



Mixen leicht gemacht

Eine kleine Bar im Empfangsbereich – das ist in vielen mittelgroßen Hotels Standard. So auch im Hotel Villa Toskana in Leimen, als es 2001 eröffnete. Doch der Umsatzerfolg kam erst später.

Im Jahr 2003 wurde das Haus erweitert, heute bietet es 174 Zimmer und zehn Tagungsräume. Anfang 2005 kam eine großzügige Bar hinzu –



Für Barchef Bernd Pfeffer der optimale Arbeitsplatz

auf 110 Quadratmeter Fläche ist auch das Kaminzimmer einbezogen, und es besteht eine direkte Verbindung zur Terrasse. Seit Inbetriebnahme von „Lorenzo's Bar“ mit Zapfanlage (vorher konnte nur Bier in Flaschen angeboten werden) und weiterer technischer Ausstattung floriert das Geschäft in diesem Bereich des Hotel Villa Toskana besser als je zuvor.

An der Gäste-Seite der Mixtheke mit L-förmiger Erweiterung können 60 bis 70 Leute bequem Platz finden und sich ganz dem Getränke-Genuss und Gespräch hingeben. Der gesamte Bereich, in dem auch

in den Sitzgruppen Gäste ohne große Laufwege mit Getränken bedient werden können, wird auch für größere Veranstaltungen wie Empfänge oder Live-Übertragung von Sportereignissen genutzt. „Cocktails gehören einfach zu solch einer Einrichtung“, war sich Hoteldirektor David Wagner mit Betreiberin Marion Schreiber einig, als die Planung des neuen Bar-Raumes zur Debatte stand.

Gäste fühlen sich wohl

Deshalb hat sie die Mixtheke von Rieber Kühltechnik – „wegen ihrer Vielseitigkeit“ – gleich zu Beginn der Überlegungen überzeugt. Da das Konzept neben dem Verkauf von Cocktails auch die Ausgabe von Bier und alkoholfreien Getränken vorsah, erhielt Rieber den Auftrag zur Gesamtkonzeption. David Wagner: „Für mich waren neben der praxisnahen Ausführung auch das Edelstahl-Design und das sehr gute Preis-/Leistungs-Verhältnis entscheidend.“

Die Bar wurde seit Eröffnung sehr gut angenommen – die Gäste fühlen sich sichtlich wohl. „Der Verkauf von Getränken ist in unserem Haus nun umsatzmäßig zu einem kalkulierbaren Posten geworden“, äußert sich der Direktor zufrieden. Besonders erfreulich sei der stetig wachsende Verkauf an Cocktails, mit denen ein beträchtlicher Umsatzanstieg einhergehe.

Aber auch „jenseits der Theke“ ist „Wohlfühl“ angesagt. „Ich habe mit der Rieber-Mixtheke einen optimalen Arbeitsplatz erhalten“, freut sich Chef de Bar

Bernhard Pfeffer. „Durch die kurzen Wege ist schnelles Mixen möglich. Selbst wenn viel los ist, muss kein Gast lange auf seinen Drink warten.“ Wie ergonomisch durchdacht die Anlage konzipiert ist – Arbeits-Utensilien wie Flaschen, Mixer und Blender sind z.B. auf einer Arbeitshöhe platziert –, werde ihm meist

Anzeigen



erst am Ende eines Arbeitstages bewusst: „Ich ermüde weniger schnell und mixe die letzten zehn Drinks genau so schnell wie die ersten zehn!“ Es mache sich schon bemerkbar, dass an der Planung der Theke ein Profi, nämlich Barmeister Walter Fröscher in beratender Funktion für die Firma Rieber Kühltechnik, beteiligt war. „Alles ist praxisorientiert und professionell durchdacht.“ Das merke man auch noch am Ende eines langen Arbeitstages, wenn es ans Reinigen der Theke gehe: Die übergangslosen Flächen lassen sich in kurzer Zeit optimal säubern. Pfeffer: „Es macht einfach Spaß, mit einem guten Werkzeug zu arbeiten!“