

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie

D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION 1-2/2021



Ausblick 2021

Wo sind
die Mutmacher?



Thomas Walter im Gespräch mit Julia Merkel (beide R+V).

DIG-Vorstand: mal in München, mal in Wiesbaden.

Gelungene Premiere

Noch nie zuvor in der über 40-jährigen Geschichte des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG) fand der obligatorische WinterWorkshop digital statt. Schauplatz war das R+V-Studio in Wiesbaden.



Als Gastgeberin des diesjährigen WinterWorkshops begrüßte Julia Merkel, Mitglied des Holdingvorstands der R+V Versicherung AG und verantwortlich für das Ressort Personal und Konzerndienstleistungen, die Runde der 75 zugeschalteten Teilnehmer. In ihrer Rede betonte die Top-Managerin die weiterhin große Bedeutung der Betriebsgastronomie für die rund 18.000 Mitarbeiter. Nach der aktuellen Stunde mit internen Informationen, die DIG-Vorsitzender Dr. Stefan Hartmann verkündete, startete Burkart Schmid, DIG-Geschäftsführer, das Vortragsprogramm mit den Ergebnissen einer aktuellen Mitgliederumfrage. Seine Botschaft: Die Verwerfungen durch die Corona-Krise haben die Mitgliedsbetriebe, mehrheitlich aus der Betriebsgastronomie, mit voller Wucht getroffen. Das Mittagsgeschäft – Haupteinnahmequelle – ist um 61 Prozent eingebrochen, mit der Folge eines Umsatzminus von 57,4 Prozent. Die aktuell

wichtigsten Handlungsfelder sind die Fokussierung auf Wirtschaftlichkeit, danach folgen Personal und Digitalisierung. Zu den weiteren Aktivitäten der Mitglieder hob Schmid hervor, um den Wertschöpfungsfaktor Betriebsgastronomie hochzuhalten, müsse man die Flexibilität erhöhen und nach allen Richtungen beweglich bleiben.

Task Force New Gastro.

Im Anschluss folgten zwei Case Studies der beiden Vorstandsmitglieder Thomas Walter (R+V) und Egmont Merté (Allianz). Merté stellte die Aktionen und Ideen der Task Force New Gastro vor. Dazu zählen eigene Homemade-Produkte wie die Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe im Glas oder Angebote zu virtuellen Events wie Wein-Tastings oder Konferenzpakete. Neu auch das Global Cookbook mit über 3.000 Views. Alles diene dem Image, der Gästebindung und dem Erzielen der Deckungsbeiträge.

Thomas Walter hob in seinen Ausführungen hervor, wie sein Team neue Themen denkt und entwickelt. Neben Webshop und Homeoffice-Paketen, beschäftigt er sich mit neuen Serviceangeboten wie die Verwaltung neuer Desk-Sharing Software. O-Ton: „Ein grundlegend neuer Kurs ist notwendig.“ Auf ihn folgte Jean Georges Ploner, CEO von F&B Heroes, mit einem Plädoyer für mehr Mut zum Umdenken bis zur Utopie. Denn der Auftragende nicht mehr am Werkstor. Der Gastro-Berater sieht durchaus Chancen für Kooperationen mit der örtlichen Gastronomie. Sein Credo: Das Unmögliche denken, damit das Mögliche wahr wird. Den impulsstarken Schlusspunkt setzte Markus Tust, Geschäftsführender Gesellschafter Soda Group, der zu einer spannenden Customer Journey einlud. Das Um- und Versorgen des Gastes werde umfassender als je zuvor, so seine These. Im Chat wurde die Premiere überaus gelobt. *Smi*

Premiere für das Deutsche Institut für Gemeinschaftsgastronomie (DIG). Digital vernetzt traf man sich online im neuen Studio der R+V in Wiesbaden. An Bord waren 75 Mitglieder – für die Bewirtung sorgte via Konfi-Package die Allianz-Gastronomie.

Virtuelles Wir-Gefühl



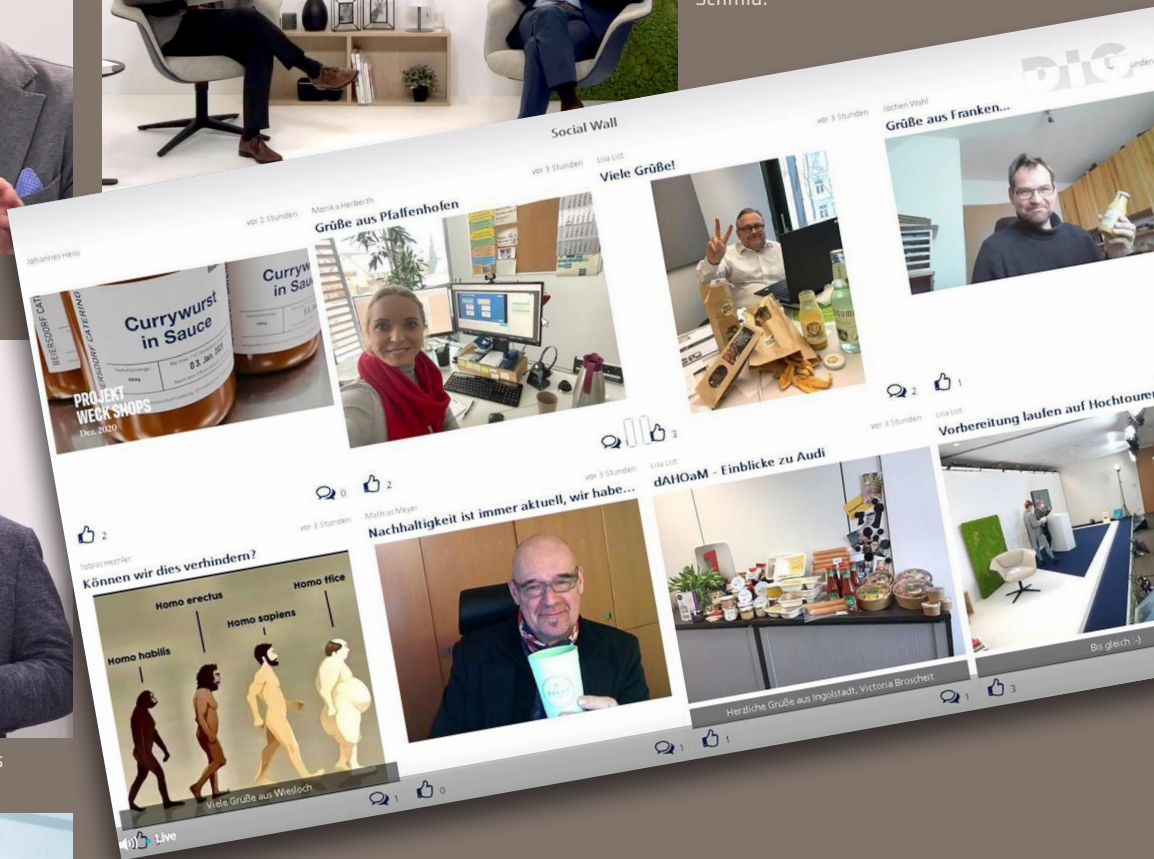
Markus Tust, Soda Group



Talk im Studio: Gastgeber Thomas Walter, R+V, und gv-praxis Chefredakteur Burkart Schmid.



Jean Georges Ploner, F&B Heroes



Dr. Stefan Hartmann, Bayern Bankett, Vorsitzender DIG



DIG-Vorstandsmitglied Egmont Merté, Allianz



Gastgeber Thomas Walter dankte Martina Reif, Lisa List und Melanie Hofmann (v.l.).

Fotos: Screenshot gv-praxis