

Jetzt
GRATIS
Erstgespräch
buchen!

10 Erfolgsfaktoren für zukunftsfähige Gastronomiekonzepte

Costa Coffee, 1030 Wien



Wir geben *Ideen Raum.*

Heute ist gutes Essen längst Basic, fast selbstverständlich. Der Gast von heute will mehr. Die Zukunft von Hospitality liegt im Erleben, nicht im reinen Konsum. Was bleibt, ist Emotion – nicht der Cappuccino, sondern der Moment.

Unsere Interior- und Konzept-Expert:innen haben die häufigsten Planungsfehler gesammelt – und zeigen dir, wie du sie Schritt für Schritt vermeidest und worauf es bereits vor dem Start entscheidend ankommt.

In 10 Steps zum Erfolgskonzept

- ① Vision + Zielgruppe =
Konzept mit Haltung
- ② Marktorientierung statt
Selbstverwirklichung
- ③ Starke Marken werden gefühlt,
bevor sie verstanden werden
- ④ Jede Location erzählt
ihre Geschichte
- ⑤ Design folgt Funktion
- ⑥ Budget ist Strategie,
nicht Zahl
- ⑦ Behörden sind Teil des Weges –
Partnerschaft statt Hürde
- ⑧ Technik trägt das Erlebnis –
unsichtbar, aber entscheidend
- ⑨ Gute Koordination schafft Ruhe
vor der Eröffnung
- ⑩ Das Finish macht den Moment

1 — Vision + Zielgruppe = Konzept mit Haltung



Beef & Glory, 1080 Wien

**EIN STARKES KONZEPT ENTSTEHT DORT,
WO EINE KLARE VISION AUF EIN PRÄZISES
VERSTÄNDNIS DER ZIELGRUPPE TRIFFT.**

Wenn du weißt, für wen du planst und welches Erlebnis du schaffen möchtest, bekommen alle Entscheidungen Richtung, Haltung und Fokus.

*Wir schaffen diese Klarheit gemeinsam:
durch Markenidentität, Szenarioplanung,
Erlebnisdramaturgie und Positionierung.
So wird aus einer Idee ein tragfähiges Konzept,
das Entscheidungen trägt – von der Architektur
bis zum Service.*

2— *Marktorien- tierung statt Selbstver- wirklichung*



Kunsthistorisches Museum Cafe, 1010 Wien

NATÜRLICH IST JEDES LOKAL EIN AUSDRUCK SEINER GASTGEBER:INNEN.

Doch echte Stärke entsteht dort, wo persönliche Idee und Bedürfnisse der Zielgruppe sich berühren.

Das bedeutet:

*Wir verbinden Authentizität mit Marktrelevanz.
Wir hören dem Ort und seinen Menschen zu.
Wir gestalten nicht für ein Ego, sondern für ein Publikum, das sich gesehen fühlen möchte.*

So entsteht ein Raum, der charakternvoll ist – und gleichzeitig erfolgreich funktioniert.



Boxwood, 1010 Wien

*Wir schaffen
Raum für
schöne Momente.*



3— *Starke Marken werden gefühlt, bevor sie verstanden werden*



Cafe Goldstück, 1030 Wien

EINE GUTE MARKE WIRKT INTUITIV:

im Licht, im Material, in der Haltung der Gastgeber:innen. Bevor man sie erklären kann, spürt man sie. Dieses Gefühl ist die Grundlage für Wiedererkennung und Bindung.

Markenerlebnisse entstehen durch Konsistenz.

Wenn Raum, Name, Kommunikation und Service dieselbe Geschichte erzählen, entsteht Vertrauen – und aus Vertrauen wird Stammkundschaft.

4— *Jede Location erzählt ihre Geschichte*

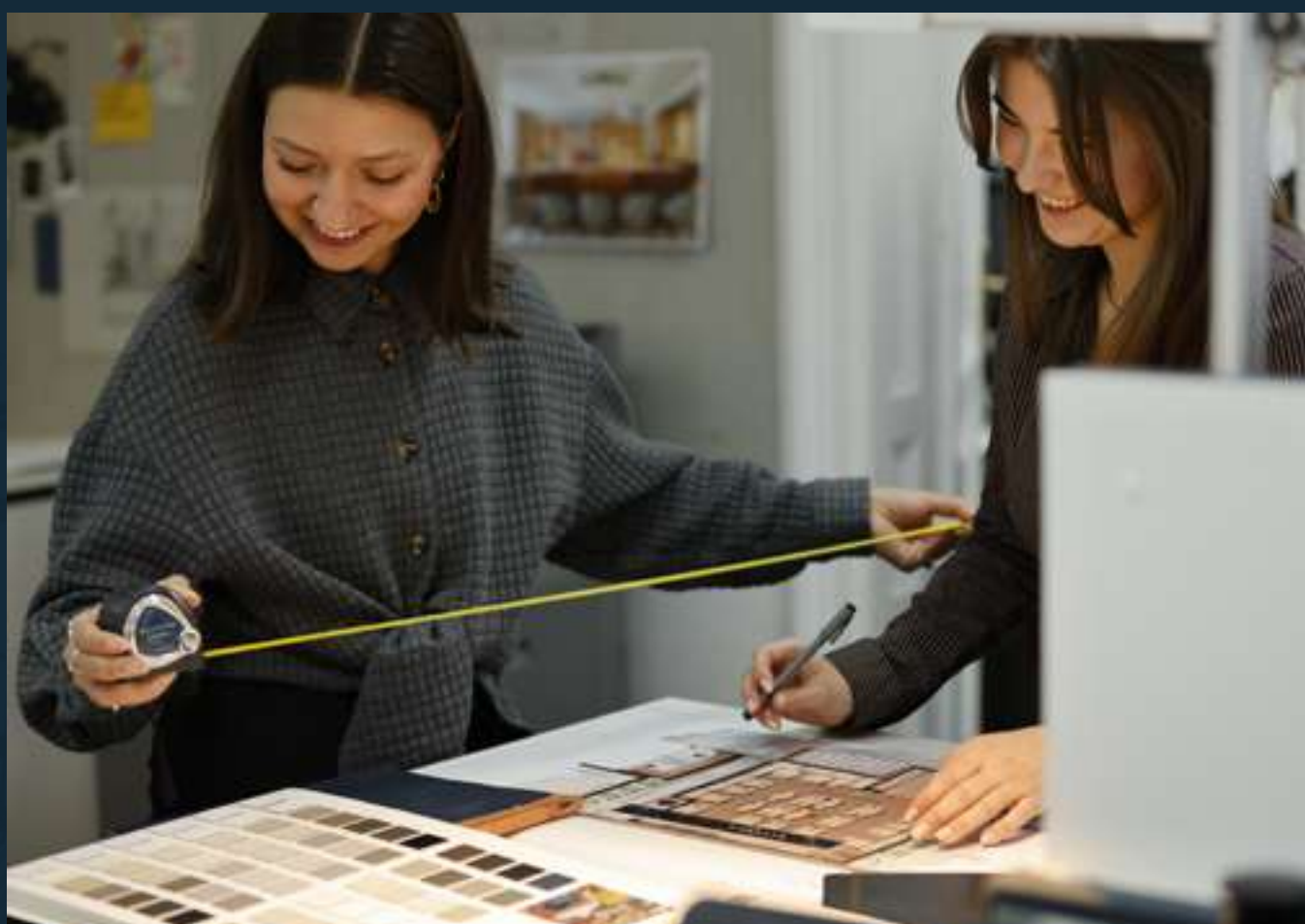


Campari Austria Office, 1010 Wien

JEDE LOCATION BRINGT IHRE EIGENE DRAMATURGIE,

Frequenz, Besonderheiten und Herausforderungen mit. Wer ihr zuhört, kann aus ihr eine Bühne machen, die Konzept und Raum organisch miteinander verbindet.

Sichtachsen, Logistik, Nachbarschaft, Fassade und Genehmigungsrahmen sind keine Zufälle, sondern Bausteine des Erfolgs.



5— *Design folgt Funktion*



das Bootshaus, 1220 Wien

FUNKTION ALS GRUNDLAGE VON ATMOSPHERE

Stimmung entsteht zuerst durch Struktur, nicht durch Dekoration.

Ein Raum ist dann stark, wenn man sich darin natürlich bewegen kann.

Wir planen aus dem Betrieb heraus: Wege, Stationen, Zonierung, Akustik, Lüftung, Ergonomie. Wenn Abläufe fließen, entsteht Ruhe. Und in Ruhe entfaltet sich Atmosphäre – warm, nah, einladend.

Design beginnt mit Funktion – und führt dann zur Emotion.

6— *Budget ist Strategie, nicht Zahl*



Dining Ruhm, 1040 Wien

BUDGET ALS KREATIVER RAHMEN, NICHT ALS EINSCHRÄNKUNG

Ein durchdachtes Budget gibt Sicherheit und schafft Fokus. Wer früh Szenarien entwickelt, kann bewusste Entscheidungen treffen, Prioritäten setzen und Überraschungen vermeiden.

Ein strategischer finanzieller Rahmen macht Projekte steuerbar, realistisch und auch wirtschaftlich erfolgreich.

7— *Behörden sind Teil des Weges – Partnerschaft statt Hürde*



Bermudabrau, 1010 Wien

ZUSAMMENARBEIT MIT BEHÖRDEN ALS KONSTRUKTIVE PARTNERSCHAFT

Räume, in denen Menschen zusammenkommen,
brauchen Sicherheit, Genehmigung und
Verantwortung.

Behörden sind keine Gegenspieler — sie sind Teil
der Gestaltung.

Wir gehen früh in den Austausch, klären Wege,
Anforderungen und Möglichkeiten.

So wird Planung transparent.

Und aus Unsicherheit entsteht Klarheit, Sicherheit
und Gelassenheit im Bauprozess.

Napoleon, 1220 Wien



Kolarik im Prater, 1020 Wien



Le Burger, Krems

8— *Technik trägt das Erlebnis —*



Figoletta, 1010 Wien

UNSICHTBAR, ABER ENTSCHEIDEND

Gastronomie und Hotellerie haben besondere technische Anforderungen: Hitze, Feuchtigkeit, Geräusche, Frequenz, Materialbeanspruchung.

Wir planen Haustechnik, Lüftung, Elektrik, Akustik und Materialität nicht als „Pflicht“ – sondern als Rückgrat des Erlebnisses.

Wenn Technik mitgedacht wird, wirkt der Raum ruhig, selbstverständlich und belastbar – auch bei hoher Nutzung.

9 — *Gute Koordination schafft Ruhe vor der Eröffnung*



Cinco Bar, 1010 Wien

**JE NÄHER DIE ERÖFFNUNG RÜCKT, DESTO
DICHTER WIRD DER PROZESS.**

Eine vorausschauende Koordination sorgt dafür, dass Gewerke, Zeitpläne und Entscheidungen zusammenlaufen.

Professionelle Projektbegleitung entlastet Gastgeber:innen, minimiert Stress und schafft Tempo. Gute Koordination hält das Projekt zusammen – und ermöglicht eine entspannte Eröffnung.

10— *Das Finish macht den Moment*



Makka, 1010 Wien

**IM LETZTEN SCHRITT ENTSCHIEDET SICH
WIE EIN RAUM WIRKT:**

*Lichtstimmung, Details, Dekoration und
Atmosphäre schaffen die Emotion, die bleibt –
den Moment, der erinnert wird.*

*Feinschliff ist kein Extra, sondern Teil des
Erlebnisses. Wenn Materialien glänzen, das Licht
warm fällt und alles harmoniert, entsteht der
magische Augenblick, den Gäste speichern und
wieder suchen.*

EST.1910

DERENKO

Interior Design



*Lass uns
gemeinsam
starten!*

KONTAKT

DERENKO GMBH

Seegasse 6

1090 Wien

Tel.: +43 1 310 44 15

Fax: +43 1 310 03 33

office@derenko.at

derenko.at/kontakt