

07.05.2019 - 11:30 Uhr

Lautstärke im Restaurant - Wie stehen Gäste zur Geräuschkulisse?

Hamburg (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/pm/105547/4263649> -

Die Musik ist zu laut, der Tischnachbar redet mit erhobener Stimme, ständig geht das Telefon oder es schreit ein Baby - die Geräuschkulisse im Restaurant kann schon mal unangenehm werden. Die meisten Gäste fühlen sich durch zu starken Lärm gestört und wünschen sich eine angemessene Akustik im Lokal. Dabei sieht die Mehrheit die Restaurantbetreiber für die passende Lautstärke in der Verantwortung. Das ist das Ergebnis einer aktuellen Umfrage des Online-Reservierungs-Services Bookatable by Michelin unter rund 2.000 Restaurant-Gästen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Stört eine starke Geräuschkulisse im öffentlichen Lokal?

Ja, sagen die meisten! Mehr als die Hälfte der Umfrageteilnehmer fühlen sich von einer starken Geräuschkulisse im Restaurant gestört und weitere 20 Prozent sind je nach Stimmung empfindlicher für Lärm. Selbst ein Viertel der eher toleranten Besucher empfinden zu viel Lärm als lästig und schätzt eine angemessene Lautstärke.

Wie reagieren Gäste auf Lärm?

Interessant ist das Ergebnis der Umfrage hinsichtlich der Reaktionen auf beispielsweise zu laute Tischnachbarn oder aufgedrehte Musik. Und obwohl sich 53 Prozent der Gäste dabei ärgern, unternehmen diese selbst nichts dagegen. Immerhin würden sich gut 20 Prozent der 2.000 Befragten an den Kellner oder das Restaurantpersonal wenden. Nur 15 Prozent nehmen die Sache dagegen selbst in die Hand und sprechen beispielsweise den lauten Tischnachbarn direkt an. Gut 200 der befragten Gäste fühlen sich von Lärm meist nicht gestört.

Störfaktoren: Privatgespräche, schreiende Kinder und klingelnde Handys

Im Allgemeinen begrüßt es die gute Hälfte der Umfrageteilnehmer, wenn im Lokal eine angenehme Hintergrundmusik läuft, die zum Ambiente passt und bei der man sich selbst noch gut unterhalten kann. Ein No Go sind dagegen für knapp 60 Prozent, wenn andere Gäste zu laut reden und man gezwungenermaßen die Privatgespräche mitbekommt. Weiter geben 60 Prozent der Restaurantbesucher an, dass die Akustik zum Setting passen sollte. Die Gäste unterscheiden allerdings zwischen einem romantischen Restaurant mit intimer Atmosphäre und einer lebendigen Tapas Bar mit Live-Musik. Für die richtige und passende Lautstärke seien hier die Gastronomen zuständig.

Als störend werden im Lokal neben zu lauten, privaten Gesprächen anderer Gäste auch schreiende Kinder und Babys sowie klingelnde Handys empfunden, so 52 Prozent der Umfrageteilnehmer.

Eine gelungene Akustik? Auf das Setting kommt es an!

Allgemein sind die Lautstärke und Geräuschkulisse von Art und Anlass des Restaurants beziehungsweise des Restaurantbesuchs abhängig, sagen mehr als zwei Drittel der Befragten. Beim Oktoberfest zum Beispiel gehören Musik und eine gewisse Lautstärke zur Stimmung, geben 70 Prozent an. Allerdings meiden auch 40 Prozent Gastronomie-Erlebnisse mit hohem Geräuschpotential gezielt (ergab eine Frage mit Mehrfachnennung in der Antwort). Die Akustik spielt demnach eine Rolle bei der Restaurantwahl und ist zudem auch stimmungsbahngig (20 Prozent).

"Lärm kann eine Stressquelle sein und Gäste möchten im Restaurant einer angemessenen Lautstärke begegnen. Hier sind die Restaurantbetreiber gefragt und haben nicht nur für die Küche und das Ambiente, sondern eben auch für die Geräuschkulisse die Verantwortung. Damit einem angenehmen Restaurantbesuch nichts im Wege steht sollte die Restaurantgestaltung eine gute Schalldämmung beinhalten, die den Lärm reduziert. Das Restaurant The Table von Kevin Fehling sorgt beispielsweise mit Filzkacheln verhängten Rohren für eine angenehme Akustik. Die Geräuschkulisse sollte zum Konzept passen. Allerdings kann natürlich kein Restaurantgast die absolute Stille in einem Lokal erwarten, schon gar nicht in einem Eventrahmen", so Philipp Hahn, Commercial Director DACH bei Bookatable by Michelin.

Über Bookatable by Michelin

Bookatable by Michelin ist Europas größter Online-Reservierungs-Service und bringt Restaurants und Gäste zusammen - einfach, lokal und zu jeder Zeit. Als Partner von über 17 500 Restaurants in knapp 40 Ländern, vermittelt Bookatable by Michelin über drei Millionen Gäste pro Monat.

Gäste reservieren heute vor allem online und mit dem Smartphone. Auf der Webseite von Bookatable by Michelin und in der App kann mit Hilfe des interaktiven Stadtplans und gezielten Filter-Optionen, wie Küchenstil, Beliebtheit oder Preisniveau nach der passenden Lokalität gesucht werden. User können so rund um die Uhr reservieren, für jeden Anlass und jedes Budget. Wichtig

Informationen wie Öffnungszeiten, Speisekarten, Fotos und authentische Gästebewertungen sind hier zu finden.

Für Restaurants ist Bookatable by Michelin ein verlässlicher Businesspartner, der Gastronomen hilft, ihre Auslastung zu optimieren und ihren Gästen den bestmöglichen Service zu bieten, unter anderem mit starken Kooperationspartnern wie TripAdvisor, Falstaff, HRS und dem neuen Kulinarik-Portal der Süddeutschen Zeitung "satt und glücklich". Weiter unterstützt das Unternehmen mit Beratung und individuellem Marketing.

Neben dem Hauptsitz in London ist Bookatable by Michelin auch mit Niederlassungen in Hamburg und Stockholm vertreten.

Kontakt:

Vanessa Luwich
Marketing Manager DACH

Telefon: +49 (0)40 21 11 187 0

Fax: +49 (0)40 21 11 187 27

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100066133/100827710> abgerufen werden.