

IMAGETRÄGER oder unrentables Anhängsel?

Das »2. Gastro Vision Business Forum« im Rahmen der *Internorga* Hamburg Anfang März beschäftigt sich mit unterschiedlichen Konzepten der Hotel-Gastronomie

Die Diskussionspartner des »2. Gastro Vision Business Forums«



Josef Schulte



Bernhard Zepf



Stephan Gerhard



Klaus-Peter Suhling

Die Innovationsmesse für Hotellerie und Gastronomie (siehe auch S. 32) setzt damit die im vergangenen Herbst auf der *Gastro Vision Cologne* gestartete Veranstaltungsreihe fort, die sich mit aktuellen Branchenentwicklungen beschäftigt. Nachdem in Köln von Top-Entscheidern das Thema »Wohin geht die Reise? New Channel Gastronomie – Chancen eines neuen Marktes« diskutiert wurde, stellt die *Gastro Vision* in Zusammenarbeit mit der Food & Beverage Management Association (FBMA), der Fachzeitschrift *Top hotel* und dem LPV-Verlag am 6. März 2006 im Hotel Hafen Hamburg ein klassisches Segment in den Mittelpunkt des Interesses: die Hotel-Gastronomie.

Für die einen ist der Food & Beverage-Bereich Aushängeschild, Imageträger und Umsatzbringer zugleich, für die anderen ungeliebtes, weil unrentables Anhängsel. Tatsache ist, daß konjunkturelle Schwierigkeiten sowie der verschärfte Wettbewerb viele Hoteliers gezwungen haben, ihre gastronomischen Outlets unter die Lupe zu nehmen. Profilierung ist hierbei das Stichwort: die Entwicklung eines eigenständigen Konzepts, mit dem sich das Hotel vom Mainstream abhebt. Umgesetzt werden kann dies durch die Integration von Trends, von regionalen Elementen, von Freizeit- und Erlebniswert, von Abwechslung oder kreativem Entertainment in das Angebot. Daß erfolgreiche Restaurantkonzepte möglich sind, zeigen zahlreiche Beispiele aus dem In- und Ausland.

Was macht erfolgreiche Hotelgastronomie aus? Welche Konzepte gibt es? Welche sind rentabel und welche nicht? Anhand konkreter Beispiele sollen im Rahmen des »2. Gastro Vision Business Forum« jene Faktoren identifiziert werden, die für einen Erfolg notwendig sind. Verschiedene Möglichkeiten werden dabei von kompetenten Gästen diskutiert:

- **Stephan Gerhard**, geschäftsführender Gesellschafter der Treugast Solutions Group,
- **Klaus-Peter Suhling**, Geschäftsführer Restaurationsbetriebe Stockheim GmbH & Co. KG,
- **Josef Schulte**, Interimsmanager & diplomierter Managementtrainer,
- **Bernhard Zepf**, Inhaber des Hotel-Restaurant Erbprinz in Ettlingen.

Komplettiert wird die Runde zudem von einem Vertreter der Hotelketten (der Teilnehmer stand bei Redaktionsschluß noch nicht fest).

Das »Business Forum« findet am Montag, 6. März 2006, von 9.30 bis 11.30 Uhr in der Ellipse des Hotel Hafen Hamburg statt. Die Teilnahme an dieser Veranstaltung ist ausschließlich nach telefonischer Anmeldung unter 01805-547500* möglich.

(* bundeseinheitlicher Tarif: 0,12 €/Min.)