



Newsletter: Zukunft Gastgewerbe

Jeder Betrieb in NRW steht vor seiner eigenen Herausforderung: Wie lassen sich Digitalisierung und Nachhaltigkeit sinnvoll verbinden? Was bedeutet Transformation konkret für Ihr Unternehmen und wie können wir Sie dabei unterstützen?

Wir möchten wissen, welche Themen Sie aktuell bewegen: von ersten Ideen über geplante Projekte bis zu konkreten Herausforderungen. Melden Sie sich bei uns

Jetzt ins Gespräch kommen und die Zukunft gestalten.

Podcast Auftakt 2026

Wie wird Nachhaltigkeit zum echten Wettbewerbsvorteil? Und welche Rolle spielt Digitalisierung dabei?



In unserem neuen Podcast sprechen die Transformationscoaches für das Gastgewerbe in NRW über die zentralen Zukunftsthemen der Branche: von Zero-Waste-Konzepten und regionaler Beschaffung bis hin zu KI-gestützter Effizienz und smarterer Energienutzung. Praxisnah, verständlich und direkt aus dem Betriebsalltag.

Freuen Sie sich auf konkrete Lösungsansätze, echte Unternehmerstimmen und sofort umsetzbare Maßnahmen, die Kosten senken, Ressourcen schonen und Ihren Betrieb zukunftssicher machen. Für alle, die Gastronomie und Hotellerie neu denken wollen – nachhaltig, digital und wirtschaftlich zugleich.

Jetzt Thema einbringen | Kontakt aufnehmen

Zukunft auf der Karte: Kulinarik & Getränkultur

Wie sieht nachhaltige Kulinarik von morgen aus? Und wie verändert sich unsere Getränkekultur im Zeichen von Nachhaltigkeit, Gesundheit und neuen Gästeerwartungen?

In dieser Rubrik beleuchten wir, wie sich Vielfalt, Regionalität und Saisonalität konkret auf Speisekarten in Nordrhein-Westfalen auswirken. NRW bietet eine beeindruckende kulinarische Bandbreite, von regionalen Spezialitäten über innovative Gastronomiekonzepte bis hin zu kreativen pflanzenbasierten Küchen. Wir zeigen, welches Potenzial in der Region steckt und wie Betriebe diese Vielfalt erfolgreich nutzen.

Ein besonderer Fokus liegt auf aktuellen Entwicklungen wie:

- der wachsenden Bedeutung pflanzenbasierter Speisen
- dem professionellen Umgang mit veränderten Gästeerwartungen
- neuen Konzepten für alkoholfreie Getränke und einer bewussteren Getränkekultur
- nachhaltigen Beschaffungs- und Küchenstrategien

Anhand von Best-Practice-Beispielen geben wir Einblicke, wie Betriebe Transformation aktiv gestalten, wirtschaftlich tragfähig, zukunftsorientiert und praxisnah. Die Beiträge liefern Impulse, Denkanstöße und konkrete Ansatzpunkte für die eigene Weiterentwicklung. Gerne gehen wir mit Ihnen in den Austausch. Lassen Sie uns Zukunft auf die Karte bringen.

[Weitere Informationen](#)

Genuss mit Haltung - Hummelbude

Wie gelingt es Gastronomiebetrieben, neue Wege zu gehen und dabei ihren eigenen Werten treu zu bleiben?

Anna-Lena Krannich, war dazu mit Nicole Hobach von der Hummelbude im Gespräch. Dabei ging es um den Arbeitsalltag im Betrieb, die Herausforderungen der Branche und die Idee hinter dem veganen Gastronomiekonzept.

Die Hummelbude zeigt, wie bewusstes Arbeiten mit Lebensmitteln und ein klarer Anspruch an Qualität, Nachhaltigkeit und Geschmack zusammenkommen können. Mit hochwertigen Zutaten, einem Blick auf Herkunft und Produktion sowie einer engen Verbindung zum eigenen Stadtteil entsteht hier ein Ort, an dem Genuss mehr ist als reine Nahrungsaufnahme.

Das Team kocht kreativ, überraschend und mit dem Anspruch, Gäste nicht nur kulinarisch zu begeistern, sondern auch zum Mitdenken anzuregen.

Neugierig geworden?

Die ganze Erfolgsgeschichte und weitere Einblicke in den Betrieb gibt es hier:

[Hummelbude](#)

Gastroerfahrung mit Weitblick

Elena Irlanda, Hotellerie weltweit, Privatschule, Catering, vegane Gastroberatung : Fokus auf Erfahrung & Haltung

Unsere Interviewpartnerin bringt langjährige Erfahrung aus der internationalen Hotellerie mit, war mehrere Jahre in Portugal selbstständig als veganer Caterer und Privatköchin und leitet heute die Mensa einer Privatschule mit rund 140 Schülerinnen und Schülern, wo sie täglich für die Verpflegung verantwortlich ist. Zusätzlich ist sie selbstständig im Bereich vegane Gastroberatung tätig.

Im Interview spricht sie über ihre persönlichen Learnings, über pflanzenbasierte Küche im Alltag und darüber, welche Chancen sie speziell für das Gastgewerbe sieht jenseits von Ideologien, nah an der Praxis.

[Zum Interview](#)

Arbeiten Sie noch mit dem Reservierungsbuch?

Es gibt Gastgeberinnen und Gastgeber, die denken, es ist zu spät ihr Hotel modern aufzustellen. Warum jetzt der richtige Zeitpunkt ist, Ihr Hotel einfach und strukturiert neu aufzustellen. [Weitere Informationen](#)

Unser Angebot: Gemeinsam den Einstieg schaffen

Als Transformationscoaches im Gastgewerbe unterstützen wir Sie dabei, genau diesen Einstieg zu finden:

- Welche Systeme passen zu Ihrem Betrieb?
- Welche Lösungen sind wirklich sinnvoll – und welche nicht?
- Wie kommen Sie Schritt für Schritt zu einer funktionierenden digitalen Struktur?

Wir erklären Ihnen alles Schritt für Schritt – einfach, verständlich und übersetzen Technik in Alltagssprache.

Buchen Sie jetzt Ihr individuelles Coaching bei Rainer Westerwinter

[Hier klicken und starten](#)

Wenn Hacker einchecken: Das unterschätzte Risiko

Digitale Buchungssysteme, Cloud-Software und mobile Check-ins erleichtern den Hotelalltag – doch sie öffnen auch neue Türen für Cyberkriminelle. Ransomware, Datenlecks und Phishing-Angriffe treffen längst nicht mehr nur Großkonzerne, sondern auch mittelständische Hotels und Gastronomiebetriebe. Die Folgen reichen von massiven Betriebsstörungen bis hin zur Existenzbedrohung. Warum das Risiko wächst – und was Betriebe jetzt konkret tun sollten.

Buchen Sie jetzt Ihr individuelles Coaching bei Robert Krause

[Hier klicken und starten](#)

Wichtige Umfrage: Unsere Branche braucht belastbare Zahlen - Ihre Teilnahme zählt!

Die Kita- und Schulverpflegung versorgt täglich Millionen Kinder und Jugendliche in Deutschland. Trotzdem gibt es bislang kaum belastbare Daten darüber, wie unsere Branche tatsächlich aufgestellt ist – weder zur Zahl der Anbieter noch zu den wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, unter denen wir arbeiten. Das wollen wir ändern!

Die erste bundesweite Studie zur Situation der Kita- und Schulverpflegung hat zum Ziel, erstmals fundierte Marktdaten zu erheben und damit eine solide Grundlage für Gespräche mit Politik, Kommunen und Öffentlichkeit zu schaffen.

Ein entscheidender Bestandteil der Studie ist eine kurze, aber extrem wichtige Befragung von Cateringunternehmen. Damit die Studien-Ergebnisse wirklich aussagekräftig sind, braucht es eine möglichst breite Beteiligung aus der Praxis. +++ Je mehr Caterer teilnehmen, desto lauter wird unsere Stimme in der Politik und Öffentlichkeit. +++

Die Teilnahme dauert nur wenige Minuten und ist natürlich anonym.

[Hier geht es direkt zur Umfrage](#)

Leiten Sie den Link auch gerne weiter. Es kommt jetzt auf uns alle an!
Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Update im Kompetenznetzwerk



Termin buchen ...

Kostendruck, KI, Sichtbarkeit, Digitalisierung, neue Perspektiven

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!

[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](#)

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