Wie auf einem Asia Foodmarket

Das richtige Konzept ist entscheidend, vor allem wenn das Hotel nur über ein Restaurant verfügt. Die Anforderungen sind hoch. Heißt es doch attraktiv zu sein für alle Zielgruppen zu allen Zeiten des Tages und doch ein eigenständiges Profil zu entwickeln. Ein Konzept, das diese Ansprüche erfüllt, wurde im Sofitel So Bangkok umgesetzt

Inspiriert von dem Element Feuer bietet das All-Day-Dining-Konzept »Red Oven« relaxten Lifestyle für Gäste, die Qualität mit Erlebnisfaktor schätzen. Als zweites Haus der neu definierten Sofitel So-Marke hat das Sofitel So Bangkok am 28. Februar 2012 seine Pforten geöffnet (sh. auch Seite 32-34). Der Fokus auf Design und die Zusammenarbeit mit großen Namen aus Architektur und Mode kennzeichnen die Luxushotels mit ihrem urbanen Lifestyle.

Das 30-stöckige So Bangkok wurde von dem namhaften thailändischen Architekten Smith Obayawat und fünf Innenarchitekten entworfen. Der französische Touch, eine Charakteristik aller Sofitel-Häuser, stammt von dem berühmten Modeschöpfer Christian Lacroix. Seine elegante Handschrift prägt das Haus – von der Gestaltung der von den fünf chinesischen Elementen inspirierten Zimmer bis hin zur Kleidung der Mitarbeiter. Die 238 Gästezimmer sind thematisch jeweils einem Element zugeordnet: Wasser, Erde, Holz oder Metall. Feuer, das fünfte Element, ist der rote Faden in der Gestaltung der öffentlichen Räume. Besonders ausdrucksstark ist die Verbindung in dem Hauptrestaurant »Red Oven«, dem inter-

Pierre Nierhaus konzentriert sich mit seinem Beratungsbüro Pierre Nierhaus Hospitality Consulting auf die internationale Gastronomie sowie auf Trendreisen in die Gastro-Metropolen weltweit. Seine Kunden kommen aus Hotellerie, Bäckereien, der Convenience-Industrie und sind Projektentwickler sowie Investoren. Er ist Mitglied bei Leaders Club, DEHOGA, FBMA und FCSI. E-Mail: pierre@nierhaus.com

nationalen All-Day-Dining-Konzept im siebten Stockwerk mit dem markanten roten Molteni-Ofen als Herzstück.

Von der auf Gastronomie spezialisierten Gorgeous Group aus Großbritannien stammen die Entwürfe der fünf F&B-Outlets, darunter das Rooftop-Fine-Dining-Restaurant »Park Society«, das »Café Chocolab« mit Show-Patisserie und die Cocktail-Lounge »Mixo«. Mittelpunkt der Gastronomie ist das »Red Oven«, das vom Frühstück bis zum späten Abend ein ideales Setting für ein anspruchsvolles und lifestyliges Fooderlebnis bietet.

Grundidee ist der für Asien typische Foodmarket mit seiner großen Vielfalt, wo an den spezialisierten Marktständen die Gerichte frisch zubereitet werden. Dieses Konzept wird im »Red Oven« zeitgemäß und international umgesetzt: Um den zentralen Molteni-Ofen und das Buffet sind ein Seafood-Bereich, die Bio-Salatbar, die Sushi- und Robatayaki-Bar und ein Dessertbuffet arrangiert. Im Mittelpunkt stehen traditionelle Gerichte der Thai-Küche, von Küchenchef Paul Smart modern und leicht interpretiert. Zum entspannten Lifestyle passt die Selbstbedienung. Die Gäste wählen ihre Speisenkombinationen selbst, ordern einen frisch gepressten Saft an der Saftbar oder lassen sich an der exzellent bestückten Weinbar beraten.

Das »Red Oven« ist so gestaltet, dass sich hier nicht nur Hausgäste, sondern auch externe Gäste wohlfühlen. Und es ist so großzügig dimensioniert, dass auch Gruppen und Tagungsgäste betreut werden können. Die Untergliederung in mehrere Bereiche mit unterschiedlichem Ambiente erhöht die Flexibilität und Funktionalität je nach Tageszeit und Gästegruppen. Tagesatmosphäre pur bietet der lichte Hauptbereich mit der großen Fensterfront, den Einzeltischen und dem erhöhten Communal-Table sowie dem Übergang zur Terrasse mit Lounge-Area. Stimmungsvoll präsentiert sich der angrenzende Bereich mit abgedunkeltem Licht, eindrucksvollen Leuchten und vielfältigen Sitzgelegenheiten, die von langen Tafeln und runden Gruppentischen bis hin zu intimen Zweiertischen reichen.

Neben dem »Red Oven« findet man im Sofitel So Bangkok ein weiteres Kleinod: das »Chocolab« in der Lobby. Konzipiert als gemütliches Café in Verbindung mit einer Choco-Boutique, ideal für ein kleines Frühstück oder die Pause zwischendurch. Ein riesiger Schokoladentropfen hängt als Symbol für die süße Welt von der Decke. Die Herstellung der erlesenen Produkte können die Kunden direkt in der Show-Patisserie mitverfolgen. In dem »Schokoladenlabor« werden auch Kurse für die Herstellung von Pralinen angeboten.

Das Sofitel So Bangkok ist ein Paradebeispiel für moderne Hotelgastronomie: Klare und zugleich sehr lebendige und authentische Konzepte. Umgesetzt mit der gebotenen Flexibilität und Vielseitigkeit. Das »Red Oven« ist in Bangkok als zentraler Teil der Hotelgastronomie realisiert. Losgelöst betrachtet ist das Konzept auch ideal geeignet, um als alleiniges Restaurant zu funktionieren. Es verfügt über einen hohen Inspirationsfaktor nicht nur für Ketten-, sondern auch für mittelständische Hotels.

1 **Im »Red Oven« wird das Konzept »Asia Foodmarket« zeitgemäß und international umgesetzt**

2 **Räumlicher Mittelpunkt ist der rote, namensgebende Molteni-Ofen**

3 **Das Buffet bietet auch eine Ecke mit hausgemachten Spezialitäten**

4 **Süße Welt: Das »Chocolab« ist als Café mit Choco-Boutique konzipiert**