



PUBLIKATION 2.1, VERSION 1.0 (Stand August 2019)

LEITFADEN ZUR PLANUNG UND PLAUSIBILISIERUNG VON F&B-FLÄCHEN IN HOTELS

Band 1: Gastbereiche (sog. Front of House)

Über den ARBEITSKREIS HOTELIMMOBILIEN:

Der Arbeitskreis Hotelimmobilien ist ein unabhängiger, Berufsgruppen übergreifender Zusammenschluss von über 360 Akteuren (Stand: September 2019) im deutschsprachigen Raum, die sich aus unterschiedlicher Perspektive mit Hotelimmobilien befassen. Zu seinen Mitgliedern zählen Hotelgesellschaften, Projektentwickler, Investoren, Banken, Architekten, Innenarchitekten, Designer, Fachplaner, Bauunternehmen, Makler, Generalunternehmer, Energie-Dienstleister, Rechtsexperten/Wirtschaftsprüfer, Hochschulen, Ausrüster und Berater.

www.ak-hotelimmobilien.de

Autoren: Fachgruppe F&B

Fachgruppenleiterin: Tina Froböse, MBA

Mitglieder: Klaus Fidschuster, Nicole Franken, Christian Hribar, Martin Schaller, Ulrich Schweitzer, Iris Welteke

Nächste Publikationen:

Band 2: Wirtschaftsbereiche (sog. Back of House)

Band 3: Interior Design: Anforderungen an Funktionalität und Wertigkeit

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-----------|--|----|
| 1. | Ausgangslage & Vorgehensweise | 4 |
| 2. | Der Begriff „F&B“: Definition und Abgrenzung | 5 |
| 3. | Die Rolle von F&B in Hotels | 6 |
| | 3.1. Beköstigung <-> Differenzierungsmerkmal <-> Profit Center | 6 |
| | 3.2. Aktuelle Entwicklungen ergänzender Infrastruktur in Hotels | 6 |
| | 3.2.1. Lobby-Konzepte | 6 |
| | 3.2.2. Co-Working | 8 |
| | 3.2.3. Pop-up-Konzepte | 9 |
| 4. | Hoteltypen | 10 |
| | 4.1. Full-Service-Hotel | 10 |
| | 4.2. Limited-Service-Hotel | 11 |
| | 4.3. Select-Service-Hotel | 11 |
| 5. | Grundlegende Anforderungen und Einflussgrößen | 12 |
| | 5.1. Anforderungen an F&B-Flächen | 12 |
| | 5.1.1. Lage der F&B-Fläche innerhalb des Hotels | 12 |
| | 5.1.2. Restaurant | 12 |
| | 5.1.3. Tagungsflächen | 12 |
| | 5.2. Einflussgrößen und Anforderungen an F&B-Flächen | 13 |
| | 5.2.1. Restaurant | 13 |
| | 5.2.2. Tagungsbereich | 15 |
| | 5.3. Multifunktionalität | 15 |
| | 5.4. Arbeitsorganisation | 16 |
| 6. | Wirtschaftliche Orientierungsgrößen und Faustformeln | 17 |
| 7. | Raumprogramm & Mustergrundriss: Limited-Service-Hotel | 20 |
| 8. | Raumprogramm & Mustergrundriss: Full-Service-Hotel | 21 |
| 9. | Die 6 häufigsten Stolpersteine | 22 |
| | Anlage: Grundrisse Hyperion Hotel Hamburg | 23 |

1. Ausgangslage & Vorgehensweise

Immer wieder fragen sich Sachverständige, Finanziers und Hoteleigentümer, aber auch Betreiber oder Architekten, welche Flächen für das gastronomische Angebot eines Hotels idealerweise vorzuhalten sind und wie diese, nicht zuletzt aus betriebswirtschaftlicher Sicht, bemessen werden sollten. Es mangelt immer wieder an geeigneten Maßstäben, um eine qualifizierte Plausibilisierung durchführen zu können. Diese Publikation hat sich zum Ziel gesetzt, einen Leitfaden vorzulegen, der auch Branchenfremden eine Orientierung und Faustformeln anhand gibt.

Angesichts der Konzeptvielfalt, Kategorien und Betriebsgrößen von Hotels, stellt sich bei der Entwicklung von allgemeingültigen Leitfäden die Frage nach der Vergleichbarkeit.

Als Voraussetzung für einen allgemeingültigen Leitfaden wird die Hotellerie zunächst in eine einheitliche Terminologie (vgl. Kapitel 2-6) gegliedert. Diese Terminologie mündet in zwei exemplarischen Raumprogrammen nebst Flächenangaben. Für eine bessere Vergleichbarkeit stellt diese Publikation die Raumprogramme mit je 200 Zimmereinheiten von folgenden Betriebstypen gegenüber:

- 2-Sterne Hotel garni (mit Frühstück & Snacks)
- 4-Sterne Vollhotel (mit Frühstück, Bar, Tagung/Bankett, Spezialitätenrestaurant)

Wo notwendig, werden die einzelnen Raumprogramme mit Kommentierungen und wertvollen Praxis-Tipps versehen. Ergänzend dienen zwei exemplarische Mustergrundrisse einer besseren Veranschaulichung.

Während der Entwicklung des vorliegenden Leitfadens hat sich die Fachgruppe „F&B“ des Arbeitskreises Hotelimmobilien mit der einschlägigen, internationalen Fachliteratur auseinandergesetzt. Zunächst ist zu konstatieren, dass es kaum Fachliteratur oder gar eine wissenschaftliche Betrachtung basierend auf Studien und Analysen gibt. Zudem hält die Fachliteratur einem Abgleich mit aktuellen Anforderungen in der Praxis kaum stand bzw. muss vielfach als veraltet angesehen werden.

Vor diesem Hintergrund fußt vorliegender Leitfaden auf den einschlägigen Praxiserfahrungen der Fachgruppe und deren verschiedenen Blickwinkeln aus der Architektur, der Fachplanung über die operative Hotelbetriebsführung bis hin zur Betriebswirtschaft. Im Zuge eines aktiven Diskurses wurden verschiedenste Konzepte, Raumprogramme, Best Practice Beispiele und einschlägige Erfahrungswerte analysiert und deren Essenz in vorliegendem Leitfaden artikuliert. Auf diese Weise werden die jeweiligen Anforderungen der einzelnen Fachdisziplinen zu praktikablen Lösungsansätzen mit vielen Beispielen und Praxistipps verzahnt.

Aufgrund der Komplexität von F&B befasst sich diese Publikation ausschließlich mit den Gastbereichen und öffentlichen Flächen eines Hotels. Verwandte Themenbereiche, wie Interior Design und Back of House, werden im Nachgang zu dieser Publikation durch die Fachgruppe mit folgenden Schwerpunkten gesondert aufgegriffen:

- Wirtschaftsbereiche/Back of House (insbesondere Küchenplanung):
Flächeneffizienz durch effektive Arbeitsorganisation
- Interior Design:
Anforderungen an Funktionalität und Wertigkeit