



# Strahlende Gäste, weniger Stress

Um auf Ideen zu kommen, können verschiedene Techniken und Strategien angewendet werden. Ganz in diesem Sinne hatten die 1. IdeenTage® zum Infotainment-Workshop eingeladen.

**D**as Credo der Ideengeber im Kempinski Hotel Bristol Berlin lautete: Noch nie waren die Chancen, erfolgreich zu sein, so gut wie jetzt – wenn die Qualität der Angebote stimmt. Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des Dehoga Bundesverbands, machte in ihren Aus-

führungen deutlich, dass die Mehrwertsteuersenkung insbesondere den vielen mittelständischen Beherbergungsbetrieben wieder Luft zum Atmen und dringend benötigte Spielräume für Investitionen verschafft hat. In diesem Zusammenhang forderte sie die Gleichbehandlung der gastronomischen



Umsätze mit denen des Lebensmitteleinzelhandels. Der Präsident des Verbands der Köche Deutschland (VKD) Axel Rühmann setzte sich mit der Ausbildungssituation und der Fachkompetenz der Mitarbeiter der Branche auseinander. Die Aufgaben der Gastronomie hätten eine steigende Verantwortung in der Verpflegung vieler Menschen. Immer müsse die Qualität im Vordergrund stehen und man könne sich nur darüber positionieren.

## Offen für Innovationen

Erstmals wurden alle Bereiche eines Gastronomie-Betriebs – Bar, Küche und Service – berücksichtigt und das reibungslose Zusammenspiel präsentiert. Service- und Verkaufsexpertin Tosin A. David und das Team der Marcellino's Academy zeigten am Live-Modell, wie Service-Mitarbeiter zu Top-Sellern werden. Tosin A. David führte vor, wie das Konzept von „Mehr & Besser geht immer“ im Betrieb gewinnbringend umzusetzen sei.

Per Video-Live-Übertragung aus der Hotelküche gab Stefan Cammann die Erfolgsrezepte seiner optimalen Küchen-Auslastung preis und präsentierte ein Drei-Gänge-Menü für die Teilnehmer, wofür lediglich rund 3 m<sup>2</sup> Küche und zwei Mitarbeiter benötigt wurden. Seine Ziele sind bessere Qualität, damit strahlende Gäste, weniger Stress und letztlich mehr Umsatz – diese vermittelte er sehr anschaulich.

Dessert-Profi Udo Walter und Barista Mario Grube präsentierten die Trends in Sachen Desserts, Espresso, Espuma & Co. und überraschten die Gäste mit außergewöhnlichen Kreationen, die mit einfachen Mitteln im eigenen Betrieb gewinnbringend eingesetzt werden können. Unterstützt wurde die Veranstaltung von ausgewählten Industriepartnern wie der Metro, Julius Meinl, Meiko, Komet, Electrolux, Convotherm, Franke bremer, Micros Fidelio, CKC Kassensysteme sowie der Patisserie Walter, die die Teilnehmer auf einer begleitenden Ausstellung informierten.

„Der Applaus und das Feedback der Teilnehmer bestätigen uns einmal mehr die Offenheit der Branche für Innovationen wie die IdeenTage“, so Tosin A. David. Stefan Cammann zog das Fazit: „Wir sind sehr froh, dass die IdeenTage nicht nur für uns ein großer Erfolg waren, sondern auch für unsere Industriepartner und unsere Gäste, die viele nützliche Ideen und Lösungen mit in ihre Betriebe nehmen und dadurch die Branche weiterbringen.“

Wer nicht dabei sein konnte, kann die zweiten IdeenTage besuchen: Diese werden am 12. Oktober von 10-18 Uhr im Raum Nordrhein-Westfalen stattfinden: Anmeldungen unter der Tel. (0511) 545 77 204 oder auf [www.marcellinos-academy.de](http://www.marcellinos-academy.de). **dmp**