



Zukunft Gastgewerbe - Newsletter Nr. 1

Liebe/r Frau/Herr Dr. Mustermann,

die Herausforderungen im Gastgewerbe sind groß!

Unsere Branche steht niemals still - und wir halten Sie auf dem laufenden. Wir helfen Ihnen kostenfrei, digitale Lösungen und nachhaltige Maßnahmen umzusetzen.

Das Team



Ihre Ansprechpartnerinnen für mehr
Nachhaltigkeit in ihrem Betrieb!

[Vereinbaren Sie direkt einen Termin!](#)



Ihre Ansprechpartner für Digitale
Lösungen im Gastgewerbe!

[Vereinbaren Sie direkt einen Termin!](#)



Top Vier des Monats!

1

Achtung: Neue
Phishing-
Kampagne gegen
Hotelangestellte im
Umlauf!

[Mehr lesen »](#)

2

Regionalität &
Vielfalt: So wird
nachhaltige
Gastronomie zum
Erfolgsfaktor!

[Mehr lesen »](#)

3

Online Selbstcheck
Nachhaltigkeit

[Mehr lesen »](#)

4

Tradition trifft
Nachhaltigkeit: Zu
Besuch im
Landhaus
Beckmann

[Mehr lesen »](#)

Unterwegs in NRW



Travel InDUSty Forum in
Düsseldorf

[Mehr lesen »](#)



Geschmackstalente
Dortmund

[Mehr lesen »](#)



Kick-Off: Modellregion
Nachhaltiger Tourismus
Teutoburger Wald

[Mehr lesen »](#)

Webinare & Veranstaltungen

Unsere Webinare

31.03: Fördermittel: Möglichkeiten der Transformation

[Zur Anmeldung](#)

05.05: Erfolgreich finanzieren im Gastgewerbe mit der [NRW.Bank](#)

Save the date!

Welche Themen wünschen Sie sich für zukünftige Webinare?

Antworten

Unsere Veranstaltungen

30.04: Offene Sprechstunde

[Link zum virtuellen Termin](#)

Empfehlungen für die Branche

03.04: Workshop: Nachhaltigkeit - Kommunikation und Weiterbildung (Solingen)

[Weitere Informationen](#)

08.04: Workshop: How to start Instagram (Münsterland)

[Weitere Informationen](#)

09.04: Öko-Modellregion Niederrhein - Mehrwert für Betriebe (Niederrhein)

[Zur Anmeldung](#)

09.04: Bio-Basics für die Gastronomie und Betriebsgastronomie (Online)

[Zur Anmeldung](#)

23.04: Gefahren im Internet - So schützen Sie sich und Ihr Unternehmen (Online)

[Zur Anmeldung](#)

09.05: Regionale Wege in die Großküche - Vernetzen, Beschaffen. Genießen. (NRW)

[Zur Anmeldung](#)

08.07: Denk Topf on Tour 2025 (NRW)

[Zur Anmeldung](#)

Neues auf unserer Webseite!

[Zum Förderwegweiser](#)

[Erfolgsgeschichten aus der Branche](#)

[Arbeitshilfen & Checklisten](#)

[Infothek](#)

Auszug aus der Infothek

B

Bio-Zertifizierung

Anerkennung für Produkte, die nach ökologischen Standards erzeugt wurden (EU-Bio-Siegel, Demeter).

F

Flexitarier

Flexitarier sind flexible Vegetarier, die zwar generell Fleisch essen, dies aber nicht täglich oder regelmäßig tun. Strenge Regeln zum Ausmaß des Fleischverzichts gibt es da-bei nicht. Ihre Gemeinsamkeit-en: Flexitarier legen besonders viel Wert auf den Tierschutz und die Qualität der Nahrung. Neben Umweltaspekten spielt wie bei anderen Formen des Vegetarismus auch ein verstärktes Gesundheitsbewusstsein eine wichtige Rolle.

R

Regionalität

Förderung lokaler Wirtschaftskreisläufe durch den Bezug regionaler Produkte.

S

Saisonalität

Verwendung saisonaler Produkte, um Umweltbelastungen zu reduzieren.



Digitale Kaffeepause mit den Coaches - Jetzt reinhören!

In der aktuellen Folge erfährst Du, wo die Trends im Gastgewerbe liegen und wie Du dich mit Digitalen Lösungen zukunftsfähig aufstellst.

**Impuls to
go**



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

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

[Abmeldelink](#) | [unsubscribe](#) | [Lien de désinscription](#) | [Anular suscripción](#) | [Link di cancellazione](#)