

Rundum besser.



MAL ZÜNFTIG, MAL MODERN: ALLES UM DIE BIERGARTEN-SAISON



Inhalt

Außengastronomie	3
Geschichte des Biergartens	4
Wie sieht so ein Biergarten aus?	5
Macht eine Investition in einen Biergarten, eine Außenbestuhlung oder Restaurantterrasse Sinn?	6
Checkliste für die Erstellung eines Biergartens	7



Außergastronomie

Sobald die Temperaturen am Anfang des Jahres steigen und sich die ersten Sonnenstrahlen sehen lassen, zieht es die Menschen nach draußen. Dann ist es Zeit für den Gastronomen, das „Außengeschäft“ vorzubereiten und im Vorfeld zu planen.

Laut einer aktuellen Umfrage gehen im Frühjahr und Sommer 50 Prozent der Befragten häufiger „aus“ als in der kühleren Jahreszeit und möchten die frische Luft und die wärmenden Sonnenstrahlen genießen. Heute ist „das Geschäft mit der Sonne“ nicht mehr wegzudenken.

Das Angebot der Gastronomie ist vielfältig: Neben ursprünglich bayerisch anmutenden Biergärten gibt es heute Biergärten mit Lounge-Charakter bis hin zur hochmodernen Restaurantterrasse, je nach Charakter der Gastronomie. Jedoch sind Ausstattung und Komfort nicht immer die entscheidenden Kriterien. **Der Reiz der Biergärten liegt wohl mehr in der Ruhe und Harmonie, die die Besucher besonders gerne genießen:** Da spielen Kinder unter schattenspendenden Bäumen, da sitzen überzeugte Nichtraucher Schulter an Schulter mit Rauchern und jeder prostet dem Tischnachbarn zu. Gibt es hier einen Trend, der Umsatz sichert? Der Schwerpunkt dieser Broschüre liegt darin, Anregungen zu schaffen, die die Freiluftsaison Ihrer Gäste zum Vergnügen und für Sie zum Erfolg machen.



Geschichte des Biergartens

Gemäß der bayerischen Brauordnung aus dem Jahre 1539 durfte Bier nur zwischen dem Fest- und Feiertag des heiligen St. Michael (am 29. September) und dem Ehrentag des heiligen Georg (am 23. April) gebraut werden, da im Sommer höchste Brandgefahr beim Biersieden bestand.

Damals trank man untergäriges Bier – heute kennt man es als Pils oder Helles – und dafür durfte die Temperatur beim Gären nicht über 15 Grad Celsius steigen. Da sich die Münchner einen Sommer so ganz ohne ihr traditionelles Bier aber nicht vorstellen wollten, kreierte sie einen Sud, der **so lange haltbar** sein sollte, dass man damit die braufreie Zeit zwischen April und September überbrücken konnte. Sie brauten das sogenannte Märzenbier, welches den Sommer über verkauft werden sollte.

Dieses neue Bier leuchtete wie dunkler Bernstein, schmeckte nach Malz, war süß und süffig und hatte einen Stammwurzgehalt von 15 Grad. Damit lag der Anteil der aus Hopfen und Malz gelösten Stoffe vor der Gärung um einiges höher als bei heutigen Bieren mit bis zu 12 Grad Stammwürze. Dieses Bier hatte deshalb nicht nur 5, sondern 6 Prozent Alkohol. Allerdings bestand immer noch das Problem, wie das Bier kühl gehalten werden sollte. Die Lösung war schließlich der Bau von Bierkellern! Vorbild waren dabei die



Keller der Privathaushalte, die damals zur Lagerung verderblicher Vorräte dienten. Die Kellerräume der Brauereien waren durch die Produktion belegt.

In der Nähe oder meist direkt neben dem Brauhaus entstanden deshalb **spezielle Bierkeller**. Der hohe Grundwasserspiegel in München ließ es jedoch nicht zu, dass diese tief genug angelegt werden konnten, weshalb im Winter Eis in Stangen aus den umliegenden Weihern gesägt werden musste, um das Bier zu kühlen. Zusätzlich wurden große Bäume – meist Kastanien – gepflanzt, **um Schatten zu spenden**. Dadurch entwickelte sich die Kastanie mit ihren großen Blättern zum traditionellen Biergartenbaum. Da die Brauer ihr Bier direkt an die Bevölkerung verkaufen wollten, wurden Tische und Bänke unter die Bäume gestellt und das kühle Bier feilgeboten. Münchens Wirte liefen Sturm dagegen, denn die Brauer, so ihr Argument, sollten die Wirte beliefern und nicht an jedermann ihr Bier verkaufen. Um einer Rebellion vorzugreifen, lenkte der Bayernkönig Ludwig I. ein: Er genehmigte zwar den Bierausschank über den Kellern, **verbot** den Brauern aber, **Essen zu verkaufen**. Wer seine Mass Bier also unter den Kastanienbäumen genießen wollte, musste seine Brotzeit selbst mitbringen. Daran hat sich in den klassischen bayerischen Biergärten bis heute nichts geändert.



Wie sieht so ein Biergarten aus?

Auszug aus der Begründung zur Bayerischen Biergartenverordnung vom 20. April 1999

„Der typische bayerische Biergarten ist eine Gaststätte beziehungsweise der im Freien gelegene Teil einer solchen, deren Betrieb im Wesentlichen auf Schönwetterperioden während der **warmen Jahreszeit** beschränkt ist. Das Erfordernis des Gartencharakters verlangt eine Situierung des Betriebs im Grünen, jedenfalls im Freien. Das Idealbild des Biergartens ermöglicht, unter großen Bäumen im Schatten zu sitzen. Insoweit bestehende Defizite können durch kleinere Anpflanzungen innerhalb der Anlage nur beschränkt kompensiert werden. Der Gartencharakter wird entweder durch eine auf dem Betriebsgelände selbst in erheblichem Umfang vorhandene Bepflanzung oder durch eine in der Umgebung in erheblichem

Umfang vorhandene Bepflanzung bestimmt. Entscheidend ist das Gesamtbild der Anlage.“

Nach einem vier Jahre währenden Streit über die Münchner Institution Waldwirtschaft Großhesselohe wurde die „**Neue Biergartenverordnung**“ erlassen. Und die sieht vor: Geschäftsschluss 23 Uhr, die letzte Mass wird um 22.30 Uhr ausgeschenkt, die Blasmusik hat um 22 Uhr Feierabend. Zudem definiert die Biergartenverordnung endgültig und unmissverständlich, was ein „Biergarten“ ist.

„Eine traditionelle Einrichtung, eine im Freien gelegene Schank- und Speisewirtschaft, die in erheblichem Umfang mit Bäumen bepflanzt ist und wo der Verzehr mitgebrachter Speisen möglich ist.“



Macht eine Investition in einen Biergarten, eine Außenbestuhlung oder Restaurantterrasse Sinn?

Die Investitionen sollten intensiv durchdacht werden, um sie prüfbar zu machen. Allein die Ausstattung erfordert nicht zu unterschätzende Aufwendungen.

Neben den Kosten für wetterfeste Tische und Stühle usw. schlagen auch Gebühren für Ämter, eventuell notwendige zusätzliche Installationen und die laufenden Kosten für den Betrieb und weiteres Personal zu Buche. Für die Berechnung der erwarteten Einnahmen gibt es eine relativ einfache Formel: **Anzahl der Plätze mal Pro-Kopf-Umsatz mal 65 Sonnentage**. Leider geht diese Rechnung von 100 Prozent Auslastung aus! Es wird immer wieder Sommer geben, an denen die kalkulierten 65 Sonnentage auf ein Minimum schrumpfen.

Auf der anderen Seite sollte jeder Gastronom wettbewerbsfähig bleiben und wird, wenn es die Örtlichkeiten und die Gegebenheiten des Objektes zulassen, nicht um einen Biergarten, eine Garten- oder Restaurantterrasse herumkommen.

Grundvoraussetzung ist ein möglichst sonniger, windgeschützter Platz. Die Unterschiede bei Tischen und Stühlen ergeben sich, neben der Optik, besonders durch die **Pflegebedürftigkeit des Materials**. Holz sieht ursprünglich und gemütlich aus, benötigt aber ebenso wie Metall intensive Pflege. Plastik beziehungsweise Polyrattan hingegen ist leicht zu pflegen, aber oft optisch nicht so schön. Eine Gestaltung der zur Verfügung stehenden Fläche mit viel grünen Pflanzen oder besser noch Bäumen und einem **funktionalen Thekenbereich** sind weitere ausschlaggebende Punkte für die Atmosphäre eines Außenbereiches.

Wichtig ist aber, dass die Einrichtung des Biergartens beziehungsweise der Freiflächen dem **Ambiente des Restaurants** angepasst werden sollte.

Investitionsplan

Planen Sie, Ihr Gastronomieobjekt durch einen Biergarten/eine Freibestuhlung zu erweitern, wäre es gut, sich über nachfolgende Punkte Gedanken zu machen:

- Zielgruppe: Einheimische, Wochenendbesucher, Pendler, Familien, Singles
- Lage: städtisch, ländlich, Ausgehumbfeld, Nähe von Büros, gute Verkehrsanbindung, Parkmöglichkeiten für Auto und Zweiräder
- Größe: Anzahl der Plätze (50 oder zum Beispiel 200) und Umfang des Investitionsbedarfs; Umsatzrelevanz ab circa 60 Quadratmetern
- Biersortiment: je nach Biergartengröße zwei bis drei Biere vom Fass, Flaschensortiment entsprechend zu erwartendem Nachfrageverhalten
- Speiseangebot: eventuell Biergartenspezialitäten, Angebot des Restaurants, ergänzt durch ausgesuchte „Außengerichte“ und evtl. bayerische Schmankerl, Frühstückskarte oder Brunch
- Umsatzmix geplant: ? Prozent Bier, ? Prozent sonstige Getränke und ? Prozent Speisen
- Absatz Bier in Hektolitern:
Geplant: _____ Hektoliter

Checkliste

für die Erstellung eines Biergartens/einer Außenbestuhlung

Damit Sie erfolgreich in die Freiluftsaison starten können, haben wir für Sie eine Checkliste mit wichtigen Punkten zusammengestellt:

Kosten-Nutzen-Rechnung aufstellen



Haben Sie Ihre Konzession für die Freischankfläche eingeholt beziehungsweise verlängert?



Neben den üblichen Auflagen wie Schankerlaubnis, Jugendschutz, Gesundheitszeugnissen oder Hygienevorschriften ist bei der Gestaltung einer Außengastronomie unbedingt abzuklären, wie die Öffnungszeiten in der Stadt oder Gemeinde ausgelegt werden. Hier hat zum Beispiel die Stadt Köln den Münchnern etwas voraus: die „flexible“ Sperrstunde (zwischen 23 und 1 Uhr).



Wurden lärmempfindliche Nachbarn über die Außenflächen informiert und für beide Seiten passende schriftliche Absprachen getroffen?



Mancherorts schränken bestimmte Auflagen von Anwohnerseite den Betrieb ein. Eine Beeinträchtigung kann neben Lärm auch durch bei der Speisenzubereitung entstehende Gerüche hervorgerufen werden.



Checkliste

für die Erstellung eines Biergartens/einer Außenbestuhlung

Müssen zusätzliche Sanitäreinrichtungen geschaffen werden?

Bedenken Sie, dass ein größerer Bedarf an Parkmöglichkeiten für die höhere Zahl an Gästen besteht.

Ist das Mobiliar bereit für den Einsatz?

Sind Tische und Stühle bequem, stabil, pflegeleicht, stapelbar und von langer Lebensdauer?

Sind die Möbel über Nacht gegen Diebstahl gesichert?

Sind Hilfsmittel wie Wärmestrahler, Terrassenheizung, Decken etc. für eine Nutzung der Außenflächen am Abend sowie bei kühleren Temperaturen vorhanden?

Ist die Außenbeleuchtung ausreichend und sind kritische Bereiche ausgeleuchtet?

Ist ein Schutz der Gäste vor Wind und Lärm durch spezielle Windschutzsysteme vorhanden?

Soll der Außenbereich abgegrenzt werden? Hierzu eignen sich hohe Blumenkästen, die zum gemütlichen Ambiente beitragen.

Besitzen Sie ausreichend Personal, um die Gäste auch an Spitzentagen schnell und kompetent zu bedienen?

Wie flexibel sind die Mitarbeiter einsetzbar?

Können unnötige Laufwege der Mitarbeiter durch Abräumstationen, Kassenshandys etc. eingespart werden?

Besteht die Möglichkeit, Geschirr und Besteck draußen zu lagern?

Gibt es eine eigene Speisekarte für den Außenbereich?

Sind einsehbare Spielflächen für Kinder vorhanden oder können solche umgesetzt werden?



Tipp

Machen Sie Ihre Terrassen und Außenflächen durch die Bereitstellung einer **WLAN-Verbindung** mit kostenloser Nutzung für die Gäste attraktiv.

Mobiliar

Neben Tischen und Stühlen oder Biertischgarnituren benötigt man **Sonnenschutz** (Sonnenschirme oder Sonnensegel oder Ähnliches), Windschutz (zum Beispiel Glasscheiben), eventuell eine Bierzapfanlage und vieles mehr. Wichtig ist, ein **Biergartenschild** aufzustellen, welches dafür sorgt, dass bereits beim Vorbeifahren deutlich zu erkennen ist, dass ein Biergarten oder eine Terrasse zur Verfügung steht. Outdoor-Mobiliar muss wetterfest, bequem, stabil, stapelbar und langlebig sein. Eine variable Tischanordnung ermöglicht es, flexibel auf unterschiedliche Gruppengrößen zu reagieren.

Verkehrswege

Bei der Planung des Biergartens beziehungsweise der Terrasse die logische Anbindung an Ein- und Ausgang des Hauses berücksichtigen, also Türen nicht zustellen oder Zugänge einschränken. Zwischen den Tischen genug **Platz für das Personal** beim Servieren von Tablett und Tellern lassen. Verkürzen Sie die Wege zwischen Küche und Tresen zu den Gästetischen durch das Einsetzen sinnvoller Servicestationen. Möglicherweise lohnt sich auch der Einsatz von **mobilen Kassensystemen**. Fluchtwege für Gäste und Personal müssen gekennzeichnet sein.

Wetterschutz

Schirme, Markisen und Pavillons schützen vor Regen und Wind und den heißen Sonnenstrahlen. Selbst unter Bäumen sind Schirme empfehlenswert. Zusätzlich sorgen Schirme für **Aufmerksamkeit und Weitenwirkung**, das heißt, beim Vorbeifahren Ihrer potenziellen Gäste fallen Schirme und Markisen sofort

auf. Achtung: Schirme und Markisen müssen gereinigt und funktionell einsatzbereit sein. Schmutzige Markisen oder Schirme haben eine abschreckende Wirkung auf die potenziellen Gäste. Achten Sie darauf: Der **Wetterschutz muss gesichert sein** gegen Wind und aufkommenden Sturm.

Equipment

Neuestes und modernes Equipment inklusive Ablagen für Gläser, Geschirr, Besteck, Servietten und Menagen sowie der Einsatz von Kassenshandys und/oder Funk ersparen den Mitarbeitern unnötige Laufwege. Dazu gehören **Abräumstationen** für die kurze Zwischenlagerung von unsauberem Geschirr. Moderne **Mobiltechniken** wie Sekt- und Bierbar oder ein Kaffeemobil steigern den Umsatz. Für mitgebrachte Tiere Hundestation einrichten.

Personal

Der Personalstamm muss einen **reibungslosen und perfekten Service** garantieren, auch zu Spitzenzeiten mit hohem Gästeaufkommen abends und an den Wochenenden. Klare Abstimmung des gesamten Teams untereinander über Arbeitsverteilung und -zeiten. „Personal auf Abruf“ als Reserve für plötzliche Wetterumschwünge einteilen. Bitte die aktuellen Wettervorhersagen im Blick behalten.



Kleine Gäste

Ein schöner Kinderspielplatz kann sich als Goldgrube herausstellen. Heute haben Kinder Mitspracherecht und wollen dorthin, „wo der tolle Spielplatz ist“. **Spielmöglichkeiten für Kids sorgen für unbeschwerte erwachsene Gäste.** Eine sorgfältige Spielplatzplanung und nicht zuletzt auch -wartung sind ein absolutes Muss für den Gastronomen. Ist genügend Platz vorhanden, ist es am sinnvollsten, eine Spielfläche im Sichtbereich der Erwachsenen einzurichten, die weit weg von Straßen oder Bächen liegt oder die durch einen Zaun eingegrenzt ist. Nicht jedes Objekt bietet die Möglichkeit, einen Kinderspielplatz einzuplanen, aber Kinderstühle und -tische, Malzeug, Bastelbogen und Spielesammlungen dürfen in keinem Objekt fehlen. Wo sich Kinder wohlfühlen, gehen die Eltern gern wieder hin.



Gehbehinderte Gäste

Outdoor-Areas inklusive der zugehörigen Toiletten müssen auch für gehbehinderte Gäste und Rollstuhlfahrer gut zugänglich sein. **Zufahrtswege** frei halten, **Behindertentoiletten** nicht als Abstellräume missbrauchen. Tischhöhen so bemessen, dass Rollstuhlfahrer unterfahren können. Ausreichende Lichtquellen für den Abend.

Musik und Beleuchtung

Hintergrundmusik und stimmungsvolle Leuchten verbessern die Atmosphäre. Professionelle Lautsprecher sichern eine gute Tonqualität. Achten Sie bitte darauf, dass die Lautsprecher für Außenanlagen geeignet sind. Mit lärmempfindlichen Nachbarn schriftlich arrangieren. In nicht überdachten Bereichen auf wasserdichten Schutz achten.

Saisonverlängerung

An kühlen Tagen **Wärmedecken und Kissen** austeilen. Mit elektrischen Wärmestrahlern oder gasbetriebenen **Terrassenheizungen** lassen sich Außenflächen abends und bei kühlerem Wetter länger nutzen. Ganz egal, ob ein zünftiger Biergarten, eine Terrasse oder eine kleine Freischankfläche zu Ihrem Objekt gehört oder ob Sie diese neu erschaffen wollen, wir helfen Ihnen mit den richtigen Ideen – und natürlich den entsprechenden Getränken –, die warme Jahreszeit optimal zur Umsatzsteigerung zu nutzen.

Vergessen Sie nicht: Der erste Schritt zu Ihrem Erfolg von morgen ist die Entscheidung, heute offen für neue Wege zu sein und innovative Ideen auch in die Tat umzusetzen: Ihre gastronomische Zukunft liegt alleine in Ihren Händen!



Rundum besser.

„Unsere Kunden können sich jeden Tag auf einen zuverlässigen Service und auf erstklassige Produkte verlassen – und ich mich auf meinen Gastronomie-Partner, der mich und meine Kollegen rundum besser unterstützt.“



Als zuverlässiger Partner bieten wir Ihnen ein umfangreiches Sortiment und unterstützen Sie mit einer persönlichen Betreuung, einem maßgeschneiderten Service sowie Konzepten zur Verkaufsförderung.



trinkontor Bitburger Bier GmbH
Kirschbaumweg 19
50996 Köln-Rodenkirchen

T +49 2236 3906-10

F +49 2236-3906-50

service@trinkontor.de

www.trinkontor-bitburgerbier.de