

Datum: Juni 2006

Thema: HAGATEC

## Große Raumästhetik und reibungsloser Arbeitsablauf

### Stockheim-Tochter Hagatec realisiert profitable Gastro-Outlets / Wichtiges Kriterium: Hoher Wiedererkennungswert



Weinbar-Konzept am Düsseldorfer Flughafen:  
Das neue „Amoriba“

DÜSSELDORF „Für Film- und TV-Aufnahmen sind unsere Betriebe hier am Düsseldorfer Flughafen beliebte Kulisse“, sagt stolz Gerhard Kaltwasser, geschäftsführender Gesellschafter der Firma Hagatec. Das zur Stockheim-Gruppe gehörende Unternehmen ist spezialisiert auf Innenarchitektur, Technik und Design für Gastronomie und Hotellerie. Hauptkunde ist zwar Verkehrs-, Messe- und Systemgastronom Stockheim, aber auch andere Firmen wie Burger King, Westfalen AG, Nordmilch AG und sogar die Lindner Hotels nutzen das Know-how des zehnköpfigen Spezialisten-Teams um den kreativen Kopf und Chef Gerhard Kaltwasser.

„Es kommt in gastgewerblichen Objekten nicht nur auf die Ästhetik, sondern vor allem auf die Abläufe an“, erklärt Kaltwasser das boomende Drittkundengeschäft von Hagatec. Seit der Gründung im Jahre 1998 hat die Hagatec über 400 Objekte bearbeitet. Gut 300 sind realisiert worden. Die von Stockheim entwickelte Coffee-Shop-Marke „Cafetiero“ war eine der ersten Aufgaben. Für das Design wurde damals der international bekannte britische Designer Sir Terence Conran herangezogen. Konzept, Entwurf und Technik stammt von Kaltwasser und seinem Team. Bundesweit 20 Mal wurde das „Cafetiero“-Konzept nach seinem Start in der Fressmeile „Colonnaden“ des Kölner Hauptbahnhofs bereits umgesetzt.

Als vorbildliches Designkonzept gilt beim Bund Deutscher Innenarchitekten die „Bar No. 1“ im Düsseldorfer Flughafen. Das Konzept entwickelte Hagatec in Zusammenarbeit mit Coca-Cola. Die Bar gehört zu den „Hot Spots“ im Airport Düsseldorf International, dessen Terminals nach dem Brand vor zehn Jahren völlig neu gebaut wurden. Mit rund 30 Objekten gibt es mittlerweile ein breites Gastronomieangebot für die rund 15 Mio. Fluggäste und unzähligen Besucher.

Sehr spektakulär und mutig im Design ist auch das erst im April 2006 eröffnete „Amoriba“ in der Shopping-Mall der Abflugebene. Die Taco- und Weinbar ist vor allem für Geschäftsleute, die beim Zwischenstopp einen Gegenpol zur Hektik des Airports suchen, beliebte Anlaufstelle. „Kaffee- und Snack-Angebote werden hier auf dem Flughafen bei weitem am besten angenommen“, so Kaltwasser. Die hohen Anforderungen an den Brandschutz gelten an Flughäfen als die größte Hürde bei der Realisierung eines Gastro-Outlets und steigern auch die Kosten der Erstellung. Sie belaufen sich je nach Standort, Auflagen und von Verpächterseite aus gestellten Dingen zwischen 1500 bis 3500 Euro pro Quadratmeter.

„Unser Ziel ist es an jedem Ort, sei es Flughafen, Bahnhof, Einkaufscenter oder anderswo für unsere Kunden ein profitables und attraktives Outlet mit hohem Wiedererkennungswert zu erstellen“, erklärt Kaltwasser. Der Diplom-Ingenieur und Innenarchitekt hat sich schon nach seinem

Datum: Juni 2006

Thema: HAGATEC

Studium in Wuppertal über zehn Jahre lang auf Projekte mit Schwerpunkt Systemgastronomie spezialisiert, ehe er mit Stockheim die Hagatec gründete.

„Die Ästhetik des Raumes, das Wohlgefühl der Gäste sowie ein straffer und reibungsloser Arbeitsablauf sind ein Markenzeichen für die von uns betreuten Objekte.“ Nicht allein der Bereich von der Planung bis zur Fertigstellung, sondern auch Standortwahl, Beratung bei der Zusammenstellung des F&B-Angebots und sogar das Design mit dem grafischen Auftritt gehören zum Leistungsspektrum von Hagatec.



Ein neues Projekt: Gerhard Kaltwasser und zwei seiner Mitarbeiterinnen begutachten Skizzen und Materialproben. Fotos: Marx

In Hamburg, wo Stockheim seit kurzem Fuß gefasst hat, werden gleich acht neue Konzepte realisiert: vom Döner-Outlet „Mr. Clou“ und Milram-Milchbars über die Suppen- und Sushi-Konzepte „Soupito“ und „Tabetai“, die im Frühjahr 2005 bereits im Leipziger Hauptbahnhof Premiere hatten, bis hin zu „Kölsch & Co“. Rund 1000 Quadratmeter Foodbereich gilt es in Hamburg-Altona zu gestalten. „Die Herausforderung, technische und wirtschaftliche Aspekte in Einklang mit Funktion und Design zu bringen, ist immer wieder spannend“, schwärmt Kaltwasser.