



Zukunft Gastgewerbe



Das Gastgewerbe steht vor großen Veränderungen: steigende Kosten, Fachkräftemangel, neue Anforderungen an Nachhaltigkeit, gesetzliche Vorgaben sowie die rasante Entwicklung von Digitalisierung und Künstlicher Intelligenz beschäftigen viele Betriebe täglich. Gleichzeitig entstehen neue Chancen für effizientere Abläufe, bessere Gästerlebnisse und eine zukunftssichere Positionierung am Markt.

Genau hier setzt das ZUKUNFTSFORUM 2026 - Perspektive Gastgewerbe an.

15. September 2026 | 11:00 – 16:00 Uhr | Rheinblick 741, Düsseldorf

Die Veranstaltung richtet sich insbesondere an kleine und mittlere gastgewerbliche Betriebe in Nordrhein-Westfalen und bietet Ihnen praxisnahe Impulse statt abstrakter Zukunftsvisionen. Ziel ist es, Ihnen konkrete Ideen und umsetzbare Ansätze für den betrieblichen Alltag an die Hand zu geben.

Besonders wichtig ist uns, dass Sie nicht nur Informationen zu aktuellen Trends erhalten, sondern auch konkrete Hilfestellungen für Investitionen und betriebliche Entscheidungen. Deshalb informiert die NRW.BANK über Förder- und Finanzierungsmöglichkeiten für Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Zukunftssicherung – ein Thema, das für viele Betriebe von großer Bedeutung ist.

Programm

Warum lohnt sich die Teilnahme für Ihren Betrieb?

- Konkrete Praxistipps für den Betriebsalltag
- Digitale und nachhaltige Lösungen für kleine und mittlere Betriebe
- Informationen zu Förder- und Finanzierungsmöglichkeiten
- Austausch und Networking mit Kolleg:innen aus Gastronomie und Hotellerie
- KI, digitale Prozesse und Datensicherheit verständlich erklärt
- Trends und Entwicklungen frühzeitig erkennen
- Orientierung für zukunftsichere Unternehmensentscheidungen

Die Teilnahme ist kostenfrei.

[Jetzt Ticket sichern](#)

Keynote



Nachhaltigkeit glaubwürdig kommunizieren und für den eigenen Betrieb nutzen

Was bedeutet Nachhaltigkeit für Gastronomie und Hotellerie eigentlich konkret und wie wird daraus ein Mehrwert für Gäste und Betrieb? In seiner Keynote räumt Balázs Tarsoly mit einigen Nachhaltigkeitsmythen auf und zeigt anhand konkreter Beispiele, wie Betriebe Verantwortung sichtbar, verständlich und attraktiv machen können.

Es geht um Speisekarten und Websites, Regionalität und Ernährung, Gästepsychologie und wirtschaftliche Chancen und um die neuen Spielregeln durch EmpCo. Vor allem aber geht es ums Machen: Sie nehmen einfache Prinzipien und eine konkrete Aufgabe mit, die Sie direkt im eigenen Betrieb umsetzen können.

Powerimpuls



Café NENNA

Vom Foodtruck zum inklusiven Café

Ein Café, das eine Innenstadt verändert? Manchmal beginnt alles mit einer einzigen Frage:

"Könntet ihr euch vorstellen, in Rhede ein Café zu eröffnen?"

Was damals auf dem Zukunftsforum 2025 als spontanes Gespräch zwischen der Rheder Zentrenmanagerin und Tom Sion sowie Vincent Wirxel begann, wurde nur ein Jahr später Realität.

Heute ist das Café NENNA am Rathausplatz ein Ort für Frühstück, Kaffee, Kultur und Begegnung. Doch wie wird aus einer Idee ein erfolgreiches Innenstadtprojekt? Welche Hürden mussten überwunden werden? Und welche Rolle spielen persönliche Kontakte, Vertrauen und Beharrlichkeit? Das erzählen Tom Sion, Vincent Wirxel und Isabel Fleischer in ihrem Powerimpuls auf dem Zukunftsforum Gastgewerbe 2026.



Frederic Sattler

„Sichere Kasse – Was der neue Kassenpflicht-Entwurf für Hotellerie und Gastronomie bedeutet“

Ein neuer Gesetzentwurf will die Kassenpflicht drastisch verschärfen: elektronische Aufzeichnung schon ab 100.000 Euro Gesamtumsatz, neue Straftatbestände, Bußgelder bis 25.000 Euro und sogar Fahrverbot als Nebenstrafe. Was bedeutet das konkret für Ihren Betrieb? Der Vortrag gibt einen praxisnahen Überblick über die geplanten Neuerungen und was Sie jetzt schon wissen sollten.



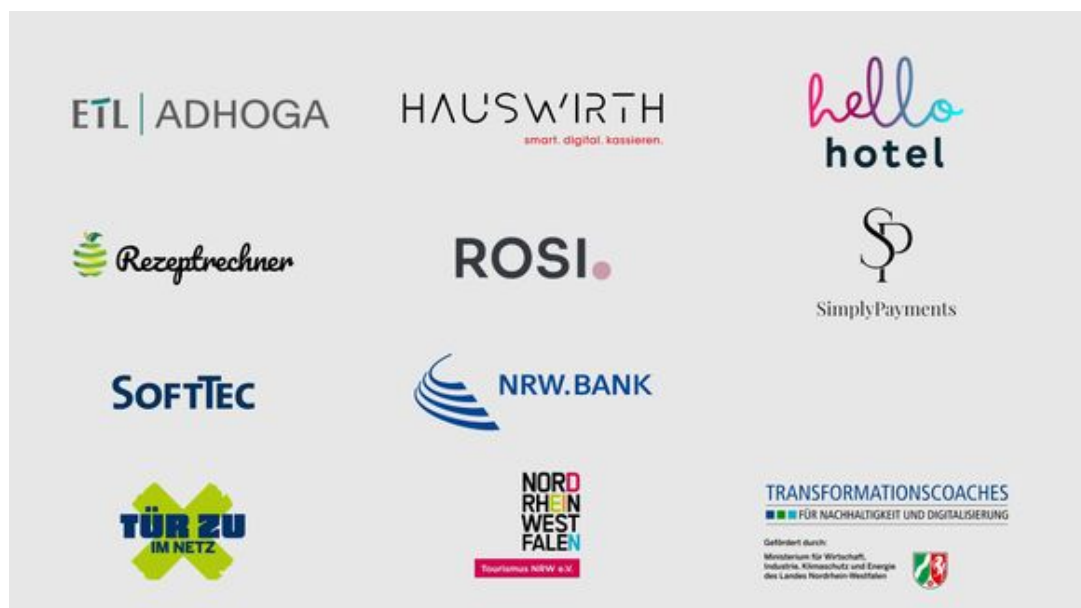
Tatjana Ljucović

Tür zu im Netz: Wie Sie sich vor Cyberangriffen schützen

Wie gehen Cyberkriminelle vor, um an Daten und Geld zu kommen? Und was können Sie dagegen tun?

Der Vortrag gibt einen verständlichen Überblick über verschiedene Schadprogramme, die sich Hacker zunutze machen, erklärt, was hinter Ransomware-Angriffen steckt und warum auch kleine und mittlere Unternehmen mögliche Ziele sind. Dazu erhalten Sie praxisnahe Tipps und Tricks, um sich zu schützen und die eigene digitale Sicherheit zu verbessern.

Marktplatz



Workshops

Finanzierungs- und Fördermittel
**Förderkompass Gastgewerbe mit der
NRW.BANK**



Vom Beratungszuschuss bis zur Förderung von Investition in Transformationsvorhaben existieren zahlreiche Förderprogrammen auch für das Hotel- und Gastgewerbe. In dem Workshop „Fördermöglichkeiten und Finanzierung im Gastgewerbe“ stellen Mike Pichottka und Justus Schünemann verschiedene Programme vor und geben Einblicke in Funktionsweise sowie Tipps zur Antragstellung. Zudem besteht die Möglichkeit im Anschluss individuelle Vorhaben zu besprechen.

Kreativwerkstatt mit Balázs Tarsoly
**Regionalität, Ernährung,
Gästepsychologie und Wirtschaftlichkeit**

Wie lassen sich Nachhaltigkeit und wirtschaftlicher Erfolg im eigenen Betrieb zusammendenken? Die Kreativwerkstatt knüpft an die Keynote an: Gemeinsam arbeiten wir an konkreten Fragen rund um Regionalität, Ernährung, Gästepsychologie und glaubwürdige Kommunikation. Was beschäftigt Sie gerade in Ihrem Betrieb? Wir arbeiten flexibel an konkreten Fragen und entwickeln gemeinsam Ideen, die sich in der Praxis umsetzen lassen.





KI im Gastgewerbe: Mehr Effizienz, mehr Zeit, mehr Service

Matthias Ebbinghaus ist Gastronom, kein Berater.

Er führt das Restaurant Ercklentz in Kempen, gelernt hat er Koch, nicht Programmierer. Angefangen hat seine Beschäftigung mit KI harmlos: mit Fotos für Social Media. Heute laufen in seinem Betrieb mehrere KI-Systeme im Alltag, von der Gästeprognose bis zum Telefonassistenten, der auch am Ruhetag noch Reservierungen annimmt. Unter dem Namen GastroKI gibt er sein Wissen inzwischen an andere Gastronominnen und Gastronomen weiter. Sein Anspruch: zeigen, was wirklich funktioniert, nicht was glänzt.

Kein Lieferant ruft an, wenn er teurer wird. Matthias Ebbinghaus hat seine eigenen Rechnungen von einer KI prüfen lassen und über 5.000 Euro im Jahr gefunden, die er nie bemerkt hätte. In seinem Workshop zeigt er, was in einem ganz normalen Restaurant mit KI wirklich möglich ist, ehrlich inklusive der Stellen, an denen es nicht funktioniert hat.

KI kompakt: Wissen & Impulse

Neues Förderprodukt: NRW.BANK.Impuls KI

Aktuelle Hinweise

Mit dem Förderprogramm NRW.BANK.Impuls KI unterstützt die NRW.BANK den Mittelstand in NRW bei der digitalen Transformation. Mit Hilfe der Förderung sollen KMU ihre Entscheidungsgrundlage für Investitionen in künstlicher Intelligenz (KI) verbessern und eine erfolgreiche Implementierung von KI-Systemen vorbereiten. Förderanträge können ab sofort digital über das Kundenportal der NRW.BANK gestellt werden.

Weitere
Informationen

KI im Einsatz - Lebensmittelabfälle und Kosten gezielt senken

Das Seminar vermittelt verschiedene etablierte Lösungen zur KI-basierten Reduzierung von Lebensmittelabfällen und -verlusten aus der Außer-Haus-Verpflegung, dem Handel und den angrenzenden Bereichen der Lebensmittelversorgungskette. Durch die praxisnahen Lösungen sollen Impulse zur Umsetzung bei den Teilnehmenden gesetzt werden und Anreize zur Vernetzung von verschiedenen Wirtschaftsunternehmen gegeben werden. Dies ist das erste von weiteren geplanten Seminaren zu diesem Themenkomplex.

Weitere
Informationen

Kompetenzplattform KI.NRW

Die Kompetenzplattform KI.NRW ist die zentrale Anlaufstelle für Künstliche Intelligenz in Nordrhein-Westfalen

KI.NRW baut Nordrhein-Westfalen zu einem der führenden Standorte für angewandte KI aus. Ziel ist es, die Akteure des KI-Ökosystems sichtbar zu machen, untereinander zu vernetzen und so den Transfer von KI aus der Spitzenforschung in die Wirtschaft zu beschleunigen. Dabei stellt KI.NRW immer die Menschen in den Mittelpunkt der Gestaltung von Künstlicher Intelligenz.

Weitere
Informationen

Wasser sparen im Hotel

Warum sich jeder Liter mehrfach auszahlt

Die aktuelle Trockenheit macht deutlich: Wasser wird zu einer strategischen Ressource. Für Hotels stellt sich dabei nicht nur die Frage, wie viel Wasser verbraucht wird, sondern auch, wie effizient damit umgegangen wird.

Viele Betriebe unterschätzen das Thema, weil die reine Wasserrechnung häufig überschaubar erscheint. Tatsächlich lagen die durchschnittlichen verbrauchsabhängigen Kosten für Trinkwasser in Nordrhein-Westfalen zuletzt bei 1,86 Euro pro Kubikmeter und für Abwasser bei 3,21 Euro pro Kubikmeter. Zusammen ergibt das durchschnittlich 5,07 Euro je 1.000 Liter Wasser.

Wer ausschließlich auf diese Kosten schaut, übersieht jedoch die eigentliche wirtschaftliche Bedeutung des Wassersparens.

[Zum vollständigen Artikel](#)

PPWR

Neue EU-Verpackungsverordnung bringt Handlungsbedarf für Hotels und Gastronomie

Die neue europäische Verpackungsverordnung, kurz PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation), verändert die Anforderungen an Verpackungen grundlegend. Die Verordnung betrifft nicht nur Hersteller von Verpackungen, sondern auch Hotels, Restaurants, Cafés, Caterer, Lieferdienste und Betriebe mit eigenen Markenprodukten. Die gute Nachricht: Viele Betriebe können sich mit wenigen einfachen Schritten vorbereiten

[Zum vollständigen Artikel](#)

Termin buchen ...

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](#)