

## Betriebsgastronomie im ?neuen Normal?



Foto: MKN

Seit Beginn der Corona-Krise läuft in den meisten Betriebsrestaurants nichts mehr in gewohnten Bahnen. 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 Teilnehmer im ersten MKN Expertentalk diskutiert.

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, in dem über Corona-taugliche Konzepte, Digitalisierung im Bestell- und Bezahlprozess sowie neue Ideen für die Tischgäste gesprochen wurde. Aber auch Gastrotrends, die es bereits vor der Krise gab, und Chancen, welche die neuen Verhaltensregeln mit sich bringen, waren Thema der 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!

Folgende Teilnehmer waren beim Expertentalk dabei:

Günter Kuhn, Geschäftsführender Gesellschafter K&P Planungsbüro,

Jens Sander, Geschäftsführender Gesellschafter der Sander Holding,

Johann-Georg Siegel, Regionalleiter in Nordbayern der Betriebsgastronomie von Siemens,

Sebastian Finkbeiner, Inhaberfamilie des Hotel Traube Tonbach und der Finkbeiner Kantinen,

Martin Ubl, Prokurist, Vice President Sales & Marketing MKN,  
und Moderator Burkart Schmid, Chefredakteur bei dfv Mediengruppe, Geschäftsführer  
Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie  
Für alle, die den Live-Talk verpasst haben, steht unter folgendem Link in der MKN  
Mediathek eine Aufzeichnung zur Verfügung: