

CORONABILITY

Auf dem Pfad der Erkenntnis

SCHON HEUTE FÜR MORGEN ENTSPANNEN



10
11

Peter Joehnk

ist als studierter Innenarchitekt seit 1982 Mitglied im BDIA. 1984 gründete er sein Büro „joehnk.interior design“. Mit der Aufnahme der Geschäftsführung von JOI-Design 2003 folgten zahlreiche geplante und realisierte Projekte sowie Veröffentlichungen und Auszeichnungen. Seit 2018 ist er mit seiner Frau Corinna Kretschmar-Joehnk Partner der „JOI-Design Innenarchitekten A D joehnk + partner“ mbB

Für die Zukunft der Gastronomie werden Konzepte gefragt sein, die im laufenden Betrieb neben Covid-19 existieren – gerade auch was architektonische Maßnahmen betrifft.

Das Hamburger Innenarchitekturbüro JOI-Design ist spezialisiert auf die Bereiche Hotel, Restaurant, Serviced Apartment, Spa & Residential. Für Peter Joehnk – Geschäftsführer und Partner – ist klar, dass die andauernde Bedrohung unser Erinnerungsvermögen beeinflussen und vor allem die Hotellerie längerfristig prägen wird. Auch Jean-Georges Ploner – Leitfigur der F&B HEROES GmbH, die sich als Beratungs- und Managementunternehmen auf die Entwicklung, Optimierung und Koordination nachhaltiger Gastronomie-Konzepte spezialisiert haben, hat in diesem Zusammenhang Zukunftstrends der Gastronomie herausgestellt. Während Ploner weniger auf Architekturen eingeht und mehr die Entwicklung neuer Systeme für grundlegende, menschliche Werte auf diesem Sektor fokussiert, zeigt Joehnk konkrete bauliche Maßnahmen, die diesen Bereich seiner Ansicht nach zukünftig bestimmen. Eine Begegnung auf unterschiedlichen Ebenen mit überraschenden Parallelen.

Jean-Georges Ploner

ist staatlich geprüfter Gastronom und Serviermeister. Als Personaltrainer im Gastronomiebereich und als Trainingsmanager stellte er sich stets neuen Herausforderungen. Seit 1994 ist er geschäftsführender Gesellschafter der Pencom Deutschland, heute Ploner Hospitality Consulting. In mehreren Fachbüchern gibt er spannende Einblicke in die Gastronomiewelt.



Separées zum Essen.

Fraser Suites, Hamburg, JOI-Design

Gastronomische Zukunft

Für Jean-Georges Ploner stehen vor allem die Geselligkeit und die Nähe der Menschen untereinander als Ur-Verlangen in diesem Zusammenhang im Mittelpunkt. Aspekte, die den meisten Menschen in den vergangenen Monaten durch ihre Abwesenheit schmerzlich bewusst wurden und zugleich in der Hotellerie und Gastronomie am wichtigsten und schwierigsten zu handeln sind. Dies liegt zum einen daran, dass Gastronomie (bisher) grundsätzlich auf Geselligkeit ausgelegt ist und mit Wohlfühlen verknüpft wird und zum anderen genau die Lebensbereiche betrifft, die bereits in der Vergangenheit höchste hygienische Maßnahmen bedurften. Aus diesem Grund wird für Ploner vor allem die Logistik künftig zum systemrelevanten Faktor, um Betriebe neben Corona kompetent aufrechterhalten zu können. Dies erfordert ein Umdenken und Flexibilität, aber fördert zugleich auch die Kreativität. Denn wie das Essen zukünftig zum Gast kommt, beinhaltet dabei genauso die Bedienung vor Ort – mitsamt dem notwendigen Personal, den Auflagen und den Räumlichkeiten, wie die Aspekte der anschließenden Entsorgung und der Nachhaltigkeit von Verpackungen. Dabei sind große Ketten im Vorteil ebenso wie kleine, auf Sparten spezialisierte Betriebe, die sich durch Alleinstellungsmerkmale hervorheben. Eine Chance „wirklich alles zu hinterfragen und neu zu verhandeln: Standorte, Pachtverträge, Mitarbeiter, Strukturen und Technologie“, so Ploner. Zudem wird das Außen zum neuen Innen – der Mensch spürt hier die Freiheit, die Weite und hat ein Gefühl von Sicherheit und Selbstbestimmung. Das Picknick erfährt dabei ein Revival, genauso wie Auto-Kinos und weitere Outdoor-Events.

oben: **Treppenhäuser gewinnen an Bedeutung, weil Aufzüge eng sind.**

unten: **Raumteiler im Fine Dining**
Fraser Suites, Hamburg, JOI-Design

Austausch von Spontanität gegen Exklusivität

Darüber hinaus wird sich jedoch der grundsätzliche Gedanke und die Motivation eines Restaurantbesuches ändern – und zwar auf beiden Seiten. Die Besitzer haben aufgrund des geforderten Abstandes eine neue Platz-Quote. Daraus resultiert, dass ein Tisch häufiger und damit auch kürzer belegt werden wird. Für Ploner gehört damit das „Gemütlich Sitzen nach dem Essen, wie in Deutschland Tradition“ der Vergangenheit an. Ebenso wie ein spontaner Gastronomiebesuch. Denn Tischreservierungen, -platzierungen, Zeitslots und Einlässe auf Empfehlung werden zum Standard. Aufgrund des größeren Planungsaufwandes im Voraus, wächst daraus wiederum die Erwartung des Gastes. Die Gastronomie wird zum Erlebnis – vielleicht sogar zum exotischen Urlaubsersatz. Ein hoher Anspruch, der an dieser Stelle an die Gastronomie und Hotellerie gestellt wird. Es gilt, dem Gast etwas ganz Besonderes zu bieten, sein Vertrauen zu gewinnen und ihn zugleich in seiner Freiheit nicht einzuschränken. Denn über all dem steht zudem der Sicherheitsaspekt, der nicht nur verbindlich vorgeschrieben ist, sondern sich dem Gast auch zeigen muss. Denn „Gäste wollen nicht nur das Gefühl haben, dass alles für ihre Sicherheit getan wird, sie wollen es auch sehen“, so Ploner.

Neue Werte auch in der Architektur

Überträgt man diese Aspekte nun auf konkrete Bauvorhaben, wird deutlich, dass ein solches Maß an Wandlungen zwangsläufig auch ein Umdenken für die Architektur von Hotels und Gastronomiebetrieben bedeutet. Peter Joehnk, Partner des bekannten Hamburger Innenarchitekturbüros JOI-Design, sagt hierzu, dass es die zukünftige Aufgabe der Designer sein wird, „so viel Transparenz und Offenheit wie möglich zu schaffen und dabei so viel Schutz und Abtrennung



oben: **Arbeiten auf dem Zimmer – auch ganz unkonventionell auf dem Bett.**

me and all, Kiel, JOI Design

unten: **Nische zum Arbeiten und Telefonieren.**
stay Kooook, Bern, JOI Design

wie nötig zu berücksichtigen“. Denn ähnlich wie Jean-Georges Ploner wird auch in den Augen des Innenarchitekten der Mensch nach wie vor das Bedürfnis haben, andere Menschen kennenzulernen, ihnen begegnen zu können und gemeinsam ins Gespräch zu kommen. Doch es wird auch Menschen geben, die in Bezug auf Nähe von nun an eher ein unsicheres Gefühl haben werden. Hier gilt es beide Gruppen abzuholen und ihnen gerecht zu werden. So werden Hotellobbys nach wie vor Bestand haben, aber es müssen in diesen wiederum Nischen und Plätze geschaffen werden, die geschützte Rückzugsbereiche bieten. Auch das aufkeimende Bedürfnis nach strengeren Hygieneregeln gilt es zu erfüllen. Kontaktlose Armaturen, Türöffnungsmechanismen und Raumteiler sind hier bereits die ersten baulichen Umsätze. Langfristig gesehen sieht Joehnk in diesem Zusammenhang aber vor allem eine Optimierung der Klima- und Lüftungsanlagen sowie mehr Platz in den wichtigsten Kontaktzonen. Auch „Wegeführungen in Gebäuden mit Einbahnstraßen“ oder getrennte Ein- und Ausgänge könnten für ihn konzeptuell zum Thema werden. Fest steht für den Designer und Innenarchitekt auf jeden Fall, dass Freiraum an sich immer stärker für „Luxus und Sicherheit stehen“ wird. Bei all dem bleibt Joehnk jedoch optimistisch, denn in seinen gesammelten 36 Jahren eigenständiger Hoteldesign-Erfahrung hat er bereits einiges an Änderungen und Herausforderungen miterlebt – häufig geprägt von einem Abwägen zwischen Funktion und Design. So trägt für ihn auch der Nutzer und Besucher selbst ein hohes Maß an Verantwortung. Denn neben freundlichen Mitarbeitern und dem Design zukünftiger Hotels und Gastronomiebetrieben würde Joehnk in Bezug auf das Thema Hygiene einen großen Teil auch bei sich selbst als Gast sehen.

 Weitere Infos: www.joi-design.com