



world of cooking

PRESSEINFORMATION

MKN Expertentalk: Die Betriebsgastronomie im Umbruch

Qualität & Vielfalt vs. Kosteneinsparung & Wirtschaftlichkeit Betriebsgastronomie im „neuen Normal“

Seit Beginn der Corona-Krise läuft auch in den meisten Betriebsrestaurants nichts mehr in gewohnten Bahnen. Die Branche steht Kopf und bewährte Geschäftsmodelle funktionieren nicht mehr. Die Verpflegung am Arbeitsplatz verlor nach dem Shutdown 60% Marktvolumen.* Die meisten Betriebe müssen aktuell den Spagat zwischen Kosteneinsparung und qualitativ hochwertiger Speisenvielfalt meistern und sie werden ihre Angebote auch nachhaltig anpassen müssen. Über die Herausforderungen der Betriebsgastronomie im „neuen Normal“ haben folgende Teilnehmer im ersten MKN Expertentalk diskutiert.

- Günter Kuhn - Geschäftsführender Gesellschafter der K&P Planungsbüro GmbH,
- Jens Sander - Geschäftsführender Gesellschafter der Sander Holding GmbH & Co,
- Johann-Georg Siegel - Regionalleiter in Nordbayern der Betriebsgastronomie der Siemens AG
- Sebastian Finkbeiner - Inhaberfamilie des Hotel Traube Tonbach und der Finkbeiner Kantinen GmbH
- Martin Ubl - Prokurist, Vice President Sales & Marketing MKN
- Moderator Burkart Schmid - Chefredakteur bei dfv Mediengruppe (gv-praxis / FOOD SERVICE online), Geschäftsführer Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie

Ein Thema, das derzeit wohl viele betrifft, ob als Betriebsgastronom auf der einen Seite oder als Gast auf der anderen. Entsprechend groß war auch die Resonanz während des Talks, indem über Corona taugliche Konzepte, Digitalisierung im Bestell- und Bezahlprozess sowie neue Ideen für die Tischgäste gesprochen wurde. Aber auch Gastrends, die es bereits vor der Krise gab und Chancen, welche die neuen Verhaltensregeln mit sich bringen, waren Thema der spannenden Talkrunde. Zuhörer konnten im Chat ihre Fragen stellen, welche direkt von den Experten beantwortet wurden. Alle Teilnehmer sind sich dahingehend einig: Die Kreativität der Branche ist jetzt mehr denn je gefordert!

Für alle, die den Live-Talk verpasst haben, steht unter folgendem Link in der MKN Mediathek eine Aufzeichnung zur Verfügung: www.mkn.com/mediathek



world of cooking

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen wir gern zur Verfügung:

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

Marketing – Presse & Öffentlichkeitsarbeit - Anja Halbauer

Tel. 05331-89-368, Email: hal@mkn.de

* Quelle: Chefs Culinar über gv-praxis