

## Leitgedanken

Die eigene Praxiserfahrung als Küchenchef/Betriebsleiter hat uns gelehrt, wie ein Gastronomiebetrieb aufgestellt sein muss, damit dieser nicht nur funktionell, sondern auch wirtschaftlich geführt werden kann. Auf diesem Wissen und der Projekterfahrung beruhen unsere Leitgedanken:

### **// Fundiert**

Wir prüfen die Rahmenbedingungen und Bedürfnisse von Bauvorhaben ab und konkretisieren die Aufgabenstellung, indem wir die Vorstellungen und Ideen hinterfragen und phasengerecht präzisieren. Kennzahlen und Informationen behandeln wir mit Bedacht und extrahieren daraus die relevanten Erkenntnisse. Bei Untersuchungsbedarf klären wir mit einer soliden und weiterführenden Grundlagenermittlung die Machbarkeiten und definieren essenzielle Anforderungen und Ziele vom Bauvorhaben. Wir sehen nicht nur eine Lösung, kennen aber die Vor- und Nachteile der Möglichkeiten sowie deren Auswirkungen und argumentieren diese sachlich.

### **// Gesamtheitlich**

Wir vernetzen die unterschiedlichen Perspektiven der involvierten Interessensgruppen im Projekt gewinnbringend und pflegen einen konstruktiven Diskurs. Die funktionellen, technischen und gestalterischen Aspekte bringen wir in Einklang. Im interdisziplinären Austausch agieren wir proaktiv und erarbeiten unter Einbezug aller Sichtweisen praxistaugliche Lösungen.

### **// Prozessbasiert**

Wir analysieren die betrieblichen Abläufe und stimmen die Prozesse, Ressourcen und das Betriebskonzept mit Rücksicht auf Schnittstellen und Querschnittsbereiche aufeinander ab. Die daraus resultierenden Waren- und Personenflüsse sowie die Laufwege und den logistischen Aufwand betrachten wir im Sinne einer optimalen Ausnutzung der vorhandenen und geplanten Ressourcen kritisch. Mögliche Betriebsschwankungen beziehen wir dabei mit ein.

### **// Marktorientiert**

Wir verfolgen den Markt und dessen Entwicklung aktiv und befassen uns mit dem Konsumentenverhalten von Heute wie auch von Morgen. Die gegenwärtigen und künftigen Bedürfnisse und Erwartungen der unterschiedlichen Gästesegmente beziehen wir mit ein. Mit den heute zur Verfügung stehenden Erkenntnissen schaffen wir spannende Visionen und vernetzen diese mit dem technologischen Fortschritt.

### **// Zukunftscompatibel**

Unsere Lösungen bauen auf dem neusten Wissensstand auf und sind ökologisch und ökonomisch nachhaltig. Die Wirkung auf das soziale Umfeld (Gäste, Bewohnende, Patienten und Mitarbeitende) prüfen wir sensibel. Investitionen betrachten wir über den gesamten Lebenszyklus unter Einbezug deren Auswirkungen auf die künftigen Betriebskosten. Wir streben eine multifunktionale Nutzung an und verfolgen Systemgedanken mit dem notwendigen Freiraum für Veränderungen.