

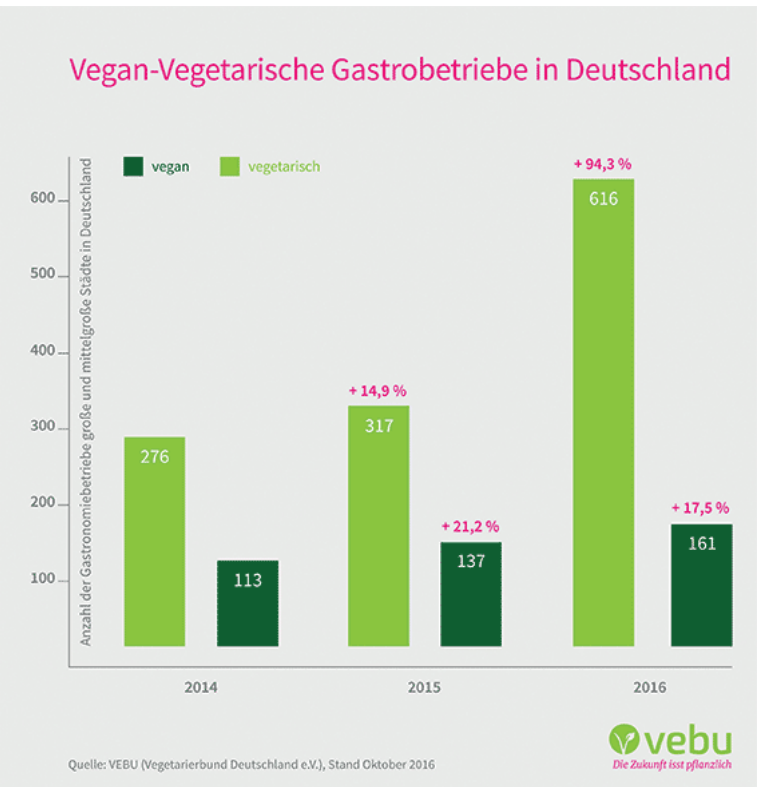


KONZEPTION UND INNENAUSBAUPLANUNG EINER VEGAN-VEGETARISCHEN GASTSTÄTTE

BACHELORTHESIS SIMONE FRANK
PROF. SANDRA BRUNS | PROF. CARMEN MUÑOZ DE FRANK

BEDARFSANALYSE |

- seit 2015 wachsende Zahl an Menschen, die sich vegan oder vegetarisch ernähren in Deutschland (ca. 12% der Gesamtbevölkerung = 8 Millionen Menschen)
- > VERGRÖßERTE NACHFRAGE AN VEGANEN UND VEGETARISCHEN RESTAURANTS
- großes Angebot in Groß- und Mittelstädten
aktuell 250 rein veganen Gaststätten ind Deutschland, davon 75 in Berlin | 13 in München (Quelle: proveg)
Problem: zu geringes Angebot in Dörfern und Kleinstädten
- Detmold: neben dem Systemgastronomiebetrieb „VeraVeggie“ nur wenig Alternativen
Problem: keine einladende Atmosphäre durch Spezialisierung auf Catering und nicht auf Restaurantbetrieb
- > UNAUSGESCHÖPFTES POTENTIAL



ANALYSE SYSTEMGASTRONOMIEBETRIEB „VERA VEGGIE“

- kein einheitliches Corporate Design vorhanden
 - Produktauswahl für Essen und Trinken ist viel zu breit aufgestellt
 - Essenskarte und Interieur wirken willkürlich zusammengestellt
 - keine einladene Verweil- und Wohlfühlatmosphäre vorhanden
- > als Gast fühlt man sich von dem Überangebot an Essensauswahl und der willkürlichen Zusammenstellung des Interieur überfordert

Vera Veggie Speisekarte

Bitte an der Theke bestellen, bezahlen, wir bringen das Essen zu Dir!

Catering by Vera Veggie...lass Dich verwöhnen:

Wenn eine Feier ins Haus steht und verschiedene Essensgewohnheiten einzuplanen sind, dann kommen wir ins Spiel. Vegetarisch, Vegan, Lactosefrei, Glutenfrei, Allergien. Unser Team ist für diese speziellen Anforderungen genau der richtige Ansprechpartner.

Anfragen stellen selber: veggie@veraveggie.eu und Angebot anfordern.

Feiern bei uns...

Im ganzen oberen Geschoss kannst Du bis 40 Sitzplätze nutzen. Ob Geburtstage, Firmenvents, Familienfeiern. Ganz gleich unser Team erfüllt Deine Wünsche. Musik, Kumpul oder was auch immer. In unserem Event-Netzwerk ist vieles möglich. Wird mehr Platz benötigt, dann auch im Erdgeschoss, mit weiteren 40 Sitzplätzen. Möchtest Du etwas präzisieren, Leihwurst, Bierchen sind auch vorhanden. Anfrage unter: veggie@veraveggie.eu

Gemüse ist unser Fleisch.

Eintopf-Zeit bei Vera Veggie

Die Veggie-Kantine jeden Montag bis Freitag von 11 bis 15 Uhr.

5,- €

Montag: Gemüse Auflauf
Dienstag: Lasagne
Mittwoch: Eintopf
Donnerstag: Monte-Hatke
Freitag: Gemüse-Fritata
Alle Gerichte solange Vorrat reicht.

Unsere Kakao, Kaffee und Tee-Spezialitäten...

100% Vera's HausBäckerei:

Bienenstich-Torte, vegan

Wir backen auch auf Bestellung!

Unsere Kakao sind mit Liebe erdacht und mit kreativem Können komponiert. Wir stellen alle unsere Spezialitäten in Deutschland her – in Bayern um genau zu sein. Getrunken werden sie auf der ganzen Welt. Nur das Beste ist gut genug, um ein Beck's Cocoa Kakao zu werden. Wir kombinieren die weltweit besten Kakao mit Rohrzucker, Gewürzen und natürlichen Aromen zu einer schokoladigen Verführung in der Tasse. Wo immer möglich verwenden wir Zutaten in Bioqualität und aus fairem Handel.

Albert E.

Albert: was so oft trifft es ja meistens die Schwächen in einer Gesellschaft. Diejenigen die zu viel verbrauchen können ja stvarlich viel sparen. Diese welt-schaften passt eigentlich nicht mehr in die neue Zeit.

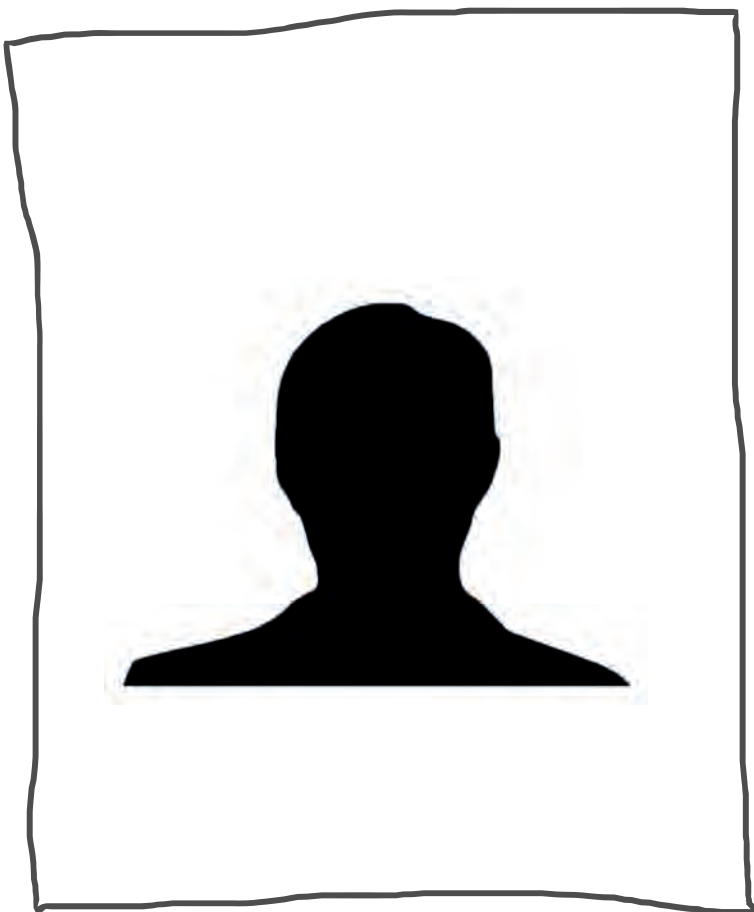
Was müße sich denn ändern?

Wir brauchen eine neue Alternative-Gesellschaft. Luft, Enik, Wasser sind Gemeingüter. Aber weil daraus nutzt, muss dafür bezahlt. Ein erster Schritt. Vor allen Dingen müssen wir uns gemeinsam lösen, sonst gehen wir zernormale unter. Aber herzlichen Dank für das Gespräch.

Herausgeber: Vera Veggie Systemkonzepte GmbH, Bruchstr. 19, 32756 Detmold, Fon: 049 5231-7018045, e-Mail: veggie@veraveggie.eu, Internet: www.veraveggie.eu, Öffnungszeiten: Mo.-Sa. Von 10 bis 20 Uhr, Feiertags und Sonntags Pause.

Fairtrade

ZIELGRUPPE | MOTIVE UND BEDÜRFNISSE



PERSONEN, DIE DEN VEGANISMUS / VEGETARISMUS VERTRETEN

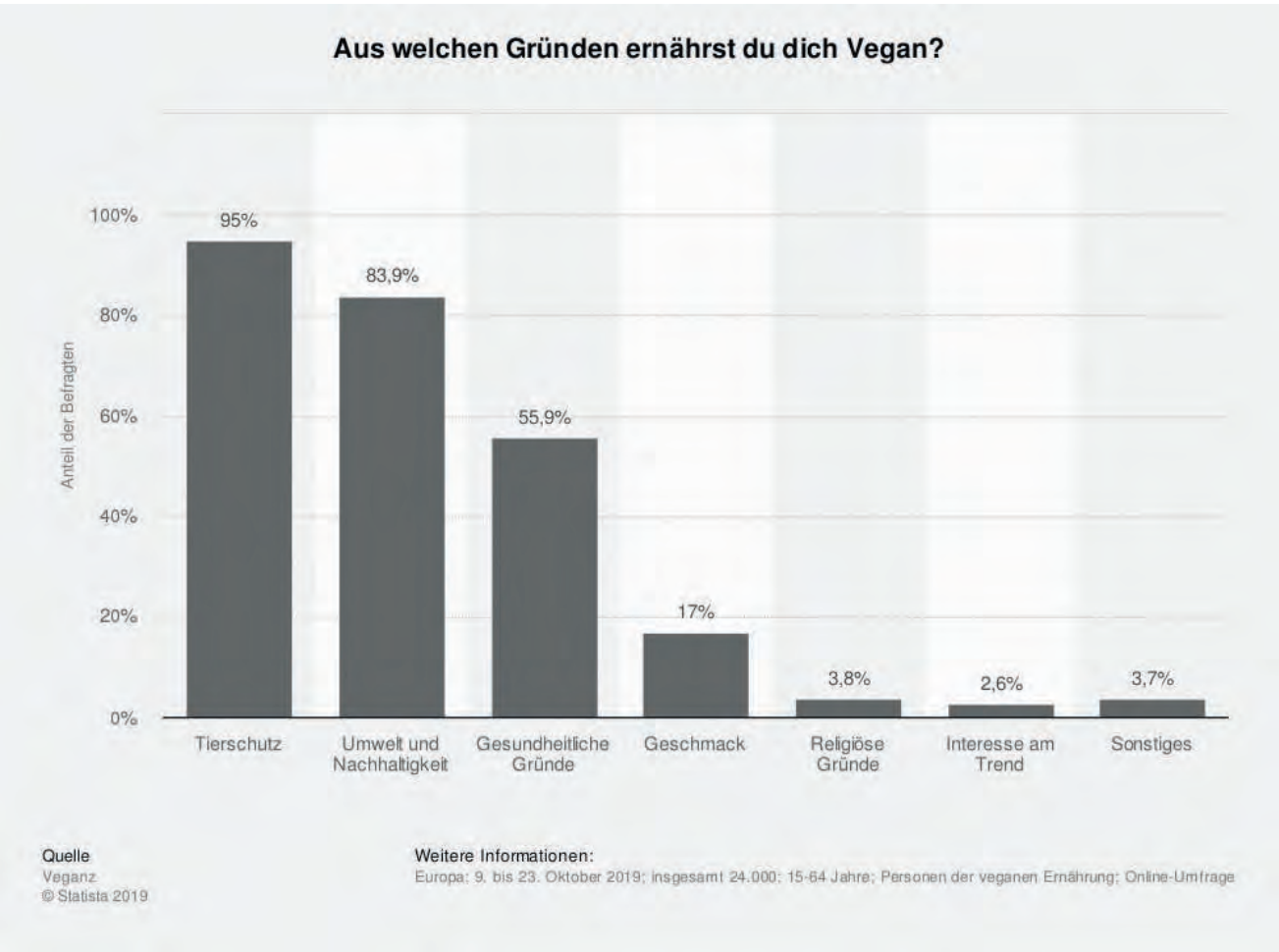
- Gesundheitliche Aspekte
 - Bewusste Ernährung
 - Allergiker (Laktose-/Glutenintoleranz)
- Ökologische Aspekte
- Moralisch-ethische Überzeugung
- Religiöse-spirituelle Überzeugung
 - v.a. im Hinduismus/Buddhismus

PERSONEN, DIE AUFGRUND DES SPEZIELLEN ESSENSANGEBOT UND DES INTERIEURS IN DAS RESTAURANT GEHEN

- Nicht alltägliches Erlebnis
- Neugier für die vegane/vegetarische Ernährungsform

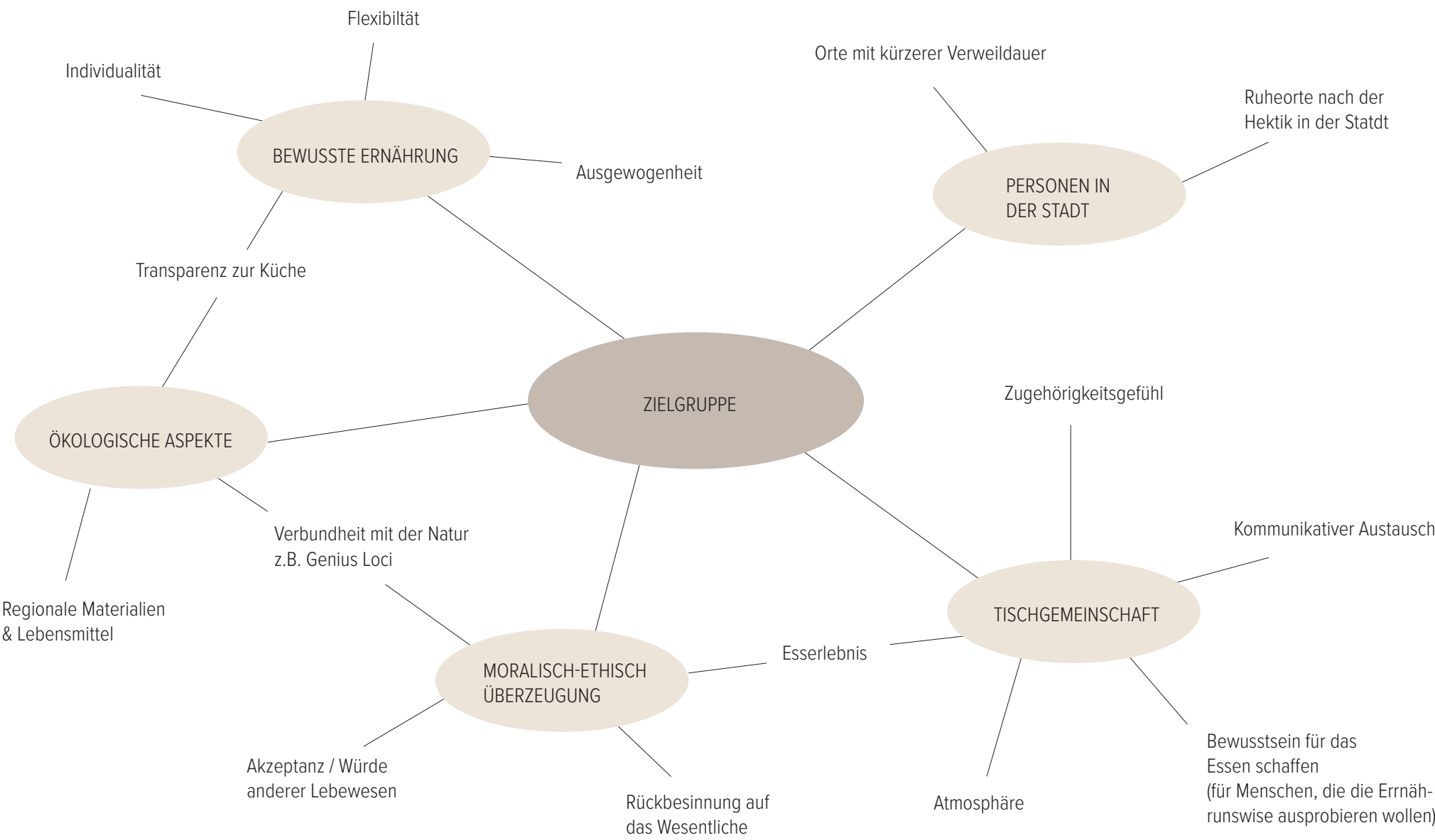
PERSONEN, DIE MITTAGS/ABENDS IN DER STADT UNTERWEGS SIND

JUNG AUFGESCHLOSSEN UMWELTBEWUSST AKTIV



BEDÜRFNISSE

- Individuelle ausgewogene Ernährungsform
- Transparenz zu der Essenszubereitung
- Tischgemeinschaft mit gleicher Wertevorstellung
- Esserlebnis
- unterschiedliche Zonierungen zwischen kommunikative Austauschorte und Rückzugsbereiche



ZIELGRUPPE | ENTWICKLUNG ESSKONZEPT

INDISCHE KÜCHE – SHOJIN RYORI – „BOWL-FOOD“-KONZEPT

Indische Küche - weitgehend vegetarisch aufgrund des Hinduismus
Shojin Ryori („Küche der Hingabe“) - verwurzelt im Zen-Buddhismus

- > Buddhismus entsprang aus dem Hinduismus
- religiöse Philosophie: irdisches Leben bedeutet Leid
- > Oryoki = „das, was gerade reicht“ - klösterliches Meditationessen
- aus Schüsseln (zuhatsu = Buddhaschüssel = größte Schüssel)

Bowl-Food-Konzept aus einer Schüssel zu essen von USA nach Deutschland

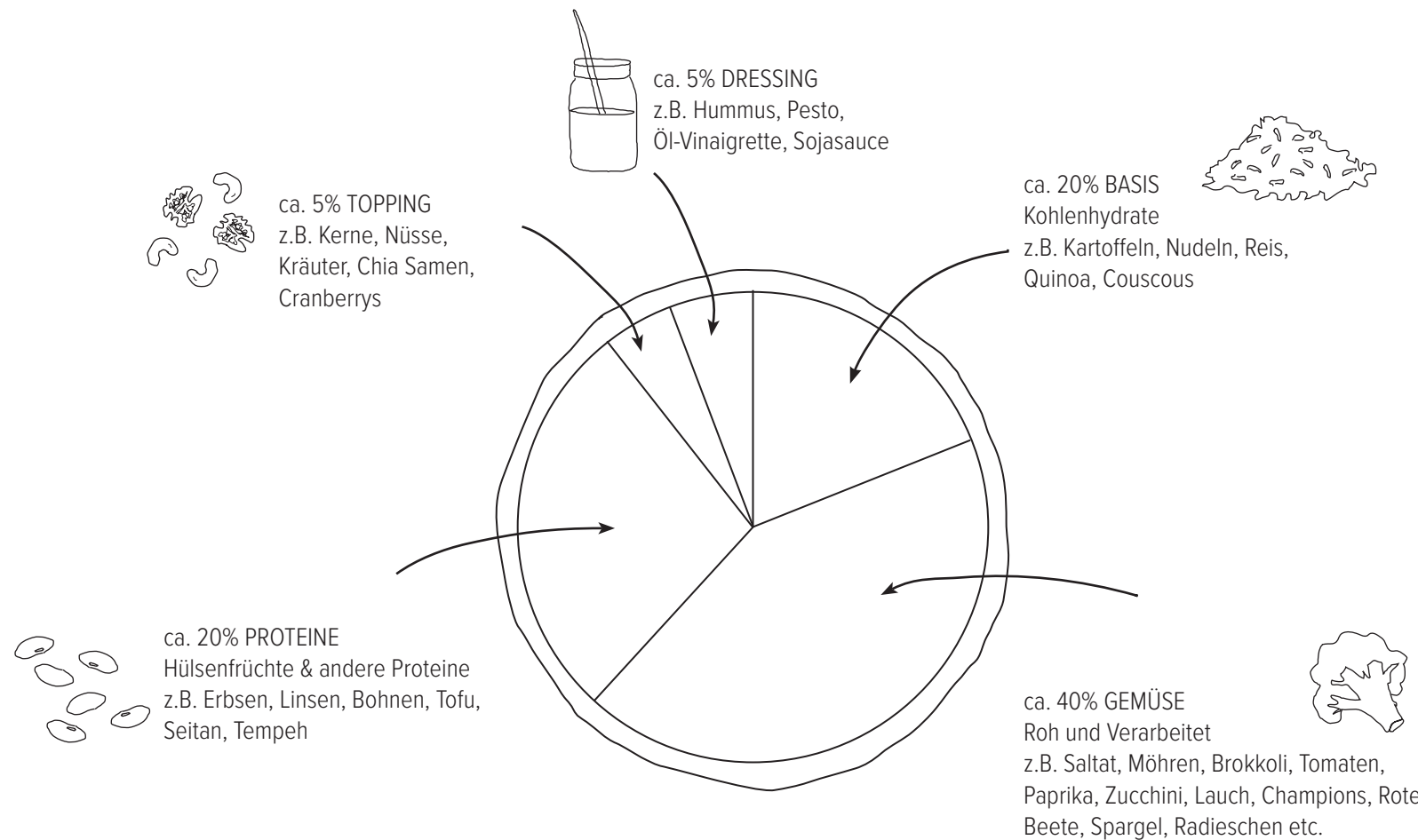
- > individuelles ausgewogenes Ernährungskonzept für Gäste

PRODUKTE

Die Produktpalette umfasst vegetarische oder vegane Bowls, welche die Gäste individuell und nach ihren Bedürfnissen zusammenstellen lassen können, jeweils passend zu ihren gesundheitlichen Ernährungsgewohnheiten. Die Zutatenpalette richtet sich nach den Saisonalen und weitgehend regionalen Angebot und variiert so in der Geschmackswelt.
Dabei hat jeder Gast die Möglichkeit zwischen Rohkost und gebratenen Gemüse. Zusätzlich gibt es Wochenempfehlungen welche bereits vorausgewählte Bowls enthalten.

MENGENVERHÄLTNIS DER BUDDHA-BOWL

FÜR EINE AUSGEWOGENE VEGANE ERNÄHRUNG



ZIELGRUPPE | POSITIONIERUNG DER MARKE „KICHONA“

UNIQUE SELLING PROPOSITION (USP)

Achtsamkeit | Bewusstsein zur Umwelt

VISION

Ziel ist es, langfristig das meist empfohlene vegan-vegetarische Abendrestaurant im Kreis Lippe zu werden und den Interessenten und Gästen für das Thema Veganismus | Vegetarismus zu sensibilisieren und zu begeistern.

MISSION STATEMENT

Wir sind das erste rein vegan-vegetarische Abendrestaurant in Kreis Lippe, welches individuell auf die ausgewogene Ernährungsbedürfnisse unserer Gäste eingeht und dabei den Gästen die Wertschätzung gegenüber der Mahlzeit durch das innenarchitektonische Gesamtkonzept vermittelt. Zudem sind wir das erste vegan-vegetarische Lokal, welches Seminare als Vertiefung | Kennenlernen der vegetarischen Lebensweise anbietet.

CORPORATE DESIGN

Das gesamte Corporate Design bildet zusammen mit dem innenarchitektonischen Leitfaden ein einheitliches Erscheinungsbild. Auch hier steht die Einheit der Natur mit dem Menschen im Vordergrund und baut auf dem Grundsatz der Wabi-Sabi-Ästhetik auf. Dabei erzielt das in sich stimmige unverwechselbare Design des Abendlokals auch durch die verschiedenen innenarchitektonischen Sensibilisierungsansätze gegenüber der Natur, ein einzigartiges Aussehen, welches sowohl dem Gast als auch weiteren Passanten in Erinnerung bleibt.

LOGOENTWURF



KICHONA - japanisches Wort für Wertschätzung

ORTSANALYSE |

SALATBAR DETMOLD

Öffnungszeiten: 11.30 - 19.30 Uhr
Preisklasse: 6€ - 12,50€ (mittel bis gehoben)
Essangebot: Salat / Baguettes / Sandwiches
+ vegane / vegetarische Optionen
+ für Allergiker (Gluten-/ Laktosefrei)
als Schnellimbiss oder als Lieferservice

KARTOFFELBAR DETMOLD

Öffnungszeiten: 10.00 - 17.00 Uhr
Preisklasse: 2,50€ - 5€ (günstig)
Essangebot: Backkartoffeln / Salat / Crêpes
+ vegetarische Optionen
als Schnellimbiss und Takeaway

DETMOLDER LÖFFELWEISE

Öffnungszeiten: 11.00 - 15.00 Uhr
Preisklasse: 4€ - 7€ (mittel bis günstig)
Essangebot: Suppen / Eintöpfe / Pudding / Creme
+ saisonalle Zutaten
+ vegetarische Optionen
als Imbiss und hauptsächlich Catering

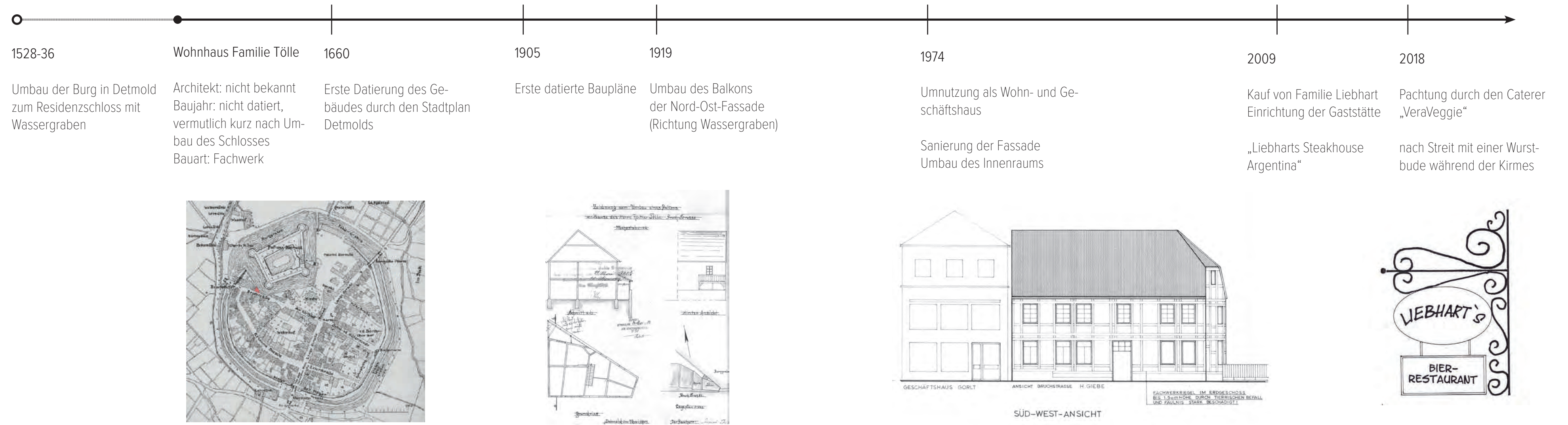


TILOS PIZZABOX

Öffnungszeiten: 16.00 - 22.00 Uhr
Preisklasse: 6€ - 15€ (mittel bis gehoben)
Essangebot: Pizza / Flammkuchen / Wraps
+ außergewöhnlichere Zutaten
+ vegane / vegetarische Optionen
+ für Allergiker (Gluten-/ Laktosefrei)
eher als Takeaway oder als Lieferservice

RICE N' PASTA

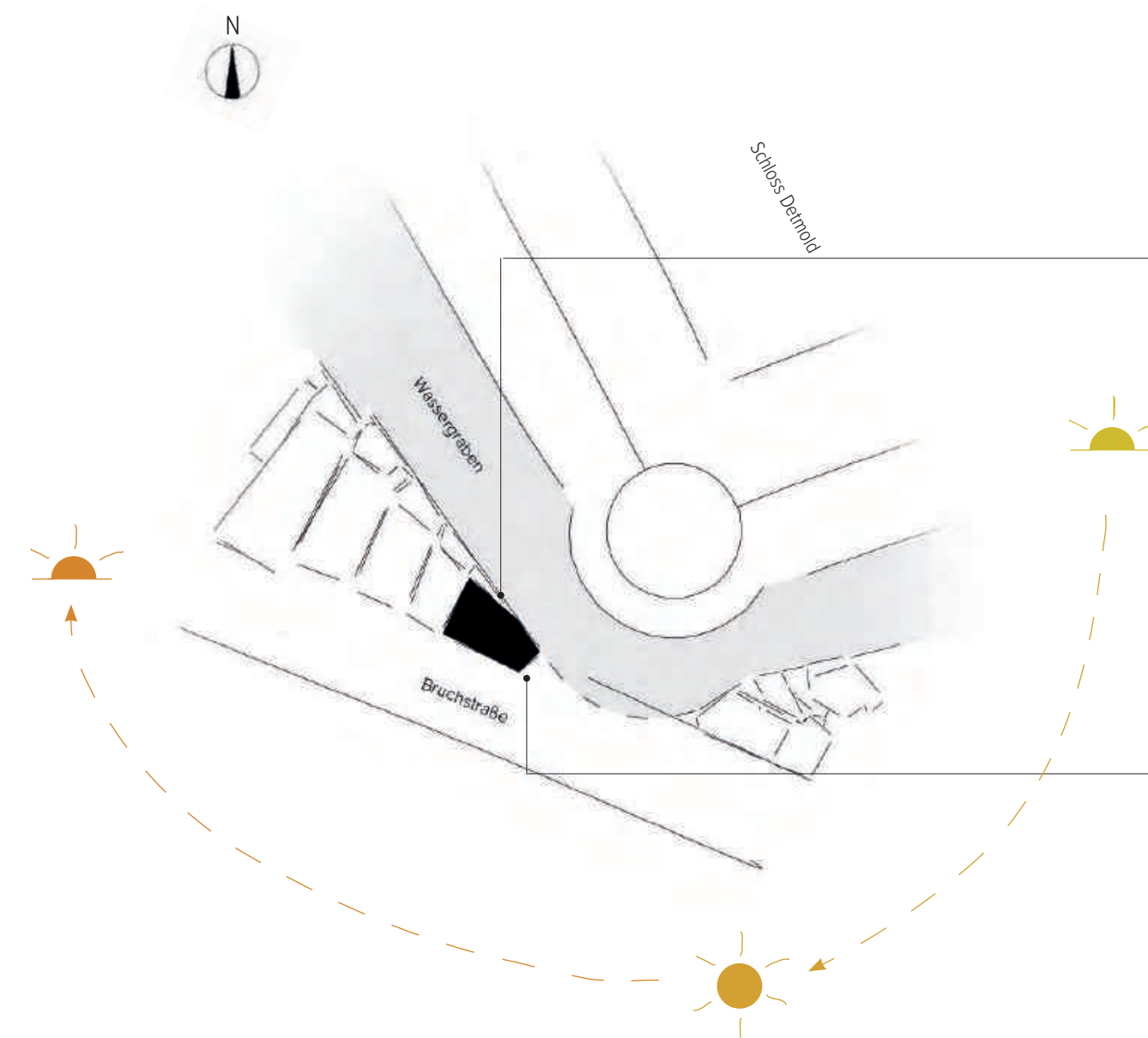
Öffnungszeiten: 11.30 - 21.00 Uhr
Preisklasse: 6,50€ - 10€ (mittel bis gehoben)
Essangebot: Nudeln / Reis mit verschiedenen Soßen
+ vegane / vegetarische Optionen
+ für Allergiker (Glutenfrei)



ORTSANALYSE |

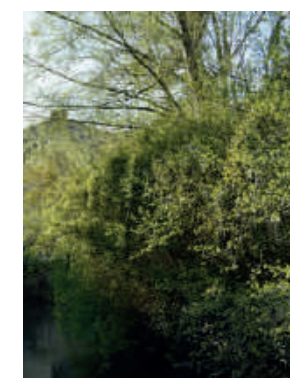
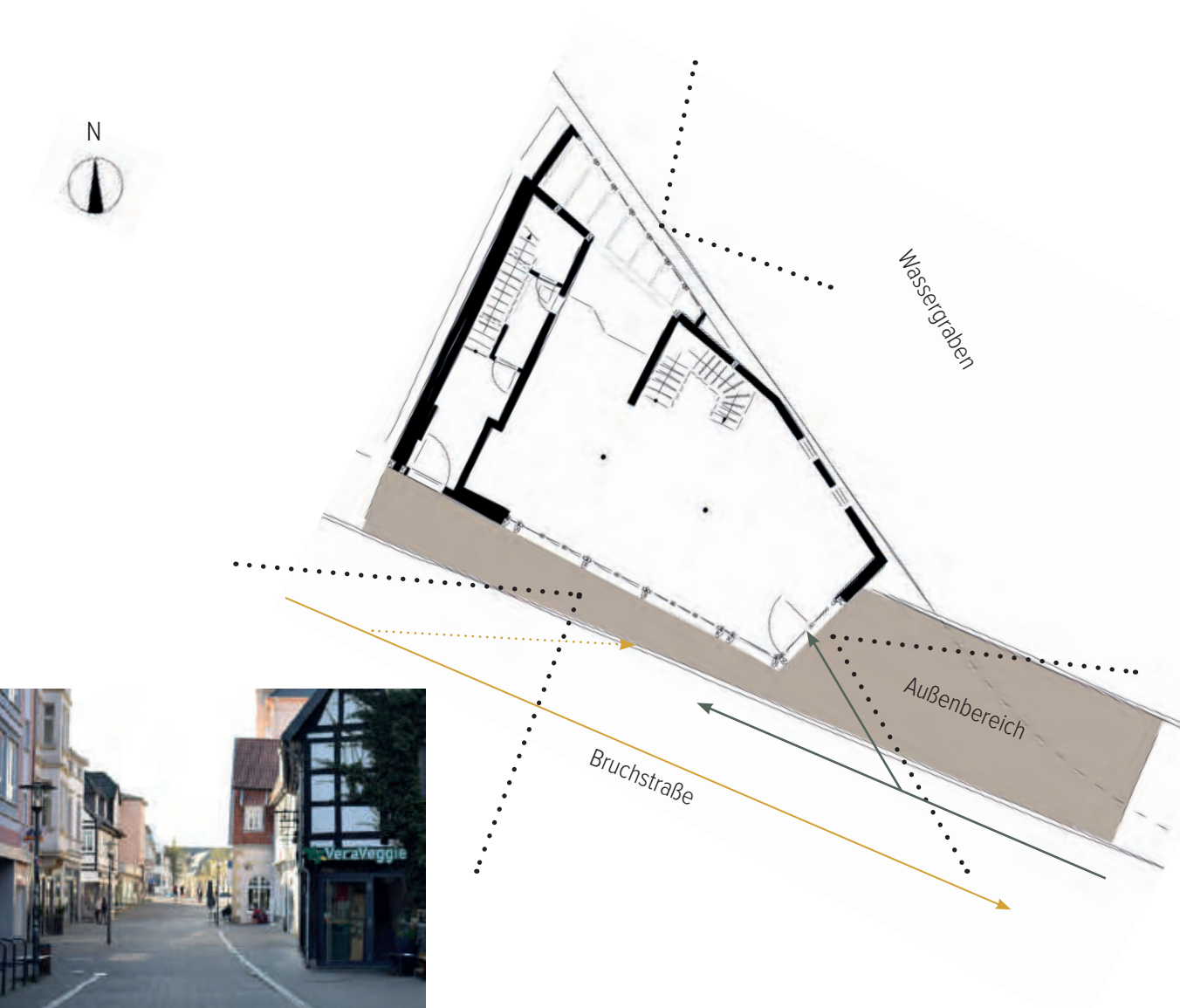
TAGESLICHT

Zu fast allen Tageszeiten fällt natürliches Licht in das Gebäude ein. Insbesondere mittags und nachmittags wird der Gastraum im Erd- und Obergeschoss von natürlichem Licht erhellt. Dadurch erhalten Sitzplätze im Außenbereich und an der südlich liegenden Glasfassade besondere Aufenthaltsqualitäten. Dagegen liegt der nördlich ausgerichtete Wintergarten größtenteils des Tages im Schatten. Zusammen mit der kühlen Frische des Wassergrabens erhält der Wintergarten ein sommerliches Flair.



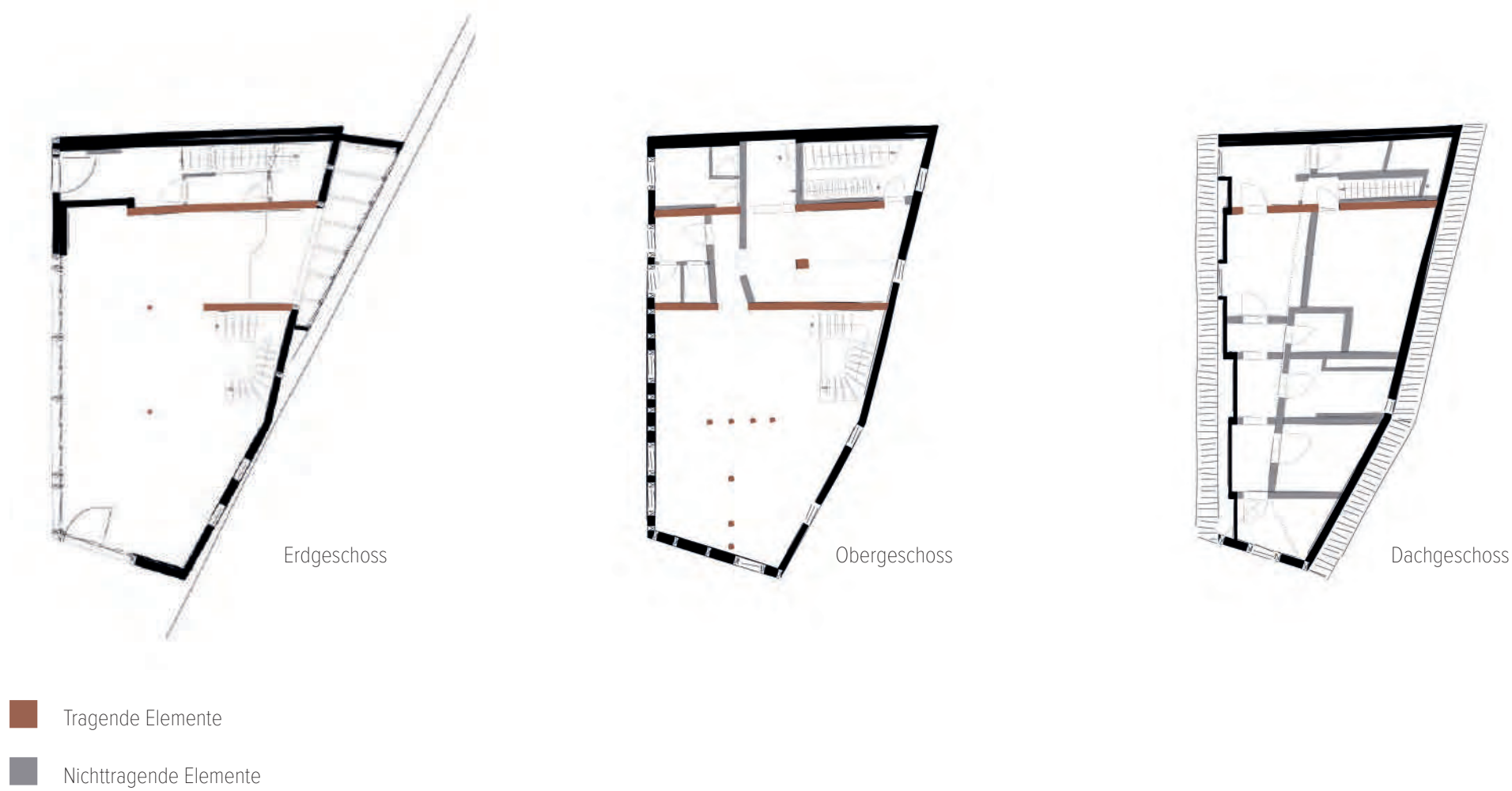
BEWEGUNGSRICHTUNGEN

Der vorbeieilende Passant nimmt den derzeitigen Lieferanteneingang an der Längsfassade des Gebäudes kaum wahr, während der Eingang an der Giebelwandseite des Gebäudes besonders ins Auge sticht. Durch die schräge Gebäudepositionierung zur Fußgängerzone lädt besonders aus der Stadt kommende Menschen dazu ein, an der Stirnseite des Gebäudes hineinzugehen. Dagegen bietet die lange Glasfassade Menschen, welche in die Stadt wollen, einen Einblick auf das Geschehen im Inneren, sodass der Eingang am Ende der Glasfassade die Entscheidung bietet auch hineinzugehen.



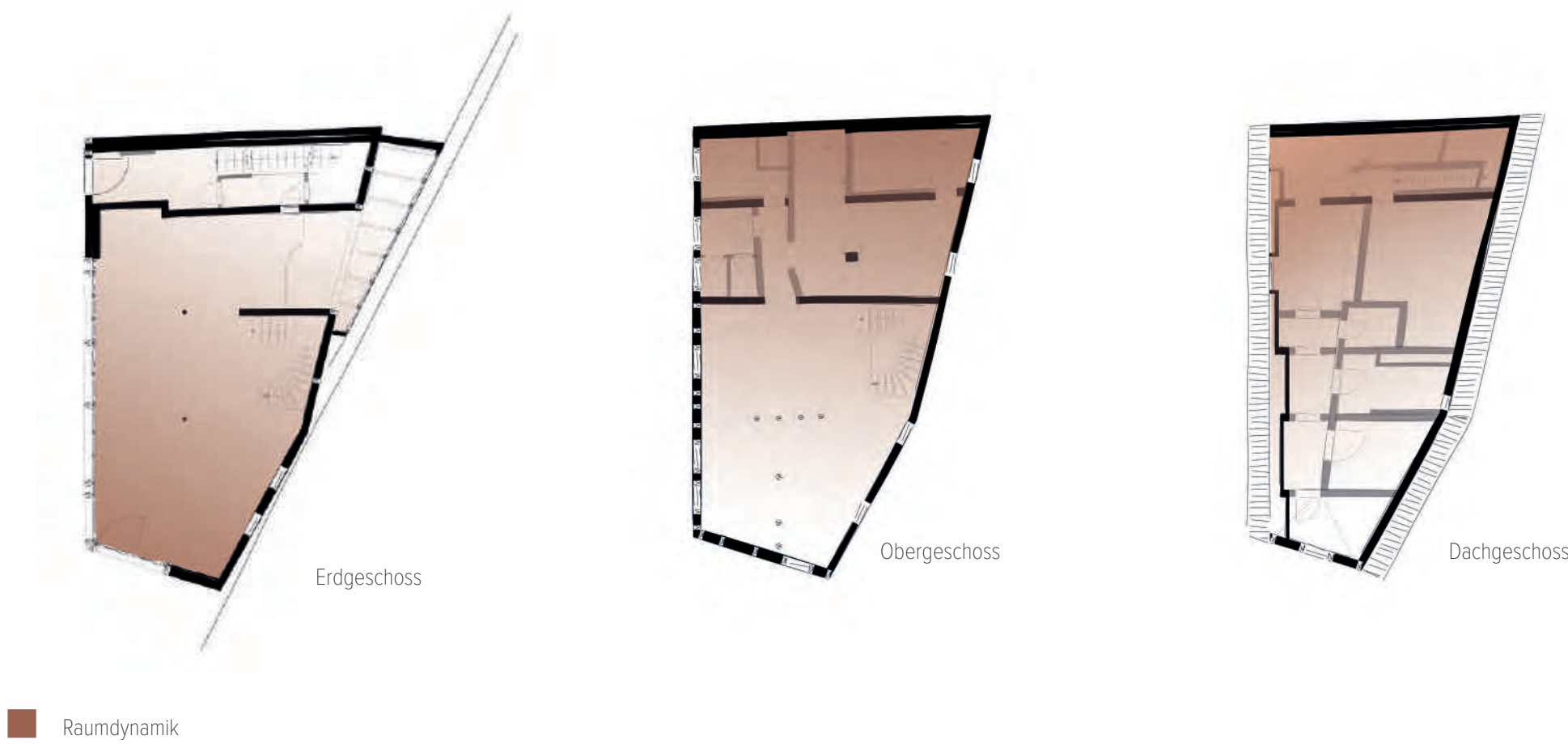
TRAGENDE ELEMENTE

Raumbildende Elemente in dem Gebäude sind zwei tragende Innenwände, welche noch aus der alten Raumstrukturierung des Wohngebäudes hervorgehen. Im Ober- und Erdgeschoss befinden sich unterschiedliche Arten von Stützen, die aus verschiedenen Umbaumaßnahmen hervorgehen. Während im Obergeschoss die Ausfachungen der Fachwerkwände herausgenommen wurden, sind im Erdgeschoss neue Stützen hinzugefügt worden.



RAUMDYNAMIK

Durch die Eingangssituation und die Verortung der Treppenanlage im hinteren Raumbereich entsteht vor allem im Erdgeschoss eine hohe Raumdynamik, sodass hier weniger Verweilqualitäten vorherrscht. Die Raumdynamik nimmt dagegen in den oberen Stockwerken deutlich ab; hier möchte man sich zurückziehen. Aufgrund der großen Verkehrsfläche im hinteren Teil des Raumes im Obergeschoss entsteht hier weniger Verweilqualitäten als im vorderen Teil des Raumes, in welchen die freistehenden Fachwerkbalken befinden.



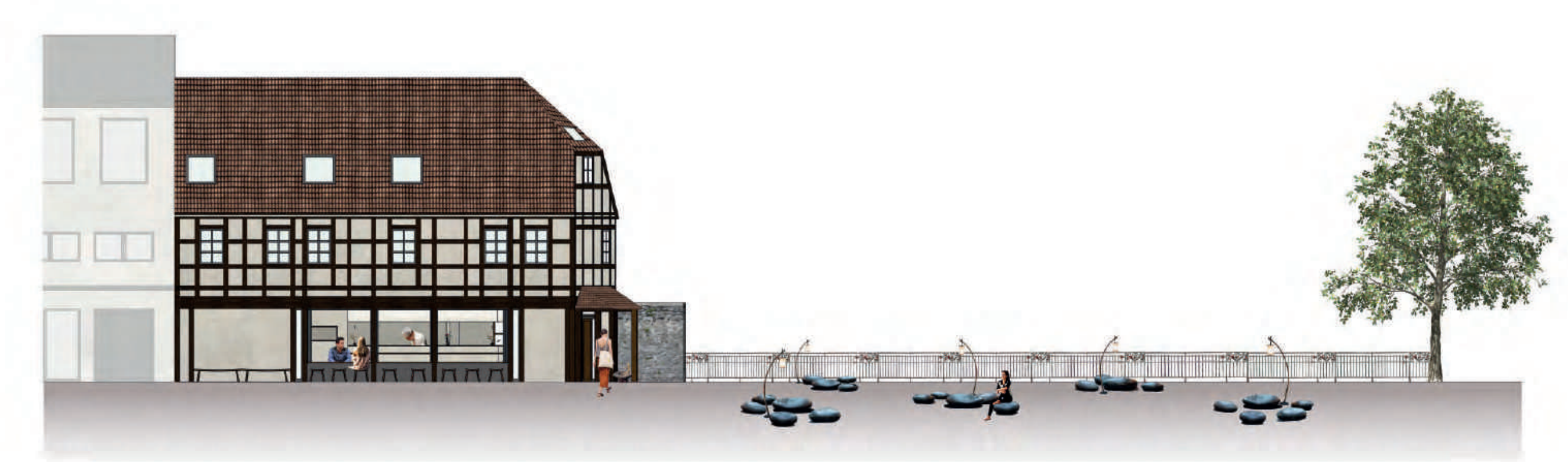
KONZEPTION |

EINE PORTION WERTSCHÄTZUNG.

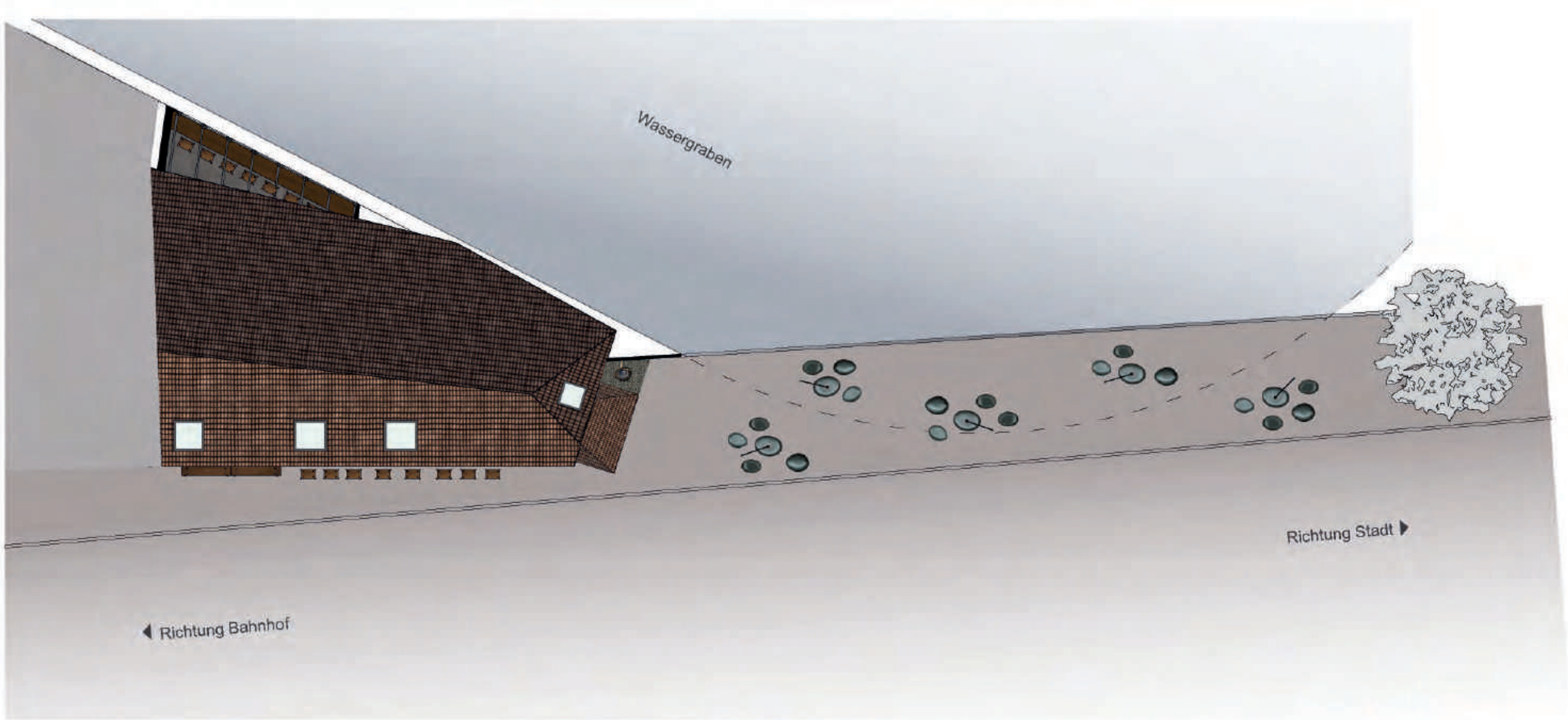
Kichona – ein vegetarisches Abendlokal, welches als Gegenpol zu den heutigen oft verbreite entemotionalisierten Esskonsum steht. Dabei greift das Lokal den Bewusstseinsgedanken der Hauptzielgruppe zur Umwelt auf und führt die Achtsamkeit nicht nur gegenüber der zu verspeisenden Mahlzeit sondern auch innenarchitektonisch in Anlehnung der japanischen Philosophie Zen weiter. Dabei sollen bewusst nicht-europäisch genormte Sitzhaltungen und die offen einsehbare Zubereitung der Speisen die Achtsamkeit und emotionale Bindung zu der Mahlzeit steigern. Aufgrund der durchgeführten Raumanalyse soll im Erdgeschoss daher eine Garküche entstehen, bei der Gäste infolge ihrer gesundheitlichen Ernährungsausgewogenheit individuelle Zutatenmischungen für ihre Bowl zusammenstellen lassen können. Diese kann dann in gesellschaftlicher Atmosphäre an der Theke, im Wintergarten oder an der Fassadenseite Richtung Fußgängerzone verspeist werden und sollen damit das analysierte Bedürfnis nach einer Zugehörigkeit einer Tischgemeinschaft mit gleicher Wertevorstellung erfüllen. Dabei soll die bestehende Posten-Riegel-Fassade Richtung Fußgängerzone als besonderes Verbindungselement so integriert werden, dass durch die Öffnung der Faltschiebetüren eine räumliche Verbindung zwischen Außen und Innen entsteht. Diese soll besonders im Sommer vorbeilaufende Passanten zum Verweilen einladen. Dagegen entsteht im Bereich des Wintergartens intimere Sitzplatzmöglichkeiten mit mehr Rückzugsmöglichkeit. Die Verbindung zur Natur wird hier bereits durch den besonderen Ort an sich geschaffen: ein Wintergarten - ein Verbindungsraum zwischen Innen und Außen. Dagegen wird im Obergeschoss die Verbindung zur Natur durch eine Galerie geschaffen, in welchem ein Baum steht. Die Thematik zwischen Innen und Außen - Mensch und Natur stellt somit das Grundprinzip des innenarchitektonischen Gesamtkonzepts dar. Auch die Verwendung von wenig behandelten Materialien im Sinne der Wabi-Sabi-Ästhetik soll den Bezug zur Natur assoziieren und die Gäste für Wertschätzung der Mahlzeit sensibilisieren. Das langfristige Ziel dabei ist es, den Gästen die Wertevorstellung zu vermitteln, dass sich der Mensch als ein Teil der Natur begreifen muss. Daher soll auch zum Vertiefen für das eigene Bewusstsein und zur Erläuterung der Lebensform des Vegetarismus/Veganismus im Dachgeschoss Veranstaltungsräume, wie z.B. für Yoga- oder Ernährungsseminare, entstehen.



ENTWURF | AUSSENBEREICH

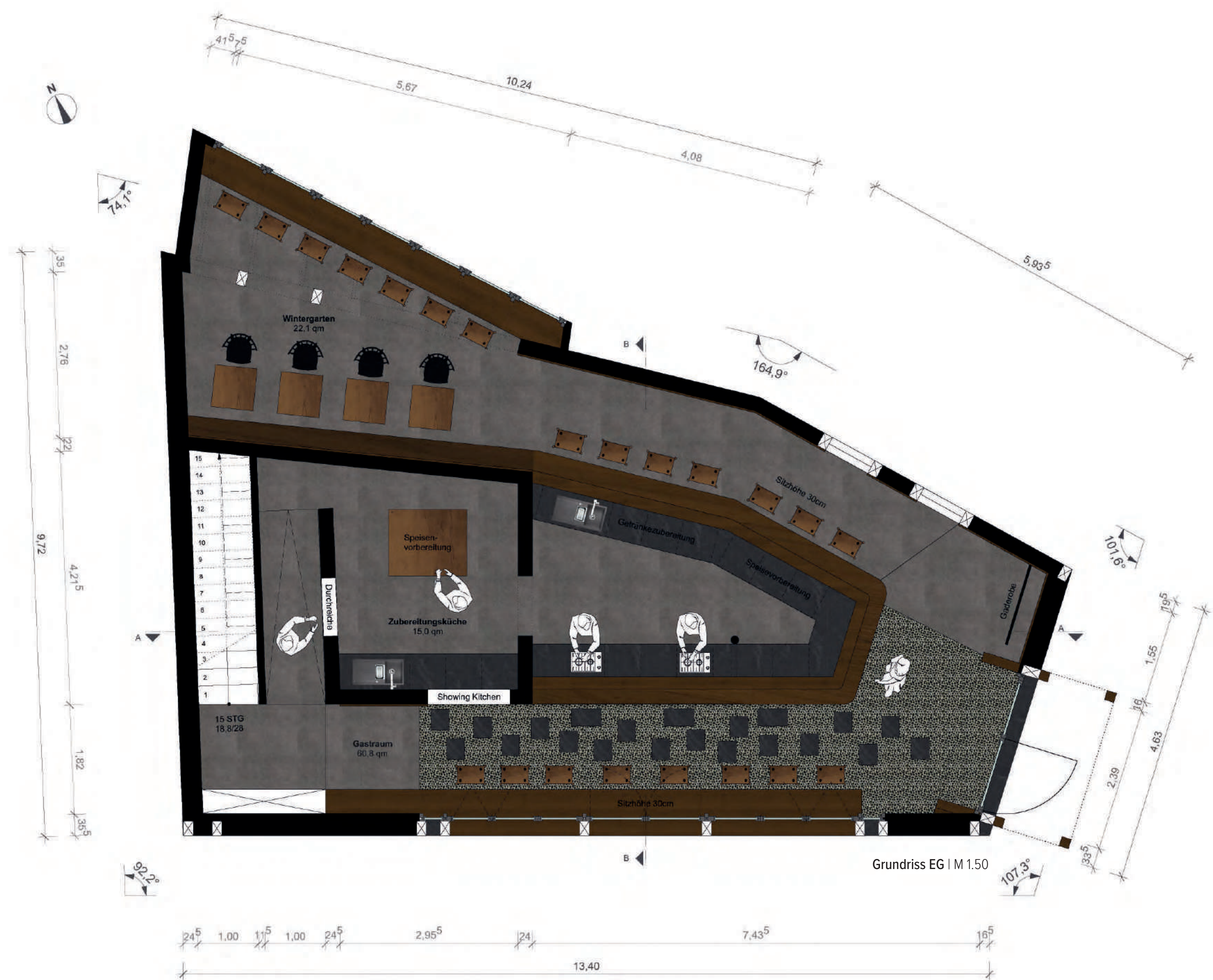


Ansicht | M 1.200

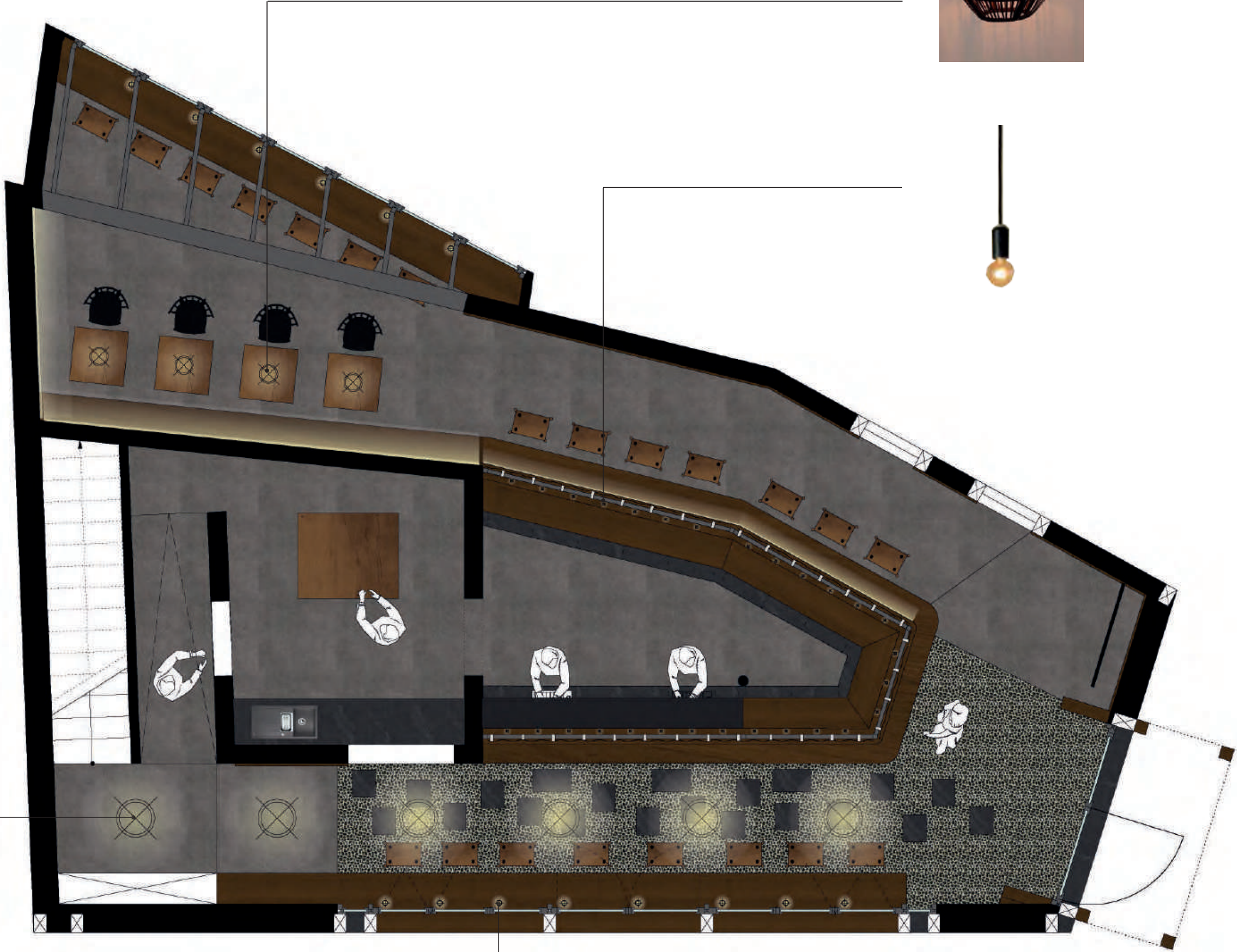
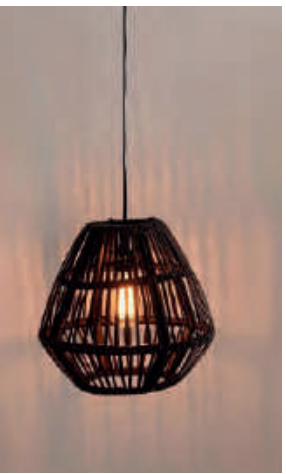


Verortung | M 1.200

ENTWURF | ERDGESCHOSS - GRUNDRISS

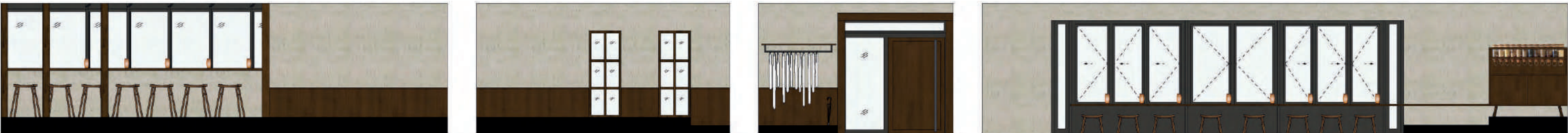


ENTWURF | ERDGESCHOSS - LICHTPLAN



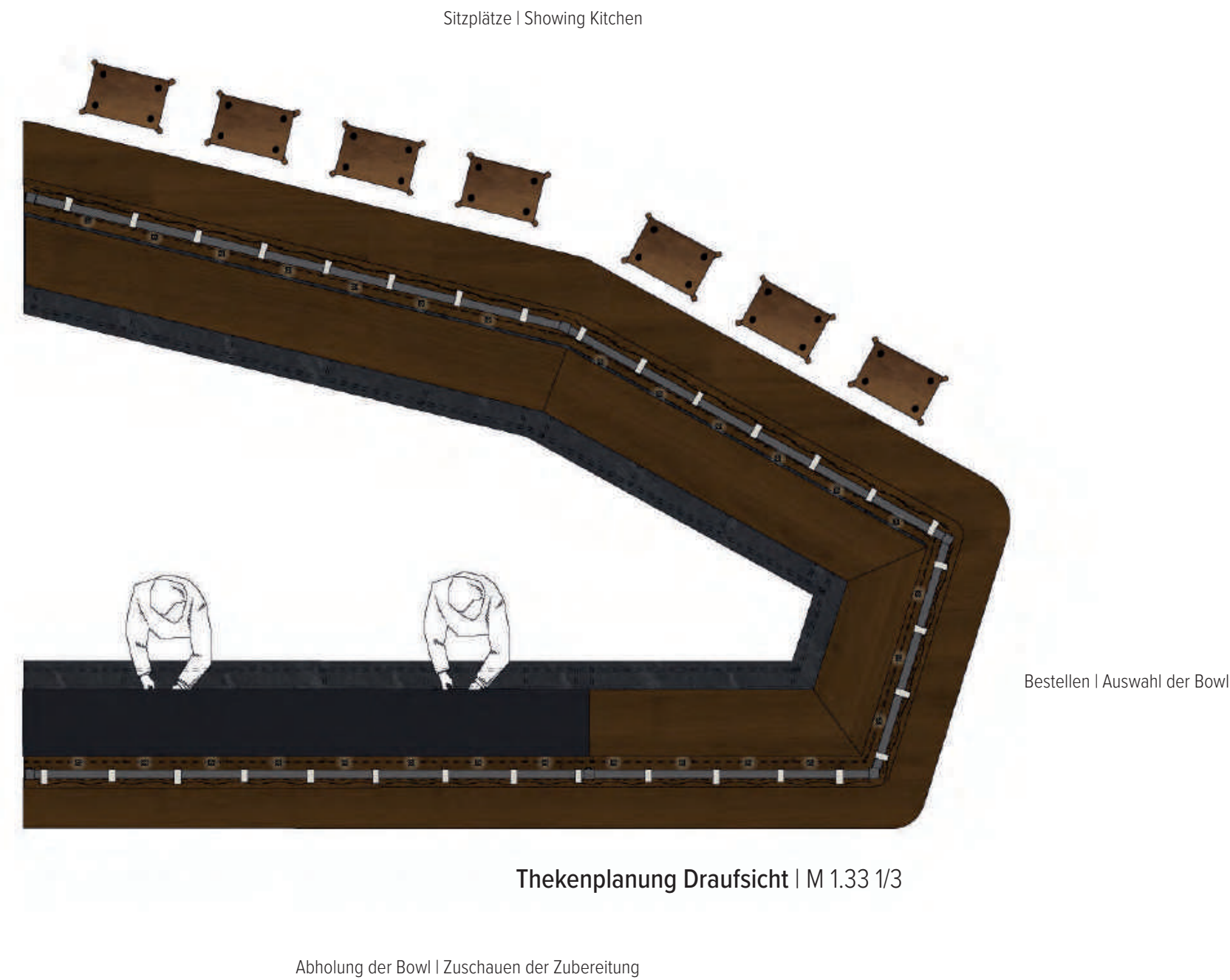
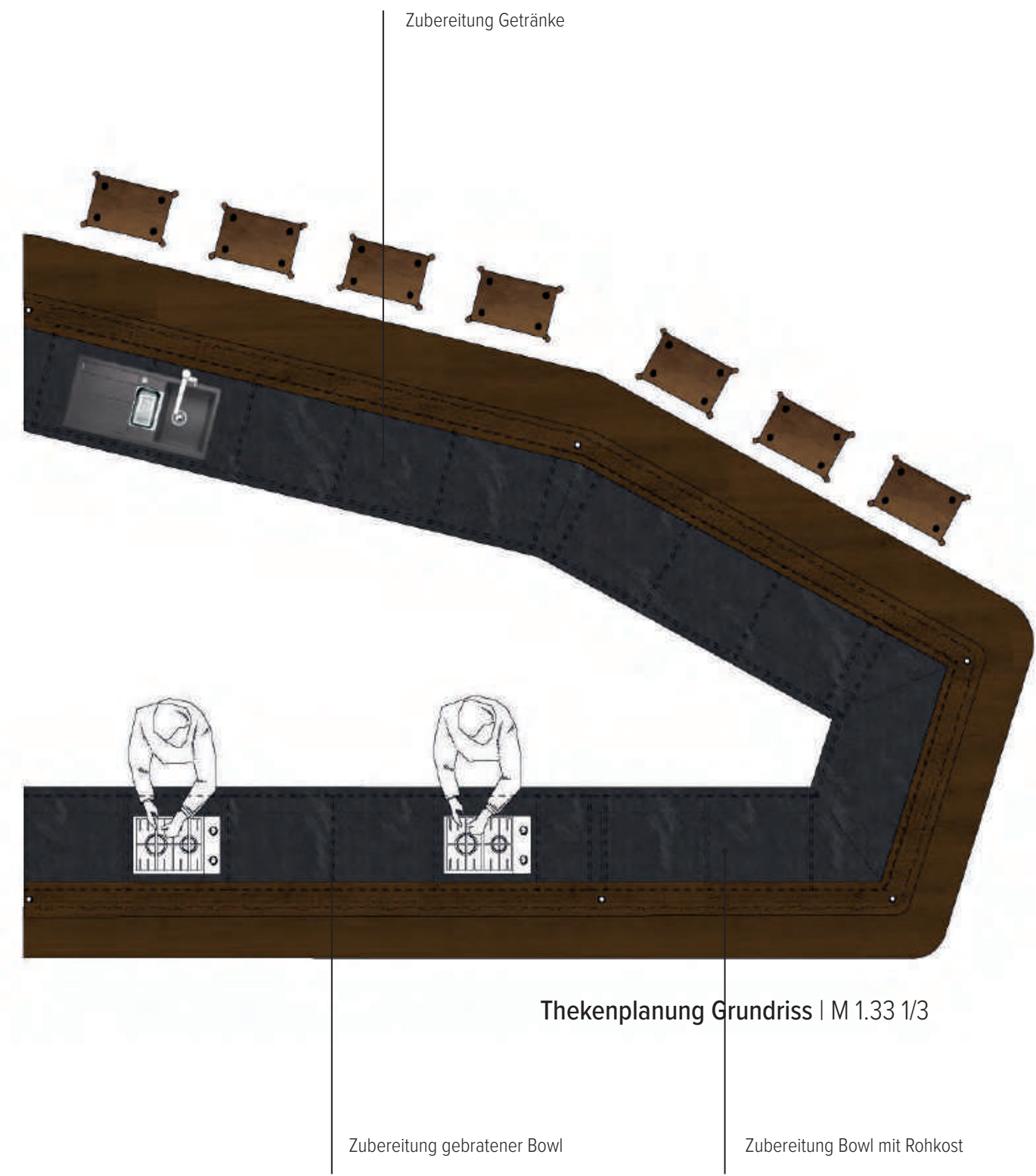
Lichtplan EG | M 1.50

ENTWURF | ERDGESCHOSS - WANDABWICKLUNG

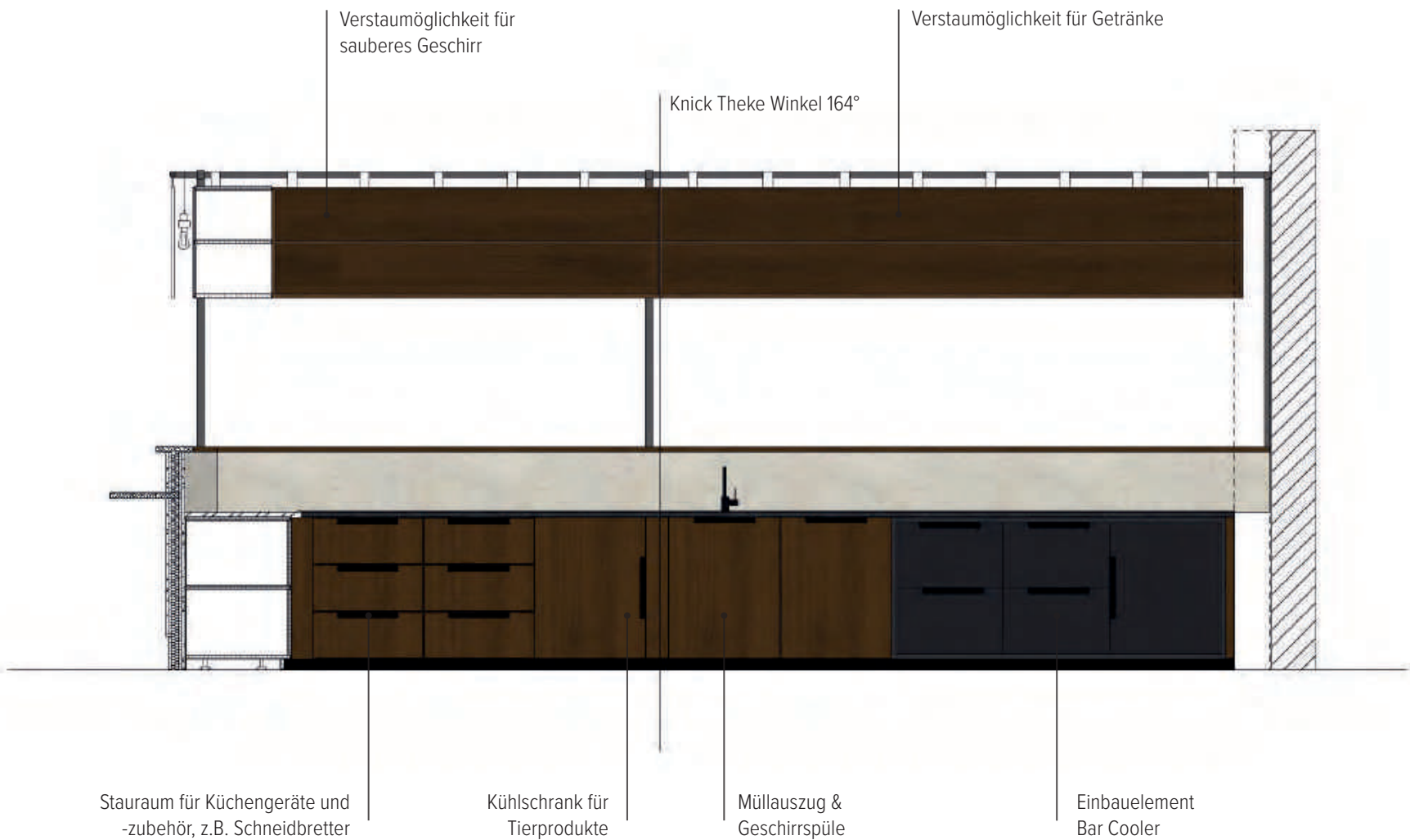
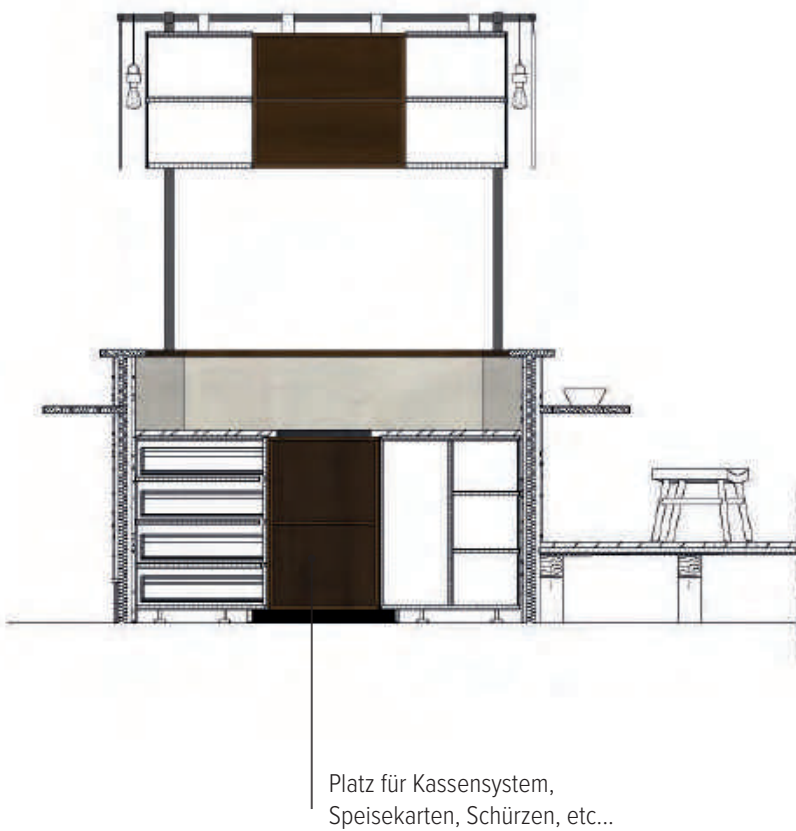


I ohne Maßstab

ENTWURF | ERDGESCHOSS - MÖBELDETAIL DRAUFSICHT



ENTWURF | ERDGESCHOSS - MÖBELDETAIL ABWICKLUNGEN



Thekenabwicklung Personalansicht | M 1.33 1/3

ENTWURF | ERDGESCHOSS - PERSPEKTIVE



ENTWURF | ERDGESCHOSS - PERSPEKTIVE



ENTWURF | GEBÄUDE - SCHNITT A-A



Schnitt A-A | M 1:50

Architectural floor plan (Grundriss OG) of a restaurant, scale 1:50. The plan shows a large dining area (Gastraum, 68.4 qm) with a long table and chairs, a bar/lounge area (Luftraum), and two restrooms (WC 1, 5.2 qm; WC 2, 7.5 qm). There are also two storage rooms (STG, 18.8/28 qm) and a gift counter (Geschmückgabe). The plan includes detailed dimensions for walls, furniture, and overall room size. A north arrow is present in the top left corner.

Key areas and dimensions:

- Gastraum:** 68.4 qm
- Luftraum:** (Bar/Lounge area)
- WC 1:** 5.2 qm
- WC 2:** 7.5 qm
- STG 15:** 18.8/28
- STG 13:** 18.8/28
- Geschmückgabe:** (Gift counter)

Overall dimensions and angles:

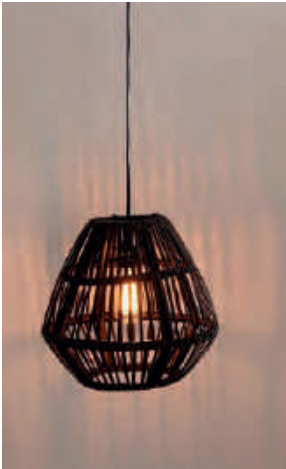
- Top wall segments: 4.35, 5.65, 1.80, 1.345, 10.24, 1.80, 1.345, 1.80, 1.045, 1.35, 1.165, 5.935, 1.80, 1.375, 1.35
- Right wall segments: 1.85, 2.56, 4.63, 1.6, 0.95, 6.3, 1.65
- Bottom wall segments: 4.35, 1.94, 2.4, 1.66, 1.6, 1.125, 2.4, 3.665, 1.35, 1.755, 1.81, 2.4
- Left wall segments: 3.75, 6.0, 2.965, 9.72, 3.44, 1.6, 9.25, 1.15, 9.1, 2.4
- Angles: 74.7°, 164.9°, 107.6°, 107.3°, 92.2°

Groundriss OG | M 1:50

ENTWURF | OBERGESCHOSS - LICHTPLAN



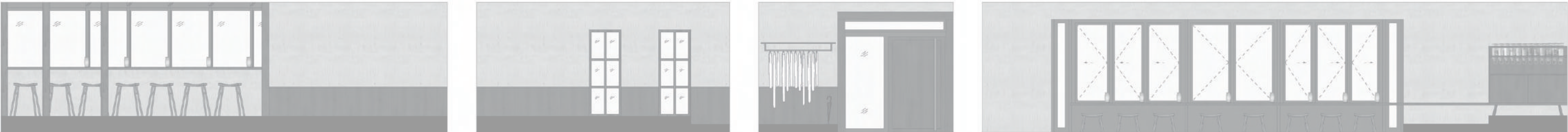
Lichtplan OG | M 1.50



ENTWURF | OBERGESCHOSS - WANDABWICKLUNG



Wandabwicklung OG | ohne Maßstab



ENTWURF | OBERGESCHOSS - PERSPEKTIVE



ENTWURF | OBERGESCHOSS - PERSPEKTIVE



ENTWURF | OBERGESCHOSS - PERSPEKTIVE

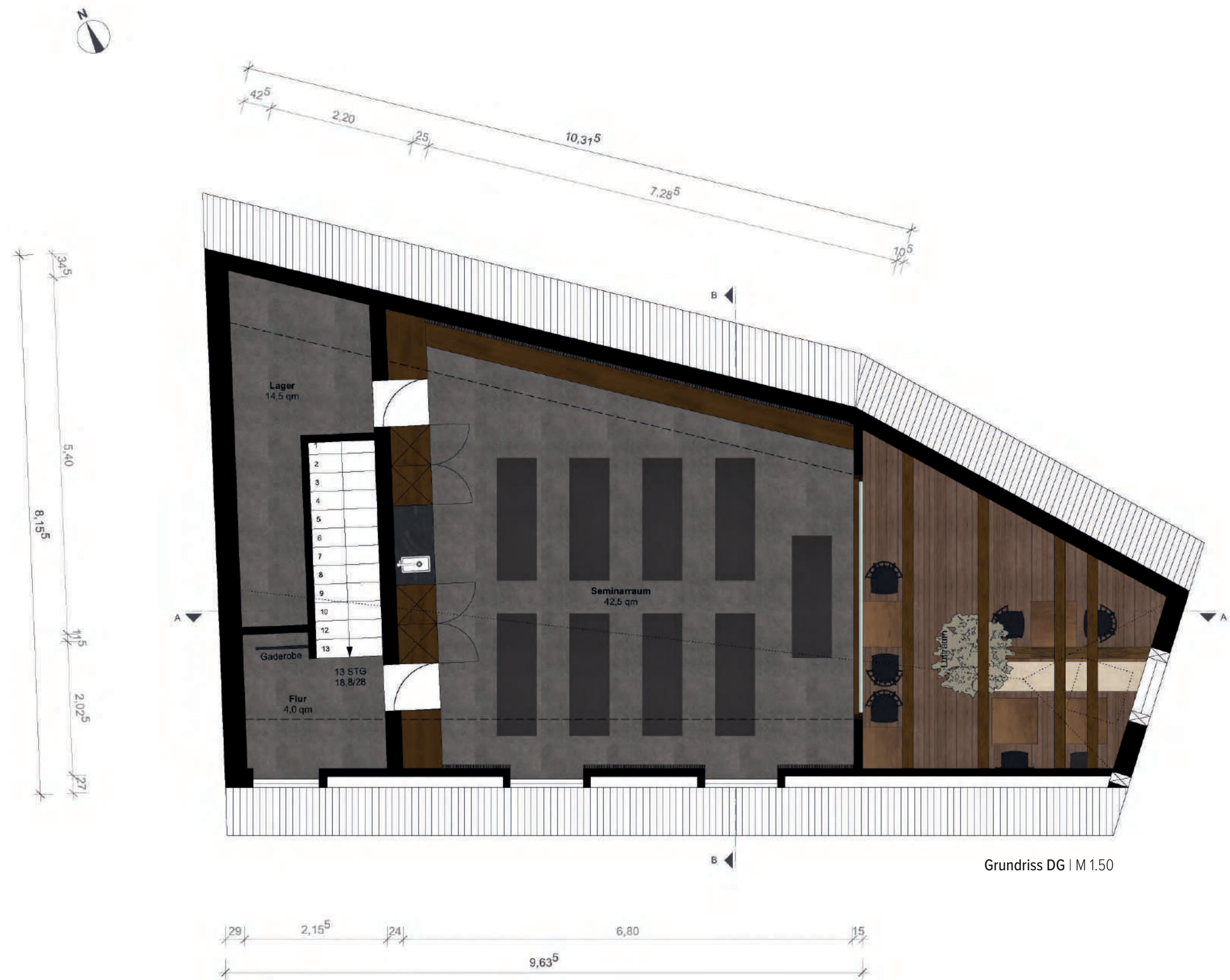


ENTWURF | GEBÄUDE - SCHNITT B-B

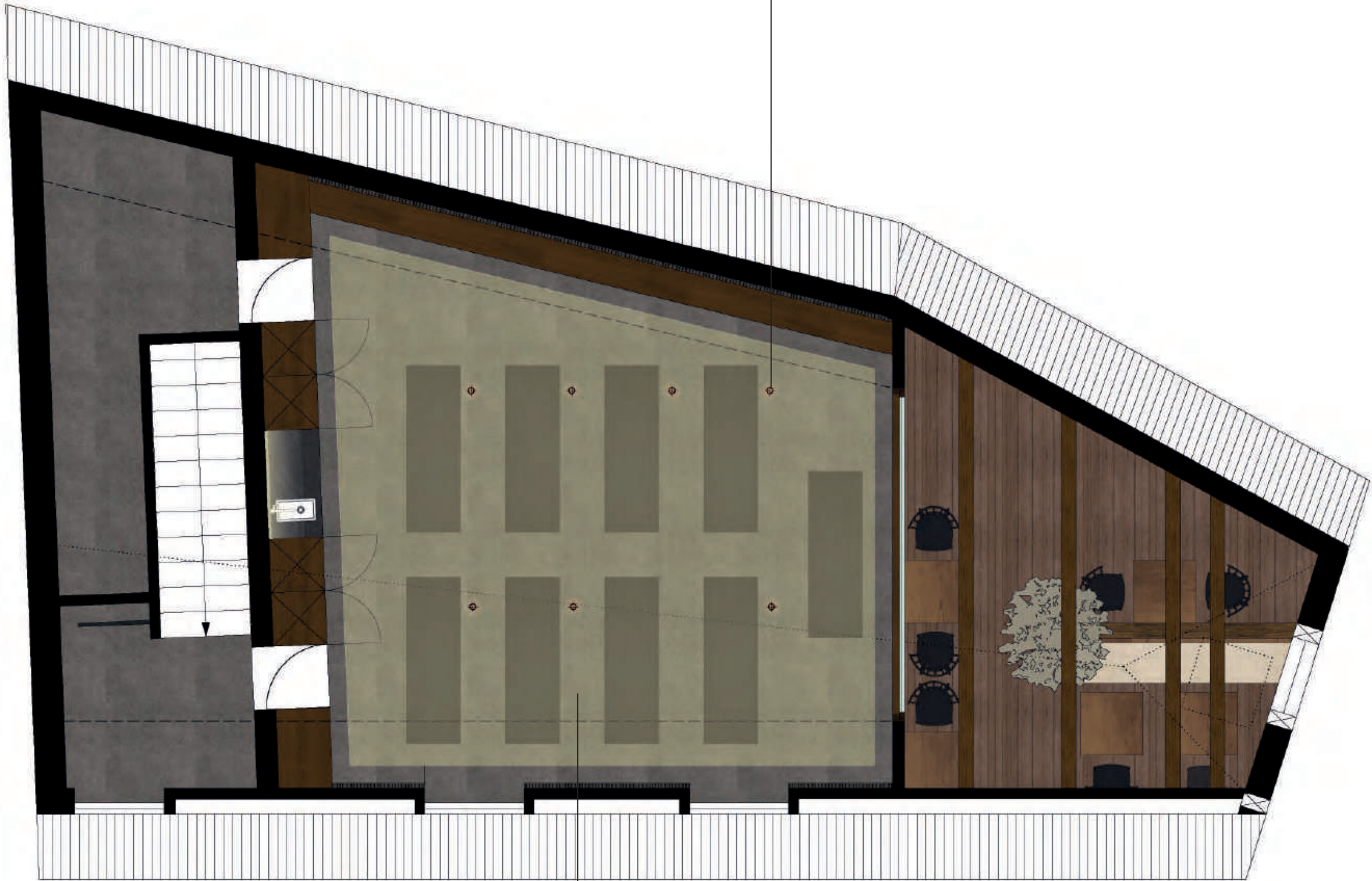


Schnitt B-B | M 1.50

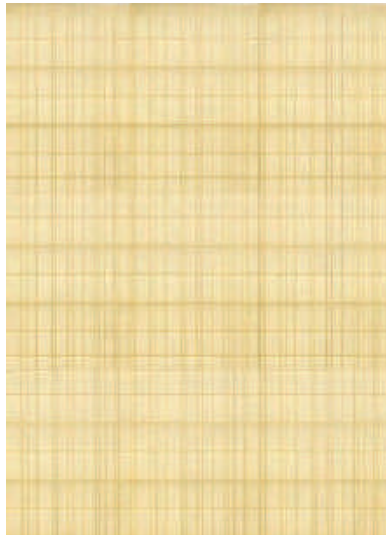
ENTWURF | DACHGESCHOSS - GRUNDRISS



ENTWURF | DACHGESCHOSS - LICHTPLAN



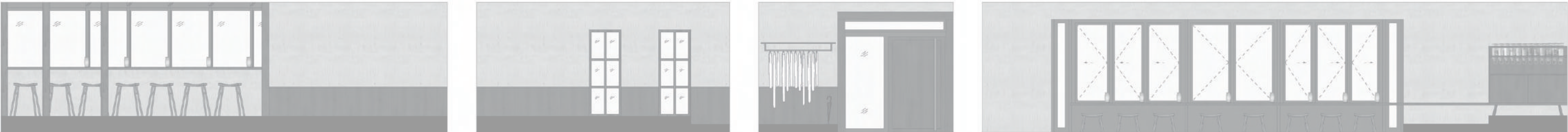
Lichtplan DG | M 1.50



ENTWURF | DACHGESCHOSS - WANDABWICKLUNG



Wandabwicklung DG | ohne Maßstab



ENTWURF | DACHGESCHOSS - PERSPEKTIVE



ENTWURF | DACHGESCHOSS - PERSPEKTIVE

