

Zuerst lernen, dann feiern

DIE AHGZ AUF DER MESSE

Erstmals lockte die AHGZ in diesem Jahr Fachbesucher mit interessanten Trendvorträgen. Ausgelassene Stimmung herrschte dann am Abend zur Standparty mit rund 150 Gästen.

Hamburg. Bei der diesjährigen Internorga gab es am AHGZ-Stand am ersten Messetag erstmals ein spannendes Vortragsprogramm mit vier hochkarätigen Experten. Den Anfang machte Björn Grimm, der über Beratungen von Küchenchefs sprach. Sein Unternehmen Grimm Consulting ist auf die betriebswirtschaftliche und operative Beratung von Hotel- und Gastronomiebetrieben des Mittelstandes fokussiert. Eigenen Angaben zufolge konnte er bereits mehr als 1700 Kunden beratend zur Seite stehen.

Nordafrikanische Küche

Seine These: Es ist an der Zeit, wieder mehr an die Menschen zu denken, als in Rezepturen und Technik. Zu lange seien die Menschen in der Küche vernachlässigt worden. Das müsse sich ändern, so Björn Grimm.

Im Anschluss folgte Trendexperte Pierre Nierhaus mit einem Überblick über die derzeit spannenden Entwicklungen und Innovationen

auf dem Gastro-Markt. Welche neuen Zielgruppen kristallisieren sich heraus? Welche Trends sind im Kommen und welche Konzepte sind zukunftsweisend?

Als Zielgruppe der Zukunft nannte Nierhaus unter anderem die Baby-boomer-Generation aus den 60er-Jahren. Diese Gruppe sei bald im Ruhestand, habe dann genügend Freizeit und sei konsumfreudig.

Kulinarisch hob der Experte insbesondere die nordafrikanische Küche hervor. Libanesishe oder syrische Konzepte seien derzeit stark im Kommen. Weitere Trends seien Foodsharing, Regionalität oder das Thema Filterkaffee. Zudem stünden die „New Drinks“ zunehmend im Fokus. Also Konzepte, die auf frische Säfte aller Art oder spezielle Cocktails setzen. Auf dem Vormarsch seien außerdem Markthalen-Konzepte wie das Mailänder Eataly oder Pennsy aus New York.

In der Hotellerie seien es die Lobbys, die sich zu den Wohnzimmern der Netzwerker entwickeln. Als Vorreiter-Beispiele hierfür nannte Nierhaus die ACE Hotels, 25hours oder das Hamburger East Hotel. Alle diese Konzepte setzen auf eine kreative und herausragende Hotelgastronomie sowie ein besonderes Designkonzept.

„New life, new work, new society“, so der Experte über die neuen Gegebenheiten für das Gastgewerbe. Pierre Nierhaus verbindet damit die neuen Lebensumstände – etwa durch die Digitalisierung – und die sich verändernden Arbeitsbedingungen für viele Menschen, aber auch die sich wandelnde Gesellschaftsstruktur.



Gut drauf: Trendexperte Pierre Nierhaus (rechts) mit AHGZ-Chefredakteur Rolf Westermann.

Als dritter Redner warf Prof. Dr. Axel Gruner einen Blick auf Gäste-Erwartungen, Inszenierung und daraus entstehende Wertschöpfung. Der Professor für Hospitality Management an der Hochschule für angewandte Wissenschaft München sagte: „Hohe Qualität und guter Service sind selbstverständlich geworden. Wer künftig erfolgreich sein will, muss Erlebnisse schaffen.“

Power Briefing hautnah

Den Abschluss bildete Hans-Jürgen Hartauer mit seinem „Power Briefing hautnah“. Der Trainer und Unternehmensberater für unterschiedlichste Dienstleistungsbetriebe in der Gastronomie und im Einzelhandel empfiehlt grundsätzlich drei Minuten Mitarbeiter-Briefing täglich als Schlüssel zu gutem Personal. Am AHGZ-Stand zeigte er über die Herstellung einer Jeans den Zuhörern ein solches Power Briefing in der Praxis. Dabei erzählte er erst eine Geschichte. Anschließend wurde ein Ball umherge-

worfen. Der Fänger musste jeweils eine Frage zur Geschichte beantworten. So ging es reihum, bis die gesamte Runde innerhalb von kürzester Zeit die gesamte Geschichte verinnerlicht hatte. Dieses System lasse sich für alle Arten von Briefings spielerisch adaptieren, so der Experte. Durch das Programm führte AHGZ-Chefredakteur Rolf Westermann.

Am Messe-Samstag lud die AHGZ zur Stand-Party ein. Rund 150 Gäste ließen sich unter anderem mit Gin gebeizte Lachsforelle mit Gurken-Buttermilch-Creme, Kalbs-Mille-Feuille mit Champignoncreme und Portwein-Injektion oder Kichererbsen-Feigen-Curry schmecken. Die Leckereien gab es in Kooperation mit dem Hamburger Restaurant und Caterer Fillet of Soul. Passende Drinks mixte Bar-Manager Robin Vatter, der mit Tee-Cocktails auf Basis von Ronnefeldt-Tees, gepaart mit Zutaten wie Gin punktete. Und der Stuttgarter DJ Marcel Jurincic sorgte dafür, dass die Tanzfläche bebte.

Isabel Diez



Hatten Spaß: Björn Grimm (links) und Helge Peter Pahlke, beide FCSI.