

## Gastronomie + Co.:

### Spitzenreferenten vermitteln neues Denken

Hamburg. (10.01. / hmc) Kreativität, Ideenreichtum, aber auch noch strikteres betriebswirtschaftliches Denken und sehr viel Disziplin -- das sind Eigenschaften, die ein Gastronom heute besitzen muss, um schwierige Zeiten mit Vorwärtsschub zu bewältigen. Dazu gehörende Strategien und Konzepte stehen im Mittelpunkt der beiden großen Kongressveranstaltungen zur Internorga.



79. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien  
4.-9. März 2005, 10-18 Uhr

Beim 24. Internationalen Foodservice-Forum lautet das Motto «Zündstoff Zukunft». Der Deutsche Kongress für Gemeinschaftsverpflegung (früher: Internorga-Fachgespräche) befasst sich mit «Vorwärtsstrategien in Rückwärtszeiten». Beiden renommierten Veranstaltungen ist eines gemeinsam: Sie warten wieder mit Spitzenreferenten auf. Das Foodservice-Forum am Donnerstag, den 03. März im Congress Centrum Hamburg ist Europas größter Kongress für Systemgastronomie. Gretel Weiß vom Deutschen Fachverlag in Frankfurt/Main: «Wir hatten in den vergangenen Jahren immer mehr als 1.000 Teilnehmer. Diesmal rechne ich gar mit 1.200 Anmeldungen». Schon in 2004 war der Kongress in den größten Saal des CCH gewechselt: «Der Umzug hat sich bewährt, denn Saal 1 ist nicht nur größer, sondern auch schöner», erklärt die Organisatorin des Foodservice-Forums.

Gastronomische Profis verschiedener Marktsegmente werden ein Feuerwerk an Konzepten, Erfolgen und Visionen abbrennen. Spitzenreferent ist der schwedische Wirtschaftsprofessor Kjell A. Nordström, der zur wissenschaftlichen Avantgarde Europas gezählt wird. Sein Referat steht unter dem Motto «Karaoke Capitalism» und dreht sich um Thesen wie Innovation statt Imitation, dem

unterschätzten Wert «Erfahrung» oder die Chance zum temporären Monopol. Die Veranstalter sind sicher: Aus dem 24. Foodservice-Forum werden die Teilnehmer wieder einen echten Mehrwert an Wissen(svorsprung) mit nach Hause nehmen können.

Ganz auf die Belange der Branche für Gemeinschaftsverpflegung abgestellt ist der Deutsche Kongress für Gemeinschaftsverpflegung am Montag, den 07. März ebenfalls im CCH. Der führende Fachkongress der GV-Branche unter der Ägide von Burkart Schmid vom Deutschen Fachverlag geht mit einem neuen inhaltlichen Konzept an den Start. Wichtigste Neuerung ist die stärkere Ausrichtung auf die drei großen Teilmärkte der Branche: Business, Care und Education.

#### Business, Care und Education stehen thematisch im Vordergrund

Gerade das Segment «Bildung» weist laut Schmid ein starkes Wachstum auf. So seien 2004 allein in Hamburg 66 Gymnasien zu Ganztagschulen umstrukturiert worden. Selbstverständlich benötigen solche Einrichtungen Verpflegungsangebote. Schmid: «Die großen Caterer stehen hier längst in den Startlöchern».

Enormes Wachstum verspricht auch der Pflege-Bereich. Schmid: «Allein schon die demografische Entwicklung, aber auch Tendenzen zur Privatisierung im Gesundheitswesen führen zu mehr Wettbewerb und Innovation». So werden die Veranstalter den Teilnehmern zudem ein Parallelprogramm mit jeweils zwei Experten-Referaten zur allgemeinen Marktentwicklung und ein «Best-Practice-» Beispiel bieten.

Den Schlusspunkt der Kongresse setzt Spitzenreferent Prof. Dr. Peter Kruse. Der Experimentalpsychologe, Unternehmer und begnadete Redner wird unter dem Arbeitstitel «Netzwerk-Intelligenz» über strategisches und methodisches Veränderungsmanagement sprechen. Insgesamt, so Schmid, betrachte die Branche mit das Jahr 2005 mit verhaltenem Optimismus: «Das unternehmerische Denken setzt sich zusehends durch. GV-Betriebe bieten immer mehr und neue Zusatzdienste an. Beim Seniorenmarkt kann man sogar von dem Wachstumspfad der Zukunft sprechen».

Die Internorga, 79. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien öffnet ihre Tore vom 04. bis 09. März 2005 auf dem Hamburger Messegelände.

**Info:** <http://www.internorga.de>

Ende des Artikels