PLANUNGSLEITFADEN GASTRONOMIE

Thekenbau: Theke, Tresen & Bar planen

Von der Arbeitszone bis zur Zapfanlage – so entsteht eine Theke, die im Dauerbetrieb funktioniert und Ihre Marke verkauft

Herausgeber: Möbelmanufaktur Rettinghaus GmbH, Langebrück bei Dresden

Die Theke ist das Herz jedes gastronomischen Betriebs: Bestellung, Zubereitung, Ausgabe, Kasse und der erste Eindruck Ihrer Gäste laufen hier zusammen. Entsprechend teuer sind Planungsfehler – eine Theke, an der sich das Personal im Weg steht oder die Kühlung nachträglich eingepasst werden muss, bremst jeden Service aus. Dieser Leitfaden führt Sie durch die Planung: Zonen und Maße, Technik-Integration, Materialien für den Dauerbetrieb und die Umsetzung Ihrer Markenwelt.

1. Erst der Ablauf, dann die Form

Eine gute Theke wird von innen nach außen geplant: Zuerst werden die Arbeitsstationen entlang des Serviceablaufs angeordnet – dann bekommt der Korpus seine Form. Bewährt hat sich die Gliederung in Stationen, die jeweils alles in Griffweite haben:

Station	Ausstattung	Planungshinweis
Bestellung / Kasse	Kassensystem, Kartenterminal, Bon-Drucker	Blickkontakt zum Gastraum, Ablage für Tabletts
Heißgetränke	Siebträger/Vollautomat, Mühle, Tassenwärmer	Eigener Stromkreis, Wasseranschluss mit Filter, Arbeitshöhe ca. 900 mm
Ausschank / Bar	Zapfanlage, Kühlschubladen, Gläserstauraum, Eiswanne	Kurze Wege Fass–Zapfhahn, Tropfblech mit Ablauf
Speisenausgabe / Vitrine	Kühl-/Wärmevitrine, Ausgabefläche	Präsentation zum Gast, Beschickung von hinten
Spülzone	Gläserspüler, Abwurf, Abtropffläche	Vom Gast abgewandt, spritzwassergeschützte Materialien

- **Gastseite:** Thekenhöhe ca. 1.100–1.150 mm, Fußreling und ggf. Barhocker-Zone; ein niedrigerer, unterfahrbarer Abschnitt macht die Theke barrierefrei.
- **Arbeitsseite:** Arbeitshöhe ca. 900 mm, Durchgangsbreite mindestens 900 mm – bei zwei Personen im Gegenverkehr besser 1.200 mm.
- **Rückbuffet:** Bar-Rückwand als Bühne für Flaschen, Gläser und Marke – mit integrierter Beleuchtung und Stauraum in der Sockelzone.

2. Technik von Anfang an integrieren

Kühlung, Spüle, Zapfanlage und Kasse bestimmen Korpusaufteilung, Lüftungsquerschnitte und Anschlusspunkte – sie gehören deshalb in den Möbelentwurf, nicht auf die Baustelle. Wir arbeiten Geräteausschnitte, Lüftungsgitter, Leitungswege und Revisionsöffnungen werkseitig ein: Die Technik sitzt passgenau, bleibt wartbar und die Theke behält ihre ruhige Linie. Planen Sie außerdem Reserven für künftige Geräte – ein zusätzlicher Leerkanal kostet beim Neubau fast nichts, eine nachträgliche Öffnung in der fertigen Front dagegen viel.

> **Praxis-Tipp aus der Manufaktur**
> Klären Sie Fabrikat und Maße aller Einbaugeräte vor der Fertigung – inklusive Türanschlag, Lüftungsrichtung und Anschlussposition. Wir stimmen unsere Werkplanung direkt mit Ihrem Küchentechnik-Lieferanten ab, damit am Montagetag alles auf Anhieb passt.

3. Materialien für den Dauerbetrieb

- **Arbeitsflächen:** HACCP-gerechte, lebensmitteltaugliche Flächen – Edelstahl in Spül- und Zubereitungszonen, Kompaktplatte oder Mineralwerkstoff an Ausgabe und Kasse.
- **Fronten und Korpusse:** Robuste Korpusse mit reparaturfähigen Kanten – im Gastbetrieb zählt nicht, ob etwas passiert, sondern wie leicht es sich beheben lässt.
- **Gastseite:** Stoßfeste, abwischbare Oberflächen; Holz und warme Dekore schaffen Atmosphäre und bleiben mit den richtigen Beschichtungen alltagstauglich.
- **Brandschutz:** Für gewerbliche Objekte liefern wir auf Anforderung Materialien mit Brandschutznachweis (z. B. schwer entflammbare Ausführung).
- **Boden- und Sockelzone:** Feuchtebeständige Sockel, dicht zum Boden – hier landen Spritzwasser und Reinigungswasser zuerst.

4. Ihre Marke an der Theke

Die Theke ist Ihre größte Werbefläche: Front, Rückwand und Beleuchtung transportieren Ihre Markenwelt stärker als jedes Schild. Als Manufaktur setzen wir Ihr Corporate Design in Material, Farbe und Detail um – vom Logo in der Front über abgestimmte Holztöne bis zur Lichtfarbe der Rückwandbeleuchtung. So entsteht ein Auftritt, den kein Mitbewerber von der Stange kaufen kann.

5. Checkliste: Ist Ihre Thekenplanung vollständig?

	Prüfpunkt
☐	Serviceablauf definiert, Stationen in logischer Reihenfolge angeordnet
☐	Geräteliste mit Maßen, Anschlüssen und Lüftungsbedarf vollständig
☐	Elektro-, Wasser- und Abwasseranschlüsse je Station geplant (mit Reserve)
☐	Arbeits- und Thekenhöhen festgelegt, Durchgangsbreiten geprüft
☐	Barrierefreier Thekenabschnitt vorgesehen
☐	HACCP-gerechte Flächen in allen Lebensmittelzonen spezifiziert
☐	Brandschutzanforderungen des Objekts geklärt
☐	CI-Umsetzung (Material, Farbe, Logo, Licht) im Entwurf abgestimmt
☐	Montagezeitplan mit Eröffnungstermin abgeglichen

Sprechen Sie mit uns über Ihr Projekt

Sie planen eine neue Theke oder die Neugestaltung Ihres Gastraums? Die Möbelmanufaktur Rettinghaus fertigt maßgefertigte Einrichtungen für Gastronomie, Hotellerie und Handel – Theken, Tresen, Bar-Rückwände, Einbauten und Präsentationsmöbel, robust für den Dauerbetrieb und CI-gerecht in Ihrer Markenwelt. Technik wie Kühlung, Spüle, Zapfanlage und Kasse integrieren wir gleich mit. Wir beraten Sie gern persönlich, auf Wunsch direkt in Ihrem Objekt.

Ihr direkter Draht zu uns:
Möbelmanufaktur Rettinghaus GmbH · Tischlermeister Ullrich Rettinghaus
Lessingstraße 16-18 · 01465 Langebrück bei Dresden
Telefon +49 (0) 35201 70055 · info@tischlerei-rettinghaus.de · www.tischlerei-rettinghaus.de

Hinweis: Dieser Leitfaden ersetzt keine gewerbe-, lebensmittel- oder bauordnungsrechtliche Prüfung im Einzelfall (z. B. HACCP-Konzept, Brandschutz, Gaststättenrecht).