



Die Digitalisierung im Blick: (von links) Rolf Westermann (ahgz), Mirko Silz (L'Osteria), Frank Marrenbach (Oetker Collection) und Nikki Lukas (Greenkarma).

## STUDIUM

# Eine Frage des Mindsets

Um technologische Entwicklungen, Trends und ihre Auswirkungen ging es beim 10. Heilbronn Hospitality Symposium. Hinzu kam der vielfache Appell an die Studierenden, die damit verbundenen beruflichen Chancen zu nutzen.

Um den Austausch zwischen Praxis und Lehre geht es beim jährlichen Heilbronn Hospitality Symposium des Studiengangs Hotel- & Restaurantmanagement an der Hochschule Heilbronn. Das Schwerpunktthema diesmal: „Disruptive Technologien – Trends und ihre Auswirkungen für Hotellerie und Gastronomie“.

Als disruptive Player identifizierte Michael Kuriat, TNC Group und Präsident des Leaders Club Deutschland, in seinem Vortrag Unternehmen wie Airbnb, Amazon und Delivery-Dienste. Alles was digitalisiert werden könne, werde digitalisiert werden, so sein Fazit. Treiber für diese Entwicklung seien unter anderem Personalmangel und Optimierungsbedarf. „Die großen Player begreifen die Chance, die Individualgastronomie verschläft das Thema“, so Kuriat. „Warum? Weil ihr Zeit und Geld fehlen, um sich damit zu beschäftigen.“ Entsprechend sei die Branche auf Industrielösungen und Know-how-Transfer angewiesen.

„Die digitale Transformation ist in erster Linie eine mentale Transformation“, betonte Kuriat. „Wir müssen als Unternehmer bereit sein, uns mit diesen Dingen auseinanderzusetzen. Sind wir wirklich offen für neue Lösungsansätze? Oder versuchen wir immer wieder in alte Muster zu verfallen?“ Das eigene Mindset müsse hinterfragt und es müsse neu gedacht werden. An die Studierenden appellierte Kuriat sich des Themas künftig beruflich anzunehmen und Impulse zu setzen. „Ihr seid Digital Natives, das heißt, ihr wisst, wie man agiert, welche Möglichkeiten es gibt, und ihr seid auch im Umgang mit Daten sensibilisiert.“

## Experimente, Mehrwert und Wertschöpfung

Unter dem Motto „Technologische Entwicklungen in der Hotellerie und Gastronomie“ stand eine von ahgz-Chefredakteur Rolf Westermann moderierte Diskussionsrunde mit Gastronomin Nikki Lukas von Greenkarma in Düsseldorf, L'Osteria-CEO Mirko Silz und Hotelier Frank Marrenbach, CEO der Oetker Collection.

„Für uns ist Technologie am Ende immer nur ein Erfüllungsgehilfe“, postulierte Frank Marrenbach. „Technologie ist aber auch probieren und experimentieren. Sie muss Gästen Spaß machen und ein konkretes Problem lösen.“ Ipads auf dem Zimmer hätten letztlich keinen Zugewinn für die Gäste bedeutet, große TV-Screens dagegen schon, so seine Erfahrung. Zudem ist er sicher, dass das Thema Voice Control künftig eine größere Rolle spielen wird, „weil es bequem ist und den Aufenthalt angenehmer macht“.

Mirko Silz berichtete, dass der Anteil an Technologie in der Gastronomie definitiv zunehme, auch wenn sein Unternehmen hier noch aufholen müsse, weil man sich jahrelang auf das Thema Mensch konzentriert habe. „Doch wenn wir expandieren, skalieren und internationalisieren wollen, stoßen wir mit individualisierten Prozessen an unsere Grenzen“, so Silz. „Wenn wir über Digitalisierung reden, geht es nicht nur um den Mehrwert für den Gast reden, sondern auch um den Mehrwert für den Mitarbeiter. Und natürlich dient Digitalisierung auch dazu die Wertschöpfung zu heben durch die Steigerung von Produktivitäten.“

Auf die Gegensätzlichkeit einer eher selbstbezogenen Technikwelt und der persönlich-interaktionellen Welt der Gastronomie verwies Nikki Lukas. „Dort wo zwei konträre Begriffe aufeinandertreffen, können wunderbare Spannungsfelder entstehen“, ist sich die Gastronomin sicher. „Unsere Gäste können online ihren Salat zusammensetzen und erleben trotzdem Interaktion, wenn sie ihn bei uns abholen.“

Für Lukas geht es bei der Digitalisierung nicht darum, das erste Restaurant zu sein, das alles vollautomatisiert. „So ein Roboterrestaurant schaut man sich einmal an und findet es toll, aber es ist

nichts, wo man dreimal die Woche einkehrt.“ Doch wo geht die Entwicklung hin? „Wir sind Social Animals, wir werden immer Interaktion suchen“, so Lukas. „Die Aufgabe als Gastronomin wird es sein, Menschen glücklich zu machen, zu verstehen und ihnen das anzubieten, was ihr Bedürfnis ist. Das ist Selbstbestimmtheit und es ist die Digitalisierung gewisser Abläufe – und dabei muss die Komponente Mensch in irgendeiner Form mit eingewoben werden.“ Laut Mirko Silz finden viele der disruptiven Innovationen vor allem in Holland, UK, Schweden und Estland statt. „Franchisenehmer im Ausland sind die Treiber der Entwicklung“, sagte er, der die Digitalisierung als Vorteil und Dynamiktreiber für die Branche sieht. „Und wenn wird dadurch schneller wachsen können, können wir auch mehr Arbeitsplätze schaffen.“

## Soziales Lagerfeuer und mentale Transformation

„Ich glaube, dass wir eine tolle Zeit vor uns haben, in der diese Dinge miteinander verwachsen können“, so Nikki Lukas. „Es gilt aber auch aufzupassen, dass die Menschen nicht vereinsamen.“ Lukas sieht hierin zugleich großes Potenzial für die Gastronomie, denn diese könne dazu das entsprechende Pendant schaffen, indem sie das Bedürfnis nach Gemeinschaft befriedige.

„Die Gastronomie wird immer das soziale Lagerfeuer bleiben“, betonte auch Michael Kuriat. „Aber wir brauchen bestimmte Assistenzsysteme, und wir müssen bestimmte Services entwickeln und dafür offen sein.“ Digitalisierung sei nicht etwas, das man erliden müsse, sondern es sei die komplette Einstellung eines Unternehmers. „Die digitale Transformation startet immer beim Kapitän auf der Brücke.“ Brit Glocke



„Wir können nicht nicht mitmachen“: Der Vortrag von Michael Kuriat war eindringlich.

## +++ karriere ticker +++

### Stipendium: Fernstudium mit Businessplan

Ein Unternehmen gründen oder eine Geschäftsidee realisieren? Doch was fehlt, ist unternehmerisches und akademisch fundiertes Know-how? Für Studieninteressierte, die sich als Gründer und Innovatoren verstehen, vergibt die SRH Fernhochschule im Januar 2020 wieder das Stipendium „Entrepreneurship & Studium“. Bewerbungen dafür können bis zum 31. Dezember 2019 eingereicht werden. Übernommen werden jeweils 75 Prozent der Studiengebühren für das Wunschstudium des Stipendiaten – also einen Bachelor- oder Master-Studiengang.

WANN & WO 31. Dezember, online  
→ [www.mobile-university.de](http://www.mobile-university.de)

### Seminar: Grundlagen der Schokoladensensorik

Für Profis, die bereits mit dem Handwerk der Schokoladenverarbeitung vertraut sind, bietet die Chocolate Academy Köln das Fortgeschrittenen-Seminar „Schokoladensensorik“ an. Vermittelt werden die Unterscheidung zwischen Grundgeschmack und Aroma, ebenso wie typische Geschmacksbilder bestimmter Anbauregionen. Der Kurs findet bei Antonia Majunke, Konditormeisterin und Head of Chocolate Academy Köln, statt. Kostenpunkt: 285,60 Euro.

WANN & WO 30. Januar, Köln  
→ [www.chocolate-academy.com](http://www.chocolate-academy.com)

### Weiterbildung: VKD-Seminarplan 2020

Der Verband der Köche Deutschlands (VKD) hat bereits den Seminarplan 2020 veröffentlicht. Neu im Programm ist das Seminar „Recht im Gastgewerbe“ (Januar), das einen Überblick über die wichtigsten juristischen Fragen zur Selbstständigkeit in der Gastronomie gibt. Zudem bietet der VKD erstmals je ein Seminar zu Salatkreationen (Mai) und zu Vorspeisen (Juni) an. Wie Köche die Sozialen Medien für sich nutzen können, vermittelt zudem der Kurs „Facebook und Instagram für die Gastronomie“ (April).

WANN & WO 2020, verschiedene Orte  
→ [www.vkd.com](http://www.vkd.com)