

# **A wie Ambiente: Wie sehe ich aus? Das Gründer-ABC**

***„Wow, ist das schön hier!“ oder „Hier fühle ich mich pudelwohl!“. Wer solche Reaktionen von seinen Gästen hört, hat vieles richtig gemacht. Die Gäste aus ihrem Alltag vorübergehend in eine andere Welt zu beamen, ist wohl die Königsklasse in Sachen Ambiente.***

## **Was ist Ambiente überhaupt?**

Ob sich Ihre Gäste bei Ihnen wohlfühlen, hängt nur bedingt mit den aufgestellten Möbelstücken zusammen. Von Wikipedia wird Ambiente trocken als „Umgebungsstimmung“ bezeichnet. Es muss Ihnen also gelingen, beim Aufenthalt in Ihrem Lokal die gewünschte Stimmung zu erzeugen.

## **Wie schaffe ich das?**

Natürlich ist das Mobiliar ein wesentlicher Bestandteil. Aber es geht noch tiefer ins Detail: (Boden)-Materialien, (Wand)-Farben, Beleuchtung, Pflanzen und Bilder sind nicht minder wichtig. Und alles muss aufeinander abgestimmt sein und zum Speise- und Getränkeangebot passen, um eine „stimmige Stimmung“ zu erzeugen. In ein Fast-Food-Restaurant passen keine Plüschessel, in ein griechisches Restaurant keine Sylt-Fotos an den Wänden und eine Bar sollte nicht gleißend lichtdurchflutet sein ...

Und gleichzeitig gilt: Überfordern Sie Ihre Gäste nicht. Zu viele und zu neuartige Reize stiften Verwirrung. Der erste Eindruck bildet sich beim Gast oft in Sekundenbruchteilen. Wenn es dem Gast dann nicht gelingt, Ihr Lokal zunächst in eine ihm bekannte Schublade zu stecken, stößt dies beim „normalen“ Gast eher auf Ablehnung. Wir Gastro-Interessierten dürfen uns nicht mit der Masse der Gäste vergleichen. Wenn es für uns schon wieder langweilig wird, erreicht es die meisten Gäste erst.

## **Und wenn ich bewusst Trends setzen will?**

Es kann zur Unterscheidung vom Mitbewerber sicher sinnvoll, mitunter ein langer Weg mit ungewissem Ausgang sein, bis eine genügend große Gästezahl Ihr Ambiente annimmt.

Ich kenne dies aus eigener Erfahrung und erinnere mich nur zu gut an die Anfangszeit (Mitte der 2000er Jahre) meines eigenen Lokals [Die Insel](#): ein nordisch-skandinavischer Landhausstil, Vintage-Look, hell und lichtdurchflutet, vereinzelt pastellfarbig. Heute normal. Aber damals? Ein Gast betrat unser Lokal und fragte überfordert: „Ist das hier 'ne schwule Eisdiele?“. In diesem Sinne: Weniger kann auch beim Ambiente manchmal mehr sein!

***Nächstes Mal: B wie Bankgespräch – wo geht's zum Geld?***

*Das Gastro-Gründer-ABC auf nomyblog begleitet Sie vierzehntägig mit den wichtigsten Themen von A bis Z. Der Autor **Ralf Klümper** war bis 2017 selbst zehn Jahre Gastronom in Essen („Die Insel“). Seine Praxiserfahrung vermittelt er seitdem als [Gastronomie- und Gründerberater](#). Er schreibt für Gastro-Blogs und Fachpublikationen.*