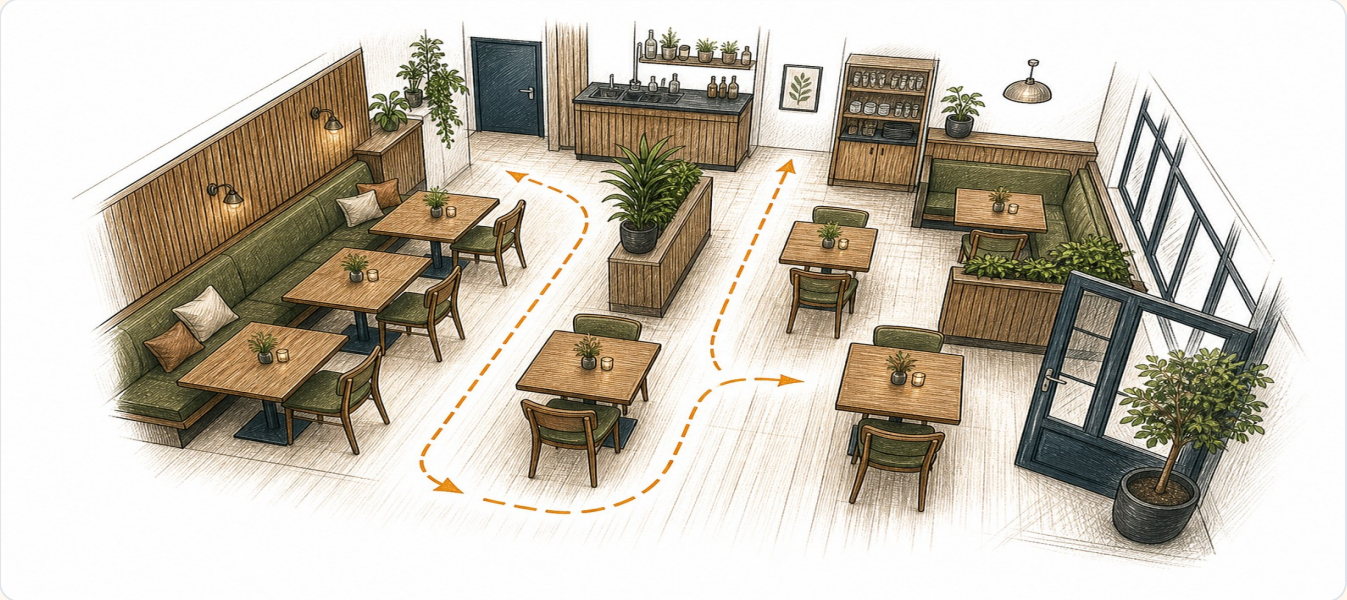
PLANUNG & SITZPLÄTZE

Raumoptimierung in der Gastronomie

Mehr Sitzplätze klingen gut. Entscheidend ist aber, ob Gäste und Service sich danach noch wohlfühlen.



Die Problemstellung

Sie wollen aus Ihrem Gastraum mehr herausholen, ohne ihn vollzustopfen? Genau da wird es spannend. Ein zusätzlicher Tisch bringt nur dann etwas, wenn Gäste bequem sitzen, Stühle nicht im Gang stehen und Ihr Team ohne Slalomlauf servieren kann.

Kurzempfehlung

Raumoptimierung heißt nicht: möglichst viele Stühle hineinquetschen. Es heißt: Flächen klug nutzen. Kleine Tische, Wandbänke, schlanke Stühle und klare Laufwege machen oft mehr aus als ein komplett neuer Grundriss.

Experten-Tipp

Gehen Sie einmal mit einem Tablett durch den geplanten Raum. Wenn Sie ausweichen, sich drehen oder Stühle wegschieben müssen, ist der Plan noch nicht fertig.

Der beste Platz ist nur gut, wenn er nutzbar ist

Ein Sitzplatz direkt im Durchgang sieht auf dem Plan gut aus, fühlt sich für Gäste aber selten gut an. Plane deshalb zuerst die Wege und erst danach die Sitzplätze.

2er-Tische sind kleine Alleskönner

Sie funktionieren für Paare, lassen sich zusammenschieben und helfen, spontan auf Gruppen zu reagieren. Gerade in Cafés und kleinen Restaurants sind sie oft wertvoller als große feste Tafeln.

Wandbänke können Luft schaffen

Eine Wandbank braucht auf einer Seite keinen Stuhlrückzug. Dadurch bleibt mehr Bewegungsfläche, ohne dass der Raum leerer wird.

Nicht jede Ecke muss besetzt werden

Manche freie Fläche ist kein verschenkter Umsatz, sondern sorgt dafür, dass der Raum angenehm bleibt. Gäste merken das, auch wenn sie es nicht direkt benennen.

Vergleich

Raumsituation	Gute Lösung	Typischer Fehler
Kleines Café	2er-Tische, schmale Stühle, Wandbank	zu viele verschiedene Tischgrößen mischen
Langes Restaurant	Bänke an der Wand, klare Mittelgänge	den Hauptgang mit Stühlen blockieren
Saal oder Nebenraum	stapelbare Reservestühle, flexible Tischstellung	alles fest planen und Events vergessen
Terrasse	leichte, stapelbare Outdoor-Möbel	Möbel wählen, die abends niemand wegräumen will

Checkliste

- ✓ Laufwege zuerst einzeichnen
- ✓ Tische testweise kombinieren
- ✓ Stuhlbreiten vergleichen
- ✓ Tür- und Servicebereiche freihalten
- ✓ eine kleine Reserve für flexible Bestuhlung planen

Häufige Fragen

Wie erkenne ich, ob mein Gastraum zu eng geplant ist?

Wenn Stühle in Laufwegen stehen, Gäste beim Aufstehen andere berühren oder der Service ständig Umwege läuft, ist es zu eng.

Wie viele Sitzplätze passen in einen Raum?

Das hängt vom Konzept ab. Ein schnelles Bistro kann dichter planen als ein Restaurant, in dem Gäste zwei Stunden sitzen.

Sind Wandbänke immer sinnvoll?

Nein, aber an langen Wänden oder in schmalen Räumen können sie sehr viel Fläche sparen.

Was ist wichtiger: Sitzplätze oder Laufwege?

Laufwege. Ohne funktionierende Wege verlieren auch zusätzliche Sitzplätze schnell ihren Wert.