



## VOM ENTWICKLUNGSKONZEPT ZUM NEUEN SB- RESTAURANT

*- wie betriebliche Anforderungen und gestalterische Visionen zur Einheit verschmelzen -*



Ronny Dechau

Betriebsleiter der Soltau Therme

**09. Oktober 2019**

# 1. Inhaltsverzeichnis

## 1 Ursprung

1.1 Einleitung

1.2 Ausgangslage

1.3 technischer und baulicher Zustand

1.4 problematische Raumstruktur

## 2 Vision

2.1 Zielstellung im Allgemeinen

2.2 Zielstellung im Besonderen

2.3 erste konzeptionelle Gedanken

2.4 erste gestalterische Gedanken

## 3 Gegenwart

3.1 vorher/ nachher Vergleich

3.2 Fazit

Die gastronomischen Einrichtungen der



sauna~lounge



# 1. Ursprung

SB- Restaurant



therme~lounge



## 1.1 Einleitung

### sauna~lounge

- modernisiert im Jahr 2011
- Jahresumsatz

Ø 2013 – 2017  $\hat{=}$  € 272.746







## 1.1 Einleitung

### sauna~lounge – Pro Kopf Erlöse

- Ø- Erlöse 2005 – 2010 = € 1,76
- Ø- Erlöse 2011 – 2015 = € 2,57
- Ø- Erlöse 2018 = € 3,52



## 1.1 Einleitung

### therme~lounge

- modernisiert im Jahr 2009
- Jahresumsatz

Ø 2013 – 2017  $\triangleq$  € 360.977





## 1.1 Einleitung

### therme~lounge

- Ø- Erlöse 2004 – 2008 = € 0,80
- Ø- Erlöse 2009 – 2013 = € 1,03
- Ø- Erlöse 2018 = € 1,32

## **1.1 Einleitung**

### **SB- Gastronomie**

- **seit 1990 in Betrieb**
- **bis 2018 stark renovierungsbedürftig**
- **Jahresumsatz**

**Ø 2013 – 2017  $\hat{=}$  € 340.734**









## 1.1 Einleitung

### SB- Gastronomie

- Ø- Erlöse 2013 – 2017 = € 2,17
- Ø- Erlöse 2018 = € 1,66

### 1.2 Ausgangslage

- Gastronomie 27 Jahren (1990) in Betrieb
- unter ständiger Belastung solehaltiger Luft
- Gebäude und Ausstattung war abgenutzt
- Küchengeräte und Thekeneinrichtung waren abgängig
- Interieur ohne Bezug zur heutigen Zeit
- starker Widerspruch zur Vorstellung von moderner Gastronomie

### 1.3 technischer und baulicher Zustand

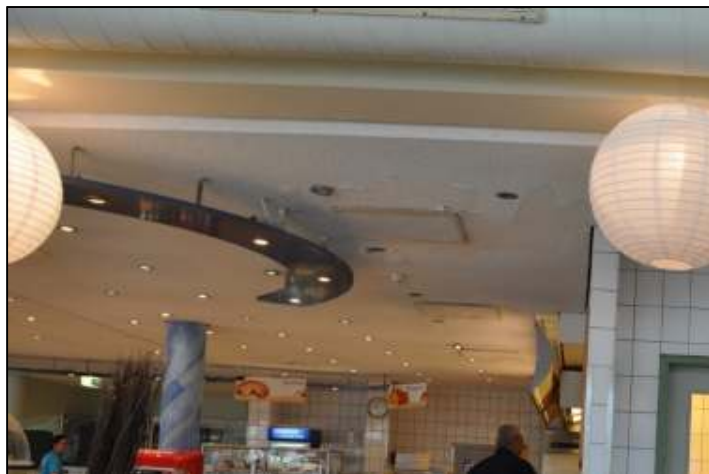


### 1.3 technischer und baulicher Zustand

- Abdeckungen entlang des Geländers zum tieferliegenden Badbereich und
- der Raumteiler stark abgenutzt und verschlissen



### 1.3 technischer und baulicher Zustand

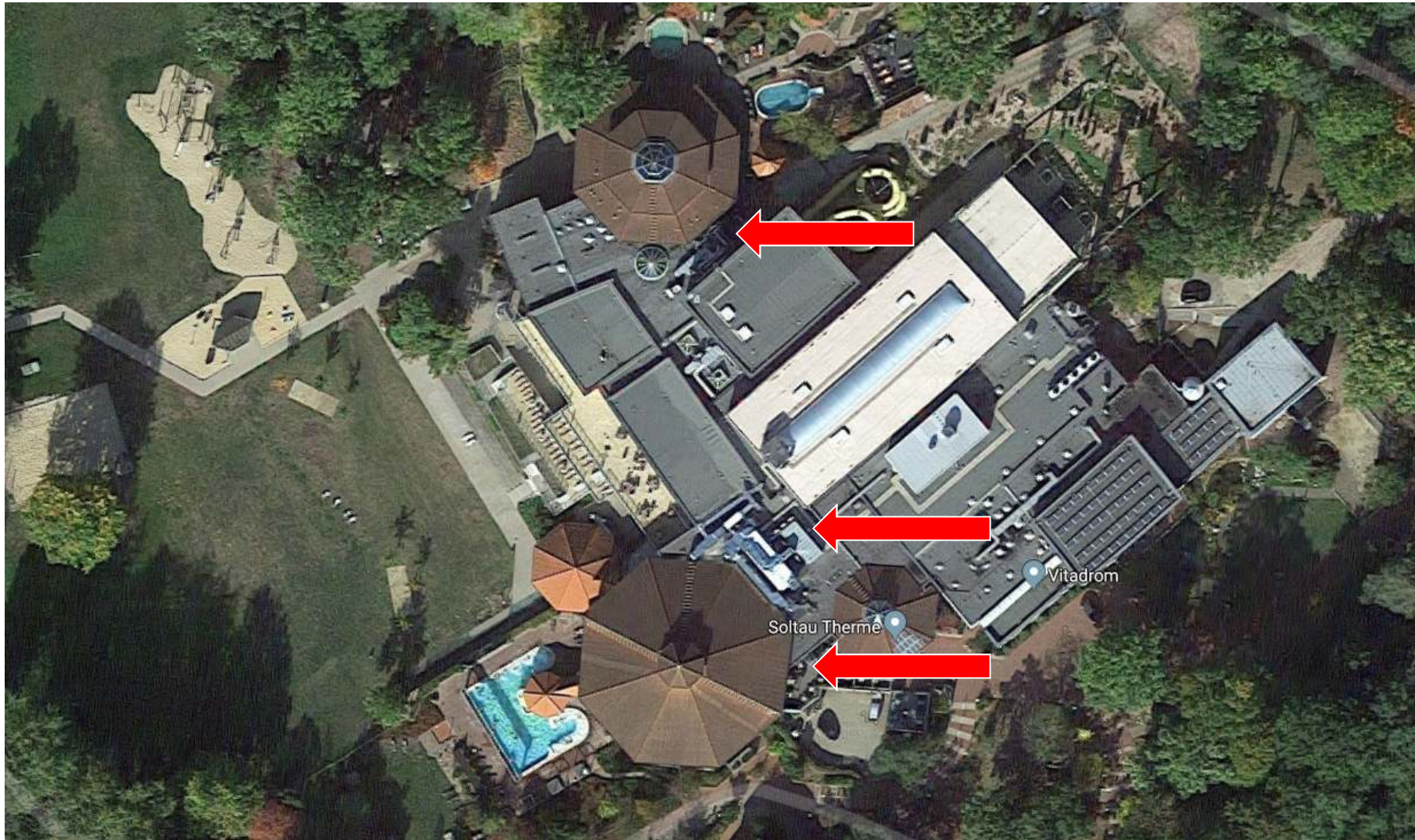


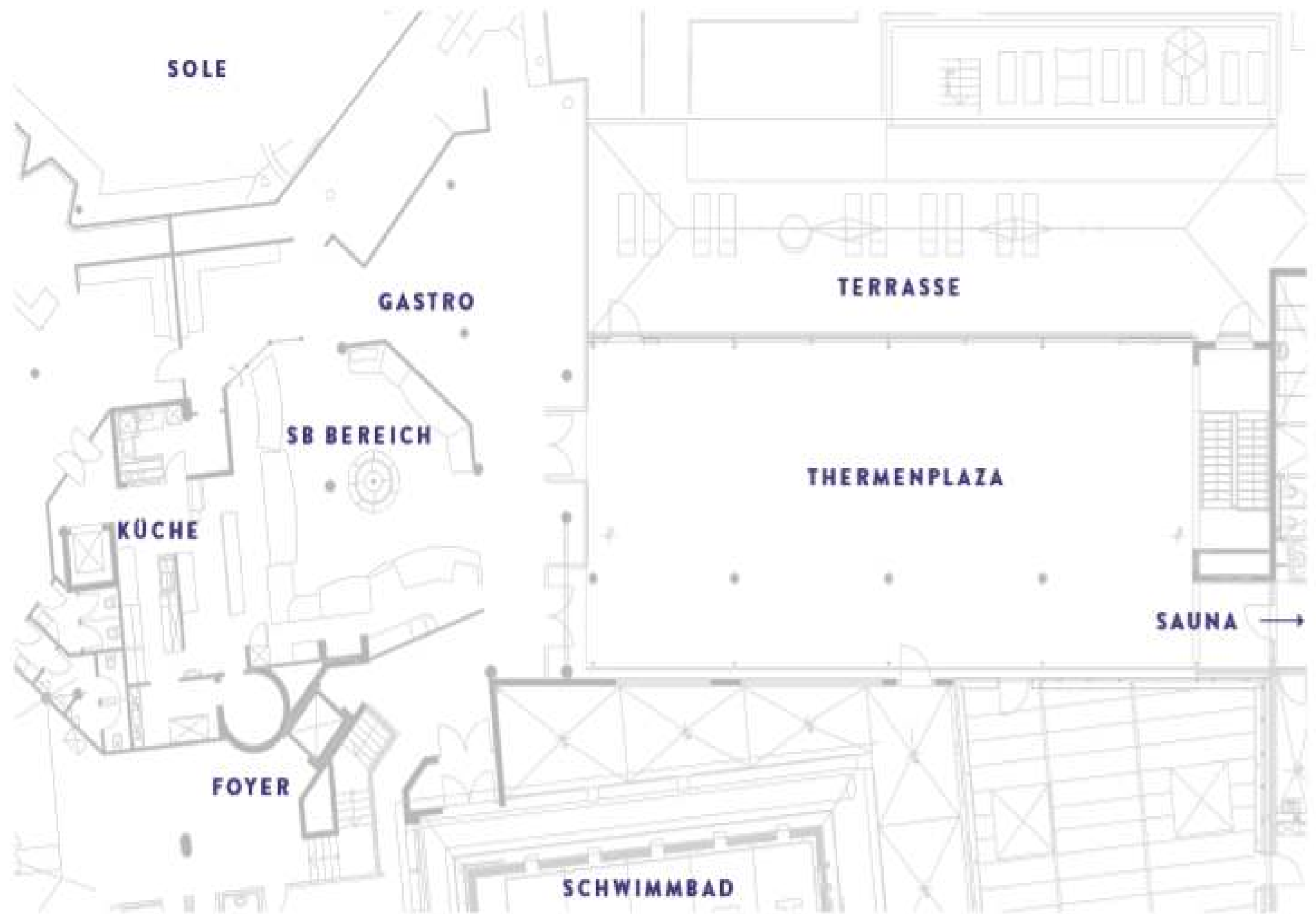
## **1.3 technischer und baulicher Zustand**

### **Auszug aus dem technischen Gutachten**

- Glasfassade erfüllt nicht die EnEV 2014
- Rahmenkonstruktion weist Schadstellen durch Feuchtigkeit auf
- Schädigungen des Betongefüges, Abplatzungen und Risse an Stahlbetonstützen
- Mangelhafte Durchlüftung – dadurch Geruchsausbreitung in den Badbereich
- Unzulänglicher Wärmestrom zwischen Solebad- und Gastronomiebereich

## 1.4 Problematische Raumstruktur







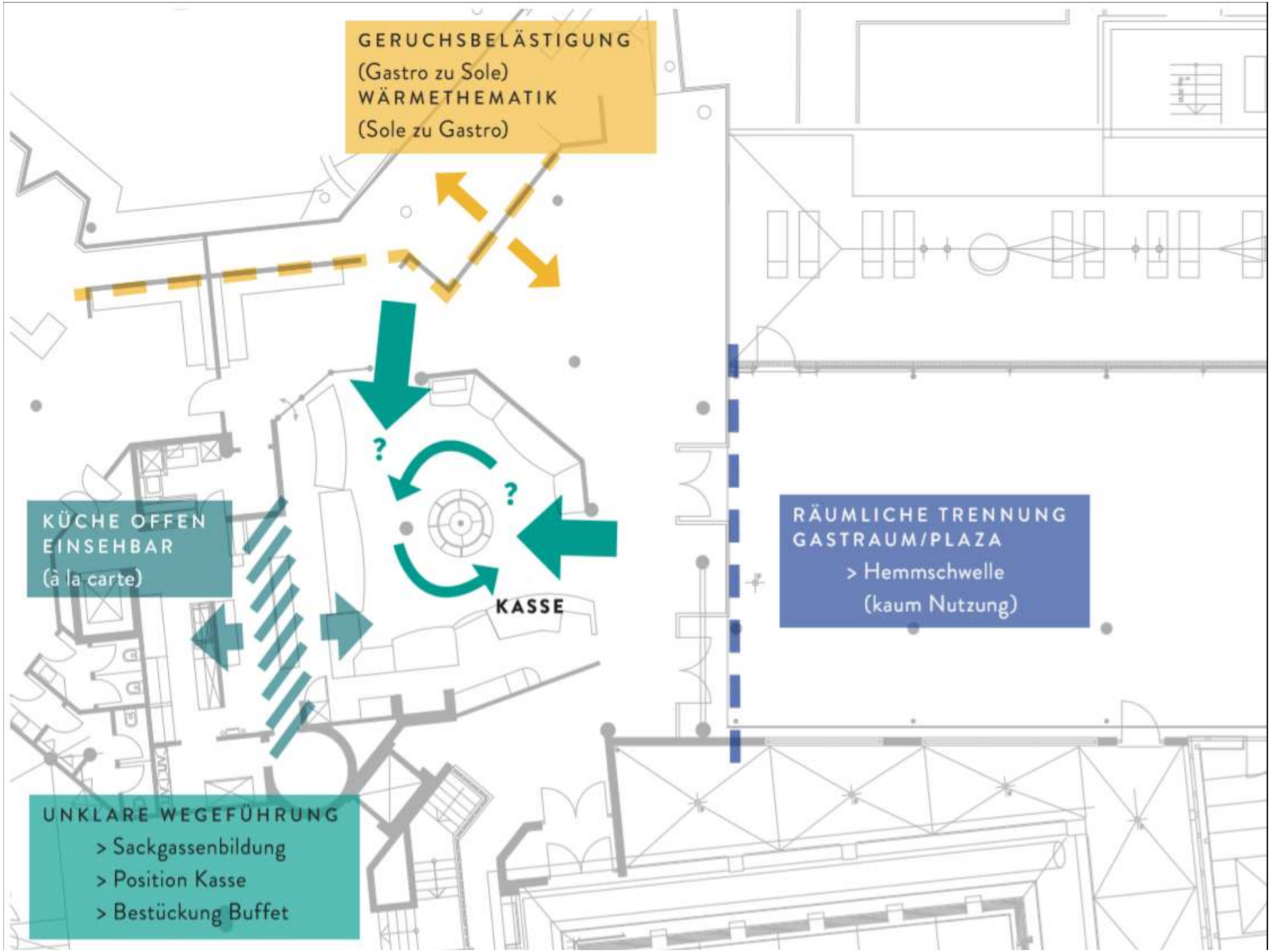
GERUCHSBELÄSTIGUNG  
(Gastro zu Sole)  
WÄRMETHEMATIK  
(Sole zu Gastro)

KÜCHE OFFEN  
EINSEHBAR  
(à la carte)

KASSE

RÄUMLICHE TRENNUNG  
GASTRAUM/PLAZA  
> Hemmschwelle  
(kaum Nutzung)

UNKLARE WEGEFÜHRUNG  
> Sackgassenbildung  
> Position Kasse  
> Bestückung Buffet



## 1.4 Problematische Raumstruktur

- zwischen Solebad und Gastronomie keine raumluftechnische Abgrenzung

<b>Aufwand für Reparaturen</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Spülmaschine	€ 5.903,41	€ 2.096,45
Kühlungen	€ 5.657,57	€ 6.323,62
Ceranfelder & Herd	€ 4.029,32	€ 2.421,94
etc.		
<b>Summe</b>	<b>€ 21.096,32</b>	<b>€ 18.591,46</b>

## 2. Vision

## **2.1 Zielstellungen im Allgemeinen**

### **Die Gastronomie, die wir uns erschaffen...**

... leistet die reibungslose Versorgung mit Speisen und Getränken

... steigert die Aufenthaltsqualität unseres Gastes

... unterstützt unsere Maßnahmen zur Erreichung von Kundenzufriedenheit

... und erschließt uns dadurch weitere Umsatzpotentiale der anderen Bereiche

## **2.1 Zielstellungen im Allgemeinen**

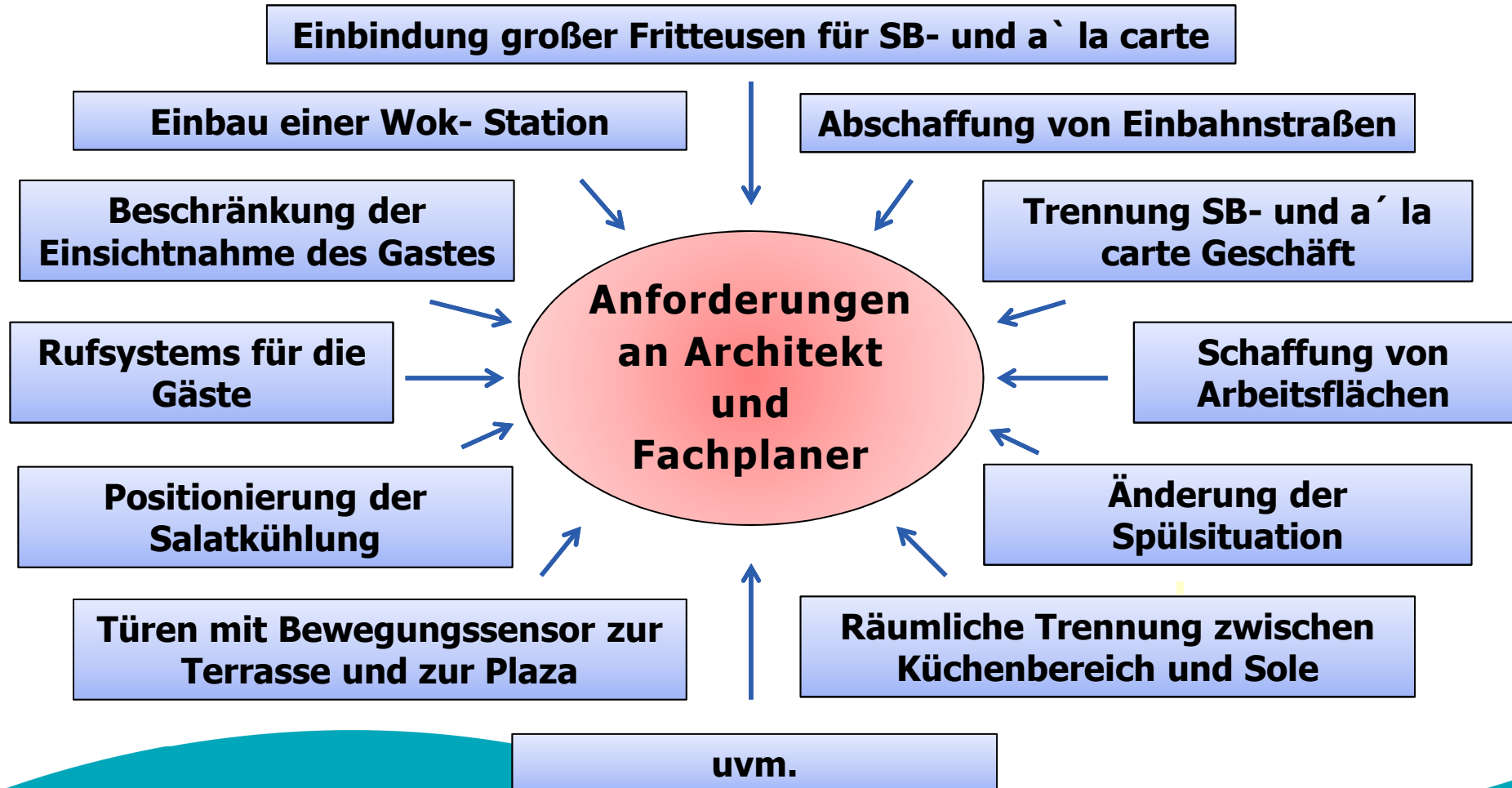
- **konsequent regional**
- **energiesparend & effizient**
- **umsatz- und kostenoptimiert**
- **kunden- und personalorientiert**
- **zeitgemäß und zukunftsweisend**

## **2.1 Zielstellungen im Allgemeinen**

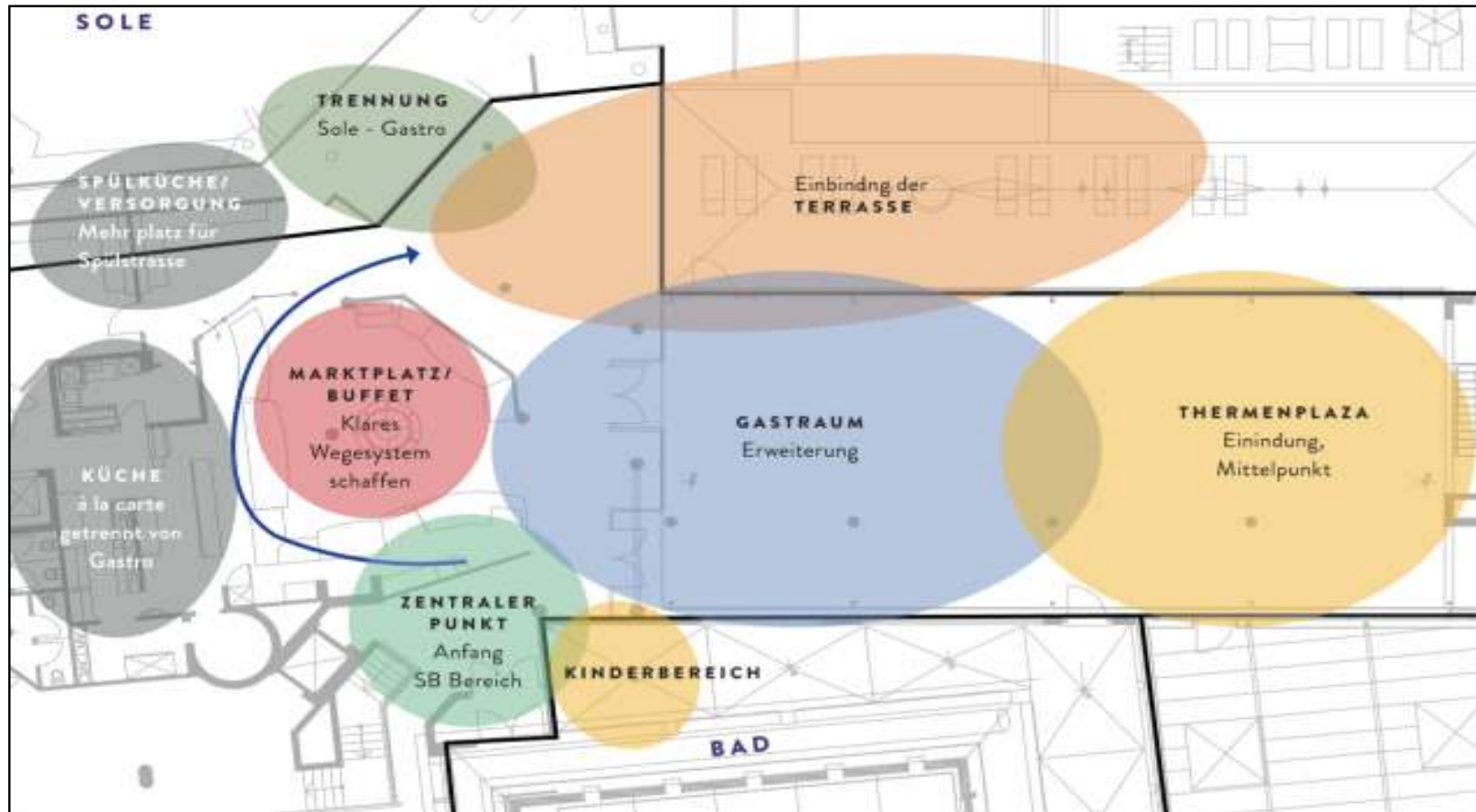
### **Potential unserer neuen Therme- Erlebnisgastronomie**

- ➔ äußerst attraktives Ambiente mit regionalem Bezug
- ➔ selbst bei hoher Auslastung kaum Wartezeiten
- ➔ Flexibilität durch Market Place- Charakter
- ➔ höhere Aufenthaltsqualität = längere Verweildauer
- ➔ längere Verweildauer = höherer Umsatz
- ➔ geplante Preisanpassungen sind leichter durchsetzbar

## 2.2 Zielstellungen im Besonderen

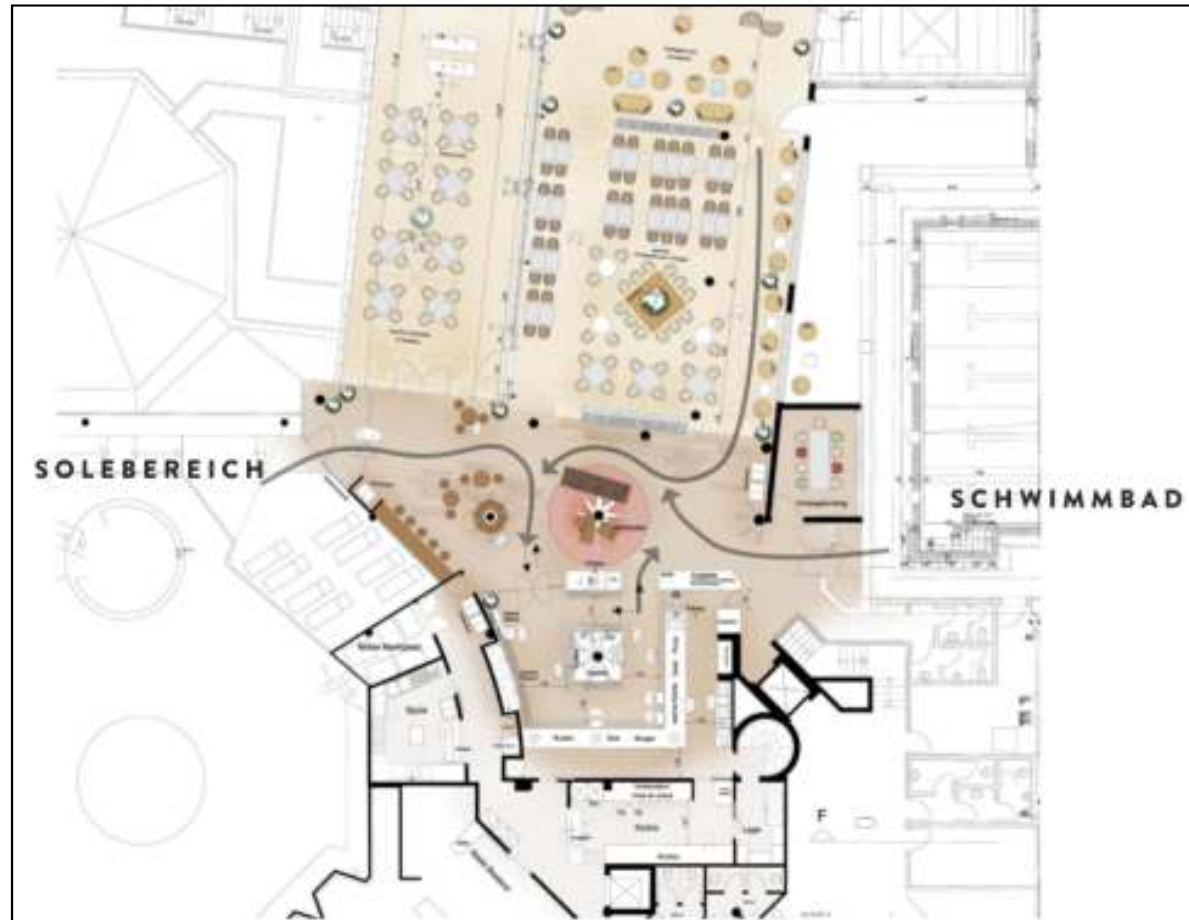


### 2.3 erste konzeptionelle Gedanken



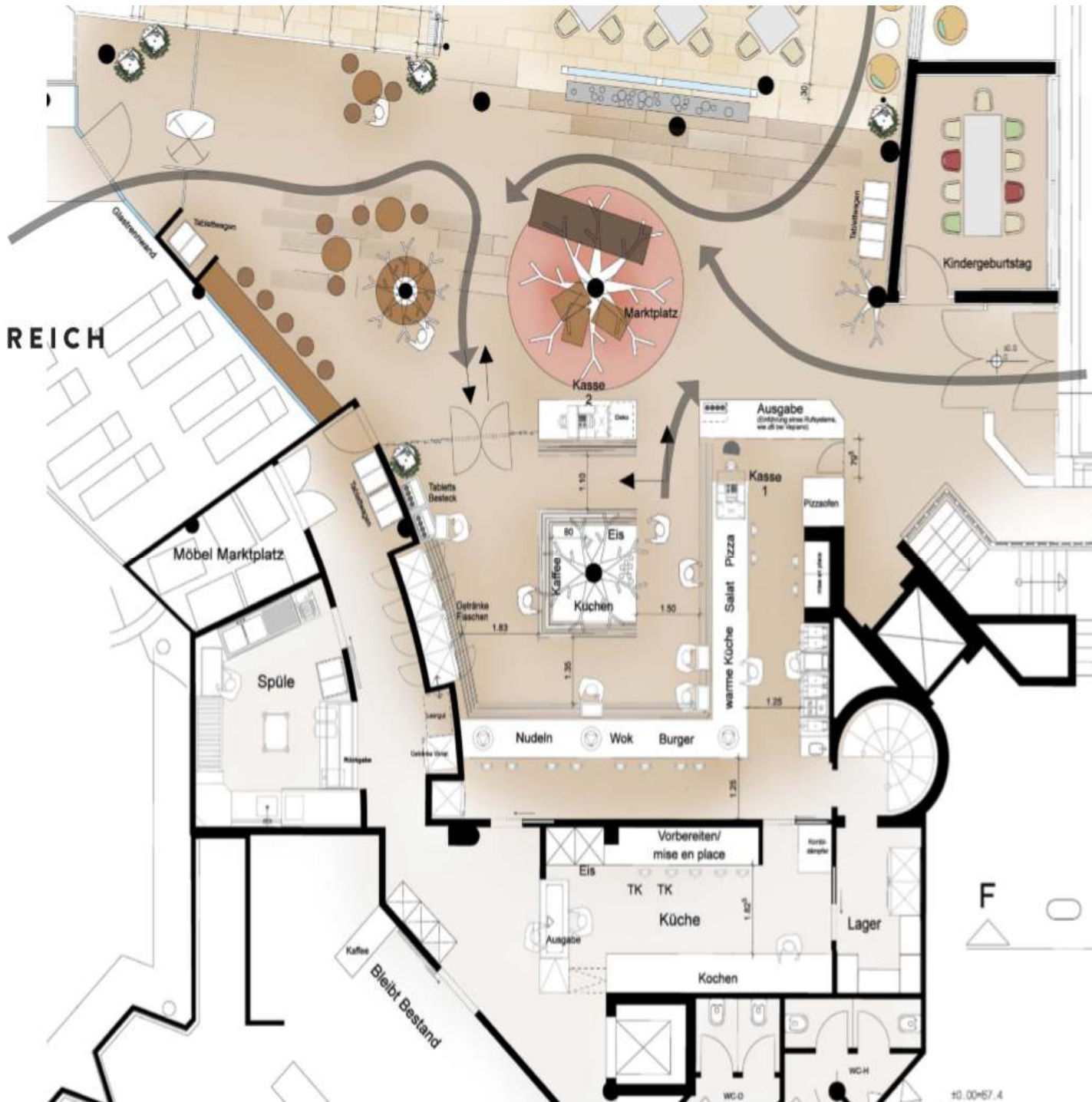


### 2.3 erste konzeptionelle Gedanken

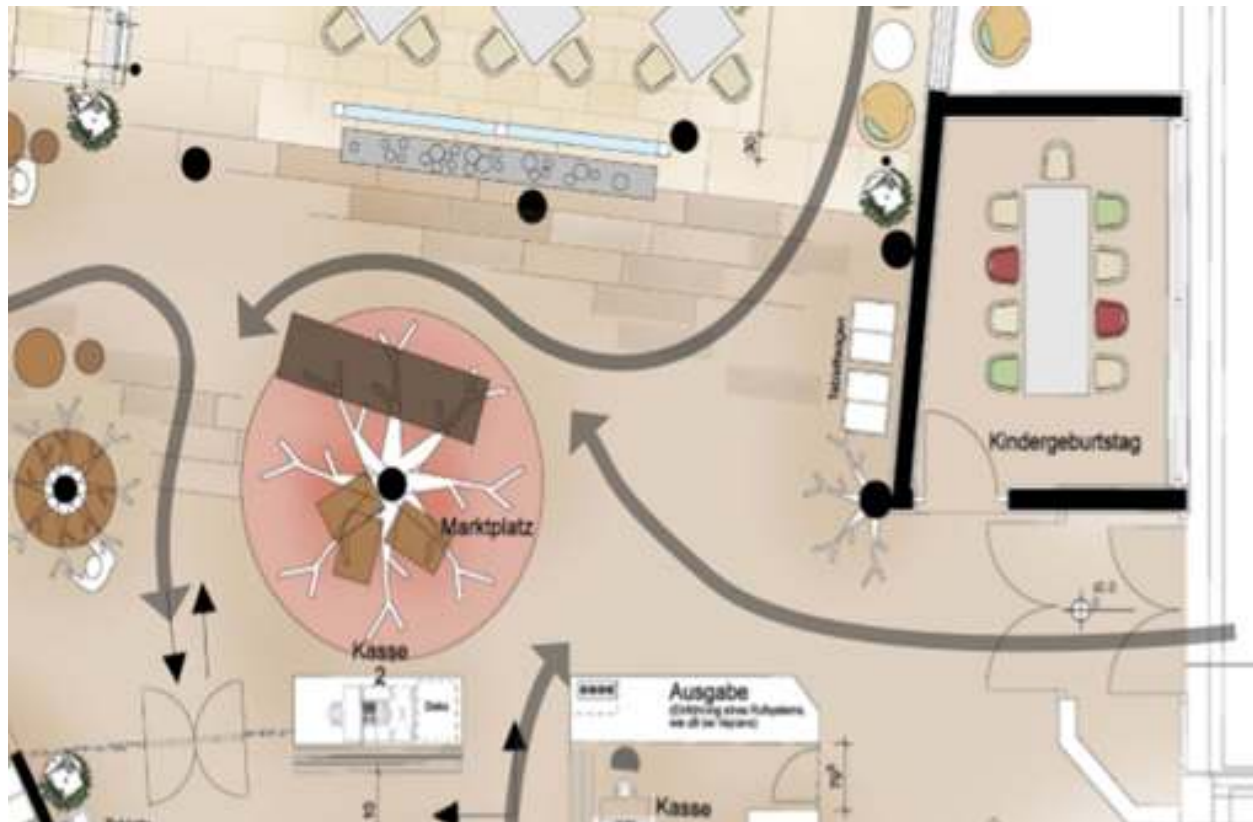


SOLEBEREICH

SCHWIMMBAD



## 2.3 erste konzeptionelle Gedanken



## 2.4 erste gestalterische Gedanken







## Übergangsphase

### Nutzung des Mehrzweckraumes



## Übergangsphase

### Nutzung der Interimsküche





# 3. Gegenwart

### **3.1 vorher/ nachher Vergleich**

Aufbau der Küche und Effizienz daraus:

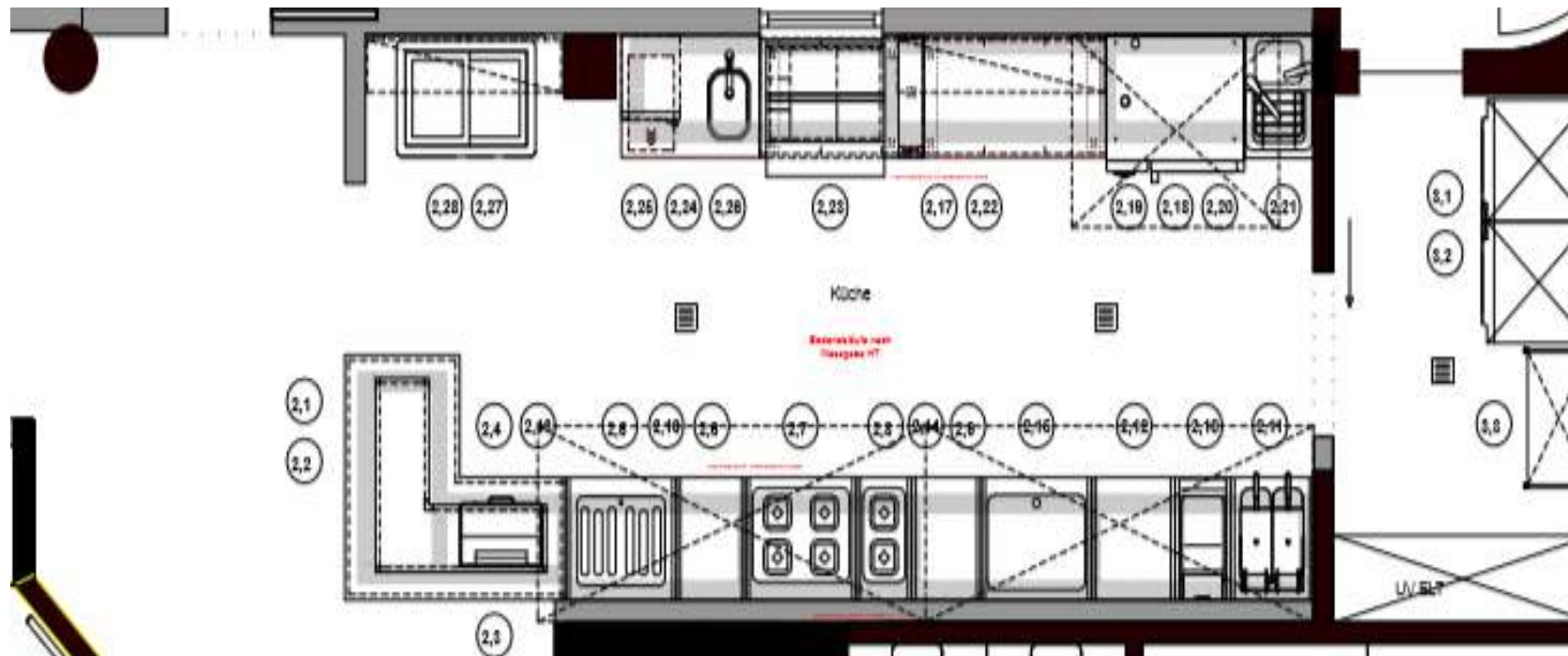
**vorher:**

- **unzureichende Arbeitsflächen**
- **ergonomisch ungünstige Höhe der Arbeitsflächen**
- **suboptimale Anordnung der Küchengeräte**
- **keine eigenen Fritteusen für à la carte Küche**
- **Sichtbeziehung zwischen SB- Bereich und à la carte Küche**
- **raumluftechnisch mit dem Gastbereich gekoppelt**
- **zu wenig Platz zum Anrichten der Teller**

### 3.1 vorher/ nachher Vergleich

Aufbau der Küche und Effizienz daraus:

**nachher:**





## **3.1 vorher/ nachher Vergleich**

Lage und Ablauf der Spülküche

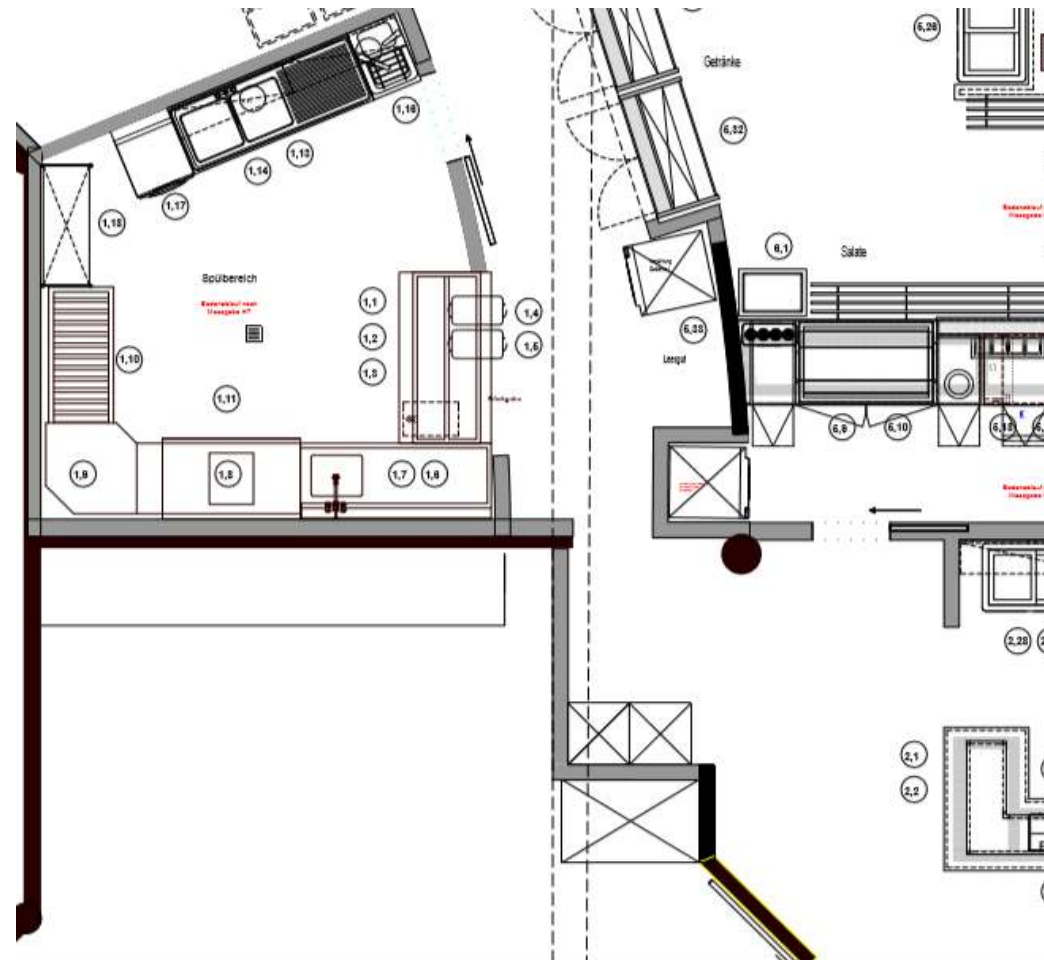
### **Vorher:**

- **keine konsequente Trennung von Schmutzgeschirr und fertiger Gerichte**
- **Abläufe im Spülprozess in suboptimaler Reihenfolge**

## 3.1 vorher/ nachher Vergleich

Lage und Ablauf der Spülküche

nachher:









## **3.1 vorher/ nachher Vergleich**

Versorgung der Getränkekühlschränke

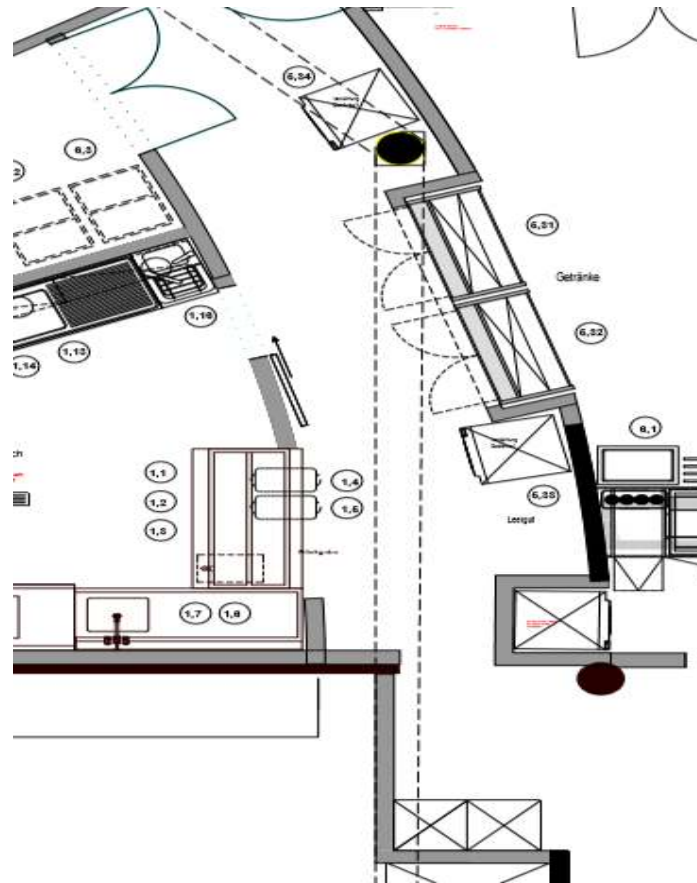
**vorher:**

- **lange Wege**
- **inmitten des Publikumsverkehrs**

## 3.1 vorher/ nachher Vergleich

Versorgung der Getränkekühlschränke

nachher:



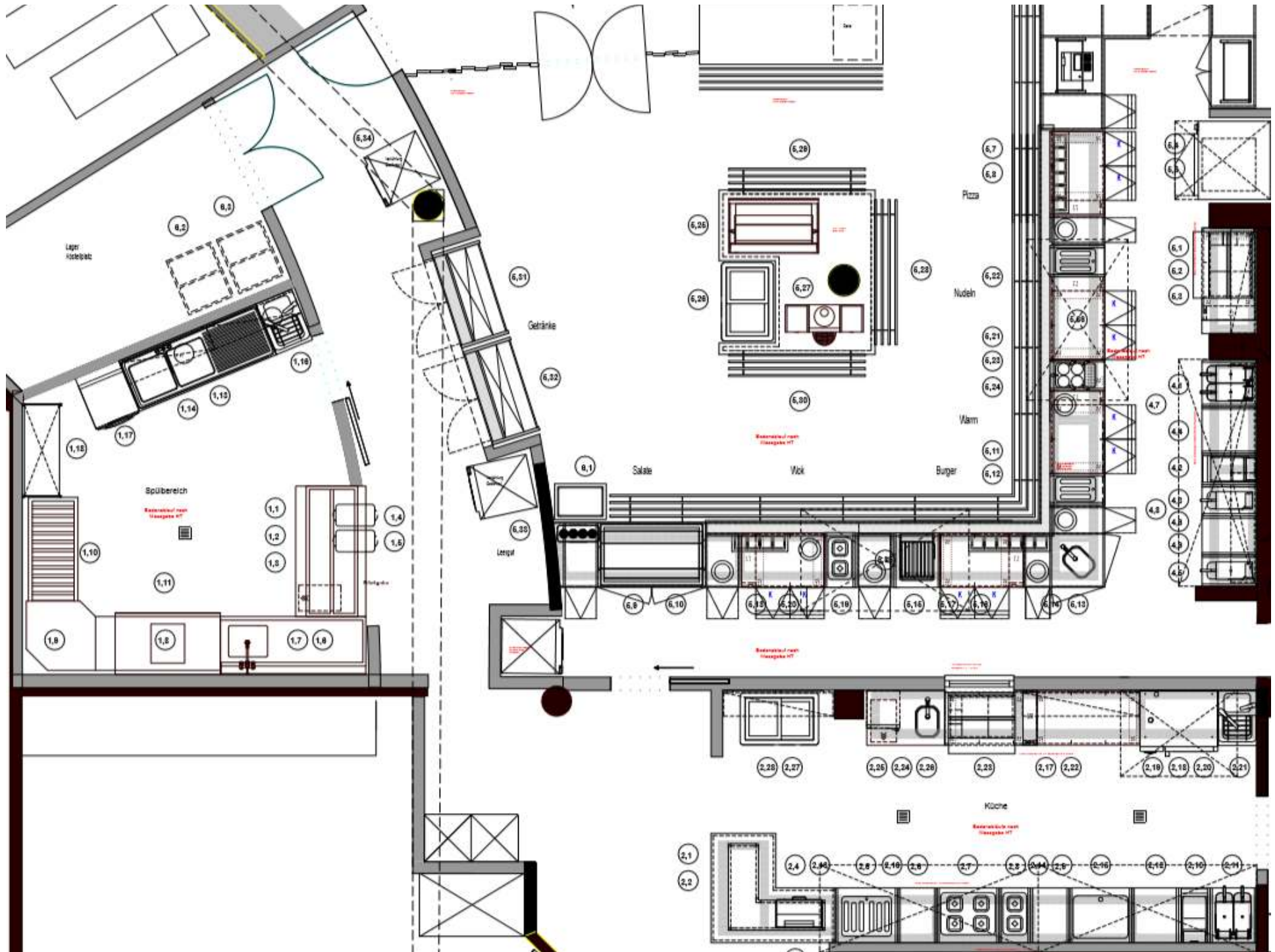


## **3.1 vorher/ nachher Vergleich**

Ausrichtung der Fertigungs- und Verkaufsstrecke

**vorher:**

- **Einbahnstraßenverkehr durch Vorgabe des Ein- und Ausgangs**
- **Schlangenbildung und Wartezeit**
- **keine logische Aneinanderreihung der Stationen in der Fertigung**



## **3.1 vorher/ nachher Vergleich**





## 3.1 vorher/ nachher Vergleich







## 3.1 vorher/ nachher Vergleich



## 3.1 vorher/ nachher Vergleich





Currywurst groß 2 Pommes 6,90	Wurst Pommes groß & Käse
Currywurst klein 2 Pommes 4,90	Hähnchen 9,90/6,50
Currywurst ab 1, für mit 3,50/2,70	Fisch 7,50/5,50
Portwein Pommes 2,20	Genoise 6,50/4,90
Portwein Spätzli	Süß-Sauer oder saure
Pommes 2,60	Wurstchen - Sauce
Gemüsesuppe mit	Spaghettis oder Fusilli
Sauere Sahne 3,30	mit verschiedenen Saucen
Fisch & Chips 6,90	Belaggen in Suppe oder Sauce der Woche
Chicken Teller 3,10	ab 5,00
Käsebraten 4,90	Hamburger
Teller (Nuggets)	Hähnchen Burger
Fisch (Fisch)	Falafel Burger
Pizza (Midi)	extra Käse 2 in 1
1x20 Capri-Sauce	Pizza Napoli
oder Saucen	mit Belag nach Wahl
	Wurst















## Fakten

Im Hinblick auf...

**...auf die Planungsdauer**

**...auf die Bauzeit**

## 3.2 Fazit

Im Hinblick auf...

# ...das Ergebnis

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!  
Haben Sie Fragen?**