

Drei Fragen an



Foto: Privat

Alexander Lang,
Architekt, Pro-
jektleiter, Lang –
Shop & Objekt
GmbH,
Dortmund

Oftmals müssen besondere bauliche Lösungen entwickelt werden. Eine konsequente, bedarfsorientierte Beratung ist dabei essenziell. Das Schwierige dabei ist, genau herauszufiltern, wo die Bedürfnisse des Betreibers und seines Personals liegen. Hier gilt es, den optimalen Weg zu erarbeiten.

➤➤ 1. Wann sollte sich ein Gastronom als Bauherr einen Generalübernehmer suchen?

Am besten, sobald er den Entschluss gefasst hat, ein Restaurant zu eröffnen. Dabei ist es nicht zwingend, schon eine feste Mietfläche zu haben. Neben der Entwurfsplanung ist es auch wichtig, die Themen Haustechnik, Brandschutz oder Schallschutz frühzeitig mit einzubeziehen. Dann können auch die Gesamtkosten für das Projekt schon früh ermittelt werden und man kann über Baukostenzuschüsse sprechen.

2. Welchen Stellenwert nimmt die Beratung ein?

3. Wie lassen sich Fehler vermeiden, die Zusatzkosten verursachen?

Manchmal legen uns Gastronomen Entwürfe ohne Angaben zu Technik oder Geräteausstattung vor. Diese Angaben sind aber für die erste Planung erforderlich. Optimale Lösungen entstehen dann im Verlauf mehrerer, gemeinsamer Meetings. Nur so ist ein realistischer Kostenplan aufzustellen. Wie raten jedem zu einem Generalübernehmer, der alle Leistungen aus einer Hand bietet.

Die Fragen stellte
Petra Mewes



 **LANG**
SHOP & OBJEKT

Planung
Ausführung
Alle Gewerke
Ihr Projekterfolg



www.lang-ladenbau.de