Spannendes Online-Event HoReCa

Montag, 17.10.2022

Aktuelle Foodtrends, emotionale Kundenansprache und unterschiedliche Aspekte von Nachhaltigkeit standen beim Online-Event „HoReCa“ am 12. Oktober im Fokus.

Bevor die Ambiente vom 3. bis 7. Februar 2023 die nationale und internationale Konsumgüterbranche in Frankfurt am Main begrüßt, sorgte das Online-Event „HoReCa“ für einen Wissensvorsprung im Bereich Hospitality und Front-of-House-Geschäft. Über 300 Interessierte aus 53 Ländern informierten sich beim Online-Event über die neuesten Entwicklungen im HoReCa-Bereich.

Welche neuen Trends gibt es bei Fleischersatzprodukten? Wie werden unvergessliche Erlebnisse in der Gastronomie kreiert und welche Rolle spielt hierbei Emotion? Wie hat die Corona-Pandemie die Branche verändert? Diese und weitere aktuelle Fragen wurden beim Online-Event „HoReCa“ beantwortet. Mit der Expertise der vier internationalen Speaker, lieferte das Online-Event ein exklusives Zusatzangebot und Mehrwert für die globale Hospitality-Branche.

Im ersten Vortrag sprach Hanni Rützler über „Future Food – Wie sich die Welt in Zukunft ernährt“. Die Food-Trendexpertin aus Österreich warf einen Blick auf alternative Lebensmittel wie In-Vitro-Fleisch, Insekten und Algen. Ihre Kernaussage war, dass bereits jetzt die Entwicklung hin zu Fleischersatzprodukten in voller Fahrt ist und sich weiterentwickeln wird. „Gleichzeitig nimmt die Bedeutung von regionalen Produkten und vegetarischen oder veganen Lebensmittel weiter zu. Es besteht ein echter Foodwandel. Dabei muss jede regionale Küche ihren Weg finden, diesen Trend zu begleiten und dabei authentisch bleiben“, so Rützler, die dies als echte Herausforderung sieht. Sie gibt den Tipp, dass jeder Restaurantbesitzer oder Hotelier seinen eigenen Schwerpunkt finden muss, um sich von der Masse abzusetzen, ob mit rein vegetarischer Küche, mit Neuinterpretationen von traditioneller Küche oder einem Fokus auf regionale Produkte.

Die US-amerikanische Expertin für Gastfreundschaft, Anna Dolce, sprach in ihrem Vortrag „Wie man Gäste erfolgreich zu Stammgästen macht“ über Emotion und Kundenbindung. Neue Kunden zu gewinnen, sei die schwerste, teuerste und aufwendigste Aufgabe. Weshalb also nicht die Stammkunden jedes Mal aufs Neue begeistern und zu Werbebotschaftern des eigenen Restaurants oder Hotels machen, so ihre These. „50 Prozent der Kunden sind Stammkunden, wenn diese durch Mund-zu-Mund-Propaganda Werbung machen, gewinnt man mehr, als wenn man sich an neue und unbekannte Kundengruppen wendet“, sagt Dolce. „Die Gastlichkeit und Emotion sollte immer im Fokus stehen, denn daran erinnert sich der Kunde. Die Verbindung von Service und Qualität ist erst dann perfekt, wenn Emotion und Wohlfühlen einen mindestens ebenso großen Raum einnehmen.“

Zum Abschluss des Online-Events folgte noch ein besonderes Highlight: Der „Hospitality Trends Talk“ mit Jesper Efferbach, Designer, Influencer und Berater für die internationale Geschirrherstellerbranche, Jeff&Co Group aus Dänemark und Dave Turner, US-amerikanischer Journalist des TabletopJournal. Zu Beginn der Gesprächsrunde thematisierten die beiden Redner die Veränderungen, die die Corona-Pandemie für die HoReCa-Branche bedeuteten und wie damit umgegangen werden sollte. „Kreativität war und ist weiterhin gefragt. Während der Pandemie ging es um die Kundenbindung und Anpassung an deren Wünsche, Stichwort Take Away. Jetzt geht es darum, das Erlebnis beim Restaurantbesuch hervorzuheben

und die Gastlichkeit in den Fokus zu stellen“, so Turner. Efferbach betonte gleichzeitig die Wichtigkeit von Regionalität und Nachhaltigkeit: „Die Herkunft und der Anbau von Lebensmitteln ist heute ebenso wichtig, wie der Umgang mit den Mitarbeitern. Eine gute Atmosphäre im Restaurant sollte ebenso präsent sein, wie der Nachweis der Zutatenherkunft. Auch vegetarische und vegane Produkte und Gerichte erleben einen Aufwärtstrend und gehören gleichfalls zur Kategorie Nachhaltigkeit.“

Der Fachvortrag von Anna Dolce und die Gesprächsrunde mit Jesper Efferbach und Dave Turner wurden in deutscher und in englischer Sprache aufgezeichnet und sind **hier** jederzeit kostenfrei abrufbar.

Die nächste Ambiente findet vom 3. bis 7. Februar 2023 statt.

Spannendes Online-Event HoReCa

Links

- Messe Frankfurt