

# Hotelier

Das Schweizer Fachmagazin  
für Hotellerie und Gastronomie

## HENRI WÜGER

Der Patron über  
Unternehmertum und  
Nachfolgeregelung → Seite 14

### VOM UMGANG MIT KRISEN

Bettina Zimmermann  
sagt, wie es geht → Seite 26

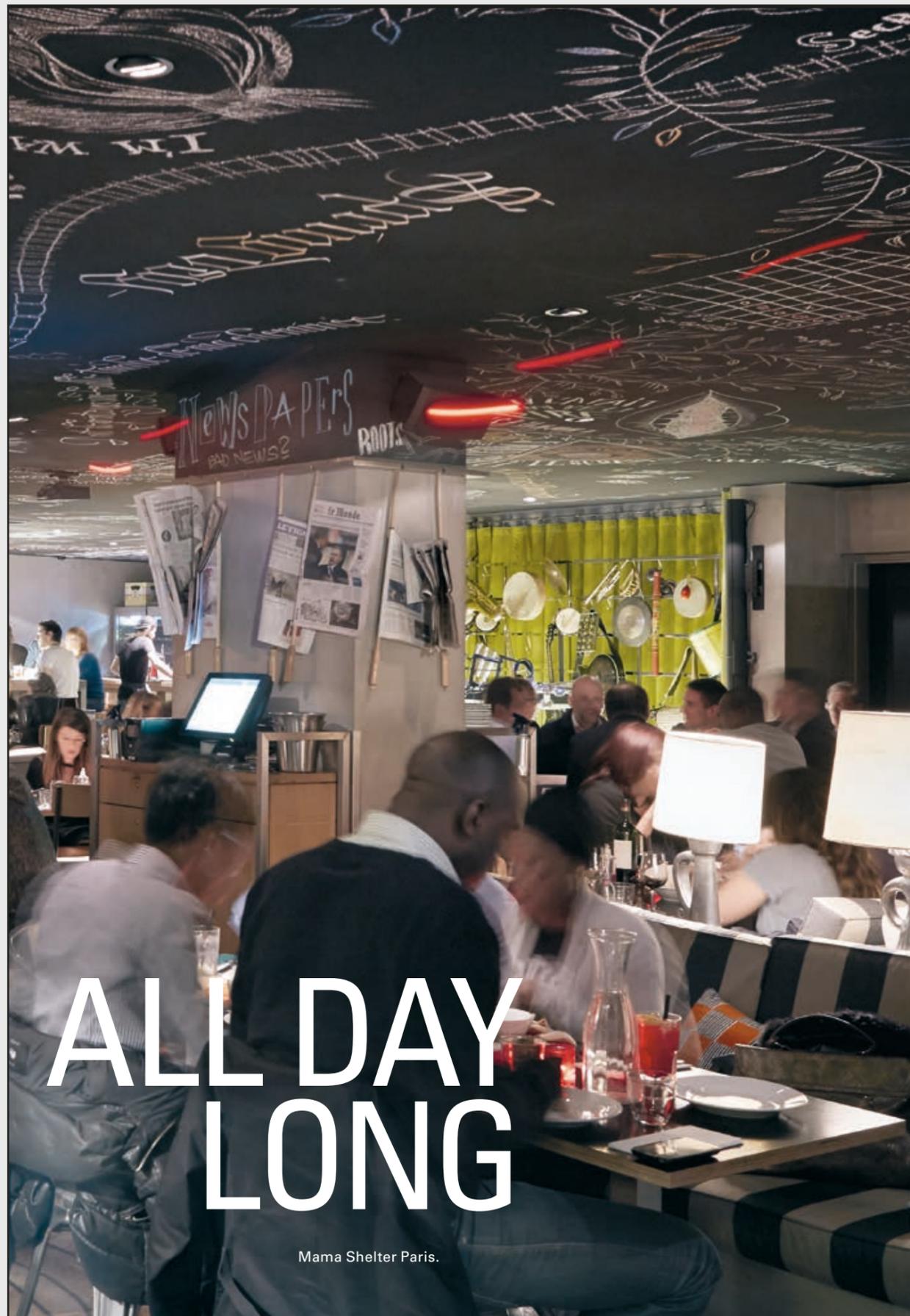
### JEDER GENERATION IHR ANGEBOT

Gezielte Angebote für jedes  
Alter schaffen → Seite 30

### VOM FRÜHSTÜCK BIS ZUM DRINK

Karsten Schmidt  
über All-Day-Restaurants  
→ Seite 58





# ALL DAY LONG

Mama Shelter Paris.

# Gebäude

Reinigung · Unterhalt · Ausstattung · Bauliche Massnahmen



Das kleine Fünfsterne-Superior-Hotel Palazzina Grassi in Venedig ist ein Paradebeispiel dafür, wie ein Frühstücksraum multifunktional genutzt werden kann.

Hotellobbys und -restaurants bieten viel Potenzial. Oft wird dieses zu wenig ausgeschöpft. Wenn es jedoch gelingt, auch lokale Gäste anzuziehen, ist viel gewonnen. Fachautor **Karsten Schmidt-Hoensdorf** zeigt auf, mit welchen Massnahmen aus einem mässig frequentierten Hotelrestaurant ein lebendiges All-Day-Restaurant werden kann.

TEXT: KARSTEN SCHMIDT-HOENS DORF

In Asien, China und Afrika sind Hotellobbys und -restaurants beliebte Treffpunkte; sowohl für Hotelgäste als auch für Einheimische. In Europa hingegen ist die Gewohnheit, Hotellobbys und -restaurants als attraktiven Ort wahrzunehmen und zu frequentieren, noch nicht sehr ausgeprägt. Bei Einheimischen ist die Hemmschwelle, ein Hotelrestaurant als «normales» Restaurant zu nutzen, sehr hoch. Und der Hotelgast hat oftmals das Gefühl, der Ort, wo er sein Frühstück einnehme, könne kein geeignetes Restaurant für Lunch oder Dinner sein. So mancher Hotelbetreiber ist froh, wenn er mit seiner Gastronomie nicht im Minus wirtschaftet, das All-Day-Restaurant kann da eine grosse Chance sein. Zusätzlich befindet sich der Frühstücksraum oft im Erdgeschoss und ist somit an einer teuren Lage im Hotel angesiedelt, wird aber nur wenige Stunden am Tag genutzt. Wie könnte nun ein attraktives Ganztages-Restaurant oder, auf «Neudeutsch», All-Day-Restaurant aussehen?

Die optimale Tagesnutzung wäre morgens Frühstück, vormittags Treffpunkt für Tee- und Kaffeerunden, sei es geschäftlicher oder privater Natur. Mittags der Lunch und am Nachmittag Kaffee und Kuchen. Dann der fließende Übergang in den Apéro, sei es für Arbeitstätige aus der

## Das All-Day-Restaurant ist eine Chance.

Umgebung oder Treffpunkt für Einheimische und Hotelgäste für ein lockeres Gespräch oder einen Drink vor dem Dinner. Und schliesslich würde das All-Day-Restaurant zum abendlichen Speiselokal.

Das All-Day-Restaurant ist also im besten Fall ein Gastronomiebetrieb, der von frühmorgens bis spätabends →



Im «Royal Monceau Paris», einem Luxushotel des Raffles Brand, gibt es ein sehr elegantes Gastronomiekonzept mit Bar, Restaurant, Café und Lounge: Die Bar selber ist zum Zuklappen.

→ wie ein Bienenstock brummt! Die Innenarchitektur ist dabei der Schlüssel zu einem Konzept, das eine so vielfältige Nutzung von frühmorgens bis spätabends hindurch ermöglicht und visuell überzeugend ist. Zum besseren Verständnis nenne ich einige typische Beispiele: Ein technisch raffiniertes und erstklassiges Möbelstück, das morgens als Frühstücksbuffet mit Kälteteil gut aussieht und sich dann in eine elegante oder fancy Bar-Theke verwandelt. Vielleicht auch eine Bar-Theke mit komfortablen Bar-Hockern, an der Frontcooking zelebriert werden kann. Ein Bar-Rückmöbel, das morgens mit Vorhang oder Schiebewand verdeckt wird, damit kein Alkohol sichtbar ist.

Ideal ist ein fließender Übergang von Lobby-Lounge in Bar und Restaurant.

Sessel und Sofas haben alle Sitzhöhen und -tiefen, die auch zum Essen am Tisch geeignet sind. Sessel und Sofas erzeugen Cosyness. Frühstücken, chillen, lunchen und dinieren sind bei geschickter Auswahl möglich und attraktiv. Im Restaurant können dann die «normalen» Stuhl- und Tisch-Kombinationen stehen, vielleicht durchmischt mit Sofa-, Sessel- und

## Wie locke ich einheimische Gäste in mein Hotel?

Tisch-Einheiten. Die lockere Durchmischung löst den steifen optischen Auftritt vieler konventioneller Restaurants auf. Ein wichtiger Faktor zum Kreieren von Raumatmosfera ist die Beleuchtung. Vorprogrammierte Szenarien schaffen das zu Tageszeit und Gastrokonzept passende Raumlicht. Warmes Akzent- und Grundlicht, Leuchten und eventuell komplette Lichtinstallationen lassen die Gäste und Mitarbeitenden gut aussehen und verführen zum Träumen.

Erst das oft geschmähte Rauchverbot in Gastronomiebetrieben hat es möglich gemacht, den Gastronomiebereich vom frühen Morgen bis zum späten Abend zu nutzen: Ohne Rauchverbot wäre die Luft beim Frühstück unerträglich, ich erinnere mich noch gut an den Geruch von abgestandenem Tabakqualm vom Vorabend in Bars und Restaurants. Schon früh hat der Designer Philippe Starck das erkannt und erste polymorphe Hotelrestaurants entworfen: Vor etwa zehn Jahren übernachtete ich in Paris im damals brandneuen ersten «Mama Shelter», einem Dreisterne-Superior-Konzept für Junge und Junggebliebene. Abends war das morgendliche Frühstücksrestaurant ein angesagter Club mit lässiger Bar und Restaurant, tagsüber eine schöne Lounge. Eine Schlüsselfrage ist heute sicher, wie ich als Hotelbetreiber Einheimische in mein Hotel locke: Free Wi-Fi für alle, DJs, Happy Hour und was es da alles an mehr oder weniger bewährten Rezepten gibt? Eine originelle Variante erzählte mir der Innenarchitekt des Londoner Ace-Hotels: Der Bauherr forderte ihn auf, für den Umbau Recherchen im Quartier zu machen und herauszufinden, welche Handwerksbetriebe dort angesiedelt sind, um dann gezielt Designs zu entwerfen, die diese umsetzen konnten.

### Zu den Projekten

Karsten Schmidt-Hoensdorf setzt mit seinem Team Hotellerie-Projekte mit unterschiedlichen Stilen und Anforderungen um. Dabei gilt es, Design-Konzepte, festgelegte Ziele sowie die bauliche Funktionalität des Hotels im Auge zu behalten.  
ida14.ch

Der Bauherr wollte diese Handwerker mit ihren Familien bei der Eröffnung dabei haben. Diese sollten dann stolz ihre Arbeiten zeigen. Angesichts der teils krassen Ignoranz von Hotelprojektentwicklern und Bauherren gegenüber der einheimischen Bevölkerung und dem lokalen Gewerbe ein sympathischer Ansatz. Als die Ace Hotels Group vor Jahren ein typisches Motel in Palm Springs übernahm, führten sie den montäglichen Bingo-Abend weiter, der eine lange Tradition hatte und von einer schillernden charmanten älteren Dame im Paillettenkleid geleitet wurde. Das Hotel ist heute ein vitaler Hotspot für ein junges Publikum aus Los Angeles und der ganzen Welt – das montägliche Bingo und Lady Shirley Claire, Nachfolgerin der legendären Linda «Fabulous» Gerard, gehören ganz selbstverständlich dazu. Ace Hotels ist im Boutique-Hotelbereich ein toller Trendsetter. Mich fasziniert, wie ein

Unternehmen, das wie andere auch auf geschäftlichem Expansionskurs ist, dennoch aufmerksam und respektvoll mit scheinbar kleinen Details umgeht und auf sein Auftreten achtet.

### Fazit

Um erfolgreich ein All-Day-Restaurant zu lancieren, müssen und können mit vielen baulichen Details die Grundvoraussetzungen für die im Laufe des Tages wechselnden Funktionen geschaffen werden. Das ist für alle Hotelkategorien und Baustile möglich. Aber auch hier gilt: Ein wichtiges Schlüsselement ist dabei die Integration der einheimischen Bevölkerung und die damit einhergehende spannende Durchmischung und volumenmäßige Steigerung des Gästeaufkommens. Integration meint, dass das Hotel zu einem Teil des Quartiers, der Stadt werden soll. Zu einem ganz selbstverständlichen Teil der Community.

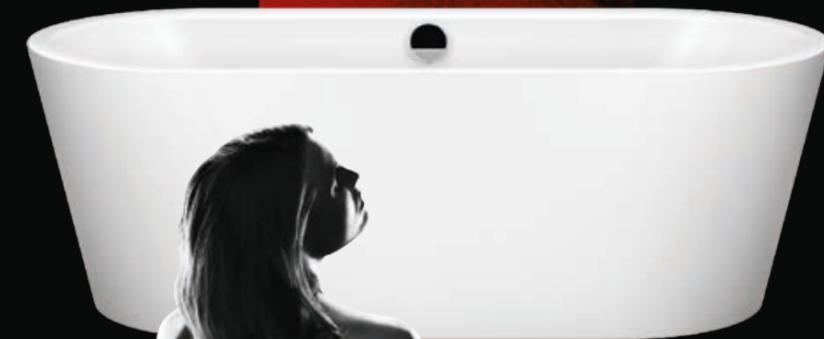


### Der Fachautor

Karsten Schmidt-Hoensdorf ist Gründer und kreativer Kopf des Zürcher Architekturbüros und Interiordesignstudios IDA14. In den letzten 20 Jahren verwirklichte er zahlreiche Projekte in der Hotellerie. Zudem ist er als Berater für Hotels und Hotelbrands tätig.

• ANZEIGE •

KALDEWEI



MEISTERSTÜCK CLASSIC DUO OVAL

# PERSÖNLICHE BERATUNG AN DER IGEHO



Der erfahrene Designer, Berater und Architekt Karsten Schmidt-Hoensdorf ist an der Igeho mit einem Stand präsent. Seit 20 Jahren verwirklicht er Projekte für die Hotellerie und ist zudem als Hotelberater tätig.

*Spielen Sie mit dem Gedanken, Ihr Hotel umzubauen, oder stecken Sie schon mitten in der Planung, haben aber eine Menge Fragen? Dann sind Sie bei Karsten Schmidt-Hoensdorf genau richtig. An seinem Stand an der Igeho berät er Sie zu allen Themen rund um Innenarchitektur und Architektur.*

Als in der Hotellerie erfahrener Designer, Berater und Architekt ist Karsten Schmidt-Hoensdorf mit allen Eventualitäten betraut, die im Laufe eines Um- oder Neubaus auftreten können. An seinem Stand an der Igeho bietet er Unterstützung bei Fragen rund um Innenarchitektur und Architektur, aber auch zur Konzeption, Positionierung und zum Branding.

Auch was im Vorfeld eines geplanten Um- oder Neubaus ein sinnvolles Vorgehen sein kann, um einen optimalen Ressourcen und Nerven schonenden Bauprozess zu realisieren, kann ein Thema sein. Zögern Sie nicht, Pläne oder Fotos mitzubringen oder sprechen Sie einfach über Ihre Ideen, erzählen Sie von Ihren Wünschen und Visionen. Der Experte wird Sie gerne mit wertvollen Tipps unterstützen.

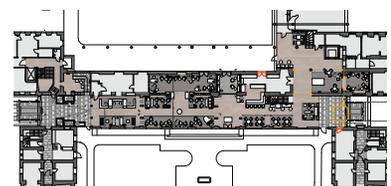
Zudem wird Karsten Schmidt-Hoensdorf eine spannende und überraschende Studie präsentieren. Im Rahmen dieser Untersuchung wurden die üblichen Grössen und Ausstattungen von Hotelzimmern und anderen Gästebereichen auf den Prüfstand gestellt und einem realistischen Stresstest unterzogen. Die Zimmer wurden unter dem Standpunkt von folgenden Fragen betrachtet: Was sind heute die Erwartungen eines Gastes an sein Zimmer? Was bringt beispielsweise ein Schreibtisch in papierlosen Zeiten von Laptops und

Smartphones? Geht ein Gast nicht lieber in die grosszügig dimensionierte(!) und belebte Lobby? Wenn er im Zimmer bleibt, dann beantwortet er seine Mails vielleicht auf dem Bett liegend? Was bringt ein voluminöser Schrank in einem Businesshotel, wo der Gast sowieso aus dem Koffer lebt? Und wie macht man als Gestalter das Leben aus dem Koffer zu einem coolen, funktionalen Vorgang?

Trifft nicht ein kleineres Zimmer mit hoher Ausstattungsqualität und sorgfältiger Gestaltung den wachsenden Wunsch des Gastes nach Qualität und Wertigkeit besser als ein grosses Zimmer mit gefühlter Leere? Halte ich mich als Gast lieber in 18 oder 22 toll gestalteten Quadratmetern auf, die durchdacht und hochwertig eingerichtet sind? Oder sind mir 32 Quadratmeter wichtiger, auch wenn das Budget für eine gute Ausstattung an allen Ecken und Enden Mangelware war, weil der Architekt zu viel Geld in das Volumen des Gebäudes gesteckt hatte? Die Studie gibt Antworten dazu. Lassen Sie sich überraschen und stellen Sie Karsten Schmidt-Hoensdorf einen Besuch ab.

Karsten Schmidt-Hoensdorf ist Gründer und kreativer Kopf des Zürcher Architekturbüros und Interior-Design-Studios IDA14. In den letzten 20 Jahren verwirklichte er zahlreiche Projekte in der Hotellerie. Zudem

ist er als Berater für Hotels und Hotelbrands zuständig. Mit seinem Team setzt er Hotellerieprojekte aller Kategorien und Grössen um. Die Innenarchitektur von IDA 14 ist geradlinig, zeitgemäss, künstlerisch und funktional.



Besuchen Sie Karsten Schmidt-Hoensdorf an der Igeho im Sektor Restaurant- und Hotelausstattung, Halle 1.1/A069, direkt neben dem Restaurant CH. Gerne können Sie ab sofort einen Termin vereinbaren. Nennen Sie Ihren Wunschtermin per Mail an [karsten.schmidt@ida14.ch](mailto:karsten.schmidt@ida14.ch) oder per Telefon 044 463 12 33. Erfahren Sie mehr über das Zürcher Boutique Design Studio IDA14.

**ida14.ch**