

## INTERVIEW

## Planungsbüro P.I.A. mit Spezialgebiet Gastronomie &amp; Hotellerie

Hotels und Restaurants gelten als schwierige Spezialimmobilie, bei der der Architekt sowie Innenarchitekt den diffizilen Hotelablauf kennen sollte. Auf dieses Gebiet hat sich das Münchner Planungsbüro P.I.A. seit geraumer Zeit spezialisiert. EssenZ sprach mit Inhaberin **Beate Richter-Heby** (34) über Schwierigkeiten, häufige Fehler und über ihr gerade fertiggestelltes Objekt, den Umbau des Kleinhuis Restaurant und Weinbar in Hamburg.

**EssenZ:** Was machen viele Hoteliers/Gastronomen in Deutschland oft falsch?

**Richter-Heby:** Es ist schwer für den Hotelier/Gastronom (H/G) den Partner seines Vertrauens für die Bau- und Umbaumaßnahmen zu finden. Grundsätzlich ist ein unabhängiger, auf ein Fachgebiet spezialisierter Innenarchitekt der beste Partner, da er nur des-

sen Interessen vertritt und sich auf die individuellen Bedürfnisse und seine Planung konzentrieren kann, ohne Abhängigkeit von vorgefertigten Konzepten oder bestehenden Kooperationsverträgen. Der H/G sollten sich bei Kollegen nach Erfahrungen und Kontakten erkundigen, Mitbewerber ansehen und Gespräche mit verschiedenen Planern führen.

**EssenZ:** Warum haben Sie sich auf die Planung von Hotel- und Gastronomiebetrieben spezialisiert?

**Richter-Heby:** Ich bin durch meine Eltern, die Hamburger Hoteliers sind, erblich vorbelastet und habe zudem eine Ausbildung als Hotelkauffrau abgeschlossen. Im Laufe meiner internationalen Berufserfahrung wurde ich immer wieder mit Architekten und Innenarchitekten konfrontiert, die erstmals so eine sensible Spezialimmobilie wie ein Hotel geplant und realisiert haben. So entstehen zwangsläufig Probleme, die im späteren Bauverlauf nicht mehr korrigierbar sind und den Eigentümer bzw. Betreiber vor kaum lösbare Probleme und Zusatzkosten im Hotelalltag stellt. Ich kann mir nur schwer vorstellen, wie jemand, der nicht mit dieser Materie aufgewachsen ist oder seit vielen Jahren praktisch damit arbeitet, alle Einzelheiten bei der Planung berücksichtigen kann. Hinzu kommen noch die vielen Vorschriften und Richtlinien der Gesetzgebung. Überlegen Sie mal, wieviele Gewerke beim Bau eines Hotels beteiligt sind, von denen der Innenarchitekt über ein detailliertes Fachwissen verfügen sollte. Unsere Bauherren erhalten vom Planungsbüro P.I.A. nicht nur eine kompetente Innenausbauplanung sondern auch eine fachliche Beratung hinsichtlich aller hotel- und gastronomiespezifischen Fragen inkl. einer betriebswirtschaftlichen Unterstützung. Zudem verfügen wir über gute Kontakte zu Spezialfirmen mit hochwertigen Materialien und ansprechenden Entwürfen zu akzeptablen Budgets.

**EssenZ:** Was muss man bei einem Privathotel in der City anders machen als z.B. bei einem Kettenhotel?

**Richter-Heby:** Jedes Hotel, jedes Restaurant muß speziell auf seine räumlichen Gegebenheiten, individuellen Bedürfnisse und Ansprüche durchdacht und geplant werden. Wir haben sowohl zahlreiche Holiday Inn bzw. Crowne Plaza Hotels renoviert sowie privat geführte Betriebe in ganz Deutschland. Unser jüngstes fertiggestelltes Bauprojekt war der Umbau des Restaurants Kleinhuis im Hotel Baseler Hof in Hamburg. Das bestehende Weinbistro sollte neben der Funktion als Frühstücksraum zu einem "ausgewachsenen Restaurant" werden. Das ehemalige Frühstückszimmer dient jetzt als Konferenzbereich. Um ausreichend Kapazitäten in der beschränkten Innenstadtlage zu erhalten, wurde der Innenhof mit einer Glas-Stahl-Konstruktion überdacht und eine zweite Ebene eingezogen. Unsere Aufgabe war es, trotz verschiedener Räumlichkeiten (Neubau/Bestand) und Ebenen die Funktionalität (serviceorientierte Wegführung) zu gewährleisten. Wir haben innerhalb des Restaurants unterschiedliche Bereiche geschaffen wie den zentralen kommunikativen Barbereich, eine Empore mit Blick auf Bar und Straßenleben, das Kaminzimmer mit gepflegter Atmosphäre - auch für Veranstaltungen geeignet - sowie Innenhof und Galerie mit Blickkontakt zum Himmel und zur Küche.

## INTERVIEW

