



Neue Gastronomie im PUC

Entwicklung Gastronomie und Raum

Konzept

1. Auflage, 11. Juni 2018

Prolog

Die Gastronomie im PUC muss neu erfunden werden.

Aufgabe ist es ein tragfähiges Gastronomie-, und Betriebskonzept, das sowohl für die Verbindung mit dem Kulturbetrieb und die Stadt Puchheim, als auch für den neuen Betreiber eine synergetische Lösung bietet, zu finden.

Jedes Gastronomiekonzept braucht den dafür passenden Raum, eine räumliche Erscheinung. Zweiter Teil der Konzeptfindung ist es diese Entsprechung zu kreieren und in das bestehenden Gebäude des Kulturzentrums zu integrieren.

Und dabei immer das Ganze im Blick; die neue Marke !
Es gilt der ‚Persönlichkeit Gastronomie im PUC - Kulturzentrum‘ eine eindeutige Identität mit einer klaren Erscheinung und einem selbstbewussten Auftreten zu geben.
Kurz: die Marke für die Gastronomie zu entwickeln und diese mit der vorhandenen Marke PUC - Kulturzentrum zu verknüpfen.

Im folgenden wird das neue Konzept vorgestellt und der Weg skizziert.

In weiteren Schritten muss die konkrete Planung für Entwurf und Ausführung erfolgen, ein passender Betreiber gefunden und die bauliche Realisierung umgesetzt werden.

Neue Gastronomie im Kulturzentrum - Konzept Gastronomie und Raum

Inhalt

1 Einleitung

1.1 Aufgabe und Ziel

Formuliert die
Aufgabenstellung,
Benennt das Ziel

1.2 Marke und Raum / CI - der Blick für's Ganze

Corporate Identity, das
Ganze im Blick
Markenbildung; Prozess
und Realisierung

2 Standpunkte

Klärt die Voraussetzungen
und Randbedingungen

2.1 Analyse - Hausführung

Status Quo, Gebäude,
Räume und Atmosphäre,
Küchentechnik

2.2 workshop - input und imaging

Voraussetzungen, Ideen
Erwartungen, Wünsche,
Assoziationen, Gefühle,
und Vorstellungswelten
Eigenschaften in
Worten und Bildern

2.3 Marke - Position und Richtung

Markenkern,
Eigenschaften, Motivwelt

3 Konzept

Beschreibt und bestimmt
strategische und
gestalterische Grundlagen

3.1 Raumbeziehungen

Ableitung aus dem Bestand

3.2 Gastronomiekonzept

Grundlage und Standbeine

3.3 Raum für das neue Gastronomiekonzept

Bar, Buffet, Theke, Tisch -
die große Tafel

3.3 Raumpläne

Raumkonzept übertragen
ins Gebäude und in maß-
stäbliche Zeichnungen

.. nächste Schritte:

4 Umsetzung

Planerische Umsetzung des
Konzepts

4.1 Entwurfs-, Ausführungsplanung

Raumgestaltung
Einrichtungen, Möbel
Beleuchtung
Raumgrafik
Leitsystem
Info-Präsentation
Dekoration
Alle Sinne ansprechen

4.2 Betreiber

Gastronomie-Standbeine
Muss - Kann
Ausschreibung Betreiber

.. nächste Schritte:

5 Realisierung

Realisierung, konkrete
bauliche Umsetzung

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Einleitung

1 Einleitung

1.1 Aufgabe und Ziel

Formuliert die
Aufgabenstellung,
Benennt das Ziel

1.2 Marke und Raum / CI - der Blick für's Ganze

Corporate Identity, das
Ganze im Blick
Markenbildung; Prozess
und Realisierung

Aufgabe

Entwicklung eines Konzepts für Gastronomie und Raumgestaltung

Ziel

Strategische Grundlage zur Implementierung eines neuen Gastronomiekonzepts und gestalterische Grundlage für die dazu notwendigen baulichen Maßnahmen im Raum

Einleitung

Marke - Corporate Identity

Der Blick fürs Ganze

1 Einleitung

1.1 Aufgabe und Ziel

Formuliert die
Aufgabenstellung,
Benennt das Ziel

1.2 Marke und Raum / CI - der Blick für's Ganze

Corporate Identity, das
Ganze im Blick
Markenbildung; Prozess
und Realisierung



WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Marke auf den Punkt ..

Man kann nicht nicht Marke sein

Marke passiert

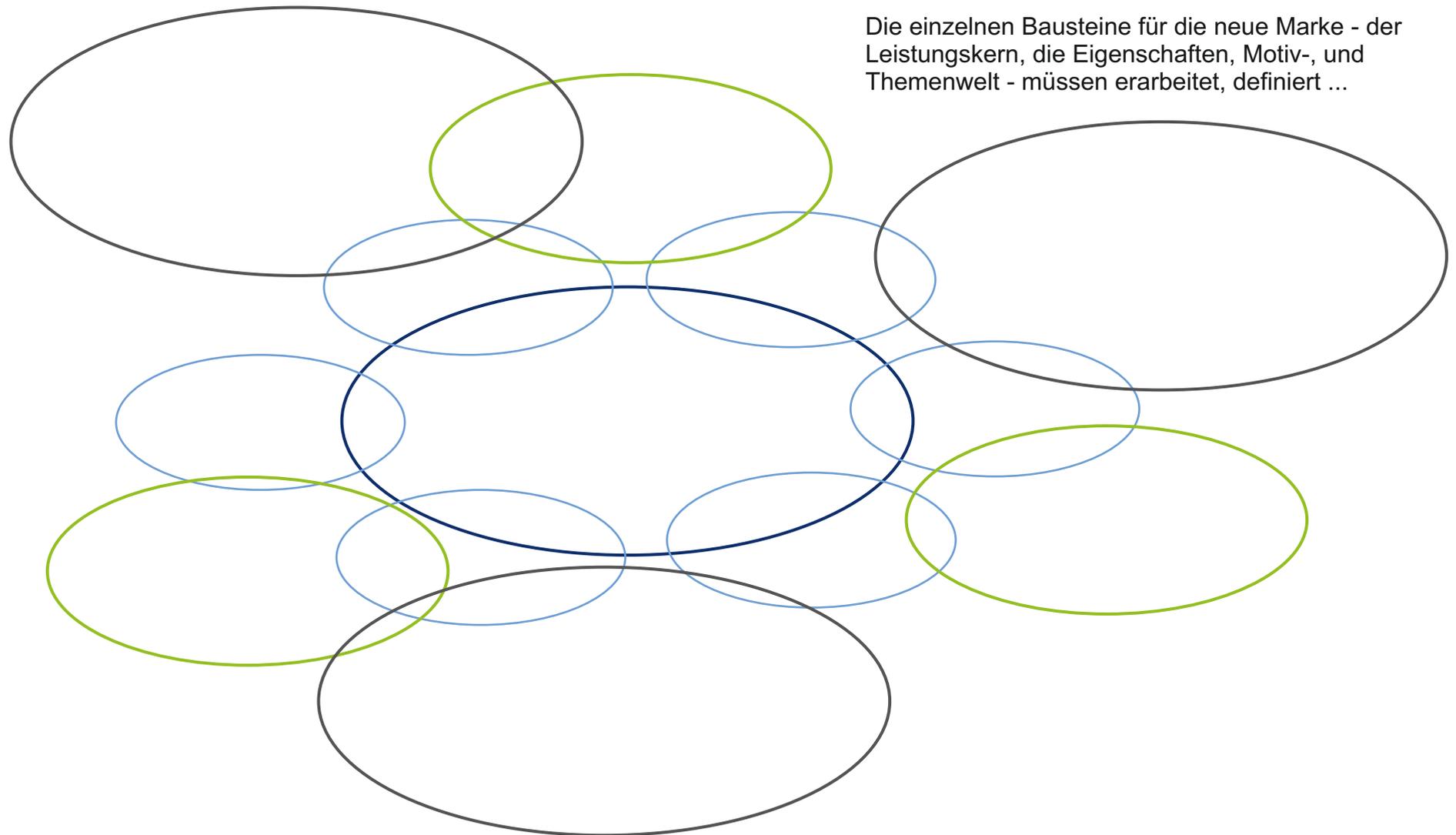
das ‚image‘, die Unternehmenswahrnehmung ist gestaltbar

Marke ist steuerbar

Bekanntheit kann zu Begehrlichkeit werden ..

Marke ist g...





Die einzelnen Bausteine für die neue Marke - der
Leistungskern, die Eigenschaften, Motiv-, und
Themenwelt - müssen erarbeitet, definiert ...

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN



WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Standpunkte

- 2 Standpunkte**
Klärt die Voraussetzungen
und Randbedingungen

- 2.1 Analyse - Hausführung**
Status Quo, Gebäude,
Räume und Atmosphäre,
Küchentechnik

- 2.2 workshop - input und
imaging**
Voraussetzungen, Ideen
Erwartungen, Wünsche,
Assoziationen, Gefühle,
und Vorstellungswelten
Eigenschaften in
Worten und Bildern

- 2.3 Marke - Position und
Richtung**
Markenkern,
Eigenschaften, Motivwelt

Neue Gastronomie im Kulturzentrum - Konzept Gastronomie und Raum

Mit einer Hausführung und ausführlicher Analyse zum Kulturzentrum, zum Gastraum und vorhandener Küchentechnik im Kulturzentrum begann der Konzeptfindungsprozess.

Anschließend wurde in einem Workshop Ausgangslage und dann Weg und Richtung für den weiteren Prozess zum neuen Gastronomiekonzept, sowie zur Marke herausgearbeitet.

Nach Beleuchtung der früheren Betreiber und dem Status Quo wurden im reger Diskussion viele Ansätze und Ideen für den neuen Weg beschrieben.

In spielerischer Form erarbeitet, steht eine Collagearbeit für die Erwartungen, Vorstellungen und Wünsche zur zukünftigen Erscheinung und dem Wieder-Erleben der neuen Gastronomie im PUC.

Zur Analyse und zum Workshop liegt jeweils eine Zusammenfassung als separates Booklets vor.

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Standpunkte

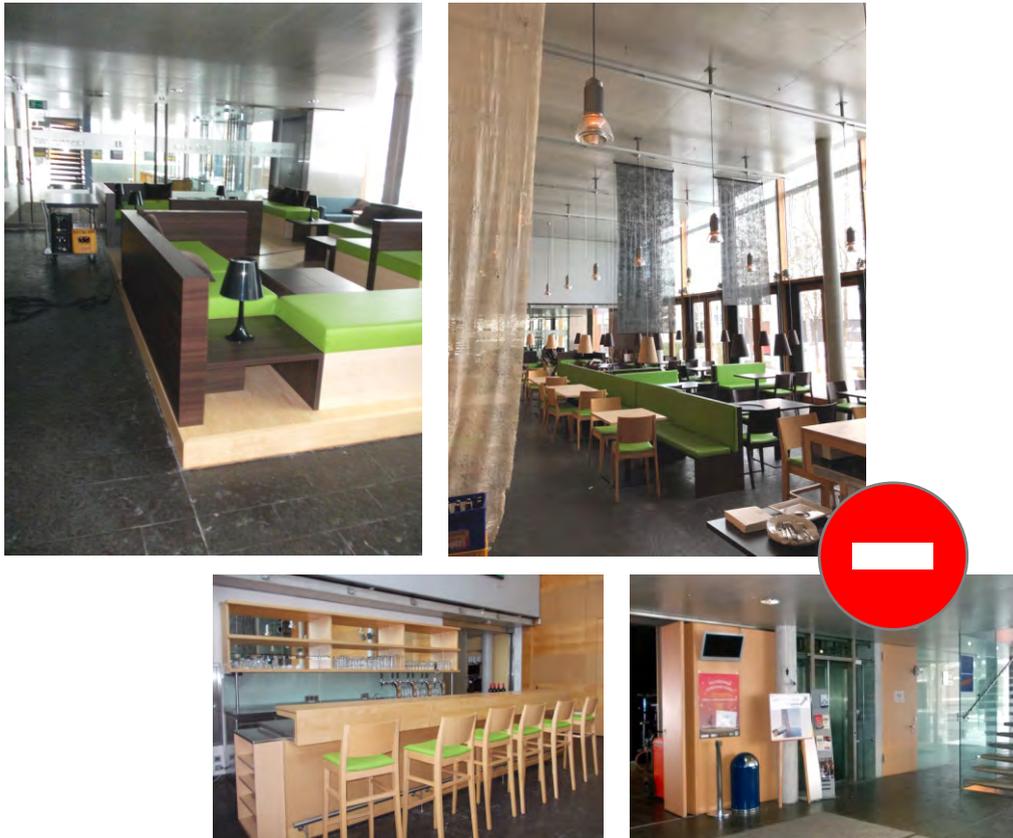
Analyse - Gastraum und Küchentechnik

- 2 Standpunkte**
Klärt die Voraussetzungen
und Randbedingungen

- 2.1 Analyse - Hausführung**
Status Quo, Gebäude,
Räume und Atmosphäre,
Küchentechnik

- 2.2 workshop - input und
imaging**
Voraussetzungen, Ideen
Erwartungen, Wünsche,
Assoziationen, Gefühle,
und Vorstellungswelten
Eigenschaften in
Worten und Bildern

- 2.3 Marke - Position und
Richtung**
Markenkern,
Eigenschaften, Motivwelt



Gastraum

Der Gastraum hat durch die bauliche Vorgabe als auch durch die innenarchitektonische Gestaltung eine kühle, harte Erscheinung.

Die Einrichtung und Ausstattung erscheint austauschbar, billig, nichtssagend, ungemütlich, konzeptlos.

Dies entspricht in keiner Weise aktuellen Anforderungen an ein zeitgemäßes Gastronomiekonzept.



Küchentechnik

Die Küche ist in einem guten Zustand und bietet, sogar mit eigenem Betriebsleiterbüro, beste Voraussetzungen.

Die Ausstattung ist großzügig und es gibt ausreichend Kühlmöglichkeiten. Die Anlieferungszonen sind optimal, ein Lastenaufzug ist vorhanden.

Neben kleineren Anpassungen werden durch Umfang und guten Zustand der Grundausstattung keine großen Umbauten und Investitionen notwendig sein.

Lediglich die Funktionalität muss überprüft werden. Nach einer Grundreinigung mit E-Check kann der Neustart erfolgen.

Standpunkte

Workshop - input und imaging

- 2 Standpunkte**
Klärt die Voraussetzungen
und Randbedingungen

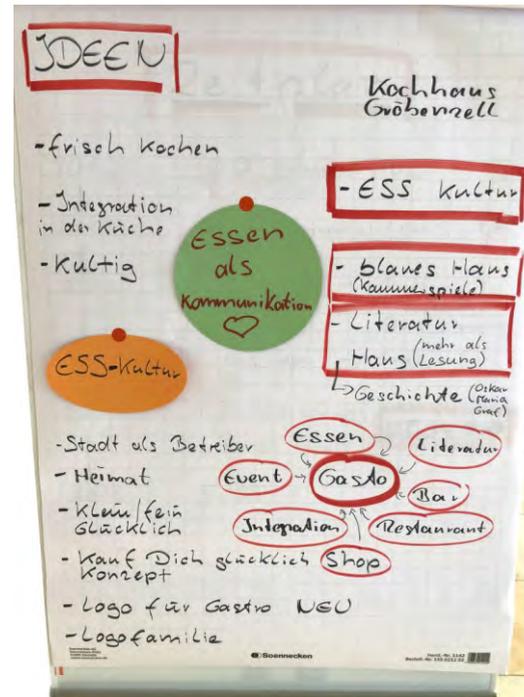
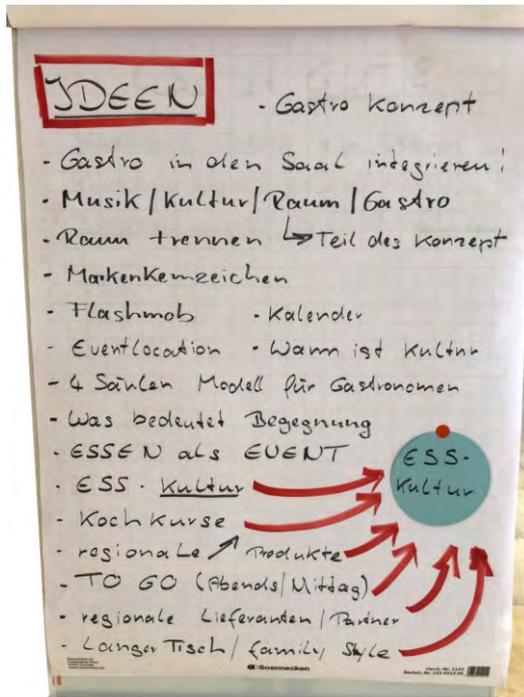
- 2.1 Analyse - Hausführung**
Status Quo, Gebäude,
Räume und Atmosphäre,
Küchentechnik

- 2.2 workshop - input und
imaging**
Voraussetzungen, Ideen
Erwartungen, Wünsche,
Assoziationen, Gefühle,
und Vorstellungswelten
Eigenschaften in
Worten und Bildern

- 2.3 Marke - Position und
Richtung**
Markenkern,
Eigenschaften, Motivwelt

Neue Gastronomie im Kulturzentrum - Konzept Gastronomie und Raum

input



Die Suche nach Der IDEE für die neue Gastronomie kreist um den Wunsch auch (endlich) in Puchheim eine ‚gute‘ Gastronomie zu bekommen; meint

Essen als Genuss,
Essen in warmer, gastfreundlicher Atmosphäre,
Essen als Event,
Essen als Erlebnis der Region,
Essen mit Literatur,
Essen als Kommunikation -

kurz: Essen als und mit Kultur

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN



Neue Gastronomie im Kulturzentrum -
Konzept Gastronomie und Raum

imaging - Bild Assoziationen

Wer will die neue Gastronomie im PUC sein, wie ‚liest‘ sich das zukünftige Profil?



Wie ‚zeigt‘ sich die Gastronomie in nächster Zukunft, in welcher neuen Erscheinung, in welcher neuen Anmutung wollen sich die Innenräume zukunfhtig präsentieren?

Erarbeitet anhand einer Collage.

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Standpunkte

Position und Richtung

- 2 Standpunkte**
Klärt die Voraussetzungen
und Randbedingungen

- 2.1 Analyse - Hausführung**
Status Quo, Gebäude,
Räume und Atmosphäre,
Küchentechnik

- 2.2 workshop - input und
imaging**
Voraussetzungen, Ideen
Erwartungen, Wünsche,
Assoziationen, Gefühle,
und Vorstellungswelten
Eigenschaften in
Worten und Bildern

- 2.3 Marke - Position und
Richtung**
Markenkern,
Eigenschaften, Motivwelt

Ergebnisse

Analyse

Potential in der Stadt, im Stadtviertel, mit und im Kulturzentrum PUC ist ausreichend vorhanden. Die technischen Voraussetzungen sind hervorragend. Ein neues Gastronomiekonzept braucht neue Gasträume, der Bestand ist absolut keine Basis.

input

Das Input Gespräch zeigt folgende Pole:

Die sehr gute Positionierung des PUC als Kulturzentrum, mit einem tollen Kulturprogramm. Die Marke ist über Puchheim hinaus bekannt, die Architektur preisgekrönt.

Eine mittlerweile nicht mehr vorhandene Gastronomie, die immer schon nur Beiwerk, in kalten, nicht zum Bleiben auffordernden Räumen mit unpersönlicher Atmosphäre, war.

Und den Wunsch nach einer eigenständigen, ‚guten‘ Gastronomie in Puchheim, im PUC, die zusammen mit der Kultur harmoniert.

Klar ist: für die neue Gastronomie muss eine eigene Rolle erfunden werden und daraus eine präzise Positionierung, ein klarer und eindeutiger Marken- und Leistungskern definiert werden.

Daraus erst lassen sich alle Leistungsbausteine so entwickeln, dass ein einladendes BILD, eine begehrlische neue MARKE entsteht.

imaging

Die rege Diskussion brachte eine reduzierte, aber sicher noch nicht abschließende, Auswahl an Eigenschaften:

kommunikativ, charaktervoll, gastfreundlich genussfreudig, geschmackvoll, regional, innovativ, verlockend

Die gefundenen Bildwelten bewegen sich zwischen haptischen Materialitäten und exemplarischen Raumsituationen. Holz, Rinde, Geflecht, Gras und Nischen, Rückzugsecken, ein langer Tisch. Ergänzend findet sich das Thema historische Flugwelt.

Auch zur Bild- und Themenwelt wird der weitere Prozess Ergänzungen einfordern.

Position und Richtung

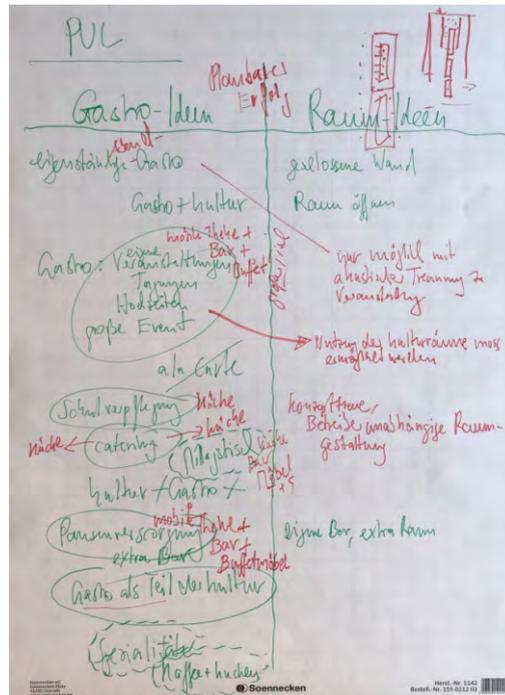
Der Wunsch (endlich) auch in Puchheim eine ‚gute‘ Gastronomie zu bekommen, ist groß, viele Ideen werden gesammelt, die alle um einen gemeinsamen Kern kreisen;

Essen als Genuss, Essen in warmer, gastfreundlicher Atmosphäre, Essen als Event, Essen als Erlebnis der Region, Essen mit Literatur, Essen als Kommunikation.

Kurz: Essen als und mit Kultur - ein klarer Leistungskern der neuen Marke.

Konzept

- 3 Konzept**
Beschreibt und bestimmt strategische und gestalterische Grundlagen
- 3.1 Raumbeziehungen**
Ableitung aus dem Bestand
- 3.2 Gastronomiekonzept**
Grundlage und Standbeine
- 3.3 Raum für das neue Gastronomiekonzept**
Bar, Buffet, Theke, Tisch - die große Tafel
- 3.3 Raumpläne**
Raumkonzept übertragen ins Gebäude und in maßstäbliche Zeichnungen



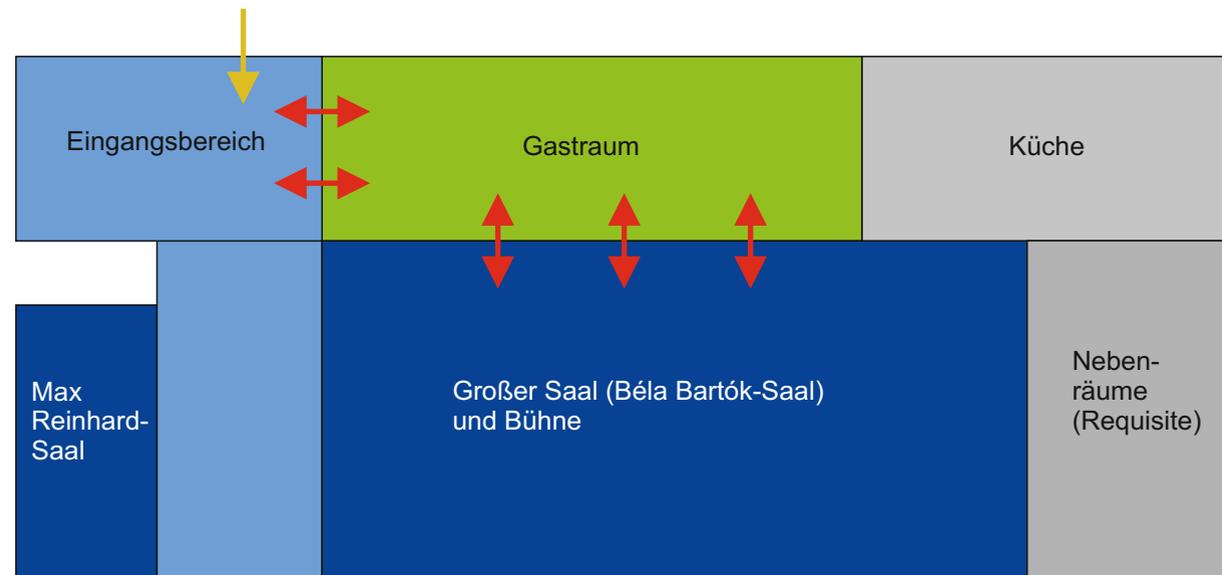
Für die Neudefinition des Gastronomiekonzepts zusammen mit dem Raum- und Einrichtungskonzept haben sich folgende Fragestellungen als für den Prozess wesentliche aufgedrängt.

1. Wie wirken Gastronomie und bestehender Raum aufeinander ein ?
2. Welches Gastronomiekonzept funktioniert ?
3. Welchen Raum, welche Einrichtung braucht das neue Gastronomiekonzept ?

Konzept Raumbeziehungen

- 3 Konzept**
Beschreibt und bestimmt
strategische und
gestalterische Grundlagen
- 3.1 Raumbeziehungen**
Ableitung aus dem Bestand
- 3.2 Gastronomiekonzept**
Grundlage und Standbeine
- 3.3 Raum für das neue
Gastronomiekonzept**
Bar, Buffet, Theke, Tisch -
die große Tafel
- 3.3 Raumpläne**
Raumkonzept übertragen
ins Gebäude und in maß-
stäbliche Zeichnungen

Baulicher Bestand:
Starke räumliche, d.h. visuelle und vor allem akustische
Raumbeziehung zwischen Eingangsbereich und
Gastraum, vor allem aber zwischen Gastraum und
großem Saal.



Eine eigenständige, auch vom Kulturbetrieb unabhängige (Abend-)Gastronomie kann nur mit einer akustischen Trennung funktionieren.

Solch eine Trennung wäre ein aufwendiger baulicher Eingriff, der den Raum wesentlich verändern würde.

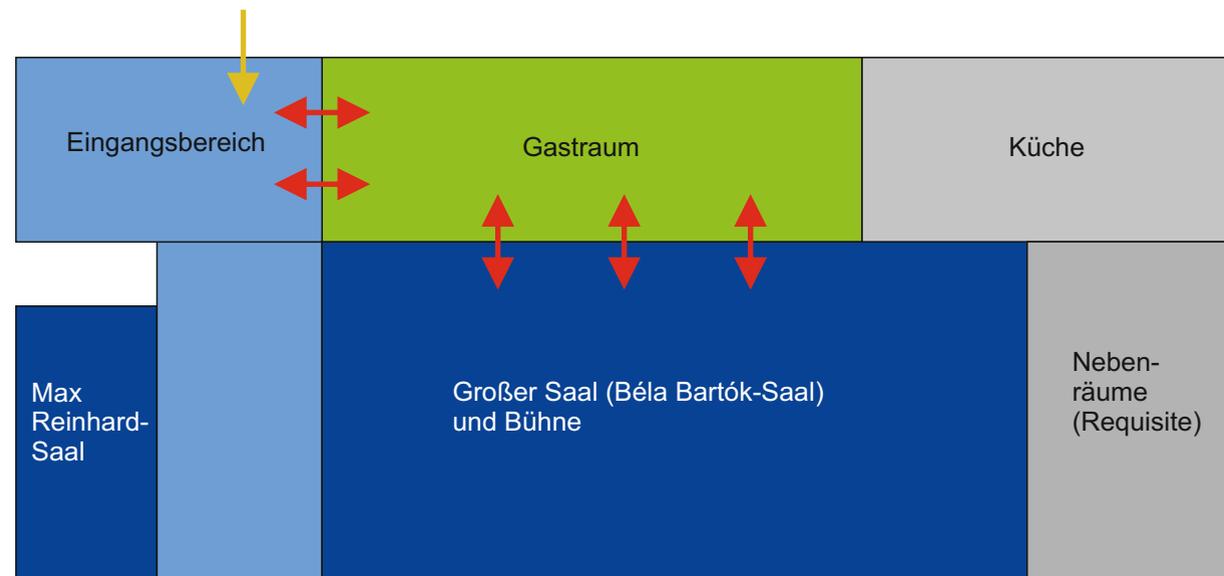


Und die ursprüngliche Intension der leichten Verbindung und großzügigen Öffnung von Veranstaltung hin zur Gastronomie würde eliminiert werden.

Dieser Weg erscheint uns als Sackgasse und somit nicht sinnvoll weiter zu gehen.

Daraus ergibt sich zwingend:
Ein offener Raum bedingt die Anbindung, den
Schulterschluss:

Fakt 1: Gastronomie und Kultur verbinden und
verbünden sich



Fakt 1 > Gastronomie + Kultur

Konzept

Funktionierendes Gastronomiekonzept

- 3 Konzept**
Beschreibt und bestimmt
strategische und
gestalterische Grundlagen
- 3.1 Raumbeziehungen**
Ableitung aus dem Bestand
- 3.2 Gastronomiekonzept**
Grundlage und Standbeine
- 3.3 Raum für das neue
Gastronomiekonzept**
Bar, Buffet, Theke, Tisch -
die große Tafel
- 3.3 Raumpläne**
Raumkonzept übertragen
ins Gebäude und in maß-
stäbliche Zeichnungen

Gastro als Teil der
Kultur - Kulturgastronomie



Aus Fakt 1 ergibt sich der Zusammenschluss von
Gastronomie und Kultur.
Die Gastronomie verbindet sich mit den
Kulturveranstaltungen, reagiert, interagiert, unterstützt,
ergänzt und erweitert das kulturelle Programm um ein
kulinarisches.

Das allein aber ist für keinen Pächter und Gastronomen
ausreichend.
Es braucht weitere Standbeine, wie folgend skizziert...

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN



Gastro als Teil der
Kultur - Kulturgastronomie

Pausenverpflegung

Direkt aus der Verbindung zum Kulturbetrieb ergibt sich
die Verpflegung in den Pausen.



Aber nicht jeden Tag ist Kulturbetrieb.

Der Gastronom muss die Möglichkeit haben, eigene Formate und größere Veranstaltungen auszurichten. Und dazu auch, in enger Abstimmung mit der Kulturverwaltung, die Räume im PUC nutzen können.

Ein Miteinander, eine Ergänzung und Bereicherung zum Kulturbetrieb.

Neue Gastronomie im Kulturzentrum -
Konzept Gastronomie und Raum

2. Funktionierendes Gastronomiekonzept



Als weiteres Standbein können kleinere, spezielle Programme entwickelt werden, die hauptsächlich im neuen Gastraum stattfinden.

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN



Die vorhandene Infrastruktur mit großer Küche, Kühlräumen, Anlieferung etc. deckt das inhouse catering perfekt ab. Ein zusätzliches ausser haus catering bringt eine weiteres erfolgreiches Standbein für die Gastronomie.



Eine Erweiterung zu einer regionalen und gesunden Schulverpflegung ist naheliegend und sicher wünschenswert.



Ein einfaches, leckeres Mittagessen sehen viele herbei, ein weiteres attraktives Standbein für die Gastronomie.



Frischer Kaffee und selbstgemachte Kuchen, ein feines Frühstück oder ein gemütlicher Brunch am Wochenende, vielleicht sogar echt knusprige Semmeln und frisches Bäckerbrot - was für eine Bereicherung.



... und was einem findigen, leidenschaftlichen Gastronom noch so einfällt. Freiraum ist wichtig.

Es ergibt sich zwingend:

Fakt 2: Die Gastronomie im PUC kann nur erfolgreich sein, wenn sie auf mehrere, ineinander greifende Standbeine setzt.



**Fakt 2 > Mehrere,
ineinander greifende Standbeine**

Konzept

Raum für das neue Gastronomiekonzept

- 3 Konzept**
Beschreibt und bestimmt
strategische und
gestalterische Grundlagen
- 3.1 Raumbeziehungen**
Ableitung aus dem Bestand
- 3.2 Gastronomiekonzept**
Grundlage und Standbeine
- 3.3 Raum für das neue
Gastronomiekonzept**
Bar, Buffet, Theke, Tisch -
die große Tafel
- 3.3 Raumpläne**
Raumkonzept übertragen
ins Gebäude und in maß-
stäbliche Zeichnungen

3. Raumgestaltung für das neue Gastronomiekonzept



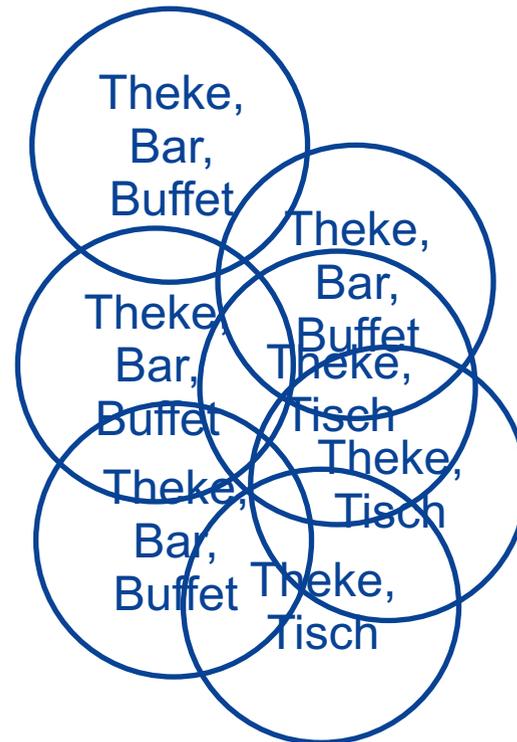
Räumliche Grundvoraussetzung ist zu aller erst eine passende Küche. Und die gibt es schon. Hier sind also nur kleinere Anpassungen bzw. Ergänzungen zu erwarten.

Und weiter braucht es ...

Großzügige und
gut ausgestattete
Küche
(Bestand)



WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

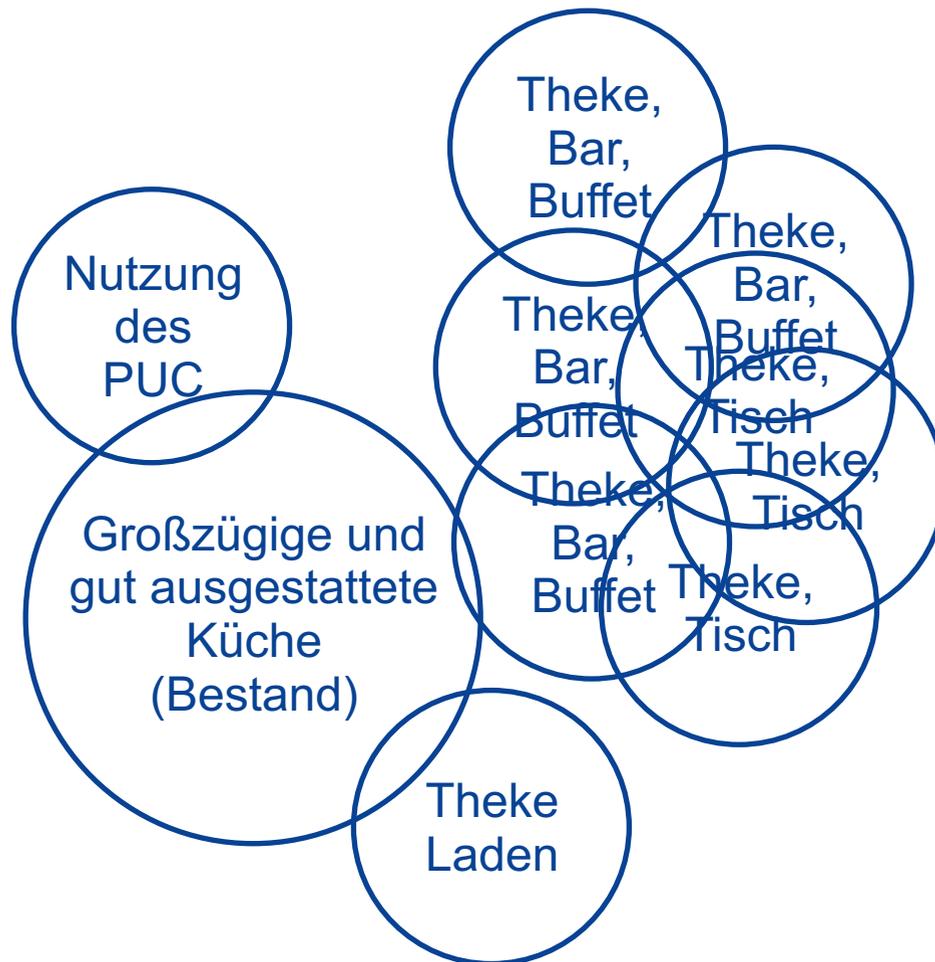


... vereinfacht benannt und für alle gelisteten Standbeine gleich:

Eine Ausgabe, einen Ausschank, Waren-, Speisenpräsentation, sowie Tische und Stühle für die Gäste, also kurz: Theke, Bar, Buffet und Tisch.

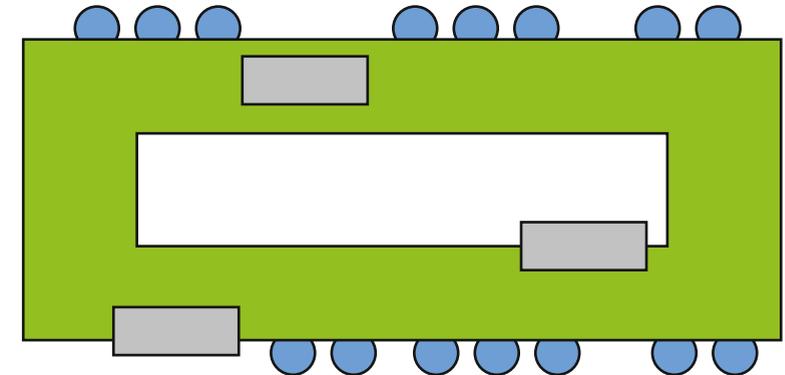


Zusätzlich rundet eine Laden-Präsentation für Regionales, Selbstgemachtes, Brot, Gebäck, Kuchen etc. das Angebot ab.



Theke, Bar, Buffet und Tisch.

Da für alle Standbeine gleich, braucht es alles auch nur ein mal. In Verbindung mit der Ideensammlung und dem imaging aus dem workshop - ein großer Tisch - packen wir alles in nur ein großes ‚Möbelstück‘.

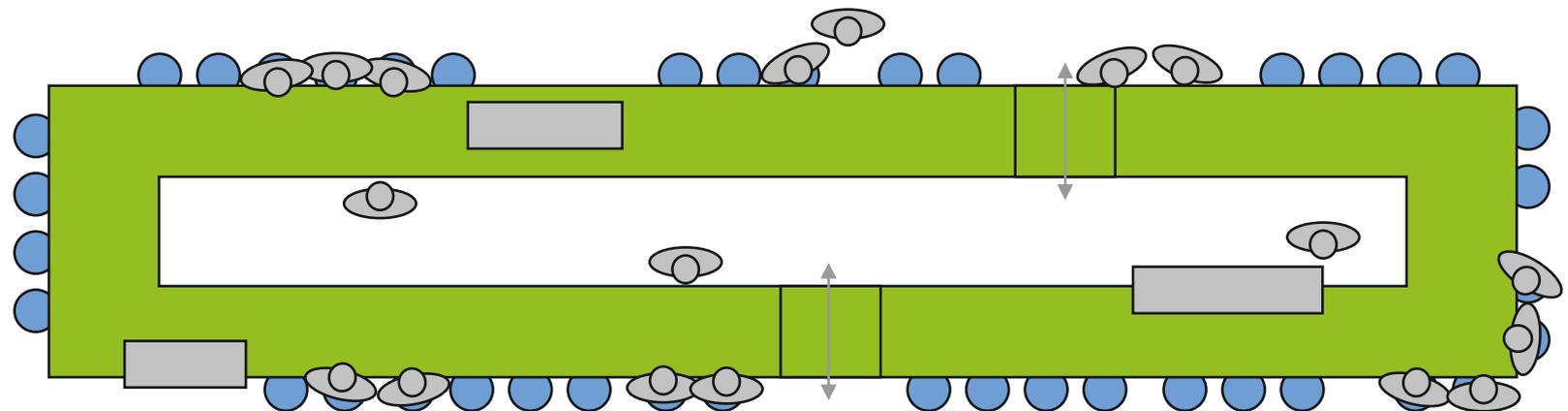


3. Raumgestaltung für das neue Gastronomiekonzept



Das Gastronomiekonzept kosequent in den bestehenden Raum, die Architektur übertragen ergibt:

Fakt 3: einen langen Tisch, die große Tafel



Fakt 3 > Langer Tisch, große Tafel = Theke, Bar, Buffet und Tisch

Konzept

.. übertragen ins Gebäude und maßstäbliche Pläne

3 Konzept
Beschreibt und bestimmt
strategische und
gestalterische Grundlagen

3.1 Raumbeziehungen
Ableitung aus dem Bestand

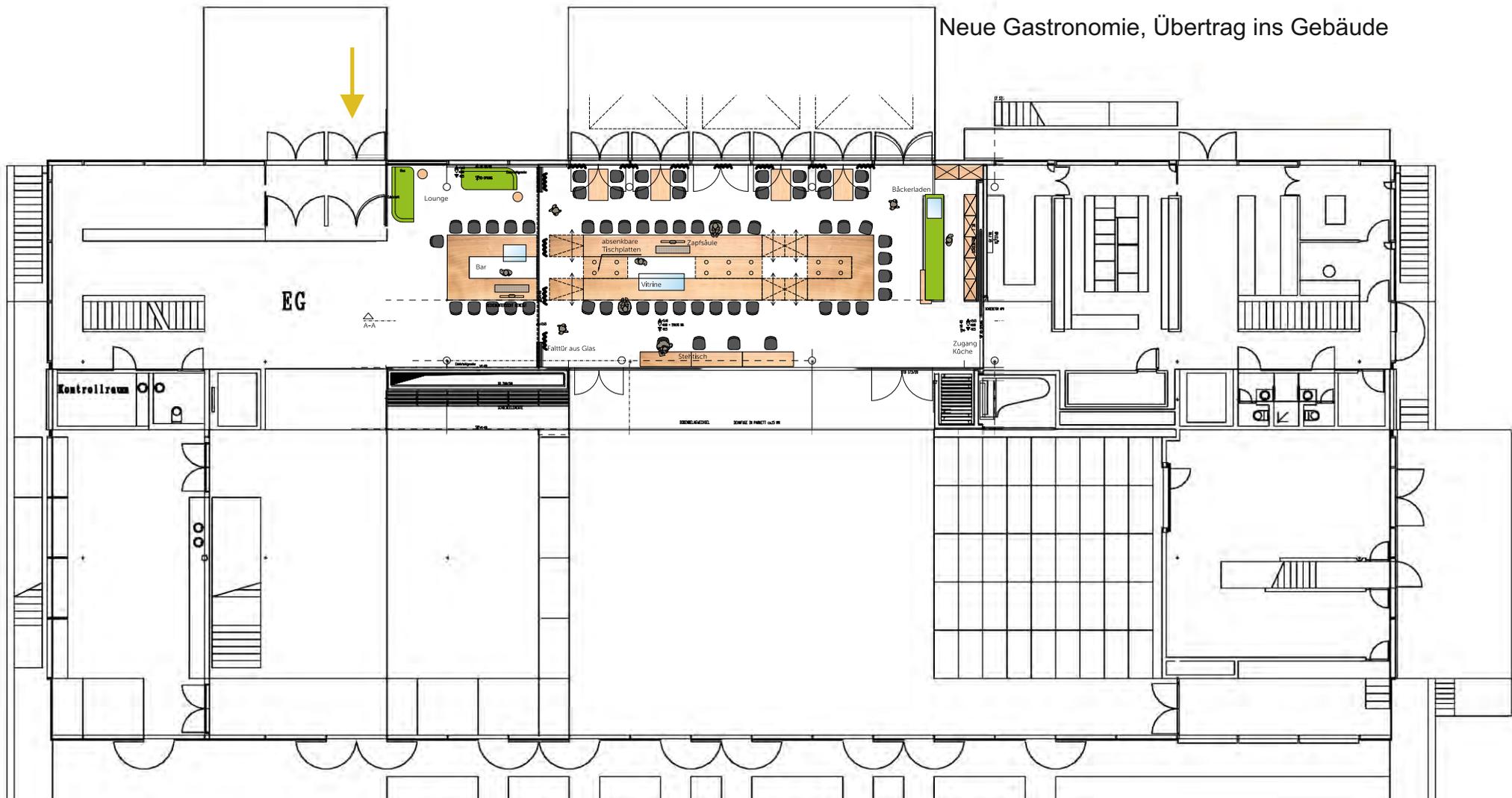
3.2 Gastronomie-Konzept
Grundlage und Standbeine

**3.3 Raum für das neue
Gastronomie-Konzept**
Bar, Buffet, Theke, Tisch -
die große Tafel

3.3 Raumpläne
Raumkonzept übertragen
ins Gebäude und in maß-
stäbliche Zeichnungen

Neue Gastronomie im Kulturzentrum -
Konzept Gastronomie und Raum

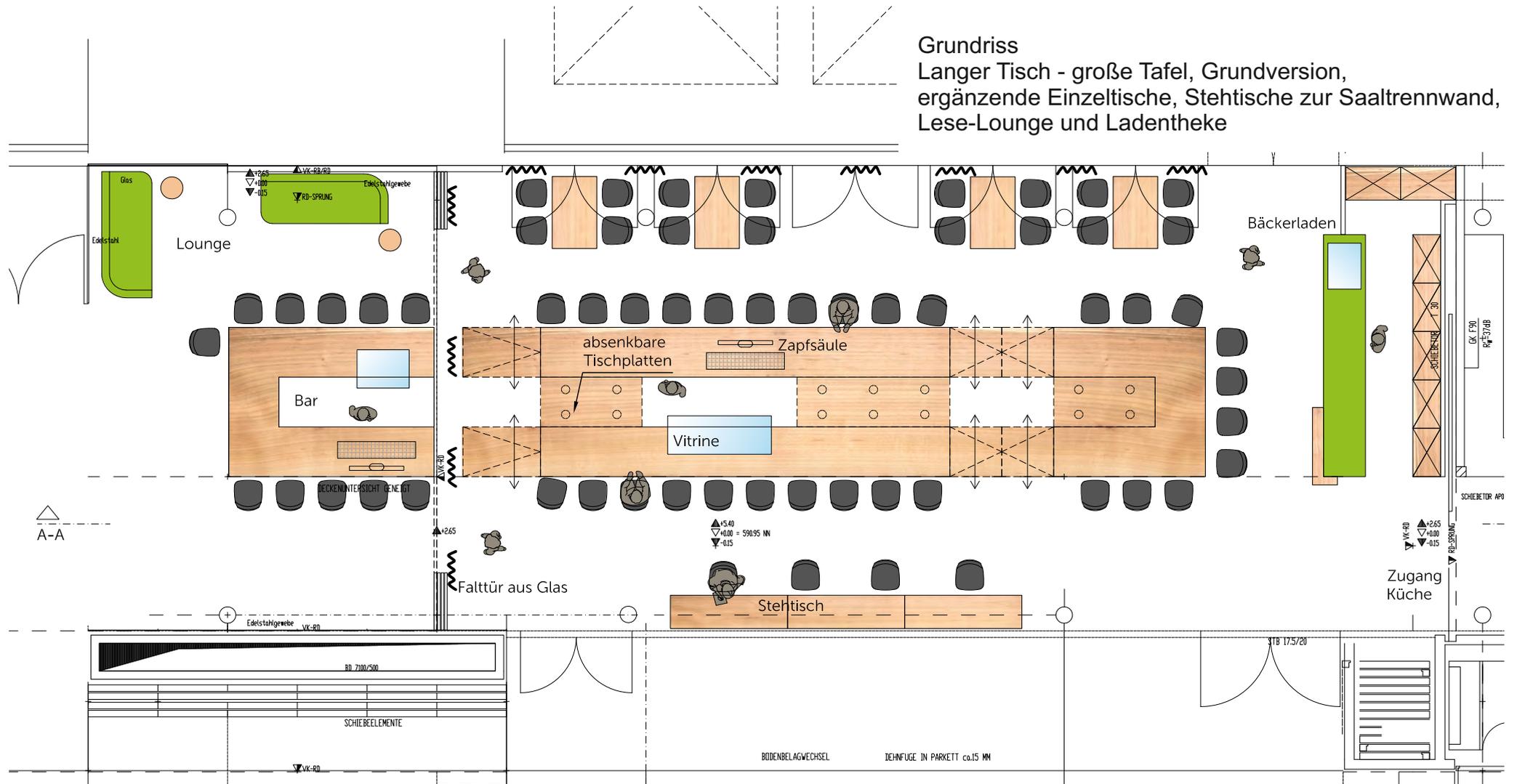
Raumpläne



WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Neue Gastronomie im Kulturzentrum -
Konzept Gastronomie und Raum

Raumpläne



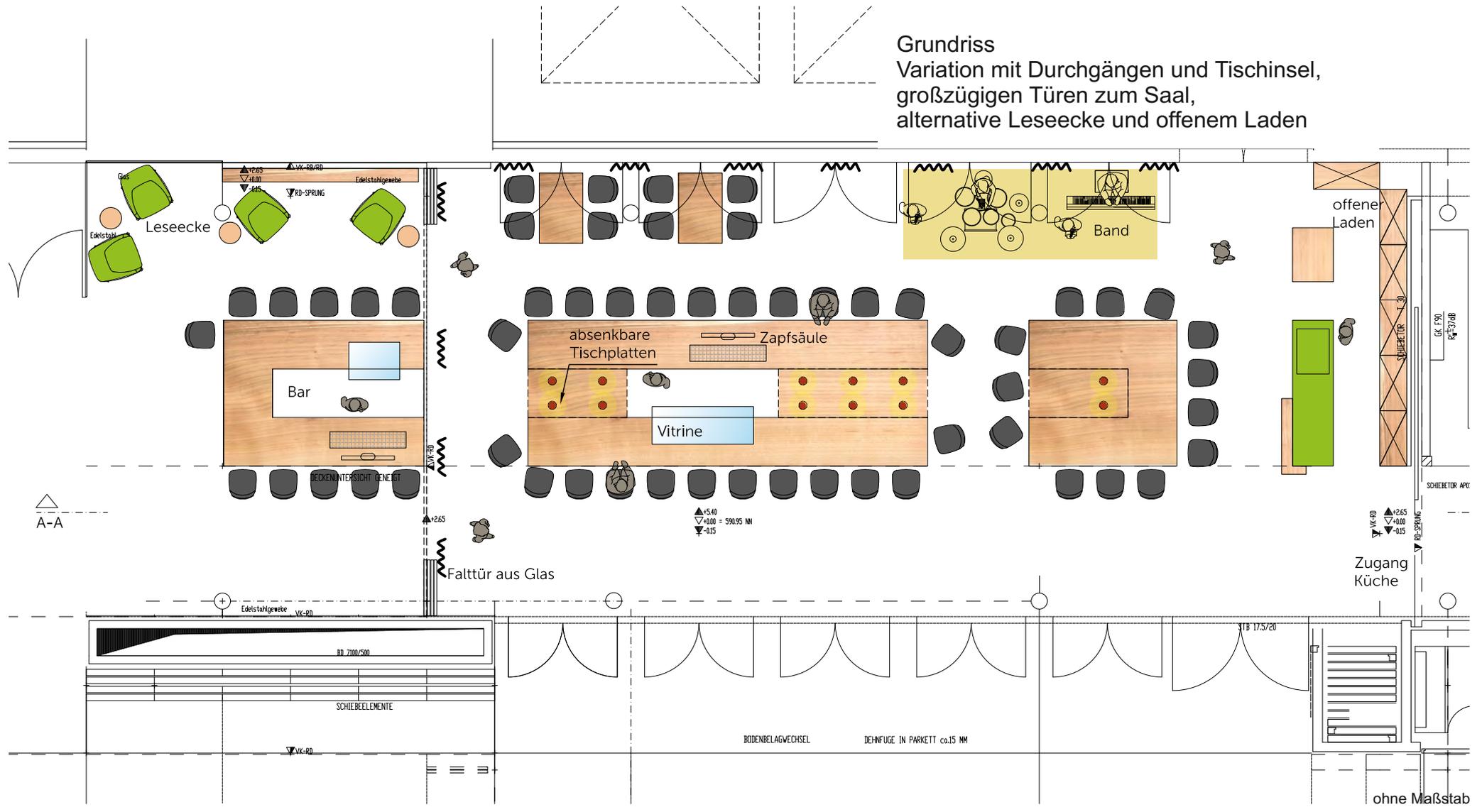
Grundriss
Langer Tisch - große Tafel, Grundversion,
ergänzende Einzeltische, Stehtische zur Saaltrennwand,
Lese-Lounge und Ladentheke

ohne Maßstab

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

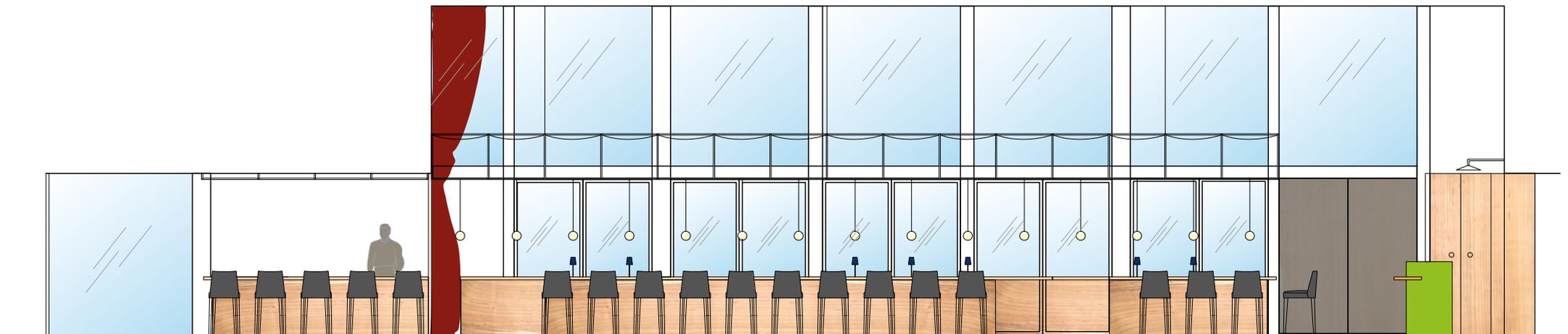
Neue Gastronomie im Kulturzentrum -
Konzept Gastronomie und Raum

Raumpläne



WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Schnitt / Ansicht Richtung Fensterfassade



ohne Maßstab

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Schnitt / Ansicht Richtung Saaltrennwand



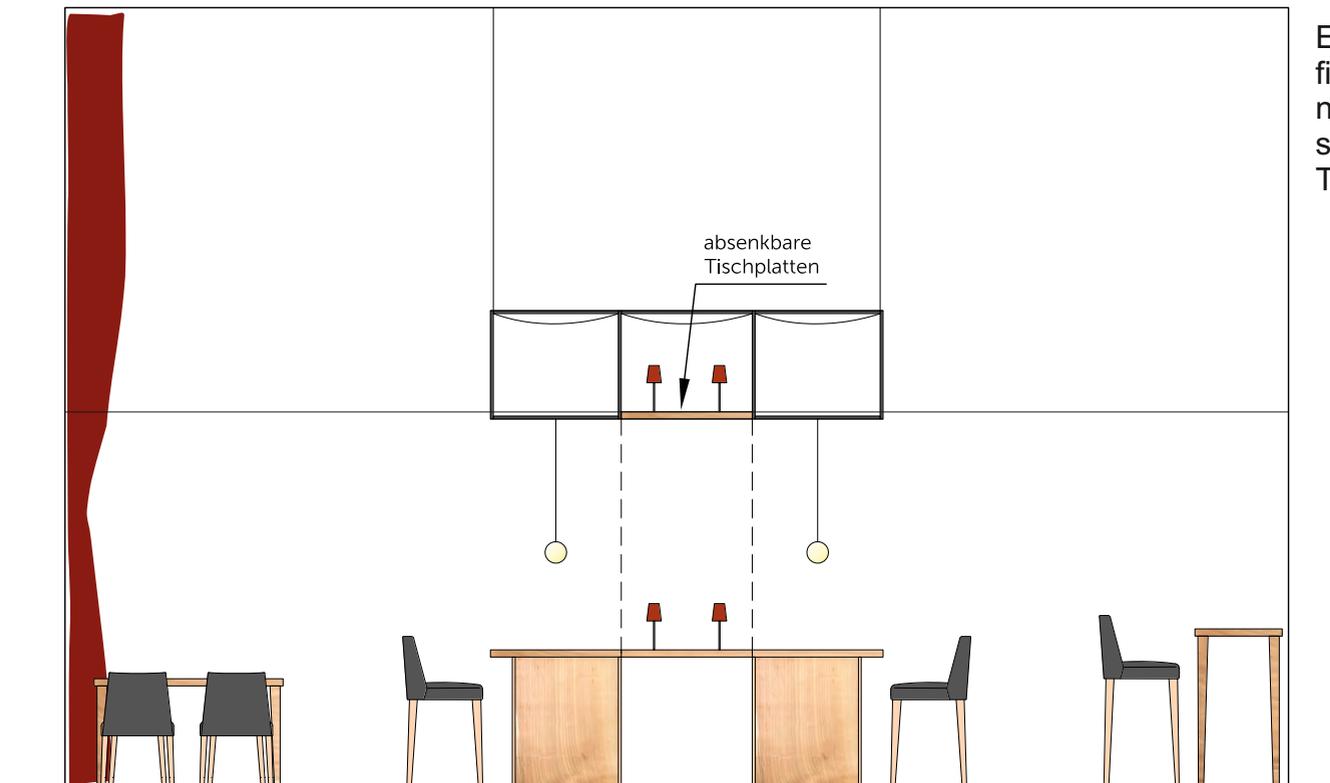
ohne Maßstab

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Vertikal-Schnitt

Zeigt das Prinzip des langen Tischmöbels und der abgehängten Licht- und Akustik-Konstruktion.

Eine über der großen Tafel im Raum abgehängte, filigrane Struktur, historischen Flugzeugkonstruktionen nachempfunden, nimmt die Beleuchtung und schallabsorbierende Elemente auf und hält absenkbare Tischplatten bereit.

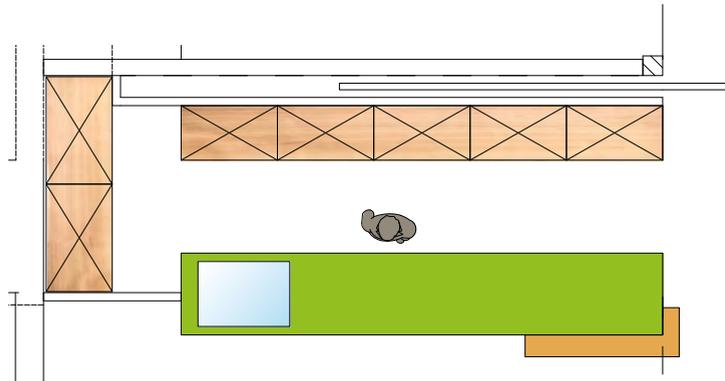


ohne Maßstab

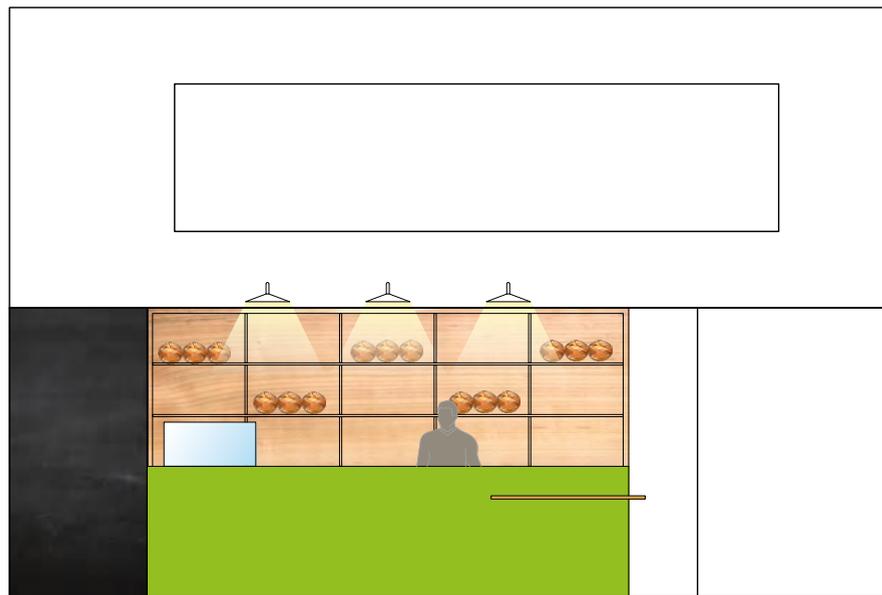
WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Neue Gastronomie im Kulturzentrum - Konzept Gastronomie und Raum

Raumpläne



Grundriss Variante 1



Grundriss und Ansicht Ausschnitt Laden

Die Ecke mit bestehender Bartheke wird zu einer Laden-Theke für verschiedenste Präsentationen umgeformt.

Z.B. Brot, Gebäck, Kuchen, ..

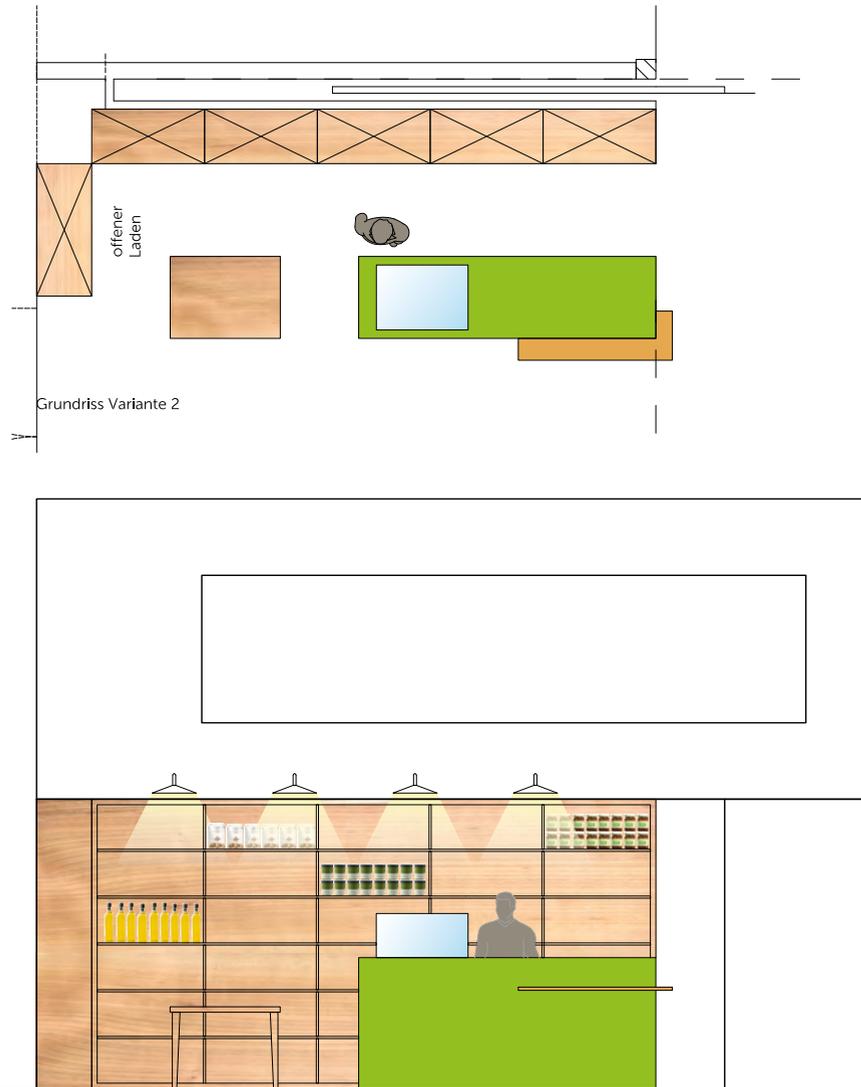


ohne Maßstab

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Neue Gastronomie im Kulturzentrum - Konzept Gastronomie und Raum

Raumpläne



.. oder für regionale, selbstgemachte Produkte.



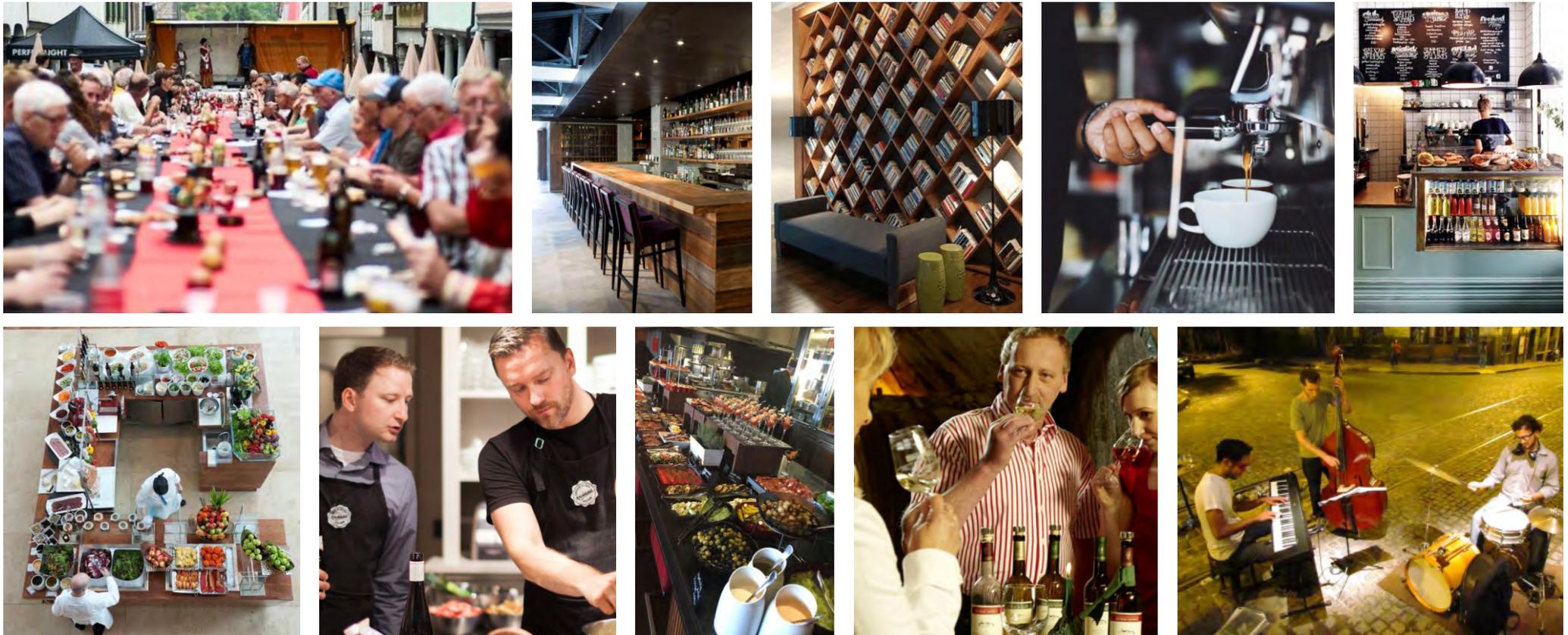
ohne Maßstab

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Neue Gastronomie im Kulturzentrum - Konzept Gastronomie und Raum

Impressionen

Die neue Gastronomie in Aktion



WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN

Schlusswort

Das bestehende Raumgefüge, ebenso wie der Kern aus dem workshop, lassen nur eine Verbindung von Gastronomie mit der Kultur zu.

In dieser Verbindung kann eine Gastronomie aber nur erfolgreich sein, wenn sie sich auf mehrere, ineinander greifende Standbeine stellt.

Daraus wiederum entwickelt sich die Raumgestaltung.

Der stringente Weg und die konsequente Umsetzung in den Raum mit einem Hauptmöbel, dass alle gewünschten Funktionen bereit hält, braucht anfänglich etwas Gewöhnungszeit.

Die nähere, intensivere Betrachtung zeigt, dass in den vorgestellten Plänen und Gedanken zum Tischmöbel viele Lösungen, auch zu bekannten Nutzungen der Gastronomie, stecken. Vor allem aber regt das Konzept an und fordert dazu auf, das Gewohnte anders zu denken, Neues zu entdecken und einer etwas anderen Gastronomie Raum zu geben.

Die Eingliederung dieser Gestaltung in das vorhandene Gebäude gelingt einfach, Berührungspunkte sind auf ein Minimum reduziert.

Zusätzliche Anforderungen (freistehende Tische, normale Sitzhöhen, ..) und Ideen aus dem workshop (Rückzugsmöbel, Loungartige Möbel, Leseecke, ..) lassen sich durch

freistehende, mobile Elemente ergänzen.

Abschließend stellen wir fest, dass zu diesem Weg mit

- Verbindung Gastro + Kultur
- mehrere, ineinander greifende Standbeine und
- konsequente Integration in den Raum

belastbare Alternativen nicht auftauchen.

Die nächste Schritt sind:

- Entwurfsplanung mit Prüfung und Integration aller gestalterischen, funktionalen, technischen und wirtschaftlichen Bedingungen
- Ausschreibung zur Gastronomie, Betreibersuche
- Ausführungsplanung zur baureifen Lösung
- Bauliche Realisierung

Wir bedanken uns für die regen Gespräche und tolle Zusammenarbeit zu diesem schönen Projekt und freuen uns auf die nächsten gemeinsamen Schritte.

Markus Bauer, Hans Schmölz und Peter Trunzer
MAHAVI Group

Neue Gastronomie im Kulturzentrum - Konzept Gastronomie und Raum



Mahavi GmbH

Schöngesingerstraße 7
82256 Fürstenfeldbruck

hallo@mahavi-group.de

in Kooperation mit **camp**ⁱ
INNENARCHITEKTUR . MARKENENTWICKLUNG

© 2018

Dieses Konzept-Handbuch, einschließlich aller seiner Inhalte und Anwendungen, ist urheberrechtlich geschützt.

WIR ERREICHEN GEMEINSAM NEUES UND SCHAFFEN VISIONEN