelange Erfahrung als Feng Shui-Beraterin zurückgreifen kann. „Fernöstliche Gestaltungsprinzipien mit westlichen Ansichten zu verbinden, schien uns der richtige, weil bereichernde Ansatz zu sein“, so Papst. „Ahuti Alice Müller hat es verstanden, jene Energie sicht- und spürbar zu machen, die diesen Ort schon immer ausgemacht hat.“

Ziel der Jahrtausende alten, aus China stammenden Lehre ist – verkürzt ausgedrückt – die harmonische Gestaltung von Räumen, die der Balance von Lebensenergien dienen soll. „Meine Aufgabe als Feng Shui-Architektin ist es, die Bewegung der günstigen Lebensenergie Chi in den jeweiligen Umgebungen zu erkennen, zu harmonisieren und zu steigern. Das schafft maximales Wohlbefinden der Menschen in ihrer Umgebung“, so Ahuti A. Müller. „Positive Energie beseelt Räume, hat eine anziehende Ausstrahlung und wirkt wohltuend.“ Dies sei Grundlage für Zufriedenheit, Gesundheit sowie privaten und geschäftlichen Erfolg. Konkrete Umbau-Maßnahmen im Osho's Place Der hängt im Falle eines gastronomischen Betriebes vom Wohlgefühl des Personals und der Gäste ebenso ab wie von der reibungslosen Organisation der Arbeitsabläufe. „Zentrale Aufgabe war, unter Feng Shui-Gesichtspunkten ein zeitgemäßeres Design des 1990 eröffneten Konzeptes mit der Optimierung der Operations zu verknüpfen.“ Eine Symbiose aus Gestaltung und Funktionalität.

Konkret hat die Feng Shui-Architektin die ehemalige, schwere Holzeingangstüre durch eine rahmenlose Ganzglasfalttüre zum Öffnen der gesamten Front ersetzt. „Dadurch wollen wir Hemmschwellen reduzieren, den Innen- und Außenraum miteinander verbinden“. den Eingangsbereich niedrig statt vormals hoch bestuhlt. So wirkt dieser nunmehr wie ein einladender, innerer Vorplatz, der im Sommer neben der Bestuhlung draußen als erweiterte Terrasse wahrgenommen werden kann. die Kaffee-/Getränkebar vergrößert und sie vom Eingangsbereich an den 'Gelenkpunkt' des L-förmigen Raumes verlegt. Dadurch sei erstmals eine Mitte, „ein aktives Herz entstanden“, das Begegnung ermöglicht. Und: Das Personal hat dadurch Sicht auf Vorder- und Hintereingang. „Unserer Meinung nach funktioniert ein Restaurant dann besonders gut, wenn Kommunikation ermöglicht wird“, so die Feng Shui-Architektin. Zudem können in Stoßzeiten nun bequem drei Personen hinter der Bar arbeiten – und löst sich der vormals durch das Anstehen von Gästen bedingte Stau im Eingangsbereich auf, der auf noch unentschlossene Passanten abschreckend wirkte. „Und bei Parties haben wir jetzt mehr Platz zum Tanzen, für ein DJ-Pult, zum Cocktail-Mixen sowie eine bessere Kühlung für mehr und gut gekühltes Bier“, so Elisabeth Papst. Jene Gäste, die aus dem ans Restaurant anschließenden Seminarzentrum durch den 'Hintereingang' in den Gastbereich kommen, haben zudem kürzere Wege. Dadurch bringen sie weniger Unruhe für Gäste und Mitarbeiter in den Raum. Contra zu viele Durchgangsräume und damit ungünstigen Energiefluss. „Alles in allem: viel bessere Raumnutzung, viel mehr Interaktion“, so die Geschäftsführerin. Das SB-Buffer, das wie gehabt täglich wechselnde, internationale vegetarische Speisen und eine große Salatbar umfasst, hat man in punkto Standort unverändert linkerhand hinter dem Eingangsbereich belassen. Durch Bambusverkleidung allerdings hat Müller es gestalterisch dem Stil der neuen Getränkebar angepasst. Rückwärtig dagegen wurde einiges verändert, um die Chi-Fluss-Blockade zwischen Bar und Essensausgabe aufzulösen: So wurde die Küche mit einem Fenster zum Gastraum versehen – zugunsten von mehr Transparenz und Bezug. Und dem Kassenbereich wurde

Textverwendung:

Kopieren mit Quellverweis als funktionierender Link auf <http://www.kochmesser.de/news.html> gestattet - Bilder nur auf Anfrage!

© 1993 - 2007 [k.de] kochmesser.de

durch 90° Grad-Drehung der vormals von den Gästen beidseitig und jetzt nur noch einseitig bedienbaren Geschirrrückgabe „ein Rücken gegeben“. Das sei wichtig, „weil man nur mit gestärktem Rücken nach vorne aktiv und erfolgreich zu agieren vermag.“

Neu ist auch die Einteilung des Raumes in verschiedene Zonen. Vom Straßeneingang aus besehen stellen sich diese als Café (niedrige Bestuhlung), Bistro (hohe Bestuhlung, gepolsterte Lederbänke), Bar (hohe Hocker, Stehtische), Restaurant (niedrig) und Lounge dar. Dabei stellt letztere das 'passive Herzstück' des Konzeptes: einen kleinen Raum für ungestörten Austausch. Die Übergänge zwischen den Bereichen sind fließend. Dadurch hat man den lang gestreckten Raum „rhythmisert“ und zu einer Einheit werden lassen. „Das soll Offenheit ausstrahlen und Hemmschwellen abbauen, den hinteren Bereich des Raumes zu betreten.“ Der Plan ist rundum aufgegangen.

In Sachen Gesamtfläche und Sitzplätze wurde nichts verändert. Vormals wie heute zählt der Betrieb 'Stuhlflächen' für 110 Gäste – trotz einer viel größeren Getränke-Bar!

Zuletzt hat die Feng Shui-Architektin Anregungen zur Neugestaltung der Speise- und Getränkekarte sowie der Website gegeben. Sie alle wurden in ihrer Farb- und Formensprache dem jüngeren Auftritt des Konzeptes angepasst. „Alles soll eine Einheit bilden“, sagt Ahuti A. Müller.

Was an dem Ganzen Feng Shui ist?

Allem voran, dass die Feng Shui-Architektin zu Beginn ihrer Planung auf Grundlage der räumlichen Situation sowie des Grundriss-Plans den 'Chi'-Fluss im Raum geprüft hat. 'Chi' ist laut Feng Shui-Lehre eine unsichtbare Energie, die das Wohlbefinden des Menschen in seiner Umgebung beeinflusst. Auf innerer Ebene – meint dem Betriebsklima und der Aufenthaltsqualität für die Gäste – sowie auf äußerer, rein räumlicher Ebene. „Umbauten nach Feng Shui sind nie reine Makulatur, sie sind Arbeit an der Seele von Menschen, von Räumen und Konzepten.“

Nach genauer Raum- und Formanalyse sowie Untersuchung der einzelnen Arbeitsplatzpositionen hat sie vormals bestehende Chi-Blockaden aufgelöst. Auch die Wahl der Farben und Formen ist Feng Shui bedingt. Sie basiert auf der Fünf-Elemente-Lehre, einem wichtigen Gestaltungsmerkmal jenes Ansatzes. Holz, Feuer, Erde, Metall, Wasser: Jedes Element hat eine andere Energieform, steht für eine andere Energiequalität. Und sie alle sollten ausgewogen vertreten sein. „Ein Restaurant wird dem nährenden Element Erde zugeordnet“, so Ahuti A. Müller. Daher dominieren als Grundfarbe Sandtöne. „Rot dagegen, welches dem stärkenden Element Feuer Ausdruck verleiht, setzt Akzente, stärkt das Erdelement und damit das Restaurant.“ Genährt wird Feuer durch Holz – jenem Element, das sich im Grün im Bereich der SB-Theke findet. „Dabei steht die Farbe für Wachstum, für Expansion.“ Und das Element Metall, Symbol für Verdichtung und Klarheit, findet Ausdruck in den Edelstahl-Oberflächen des Buffets sowie dem neuen, grauen Linoleum-Boden im hinteren Bereich des Gastraums. Das Wasserelement findet sich in freien, geschwungenen Formen – beispielsweise in den abgehängten Decken-Inseln, welche die gestreckte Form des Raumes durchbrechen, sie „rhythmisieren“ und die Bereiche verbinden.

Die Wohlfühl-Wirkung ist spür- und messbar „'Hier ist es irgendwie anders', sagen viele Gäste seit dem Umbau“, so Elisabeth Papst. „Andere erwähnen, dass sie sich hier aufgehoben fühlen.“ Oder dass sie die frischere, modernere Atmosphäre ansprechend finden. „Vorbei der Charme der 90er.“ Auch das Personal empfindet die Neuerungen als wesentliche Arbeitserleichterung. „Bedienen, Auffüllen und Reinigen – alles ist einfacher geworden.“ Seit der Betrieb am 2. September 2007 nach neunmonatiger Planungs- und nur zweiwöchiger Umbauphase wieder aufgenommen wurde, könne man mit unveränderter Mitarbeiterzahl ein spürbar erweitertes Getränkeangebot führen und deutlich mehr Gäste schneller bedienen. Das schlägt sich auch monetär nieder. „In den vergangenen Monaten ist der Umsatz gestiegen – auch dank sehr vieler neuer Gäste“, freut sich Elisabeth Papst. Da weder das Speisenangebot noch die Preise verändert wurden – ein Erfolg, der satt auf das Konto Umbau einzieht!

<http://www.gourmet-report.de/artikel/18715/Mehr-Gaeste-mehr-Umsatz-dank-Feng-Shui.html.html>

15.07.2008

Textverwendung:

Kopieren mit Quellverweis als funktionierender Link auf <http://www.kochmesser.de/news.html> gestattet - Bilder nur auf Anfrage!
© 1993 - 2007 [k.de] kochmesser.de

Bei google suchen: [feng shui](#) , [osho's place](#) , [architektur](#) , [gastronomie](#)