



OBERELSBACH

Gastronomie muss sich in der digitalen Welt zeigen

Bearbeitet von
Robert Stöckinger19. Februar 2018
11:40 UhrAktualisiert am:
19. Februar 2018
11:42 Uhr

„Gäste gewinnen in der digitalen Welt“ lautete das Seminar der RhönSprudel Genussakademie. Referent Andreas Pfeifer aus Wiesbaden brachte dieses Thema Gastronomen aus Bayern, Hessen und Thüringen näher und vermittelte Tipps zum Umgang vor allem in Bezug auf Social Media. Foto: Franz-Josef Enders



Ein Gastronomiebetrieb, der im Gespräch bleibt, hat dauerhafte Erfolgchancen. Dabei können die sozialen Medien und branchenspezifische Plattformen im Internet helfen. Gastronomie ohne digitale Welt – das sei heute kaum noch denkbar. Das war der Hinterrund eines Seminars „Gäste gewinnen in der digitalen Welt“, wozu die RhönSprudel Genussakademie Gastronomen aus der Region ins Hotel „Sonnentau“ nach Fladungen eingeladen hatte.

Zum ersten Mal griffen die Organisatoren der RhönSprudel Genussakademie das Thema soziale Medien in verschiedenen Facetten auf, so die Mitteilung. Denn immer mehr Menschen würden sich im Internet oder in den sozialen Medien über Gastronomie und Hotellerie informieren; blättern dort Speisekarten nach, schauen sich Bilder von den Gasträumen an und buchen online Reisen und Ausflüge. Ein Gastronomiebetrieb, der sich nicht in den Medien der digitalen Welt präsentiert, könne schnell das Nachsehen haben.

Referenten waren Andreas Pfeifer und Katharina Grau von der Agentur „Heldenhelfer“ in Wiesbaden. Andreas Pfeifer gab einen Überblick über die Internetplattformen und riet den Gastronomen, sich nur dort zu präsentieren, wo sich ihre Gäste auch tatsächlich aufhalten. Ferner gab er die Empfehlung, gleichzeitig branchenspezifische Netzwerke zu nutzen, um Kontakte zu anderen Betrieben herzustellen. Die Angebote reichen bis zur Suche von Arbeitskräften – ein wichtiges Geschäftsfeld gerade in der Gastronomie.

Anzeige

Effekte der sozialen Medien seien Bekanntheit, Präsenz am Markt, Sympathie durch Transparenz und natürlich ein größerer Empfängerkreis. Gleichzeitig betonten sie, dass die Inhalte stets auf neuestem Stand sein müssen, wenn man sich dazu entschieden habe, die digitale Welt zu nutzen.

Jeder Gastronom müsse die geeignete Social Media Plattform für sich finden, hebt Martina Klüber-Wibelitz aus Schleid hervor, welche die Seminare im Auftrag der RhönSprudel Genussakademie organisiert.

Das nächste Seminar der RhönSprudel Genussakademie findet am 7. März im „Gersfelder Hof“ in Gersfeld statt. Dann geht es um das Thema „Das verkannte Werbemittel – die Speisekarte 2020“.

Ein Branchenforum „Chefs unter sich“ im Museumsgasthof „Zum Adler“ in Fladungen beendet am 15. März die Seminarreihe der RhönSprudel Akademie für das Winterhalbjahr.