



Ausstattung und Ambiente im Imbissbereich

Allgemeines

Die Erwartungen an Ausstattung und Ambiente wächst bei Gästen merklich. Kettenbetriebe mit Einrichtungskonzepten, eigenen Designern und reichlich Budget legen die Latte für die Individualgastronomie sehr hoch. Nicht jeder Imbiss muss ein architektonisches Meisterwerk sein, manchmal gewinnt sogar rustikale Gemütlichkeit, aber dennoch wollen wir hier einmal Grundlegendes festhalten.

1. Außenansicht und erster Eindruck



Ist Ihr Betrieb von außen gut sichtbar? Gibt es Hinweisschilder an nahegelegenen Orten mit vielen Menschen (stark befahrene Straße, Sehenswürdigkeit, Sportstätte, Kino) Bei überwiegender Laufkundschaft z.B. in Innenstädten, ist der erste äußere Eindruck am wichtigsten. Ist Ihr Angebot und Ihr Konzept zu erkennen? Wirkt Ihr Imbiss einladend und offen? Viele Neukunden scheuen sich oft, eine Eingangstür zu öffnen. Gardinen, große Pflanzen, Werbeposter und Aufkleber in und auf



Fenstern blockieren evtl. neugierige Blicke nach innen. Die Fenster und Rahmen sollten natürlich sauber sein. Wichtig ist auch eine atmosphärische und funktionierende Beleuchtung.

Welches der zwei Bilder wirkt auf Sie einladender?

OK das untere stammt aus Italien und wurde bei angenehmen 25° C aufgenommen.

Dennoch der Unterschied ist schon gewaltig.

2. Theken und Kassenbereich

Hier entscheiden sich die Gäste, was und wie viel sie essen. Also wie viel Geld sie ausgeben. Ordnung und Sauberkeit sind oberstes Gebot und sollten mehrfach, auch aus Sicht des Gastes, kontrolliert werden. Theken und Kassenbereich sollten nicht vollgestellt werden.



wirkt eher abschreckend

In den Theken sollte jedoch Produktpräsentation gelebt werden. Der Inhalt der Behälter (bitte keine GN Schalen aus Metall- da gibt es viele



sauber- ja, voll- ja, ansprechend- nein

günstige und elegantere Alternativen) sollte immer frisch wirken. Umrühren und regelmäßig auffüllen. Keine Produkte vor den Gästen zusammenschütten. Löffel und Ränder sollten immer sauber wirken. Oft sind Preistafeln einfach überfüllt. Die Masse der angebotenen Produkte wirkt eher kaufhemmend. Mit Filzschrift geschriebene Tagesangebote auf neongelben Pappschildern wirkt nicht professionell. Schlechte Produktfotos, womöglich noch aus der eigenen Kamera, wirken eher abschreckend. Denken Sie auch daran, dass Produktfotos der Realität entsprechen sollten.

**IMBISS
GEÖFFNET**



**Lassen Sie es
sich schmecken!**



bitte- keine Cliparts



das sieht doch schon recht ansprechend aus

3. Der Gäste-/ Sitzbereich

4 Faktoren spielen eine Hauptrolle ob sich ein Gast wohl fühlt.

Ausstattung – Licht – Geruch – Temperatur - Geräusche

a) Ausstattung

Sind alle Möbel noch in einem akzeptablen Zustand? Gehen Sie einmal bewusst durch Ihren Gästebereich und kontrollieren Sie den Zustand von Wänden, Decken, Stühlen, Tischen, Lampen, Lichtschaltern, Steckdosen, Leisten, Regalen und Schränken. Passt das Mobiliar noch zu Ihrem Gesamtkonzept? Sind evtl. Bilder geschmackvoll ausgesucht? Bitte keine rahmenlosen Poster mit Tesafilm. Kann man durch Umgestaltung/ Umstellen etwas erreichen (Platz/ Licht/ breitere Gänge). Fragen Sie sich einmal, ob Sie sich auf allen Plätzen wohlfühlen würden? Zum Thema Tischdekoration hat jeder im Imbissbereich eine andere Meinung. Überlegen Sie was machbar und bezahlbar ist. Optisch ist einiges machbar. Es müssen ja nicht unbedingt Stoffservietten sein, aber ein einfach eingedeckter Tisch macht sich schon gut. Warum nicht auch Kerzen in einem Kiosk? Wenn Menagen (also Salz, Pfeffer Öl, Essig) auf dem Tisch stehen müssen, sollten diese sauber und aufgefüllt sein. Denken Sie neben den Anschaffungskosten auch an die Zeit und an die Folgekosten. (Waschkosten, Blumenkosten, Ersatzkosten). Ein weiteres wichtiges Aushängeschild in einem Imbiss ist, wenn denn vorhanden, die Gästetoilette. Sauberkeit und Geruch spielen hier die größte Rolle. Eine (auch für die Gäste ersichtliche) Reinigungscheckliste bringt Vertrauen. Wann wurde Ihre Gästetoilette das letzte Mal renoviert? Oft reicht schon ein wenig Farbe. Achten Sie immer darauf, dass Schmierereien immer sofort beseitigt werden. So etwas steckt nämlich an und gerät schnell außer Kontrolle.



b) Licht

Kerzenschein in einem Imbiss? Warum nicht. Wenn sich die Atmosphäre dadurch verbessert. Viel wichtiger bei der Beleuchtung sind jedoch der Einsatz und die Stärke der Lichtquellen. Neonröhren und kaltes Licht sind dort nicht geeignet. Wenn man nicht gleich neue Lampen kaufen will, wirken Dimmer oder eine andere Lichtstärke. Bei Strahlern kann man die Richtung der Lichtkegel einfach einmal verändern. Ausprobieren. Achten Sie darauf, dass die Gäste Ihr Essen und die Verkäuferin Ihre Kasse noch sehen.



Ausstattung und Ambiente im Imbissbereich

c) Geruch

Der Unterschied. In einer Pizzeria schnuppert es nach Gewürzen, Knoblauch und Brot. In einer Frittenbude stinkt es nach Fritteuse. Gut, dass uns der kalte Nikotingeruch in beiden Fällen erspart bleibt. Haben Sie also Probleme mit schlechten Gerüchen hilf in erster Linie lüften und wieder lüften. Wichtig ist auch eine ausreichend dimensionierte Abzugshaube am richtigen Ort. Ordern Sie eine Fachfirma und lassen Sie sich beraten. Das kostet oft noch nichts und manchmal gibt es einen gratis Ratschlag der hilft. Ein Spezialist auf diesem Gebiet ist die Firma Aerozon. (aerozon-technologie.de). Es gibt sogar Firmen, die sich mit Duftdesign beschäftigen (Assada.de) Vielleicht geht das mit dem Duftdesign etwas über das Ziel hinaus, zeigt aber, dass der Geruch in einem gastronomischen Betrieb nicht zu unterschätzen ist.

d) Temperatur

Im Sommer angenehm kühl, im Winter schön behaglich warm. Klar, so wollen das alle Gäste. Aber ist das auch bei Ihnen so. Wie geht es Ihrem Personal am Ofen und am Grill? Kann man Ihr gut gehendes Terrassengeschäft durch Heizstrahler oder Decken verlängern? Sitzen Ihre Gäste tageszeitabhängig in der prallen Sonne und schwitzen?



Dokumentieren Sie die Temperatur doch einmal bei Wetterextremen. Einen allgemein gültigen Ratschlag kann man bei unterschiedlichsten Bedingungen nicht geben. Aber es gibt für



die verschiedensten Anforderungen auch technische Lösungen. Informieren Sie sich und denken Sie einmal über die Temperatur in Ihrem Imbiss nach.

e) Geräusche

Musik im Hintergrund? Warum nicht- leise, dezent und gut ausgewählt. (Denken Sie an Gema- Gebühren). Was nicht geht, ist Radio mit Nachrichten, Werbung und gesprochenem Text. Das gleich gilt für Fernseher. Ausnahme hier sind Sportübertragungen. Aber auch nur, wenn es die Gäste wirklich interessiert. Ein Fernseher als Unterhaltungsprogramm für das Personal ist keine gute Idee.

Noch abschließend ein Tipp, weil man diesen Fehler zu oft sieht. Falls Gäste Einblick in den Küchen-, Lager-, Büro-, Spülbereich haben, sollten diese auch einen guten Eindruck hinterlassen. Auch Privatgespräche oder Streitereien, die Gäste mitbekommen könnten, werfen kein gutes Licht auf den Betrieb und stören.