



Zukunft Gastgewerbe



Wie zukunftsfähig ist eigentlich Euer Betrieb?

In der letzten Woche haben wir mit Blick auf den Rhein beim Zukunftsforum Gastgewerbe 2026 über die Zukunft gesprochen. Und sie ein wenig praktisch fassbar gemacht: Von KI im Restaurant ü b e r Nachhaltigkeit und Gästepsychologie bis hin zu Cybersecurity, Fördermöglichkeiten und den ganz konkreten Herausforderungen im täglichen Betrieb. Fast 100 Unternehmerinnen und Unternehmer aus dem Gastgewerbe folgten dem Ruf der Transformationscoaches im Gastgewerbe und kamen im Rheinblick 741 zusammen. Was hängen bleibt?

- Zukunft entsteht nicht irgendwann.
- Digitalisierung muss nicht kompliziert sein.
- Gute Ideen sind immer dann wertvoll, wenn man sie umsetzt.



Rückblick in
Bildern

Besonders stark: Praxis statt PowerPoint-Theorie. Menschen aus dem Gastgewerbe, die sagen, was bei ihnen klappt und genauso offen darüber sprechen, was eben nicht funktioniert.

Dazu gute Gespräche, neue Kontakte und dieser besondere Mix aus Inspiration und „Okay, das probieren wir jetzt bei uns aus.“

Danke an alle, die diesen Tag zu einem Zukunftsforum für das Gastgewerbe gemacht haben!

Eines ist klar: Auch wenn die Zukunft sowieso kommt: Besser ist, sie selbst in die Hand nehmen.

Zum Downloadbereich

Webinare & Online Veranstaltungen

E-Rechnung im Gastgewerbe - Orientierung statt Technik-Dschungel

Was bedeutet die E-Rechnung konkret für Hotels, Restaurants und gastronomische Betriebe?

Welche Fristen gelten, welche Rechnungen sind betroffen und was muss der eigene Betrieb tatsächlich umsetzen?

Und vor allem: Brauche ich wirklich eine neue Software – oder kann meine bestehende Lösung das bereits?

In einer **kompakten Online-Stunde** zeigen wir, was Betriebe jetzt wissen, prüfen und entscheiden müssen – verständlich, praxisnah und ohne unnötigen Technikballast.

[Jetzt anmelden!](#)

Online-Seminare von Bioland für Hotellerie und Gastronomie

Bioland lädt auch in diesem Herbst interessierte Gastronomen und Hoteliers zu zwei Online-Seminaren rund ums Thema Bio-Küche ein:

Am **7. Oktober** geht es um das Thema Frühstück: Die Veranstaltung zeigt anhand konkreter Praxisbeispiele, wie Bio erfolgreich in das Frühstücksangebot integriert werden kann und welche wirtschaftlichen, ökologischen und kommunikativen Mehrwerte sich daraus ergeben können.

Am **28. Oktober** steht das Thema „Erfolgreiche Liefer-Partnerschaften systemisch gedacht: Öko-Direktvermarkter und Profiküchen im abgestimmten Zusammenspiel“ auf dem Programm. Dabei geht es um praxisnahe Einblicke in erfolgreiche Lieferpartnerschaften zwischen Direktvermarktung und Profiküchen, Erfahrungsberichte aus Landwirtschaft, Gastronomie und Logistik sowie Wissen zu saisonaler Planung, digitalen Prozessen und Logistiklösungen.

Die Teilnahme an beiden Webinaren ist kostenfrei. Die Webinare sind Teil des durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) initiierten Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL).

[Jetzt anmelden!](#)

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](#)