HAMMERMARGRANDER INTERIOR

Raum für Visionen.
Raum für Erfolg.

Wir entwickeln Gastronomieräume, die Gäste begeistern,
Abläufe optimieren & wirtschaftlich funktionieren.



Gute Gastronomie ist kein Zufall

Ein Restaurant wird nicht erfolgreich, weil die Stühle schön sind. Es wird erfolgreich, wenn Menschen gerne bleiben. Wenn der Service reibungslos funktioniert. Wenn Gäste den Raum fotografieren, weiterempfehlen und wiederkommen. Wenn Mitarbeitende effizient arbeiten und Abläufe selbstverständlich wirken.

All das entsteht nicht zufällig. Es entsteht dort, wo Gestaltung, Funktion und Wirtschaftlichkeit von Anfang an gemeinsam gedacht werden.

Genau dafür entwickeln wir Gastronomieräume.
Nicht für den Moment der Eröffnung.
Sondern für viele erfolgreiche Jahre danach.

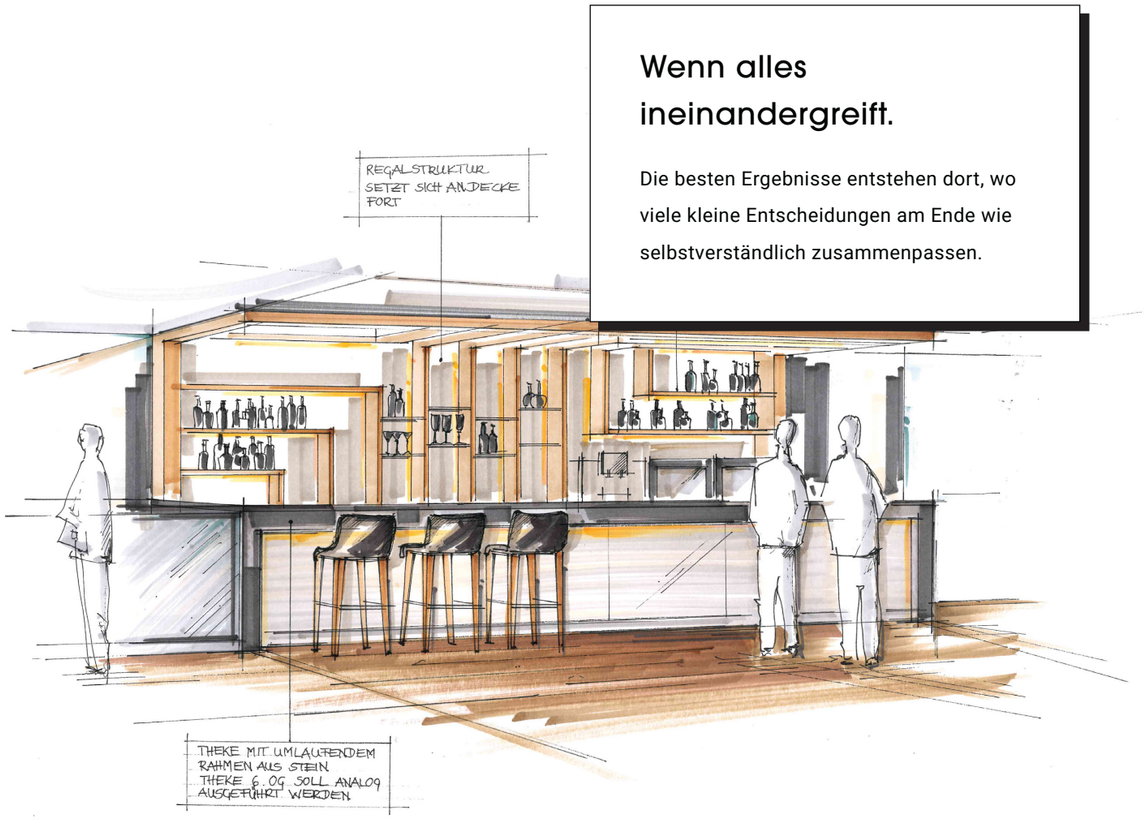
Der Ludwig

Bar & Café in Heilbronn

Ziel: Verwandlung einer ehemaligen Boutique in einen Gastronomiebetrieb, der eine echte Alternative zur benachbarten Cocktailbar darstellt.

Umsetzung: Analyse des Standorts für eine optimale Positionierung. Ermittlung der praktischen Anforderungen und anschließende Übertragung in 3D-Visualisierung.

Ergebnis: Tagsüber ein gemütlicher Treffpunkt mit Kaffee und Kuchen. Abends ziehen erlesene Weine und Antipasti das Kino- und Theaterpublikum an.



Wenn alles ineinandergreift.

Die besten Ergebnisse entstehen dort, wo viele kleine Entscheidungen am Ende wie selbstverständlich zusammenpassen.

Ein Partner. Ein Konzept. Ein gemeinsames Ziel.

Viele Gastronomieprojekte scheitern nicht an Ideen, sondern an mangelnder Abstimmung und Struktur. Die einzelnen Teilbereiche von Gastronomieeinrichtung werden häufig getrennt gedacht. Das kostet Zeit, schafft Reibungsverluste und erhöht das Risiko teurer Änderungen während der Bauphase.

Deshalb übernehmen wir den gesamten Prozess. Von der ersten Idee über technische Planung, Genehmigungen und Innenarchitektur bis zur Montage begleiten wir jedes Projekt ganzheitlich. Alle Bereiche greifen nahtlos ineinander.

Für Sie bedeutet das kurze Wege, klare Verantwortlichkeiten und einen Ansprechpartner, der den Überblick behält.

Ihre Gastronomie-Expert:innen

Menschen, die Verantwortung übernehmen.



Danny Hammer
Verbindet gestalterischen Anspruch mit wirtschaftlicher Realität.
Geschäftsführer



Siegfried Margrander
Führt anspruchsvolle Projekte mit Klarheit und Verantwortung.
Geschäftsführer



Anke Cerveny
Schafft Räume,
die sichtbar bleiben.
Dipl. Ing. (FH) Innenarchitektur



Florian Reuter
Denkt Gastronomie aus dem Betrieb heraus.
Projektleiter

Uns vertrauen unter anderem:

A table IM AMTSHAUS · BENDERS CASUAL DINING · RIVE GAUCHE BADEN-BADEN · Mercedes-Benz · RARO im Mühlenhof

Raum für Atmosphäre.

Atmosphäre lässt sich nicht einfach einrichten. Sie entsteht durch das Zusammenspiel von Materialien, Licht, Proportionen und Details. Gleichzeitig muss jeder Raum zur Identität Ihres Gastronomiekonzepts passen und genau die Stimmung erzeugen, die Ihre Gäste erleben sollen.

Heute kommt eine weitere Anforderung hinzu: Gastronomie muss erlebbar und teilbar sein. Räume werden fotografiert, gepostet und tragen maßgeblich zur Wahrnehmung einer Marke bei. Deshalb entwickeln wir keine Einrichtung von der Stange, sondern individuelle Raumkonzepte mit Wiedererkennungswert.

Atable im Amtshaus

Restaurant in Freinsheim

Ziel: Zeitlose, gehobene Gastronomie-einrichtung in einem dunklen barocken Gewölbekeller.

Umsetzung: Exakte Raumerfassung mittels 3D-Scan, Inszenierung des Raumes durch helle Farbpalette und durchdachtes Beleuchtungskonzept.

Ergebnis: Räumlichkeiten, die jeden Tag als Bühne für preisgekrönte Gastronomie performen.

Raum für Stories.

Heute nehmen Gäste ein Stück Ihres Restaurants mit nach Hause – in Form von Fotos und Videos. Gute Gestaltung wird dadurch Teil der Geschichte, die über Ihren Betrieb erzählt wird.



Swen & Sybille Bultmann

Schön wird es am Ende sowieso

Im Gespräch mit Sybille Bultmann vom Restaurant Atable im Amtshaus. Sybille Bultmann kann als preisgekrönte Sommelière bereits auf eine lange und erfolgreiche Karriere in der Gastronomie zurückblicken. 2013 hat sie sich mit Ihrem Ehemann Swen Bultmann, seines Zeichens erfahrener Koch, selbstständig gemacht und in Ludwigshafen das Restaurant Atable eröffnet. Seit 2021 setzt sich die Erfolgsgeschichte der beiden im Amtshaus in Freinsheim fort. Dort ist das Atable teil eines Boutique-Hotels im ehemaligen Sitz des Kurpfälzischen Amtsschreibers. Die Gastronomieeinrichtung am neuen Standort hat Hammer Margrander Interior geplant und umgesetzt.

Als Sie den Entschluss gefasst haben, umzuziehen, gab es da Aspekte an der Gastronomieeinrichtung, die Sie in Freinsheim unbedingt anders machen wollten als in Ludwigshafen?
Der alte Standort war komplett möbliert. Von daher war dort unser Gestaltungsspielraum nicht groß. Der beschränkte sich eigentlich auf Details wie die Vorhangfarbe und solche Dinge. Dementsprechend gab es auch kein Bestandsmobiliar, das wir nach Freinsheim hätten mitnehmen können. Es war vielmehr die Einschätzung einiger Gäste, die uns gezeigt hat, welche Punkte wir angehen müssen. Die meinten nämlich, das neue Objekt sei zwar wirklich schön aber im Gastraum vor allem dunkel und laut. Damit war klar: Es wird nicht reichen, dass wir ein paar neue Tische und Stühle hineinstellen. Die Atmosphäre der Räumlichkeiten muss sich grundlegend ändern.

Warum haben Sie sich für Hammer Margrander Interior als Partner entschieden?
In Absprache mit dem Pächter haben wir beschlossen: Wir brauchen ein umfassendes, neues Konzept, nicht nur für die Restauranteinrichtung, sondern es müssen auch Böden, Rezeption und Zimmer angegangen werden. Dafür wollten wir am liebsten einen Partner, der alle nötigen Arbeiten übernehmen kann. Und da wir in der Vergangenheit bereits Erfahrungen damit gemacht haben, was alles schiefgehen kann, wenn die Planung von Innenarchitekten übernommen wird, die anschließend externe Handwerker beauftragen, hat uns die Herangehensweise von Hammer Margrander Interior direkt zugesagt. Uns gefiel der praxisorientierte Ansatz und dass wir es direkt mit den Handwerkern zu tun hatten, die das Projekt auch umsetzen würden. Natürlich auch mit einem Innenarchitekten, aber eben als Teil des Teams.

Wie haben Sie die Zusammenarbeit erlebt? Gab es Aspekte, die Sie überrascht haben?
Große Überraschungen gab es insofern nicht, dass der Eindruck, den wir eingangs hatten, sich auch bestätigt hat. Wir wurden kompetent betreut und die Praktikabilität stand immer im Vordergrund. Eine Situation ist mir besonders im Gedächtnis geblieben: Bei einer der ersten Projektbesprechungen wollte ich direkt auf Polsterstoffe zu sprechen kommen und wie denn am Ende alles aussehen würde. Da meinte Herr Margrander: „Jetzt kümmern wir uns erst einmal um die Laufwege. Schön wird es am Ende sowieso.“

Weiterlesen
auf hminterior.de



Räume erleben, bevor sie entstehen

Manche Entscheidungen lassen sich nicht auf Papier treffen. Deshalb machen wir Räume schon vor dem ersten Handgriff virtuell erlebbar.

Genehmigungen von Anfang an mitdenken.

Wer früh Klarheit schafft, kann sich später auf das Wesentliche konzentrieren: Die Eröffnung.

Raum für Investitionen.

Geräteleasing & mehr

Große Ideen verdienen die Chance, Realität zu werden. Gemeinsam mit abcfinance schaffen wir finanzielle Spielräume für anspruchsvolle Gastronomieprojekte.

Raum für Weitblick.

Bereits lange vor der Umsetzung lassen sich viele Herausforderungen bewältigen. Unser Expert:innen-Team begleitet Projekte bei Bauanträgen, Nutzungsänderungen, Brandschutz und Denkmalschutz. Gleichzeitig ermöglichen VR-Modelle, Räume bereits vor der Umsetzung zu erleben und Entscheidungen frühzeitig zu treffen.

Das schafft Sicherheit, reduziert spätere Anpassungen und sorgt für einen reibungsloseren Projektverlauf.

Raum für Top-Marken.

Bei unseren Projekten setzen wir auf ausgewählte Marken und Hersteller, von deren Qualität wir überzeugt sind. Aber natürlich verwenden wir gerne Ihre Wunschprodukte.

Schnieder sitzt! Möbel für gute Gäste
HOSHIZAKI
HAGOLA
Montbel made in Italy
Sitness urban
BWT
may
MISA
MIRAGE Porcelain.Design.Sustainability
winterhalter

Raum für Effizienz.

Ein gelungener Gastraum muss nicht nur gut aussehen. Er muss funktionieren. Kurze Laufwege entlasten den Service. Gut geplante Sitzbereiche schaffen eine angenehme Atmosphäre und nutzen vorhandene Flächen optimal aus. Akustik beeinflusst, ob sich Gäste wohlfühlen. Robuste Materialien sorgen dafür, dass Qualität auch nach Jahren sichtbar bleibt.

Jede Entscheidung wirkt sich auf den täglichen Betrieb aus.

Deshalb betrachten wir Gestaltung immer auch aus der Perspektive von Mitarbeitenden, Gästen und Wirtschaftlichkeit.

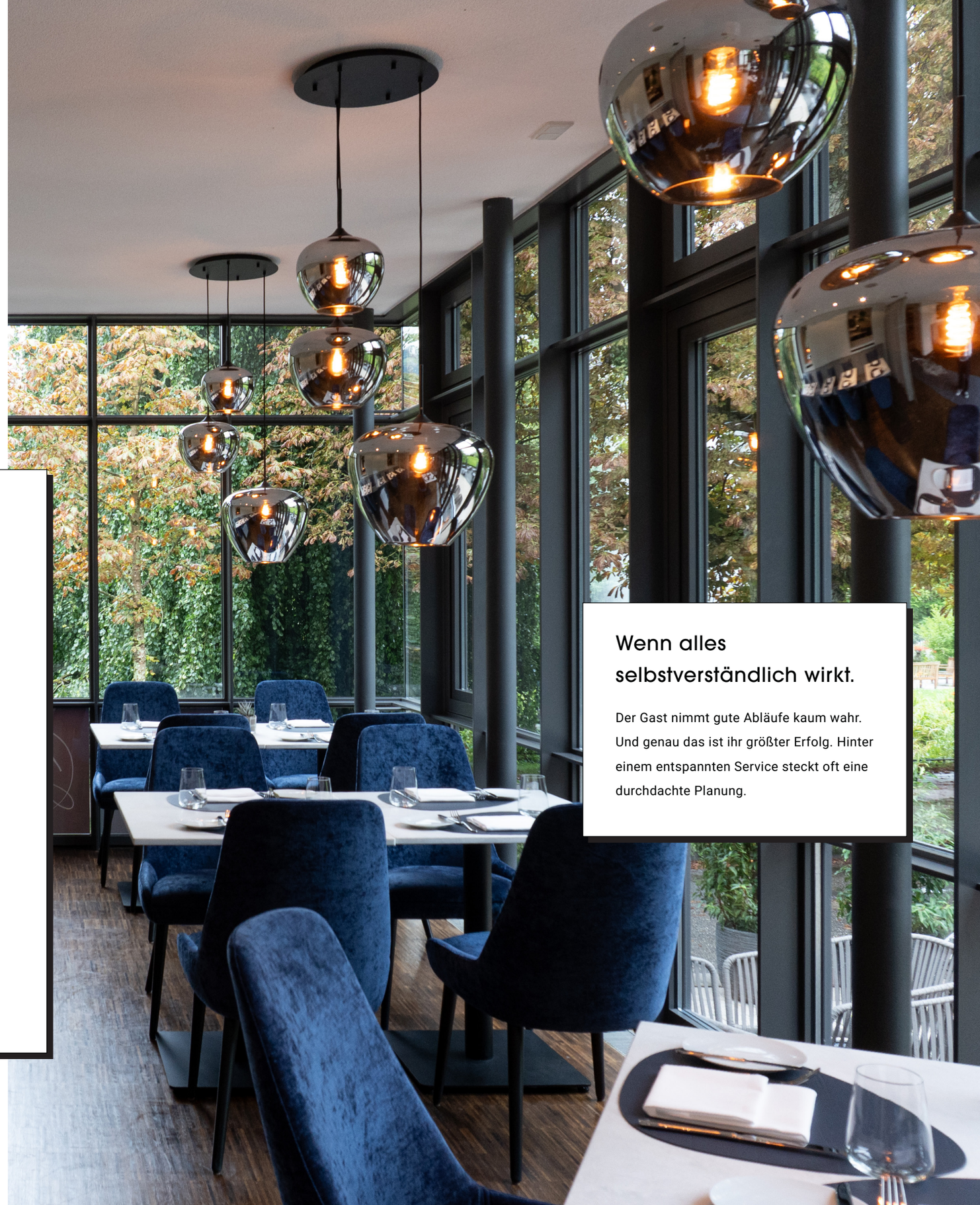
Rive Gauche

Restaurant in Baden-Baden

Ziel: Ein neues Restaurant, das dem historischen Gebäude gerecht wird und zugleich der gastronomischen Idealvorstellung der Betreiber.

Umsetzung: Besonderer Fokus auf Laufwege und Struktur für optimale Performance.

Ergebnis: Ein modernes und zeitloses Etablissement, das das Personal dabei unterstützt, sowohl alten Stammgäste als auch neuem Publikum besondere Genussmomente zu bescheren.



Wenn alles selbstverständlich wirkt.

Der Gast nimmt gute Abläufe kaum wahr. Und genau das ist ihr größter Erfolg. Hinter einem entspannten Service steckt oft eine durchdachte Planung.



Eduard Knecht (l.) & Felix Daferner (r.)

Wir hatten direkt einen sehr offenen Austausch

Interview mit Eduard Knecht vom Restaurant Rive Gauche in Baden-Baden. Küchenchef Eduard Knecht kann bereits auf eine lange und erfolgreiche Zeit in der Gastronomiebranche zurückblicken. Gemeinsam mit seinem als Restaurantleiter und Sommelier nicht minder erfahrenen Partner Felix Daferner hat der mehrfach ausgezeichnete Küchenmeister sich 2025 selbstständig gemacht. Den Raum für ihre Vision, von der französischen Haute Cuisine inspirierte Genussmomente zu kreieren, bietet das Rive Gauche in Baden-Baden. Ein historisches Gebäude auf der Lichtentaler Allee, dessen Interieur wir von Hammer Margrander Interior im Sinne des Geschäftsführer-Duos neu gestaltet haben. Nun, nach ziemlich genau einem Jahr, ist es an der Zeit für eine Bestandsaufnahme.

Als Sie den Entschluss gefasst haben, sich im Rive Gauche selbstständig zu machen, gab es da Aspekte an der Gastronomieeinrichtung, die Ihnen besonders wichtig waren? Sie hatten ja bereits einiges an Branchenerfahrung.
Wichtig ist einfach sich bewusst zu machen, dass die Zeit nicht stehen bleibt. Damit meine ich Folgendes: Wir sind nicht daran interessiert, die Inneneinrichtung nach fünf oder sechs Jahren wieder auszutauschen. Deshalb stand für uns ein zeitloses Konzept im Fokus. Unser Ziel war es, dass der Gast sowohl heute als auch in vielen Jahren noch das Rive Gauche betritt, sich wohlfühlt und es als modernes Restaurant wahrnimmt. Und auch als ein Etablissement, das nicht nur von außen hier auf die Lichtentaler Allee passt, sondern, das Baden-Baden und dem alten Stadtpalais, in dem wir uns befinden, gerecht wird.

Das Ergibt Sinn. Darin liegt ja auch eine gewisse Nachhaltigkeit. Warum haben Sie sich bei diesem Projekt für Hammer Margrander Interior als Partner entschieden? Was hat Sie überzeugt?
Zunächst gab es da mehrere Empfehlungen im Vorfeld. Das ist ja immer ein gutes Zeichen. Und nachdem wir die Herangehensweise vom ersten Termin ab als sehr professionell empfunden haben – wir hatten auch direkt einen sehr offenen, ehrlichen Austausch – hatten wir den Eindruck, dass das gut zusammenpasst. Und damit lagen wir offenbar richtig, denn die ganze Zusammenarbeit verlief sehr strukturiert und Hammer Margrander Interior hat sich da wirklich durch eine durchgehende Präsenz ausgezeichnet, die wir als sehr positiv empfunden haben.

Mit dieser Antwort berühren Sie schon ein wenig die nächste Frage: Wie haben Sie die Zusammenarbeit erlebt? Gab es Aspekte, die Sie überrascht haben?
Wie gesagt war da von Anfang an dieser sehr offene Austausch, der auch immer sehr kurzfristig möglich war. So konnten Fragen meist unmittelbar geklärt werden und es wurde sehr klar kommuniziert, welche Wünsche umsetzbar sind und wo man noch einmal ansetzen muss, damit aus der Vision ein schlüssiges Konzept wird. Das Ideenspektrum, das da von Hammer Margrander Interior eingebracht wurde, hat auch wirklich noch ein paar Themen aufgemacht, an die wir zuvor nicht gedacht hatten. Insbesondere der Vorschlag, mittels durchscheinender Gardinen kleine Separees im Restaurant zu schaffen, hat uns wirklich überzeugt und prägt das Endergebnis doch erheblich. Und auch den Kamin, der früher eigentlich mehr oder weniger das Markenzeichen des Rive Gauche war, mittels Gardinen abzutrennen, um die benötigte Kühl- und Lagerfläche zu schaffen, wäre uns nicht eingefallen. Das ist definitiv eine Idee, von der das Restaurant nun sehr profitiert.

Weiterlesen
auf hminterior.de

Hinter den Kulissen entsteht der Erfolg.

Perfekte Abläufe entstehen dort, wo Technik, Raum und Menschen optimal zusammenspielen. Gute Gastronomietechnik bleibt für Gäste unsichtbar – für den Betrieb macht sie jeden Tag den Unterschied.

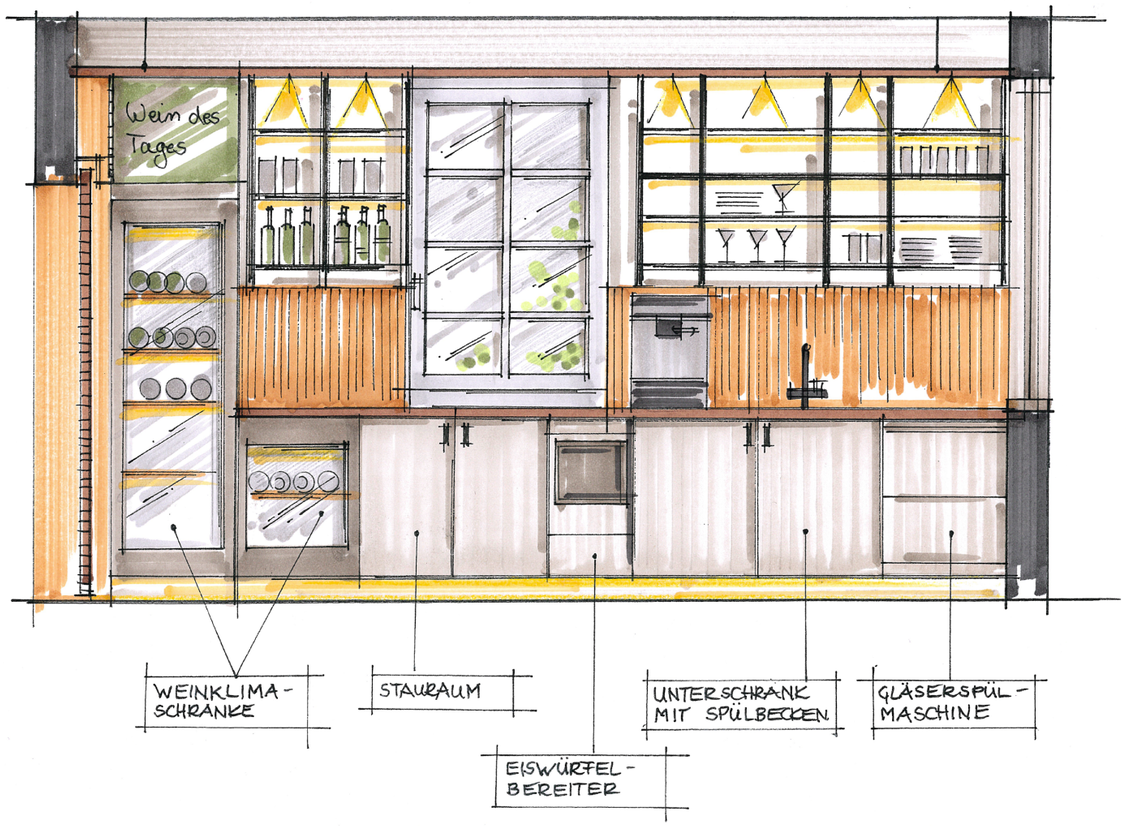
Raum für Technik.

Der schönste Gastraum entfaltet seine Wirkung erst dann vollständig, wenn auch hinter den Kulissen alles perfekt zusammenspielt.

Küchentechnik, Kühltechnik und Thekenanlagen bilden das Rückgrat eines erfolgreichen Gastronomiebetriebs. Sie beeinflussen Arbeitsabläufe, Hygiene, Energieeffizienz und letztlich auch die Qualität des Services.

Deshalb betrachten wir Gastronomietechnik nicht als separates Gewerk, sondern als festen Bestandteil eines ganzheitlichen Planungskonzepts. Gemeinsam mit unseren Partnern entwickeln wir technische Lösungen, die exakt auf Ihre Prozesse, Ihr Raumkonzept und Ihr gastronomisches Angebot abgestimmt sind.

So entstehen Arbeitsbereiche, die nicht nur leistungsfähig sind, sondern den täglichen Betrieb nachhaltig erleichtern.





Klare Prozesse schaffen Sicherheit

1. **Analyse:** Wir verstehen Ihr Konzept, Ihren Betrieb und Ihre Herausforderungen.
2. **Konzept:** Wir entwickeln Raum, Atmosphäre, Abläufe und Materialität.
3. **Planung:** Innenarchitektur, Technik und Details greifen ineinander.
4. **Realisierung:** Wir setzen um. Mit unserem eigenen Team und klarer Struktur.
5. **Betreuung:** Wir bleiben dran und entwickeln Ihr Projekt weiter.

Ein Ansprechpartner. Ein klarer Ablauf. Keine Verantwortungsdiffusion.



Hammer & Margrander
Interior GmbH

Rheinstraße 57-61
76275 Ettlingen

Tel.: 07243 53 294 0
Email: info@hminterior.de

Mo-Fr 8:00-17:30 Uhr
Beratung nach Vereinbarung

Raum für Ihren nächsten Schritt



Wenn Sie Gastronomie nicht nur gestalten, sondern strategisch weiterentwickeln möchten, sollten wir sprechen.

So geht es jetzt weiter:

1. Sie senden uns Ihre Projektanfrage.
2. Wir prüfen Ihre Anfrage und melden uns bei Ihnen.
3. Wir vereinbaren einen Termin zum Erstgespräch.

Code scannen & *Projekt starten*

hminterior.de