Westin Grand Hotel, Frankfurt am Main

Einfach wohlfühlen und genießen

Entspannt mit leichter Kost und Drinks den Restaurant- und Barbereich genießen, sich ungezwungen in der Lounge aufhalten: Das neue Konzept "Grandseven" im Frankfurter "Westin Grand Hotel" lädt dazu ein.

eiko Buchta ist seit 2009 Direktor im "Westin Grand Hotel Frankfurt". Ein Bau-Meeting reiht sich seither ans nächste – das Hotel gehört mit seinen 370 Zimmern zu den größeren in der Stadt am Main. Aktuell hat Heiko Buchta mit seinem Team das "Grandseven" an den Start gebracht: eine Wohlfühllandschaft die Restaurant, Bar und Lounge kombiniert.

Nach dem Umbau des Atriums inklusive des Barbereichs ist dieses neue gastronomische Angebot entstanden, das unter dem Motto "Fresh Food & Drinks" neben pfiffiger Kulinarik und internationalen Cocktails auch ein mondän angehauchtes Ambiente in direkter Citylage unweit der Konstablerwache bieten soll. Das Gesamtkonzept wurde in Zusammenarbeit mit dem Frankfurter Gastronomie-Coach und Trendexperten Pierre Nierhaus entwickelt. Auch die zuständige Innenarchitektin Dena Rawl bewies als Spezialistin für Gastronomie und Hotellerie einmal mehr ihr sicheres Gespür für Farben, Möbelarrangement und Raumgliederung.

Die Hotelhalle mit Bar des "Westin Grand" war früher das Wohnzimmer der Stadt. Doch die Zeiten ändern sich und somit natürlich auch die Hotellandschaft, betont Heiko Buchta. Das repräsentative Sehen und Gesehenwerden ist in den meisten Hotels nicht mehr vorrangig. Menschen möchten entspannt mit leichter Kost und Drinks den Restaurant- und Barbereich genießen, sich ungezwungen in der Lounge aufhalten können. Was tun also mit einem großen Atrium, das mit wenig attraktiver Tagslichtkuppel, zahlreichen







Für die Neugestaltung des Atriums setzte Innenarchitektin Dena Rawle auf Lila, Silber und Grau als primäre Farben. Die Themen Natur und Glanz bestimmen die Optik: sei es in Form überdimensionaler, abstrahierter Pflanzenbilder oder mittels einer dreidimensionalen Tapete, die der Bar ihr besonderes Flair gibt.



Säulen und architektonischen Elementen aus vergangenen Zeiten aufwartet? Weg vom Muff, hin zu mehr Frische und Offenheit: So ist das Konzept "Grandseven" entstanden – losgelöst von den Vorgaben der Marke Westin. Als ein eigenständiger Weg, neue Gäste natürlich nicht nur aus Frankfurt anzulocken.

Für Hotelbetreiber besteht eine große Herausforderung darin, den Restaurantbereich für Hotelgäste, aber auch externe Besucher attraktiv zu gestalten. Ist der Restaurant-Barbereich von außen im vorderen Teil des Hotels an einem Fußweg oder einer Straße gelegen einsehbar, werden Passanten automatisch aufmerksam. Hotelgäste nehmen diese öffentlichen Bereiche des Hotels beim Einchecken wahr. Von außen weist jedoch beim "Westin Grand" nichts auf das besondere gastronomische Angebot hin. Es gilt, Gäste durch die Eingangshalle in das hohe Atrium zu locken. In ihrem Konzept hat Innenarchitektin Dena Rawle

dort Sitzgruppen vogesehen, die jeweils auf ganz unterschiedliche Art und Weise eine Art Angelpunkt in dem großen Raum darstellen. Gäste werden im Restaurantbereich, an einem hohen Tisch mit Barstühlen, an der Bar selbst oder in gemütlichen Ohren- oder Lounge-Sesseln zum Verweilen eingeladen. Das Atrium wird durch diese verschiedenen Bereiche gegliedert, die Höhe des Raums verliert ihren ungemütlichen Charakter. Restaurant, Bar und Lounge fließen ineinander. Die Renovierung, bei der es lediglich darum ging aufzufrischen, erfoderte die Integration vorhandener prägender architektonischer Elemente — nicht immer leicht für die Innenarchitektin.









Elemente wie Möbelbezugsstoffe, Tapete oder Accessoires sind einfach auszutauschen; mit einem Farbwechsel und wenigen Änderungen ließe sich eine völlig neue Wirkung erzielen.

Doch ist es ihr gelungen, eine stimmige Atmosphäre zu erzeugen. Zu diesem neuen Ambiente gehört das ideenreiche kulinarische Angebot: Unter dem Motto FRESH – Flavoured, Regional, Energizing, Sensual, Healthy – gibt es unkomplizierte und gesunde Küche mit frischen Zutaten, soweit möglich aus der Region, feinen Kräutern, hausgemachten Salzen und den Westin Superfoods. Unter anderem integrieren Küchenchef Christoph Brandstätter, aber auch Barchef Fatih Akerdem circa 30 Kressesorten in ihre Kreationen. Zudem setzt Direktor Heiko Buchta auf unterschiedliche Events, das Marketing über die eigene Homepage und natürlich Mundpropaganda: "Das "Grandseven' soll Menschen jeder Altersgruppe mit völlig verschiedenen Interessen und Vorlieben anziehen – und alle sollen sich hier wohlfühlen."

Westin Grand Hotel

Rawle Design

www.hotel-webcode.de ►3071