



Fotos: DIA Interactive



Innenarchitektin Yvonne Meindl-Cavar hat sich auf Gastronomie- und Hotelprojekte spezialisiert.

Foto: Studio Vale

Mehr Umsatz durch durchdachtes Design

Steigende Kosten, Personalmangel, verändertes Gästeverhalten – Gastronomen stehen vor großen Herausforderungen. Ein oft unterschätzter Erfolgshebel ist die Innenarchitektur. Ein klug gestalteter Gastraum verbessert das Gästelerlebnis, steigert die Effizienz des Personals und erhöht die Wirtschaftlichkeit. Wer strategisch investiert, vermeidet teure Fehlentscheidungen und schafft ein nachhaltiges, profitables Konzept.

Das richtige Ambiente entscheidet

Die Konkurrenz ist groß, und Gäste wählen bewusst, wo sie essen und trinken. Eine einladende Atmosphäre sorgt dafür, dass Gäste länger bleiben und mehr konsumieren. Licht, Akustik und Möblierung spielen eine entscheidende Rolle. Zu grelles Licht oder eine schlechte Geräuschkulisse lassen Gäste schneller gehen, während warmes Licht, angenehme Materialien und eine durchdachte Sitzplatzanordnung eine Wohlfühl-atmosphäre schaffen. Die richtige Balance zwischen Gemütlichkeit und Funktionalität ist essenziell.

Effizienz im Gastraum

Ein guter Service beginnt mit einer klugen Raumplanung. Zu enge Laufwege, schlecht platzierte Stationen oder unpraktische Möbel behindern das Personal und verlängern Wartezeiten. Durch optimierte Wegeführung und strategisch platzierte Servicepunkte kann die Effizienz erheblich gesteigert werden. Gäste erleben einen reibungslosen Service, während das Personal entlastet wird. Das Ergebnis: Höhere Umsätze bei weniger Stress.

Flexibel und nachhaltig planen

Die Gastronomie entwickelt sich ständig weiter. Ein flexibles Raumkonzept ermöglicht schnelle Anpassungen an Trends und Kapazitätsänderungen. Hochwertige, nachhaltige Materialien sind zwar teurer, sparen jedoch langfristig Kosten, da sie robuster sind und seltener erneuert werden müssen. Modulare Möbel und multifunktionale Bereiche maximieren die Nutzungsmöglichkeiten. Zudem senken energieeffiziente Beleuchtung und ressourcenschonende Materialien Betriebskosten und verbessern

das Raumklima. Nachhaltigkeit und Ästhetik schaffen ein Ambiente, das Gäste zu schätzen wissen.

Design als Erfolgsfaktor

Gäste wählen bewusst, wo sie essen – und oft entscheidet die Atmosphäre, ob sie wiederkommen. Ein gut durchdachtes Design steigert den Umsatz, optimiert Abläufe und macht den Betrieb effizienter. Wer frühzeitig in eine strategische Innenarchitektur investiert, sichert sich langfristig einen Wettbewerbsvorteil und bietet Gästen ein einzigartiges Erlebnis.

Über Meindl Cavar Concepts

Das Wiener Innenarchitekturbüro hat sich auf Gastronomie- und Hotelprojekte spezialisiert. Das Leistungsspektrum von Gründerin Ing. Yvonne Meindl-Cavar, MA und ihrem Team umfasst Farb- und Materialkonzepte, Grundrissplanung, Möbelauswahl und die künstlerische Oberleitung.

meindl cavar
concepts

SCHÖNSTIL
INTERIOR

www.meindlcavar.com