



Newsletter: Zukunft Gastgewerbe

Was hat das Gastgewerbe in NRW 2025 bewegt und warum ist 2026 ein entscheidendes Jahr?

Unsere Coachings 2025 konzentrierten sich nicht auf theoretische Trends, sondern auf konkrete Fragestellungen aus dem Betriebsalltag:

- Wie lassen sich Abläufe digital vereinfachen?
- Wo entstehen unnötige Kosten?
- Und wie bleiben Betriebe attraktiv, für Gäste ebenso wie für Mitarbeitende?

Im Bereich Digitalisierung standen vor allem PMS- und Backoffice-Strukturen, Arbeitszeiterfassung, Kassen- und Reservierungssysteme im Fokus. Lösungen, die vor allem eines bringen: Zeit, Übersicht und Planungssicherheit.

Gleichzeitig hat sich Nachhaltigkeit klar als wirtschaftlicher Faktor gezeigt. Ressourcenmanagement hilft, Energie- und Wareneinsatz zu senken. Pflanzenbasierte Speisen und mehr Vielfalt auf der Speisekarte treffen eine wachsende Gästennachfrage und eröffnen neue Zielgruppen. Barrierefreiheit im Gastgewerbe stärkt nicht nur die gesellschaftliche Verantwortung, sondern auch Reichweite, Buchbarkeit und Image.

Diese Gespräche zeigen deutlich: Transformation heißt nicht „mehr Aufwand“, sondern klügere Entscheidungen.

2026 ist deshalb der richtige Zeitpunkt, Prioritäten zu setzen.

Wir begleiten Sie dabei und laden Sie ein auch in 2026 gemeinsam weiterzumachen.

[Klicken Sie hier für einen kostenlosen persönlichen Termin!](#)

Im neuen Jahr die richtigen Weichen stellen

Digitalisierung im Betrieb

Die Zeit nach dem Jahreswechsel ist für viele Betriebe etwas ruhiger. Genau dieser Moment eignet sich gut, um das eigene Haus mit Abstand zu betrachten und wichtige Entscheidungen für das neue Jahr vorzubereiten. Ein zentraler Punkt dabei ist die Digitalisierung.

Statt neuer Tools „auf Zuruf“ lohnt sich jetzt eine kurze, strukturierte Bestandsaufnahme. Welche Systeme sind im Einsatz? Unterstützen sie den Alltag wirklich oder verursachen sie zusätzliche Arbeit? Gerade doppelte Dateneingaben und manuelle Prozesse sind oft ein Hinweis auf ungenutztes Potenzial. Ein besonders wichtiger Schritt ist die Prüfung bestehender Softwareverträge. Laufzeiten, Kündigungsfristen und automatische Verlängerungen werden im Tagesgeschäft häufig übersehen. Wer hier frühzeitig Klarheit schafft, gewinnt Handlungsspielraum – sei es für Neuverhandlungen oder für einen späteren, gut geplanten Systemwechsel.

[Zum Vollständigen Artikel](#)

Die wichtigste Erkenntnis: Digitalisierung muss nicht auf einmal passieren. Wer jetzt Prioritäten setzt und schrittweise vorgeht, startet gut vorbereitet ins neue Jahr.

Unser Tipp: Nutzen Sie die ruhigere Zeit im neuen Jahr für einen strukturierten Digital-Check – das spart später Zeit, Kosten und Nerven.

[Laden Sie hier unsere Checkliste herunter!](#)

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie Hilfe für einen frischen Start? Ansprechpartner:
Rainer Westerwinter

[Klicken Sie hier für einen kostenlosen persönlichen Termin!](#)

Stressige (Vor-)Weihnachtszeit?

Zunehmende Phishing- und Spam-Nachrichten in der Weihnachtszeit: Gastronomen besonders im Fokus

In der stressigen (Vor-)Weihnachtszeit nimmt die Zahl betrügerischer Spam- und Phishing-Nachrichten deutlich zu. Besonders gastronomische Betriebe geraten verstärkt ins Visier von Cyberkriminellen. Täuschend echt wirkende E-Mails im Namen von Zahlungsdienstleistern, Banken oder dem Steuerportal Elster zielen darauf ab, sensible Daten abzugreifen oder finanzielle Schäden zu verursachen. Der Beitrag beleuchtet aktuelle Betrugsmuster und zeigt, worauf jetzt besonders geachtet werden sollte.

[Zum Vollständigen Artikel](#)

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie Hilfe? Ansprechpartner: Robert Krause

[Klicken Sie hier für einen kostenlosen persönlichen Termin!](#)

Highlight im Dezember!



Julius Materne

Seit Anfang Dezember verstärkt Julius Materne unser Team. Gemeinsam mit Anna-Lena Krannich, die bereits seit langem ein fester Bestandteil des Teams ist, legt er den Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit, um Gastronomen und Hoteliers bei ihrer Transformation zu unterstützen. Julius bringt über 15 Jahre Praxiserfahrung in Gastronomie, Hotellerie und Eventmanagement mit und kennt unterschiedliche Betriebsstrukturen aus erster Hand. Ergänzt wird dies durch ein praxisnahes Bachelor- und Masterstudium. Mit ihrer gemeinsamen Leidenschaft für Tourismus und Nachhaltigkeit begleiten Julius und Anna-Lena Betriebe engagiert und lösungsorientiert auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit.

Webinar am 13.01.2026

Sensibilisierung im Gastgewerbe: Kompetenter Umgang mit Gästen mit körperlichen Einschränkungen

Wie gelingt barrierefreier und inklusiver Service im Gastgewerbe?

In diesem Online-Webinar erhalten Betriebe praxisnahe Einblicke in die Grundlagen der Inklusion, typische Herausforderungen für Gäste mit körperlichen Einschränkungen und konkrete Strategien für mehr Barrierefreiheit im Alltag von Hotellerie und Gastronomie

[Zur Anmeldung](#)

Bei Fragen vorab oder zu generellen Themen rund um soziale Verantwortung im eigenen Betrieb kann gerne direkt ein [Termin mit Anna-Lena Krannich](#) vereinbart werden.

Aktuelles für die Branche

Die Wahl des richtigen Kassensystems und wie Sie Kostenfallen vermeiden: Effizienz, Rechtssicherheit, zufriedene Gäste – ein gutes Kassensystem kann all das ermöglichen. Doch viele Betriebe berücksichtigen nur die Softwarekosten und übersehen, dass Transaktions-, Terminal- und Integrationsgebühren bei Kartenzahlungen langfristig den größten Kostenblock bilden können. Zudem stellt sich die Grundsatzfrage: lokale Installation oder Cloud? Und welche Rolle spielen Schnittstellen zu Hotel-PMS, CRM oder Warenwirtschaft wirklich im Alltag?

[Weitere Informationen](#)

Die ‚Green Morning Talks‘ der **DHA Akademie** bieten kompakte Einblicke in nachhaltige Betriebsführung – ideal für Fachkräfte im Gastgewerbe.“

[Zur Anmeldung](#)

Das **digitale KI-Café** des **Deutschen Tourismusverbands** liefert in 30-minütigen Online-Impulsen praxisnahe Einblicke in Anwendungen und Chancen von Künstlicher Intelligenz im Tourismus, gratis und kompakt am Morgen.

[Weitere Informationen](#)

Fin.Connect.NRW bietet praxisnahe Webinare, Fachveranstaltungen und Netzwerkformate zu Finanzierungsmöglichkeiten, Förder- und Transformationsfragen für Unternehmen, ideal, um sich auch im Gastgewerbe über aktuelle Finanzierungs- und Transformationsinstrumente zu informieren.

[Weitere Informationen](#)

Jetzt für den **Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte 2026** nominieren, nachhaltige Unternehmensprojekte auszeichnen lassen und sichtbar machen!

[Mehr Infos & Nominierung](#)

TERMIN BUCHEN

Kostendruck, KI, Sichtbarkeit, Digitalisierung, Arbeitskräftemangel!

Die Transformationscoaches NRW unterstützen Sie kostenfrei dabei, passende nachhaltige und digitale Lösungen für Ihren Betrieb zu finden. Gehen Sie den Wandel in Ihrem Tempo – wir begleiten Sie!

Ihre Ansprechpartnerinnen für mehr
Nachhaltigkeit in ihrem Betrieb!

Ihre Ansprechpartner für Digitale
Lösungen im Gastgewerbe!

Buchen Sie jetzt Ihr kostenfreies
Coaching!



Digitale Kaffeepause mit den Coaches

Impuls to
go



Online Selbstcheck Nachhaltigkeit

Starten Sie
jetzt!

Newsletter verpasst?

Newsletter-Archiv



DEHOGA NRW e.V., Hammer Landstraße 45, 41460

Telefon: 0049 2131 7518200 - E-Mail: transformation@dehoga-nrw.de

[Newsletter weiterempfehlen](#)