

HUSS-MEDIEN Presseinformation Nr. 1/04.01.2019



Zwei hochkarätige Events im Januar – durchstarten mit gastronomie & hotellerie

Praxiswissen aus erster Hand – „Coworking als Add-on“ am 24.01.2019 und „Die Nische als Chance“ am 31.01.2018 sind zwei spannende Möglichkeiten für Gastronomen und Hoteliers, sich mit zwei wichtigen Trendthemen zu beschäftigen.

Berlin, 04.01.2019 Das letzte Jahr war für Gastronomen und Hoteliers eines, dass sie nicht leicht so vergessen werden. Gute Konjunktur und noch besseres Wetter sorgten für unzählige Gäste. Aber wie wird 2019? Läuft alles so gut weiter? Darauf kann man hoffen oder sich bestens vorbereiten. Die zwei Praxis-Seminare der Fachzeitschrift gastronomie & hotellerie nehmen sich Nischen als Wachstumstreiber vor und machen diese für den Gastro-Unternehmer transparent.

„Coworking als Add-on“ am 24.01.2019 in den St. Oberholz`en, Berlin

Begrüßung mit Kaffee im St. Oberholz am Rosenthaler Platz

Tobias Kremkau, Head of Coworking im St. Oberholz, gibt einen Einblick in die Geschichte des Hauses

Führung durch das St. Oberholz Coworking Space

Impulsvortrag zum Thema Community / Arbeiten im Büro / Coworking

Nationale und internationale Coworking- und Coliving-Projekten in Hotels und Gastronomie

LOCATIONSTRANSFER

Wechsel zum St. Oberholz in der Zehdenicker Straße 1.

Lunch Lecture und Dialog mit Ansgar Oberholz, Gründer und Geschäftsführer des St. Oberholz, sowie Juror des Gastro-Gründerpreis 2016, im LEM-Eventapartment:

- Kaffeehauskultur als Ursprung des Coworking,
- Rolle der Gastfreundlichkeit in einer von Community geprägten Arbeitswelt - wohin geht die Reise?
- Panel-Diskussion „Wie kann Coworking als Add On in gastronomie & hotellerie funktionieren?“ und Networking

„Die Nische als Chance“ am 31.01.2018 im Lulu Guldsmeden Hotel, Berlin

Keynote von Marc Lorenz, General Manager Lulu Guldsmeden

Lulu Guldsmeden: Eine Liebeserklärung an Berlin.

Der Eintritt eines dänischen Boutiquehotels-Betreibers nach Deutschland. Nach Berlin.

Persönliche Einsichten eines international erfahrenen Hoteldirektors.

Katja Schellknecht / Die Komplizen

Was genau bedeutet der Begriff „Nische“? Warum ist eine eindeutige Positionierung wichtig? Wie finde ich die Nische für mich und mein Unternehmen? Handwerkszeug.

Michael Albert / Die Komplizen

Die Bedeutung zielgruppenorientierter Positionierung am Beispiel Familienhotels. Do's and Don'ts aus Sicht des ehemaligen Vorstands der Familotel AG. Und aus Sicht eines Vaters.

WORKSHOPS

Katja Schellknecht

Positionierung. DIE Option für ein erfolgreiches Produkt.

Wie positioniere ich meinen bestehenden Betrieb? Wie finde ich mein Alleinstellungsmerkmal? Und was mache daraus?

Michael Albert

Marketing. Online. Customer Journey.

Mein Hotel aus Sicht des Gastes. Der Gast und seine „Reise“: Vor dem Aufenthalt. Während des Aufenthaltes. Nach dem Aufenthalt.

Was erwarten meine Gäste? Wie begeistere ich sie? Wie definiert sich der „richtige“ Gast? Und wie spreche ich diesen an.

Kristina Hornung

Die Nische als „Arbeitgebermarke“. Eine gute Positionierung als Option für die gezielte Mitarbeiteransprache. Wie nutze ich ein attraktives Produkt für die Rekrutierung? Wie und wo finde ich die richtigen Mitarbeiter? Und wie binde ich diese an meinen Betrieb?

Innenansichten Lulu Guldsmeden: Eine Führung durch das Haus

Vorstellung der Ergebnisse der Workshops / Diskussion / Networking

Weitere Informationen: www.gastronomie-hotellerie.com, www.gastronomie-event.de

Der Abdruck der HUSS-Pressinformation ist honorarfrei, Text- und Bildmaterial stehen auf der HUSS-Presseseite unter www.huss.de sowie unter www.huss-mediasales.de. Belegexemplar erbeten an HUSS-MEDIEN GmbH, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Am Friedrichshain 22, 10400 Berlin.

Ihre Ansprechpartner bei weiteren Fragen zu dieser Presseinformation:

*Dr. Stefan Hassels
Öffentlichkeitsarbeit
Telefon +49 30 42 151-383
E-Mail: stefan.hassels@hussberlin.de*

*Kristina Hornung
Verlagsleitung
Telefon +49 30 42 151-438
E-Mail: kristina.hornung@hussberlin.de*

gastronomie & hotellerie

gastronomie & hotellerie ist die Plattform für Entscheider aus Hotellerie und Gastronomie. Im Mittelpunkt steht der mittelständische Unternehmer als Gastgeber und Entscheider in einem zunehmend komplexer werdenden Umfeld. Der Leser findet aktuelle Informationen, Handlungsanleitungen und Tipps zu drei zentralen Themen: Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Human Resources. Praxisnahe Fachinformationen zu den Themen Investieren und Genießen werden von Experten bereitgestellt. Impulsgeber der Branche teilen ihre Erfahrung mit den Lesern und geben Einblicke in ihre Erfolgsstrategien. Die Sonderhefte kaffee & tee und energie & umwelt informieren über die Entwicklungen in den für die Gastronomie und Hotellerie relevanten Bereichen. Das Fachmagazin erscheint zehnmal jährlich und wird von der Berliner HUSS-MEDIEN GmbH herausgegeben.

HUSS-MEDIEN

Die HUSS-MEDIEN ist ein moderner B2B-Informationsdienstleister, der mit Fachzeitschriften, Sonderpublikationen und Informationsportalen, die Fach- und Führungskräfte der Wirtschaftszweige Bauwesen, Elektro- und Gebäudetechnik, Logistik, sowie Recht und Gastgewerbe mit Produkten, Praxis- und Hintergrundwissen versorgt. Bei HUSS-MEDIEN erscheinen aktuell die Fachzeitschriften ep Elektropraktiker, rfe/eh Elektrohändler, gastronomie & hotellerie, GVkompakt, Feuerwehr, Arbeit und Arbeitsrecht, Hebezeuge Fördermittel, Build-Ing., IVV immobilien vermieten und verwalten und Moderne Gebäudetechnik samt Sonderveröffentlichungen und digitale Medien. Der Berliner Fachverlag organisiert renommierte Branchen-Veranstaltungen, wie den Arbeitsrechtskongress in Berlin, den DEUTSCHEN TGA-AWARD, den Deutschen E-Planer-Preis und den Nachhaltigkeitspreis der gastronomie & hotellerie, das Grüne Band. Die HUSS-MEDIEN ist Teil der HUSS-Unternehmensgruppe mit Sitz in München und Berlin.