

Medienmitteilung

Ohne Inszenierung ist das Gastgewerbe tot!

Luzern, 2. April 2019 – **Rezensionen auf Social Media sind wichtiger als klassische Bewertungen. Falsche Inszenierungen können den Ruin bedeuten. Was ist richtige Inszenierung? Moderator Nik Hartmann geht mit Experten der Thematik auf den Grund. Zudem wurden über 1'000 Lernende dazu befragt. Die Antworten exklusiv am Gastro TrendDay.**

Online-Inszenierung ist Fluch und Segen gleichzeitig. Für das Bergasthaus Äscher, den Blausee oder den Caumasee ist sie eher ein Fluch, da sie regelrecht von Besuchern überrannt werden. Für die Villa Honegg ist sie ein Segen. Wo liegt der Unterschied und was ist planbar?

Promi-Koch René Schudel schafft den Spagat

René Schudel arbeitet für McDonald's und sammelt Gault Millau-Punkte. Dieser Spagat muss gelernt sein. Der begnadete Koch wird Nik Hartmann prägnante Antworten darauf geben und führt aus, wie er seine Marke pflegt.

Erfolgreichste Schweizer Influencer sehen Potenzial im Gastgewerbe

Mit «Sennarelix» (>1 Million Follower) und «Sylwina» (>56'000 Follower) treten zwei einflussreiche Influencer auf. Sie sind überzeugt, dass es im Gastgewerbe noch viele Social-Media-Chancen gibt. Weiter begründen sie, weshalb nicht jeder sogenannte Influencer kostenlos übernachten und essen soll.

Digitalisierte Tisch-Inszenierung verblüfft die Welt

Mit der Tisch-Inszenierung «Le Petit Chef» entstand vor zwei Jahren eine Erfolgsgeschichte sondergleichen. Auf YouTube wurde der Clip gegen 7 Millionen Mal angeschaut. Der kleine Küchenchef verzaubert Gäste und sorgt weltweit für ausverkaufte Restaurants. Die Betreiberin reist mit «Le Petit Chef» extra aus London an und präsentiert zusätzlich die nächste grosse Tisch-Inszenierung.

Lehrlingsbarometer: Will der Gastro-Nachwuchs Influencer sein?

Diese und weitere Fragen zum Thema Inszenierung beantworteten über 1'000 Gastro-Lernende im repräsentativen Lehrlingsbarometer. Das Ergebnis dazu gibt es exklusiv am Gastro TrendDay. Zudem wird die Inneneinrichtung durch die versierten Augen des Designers betrachtet. Ohne richtige Inszenierung hat das Gastgewerbe keine Chance. Der Gastro TrendDay gibt Lösungsvorschläge.

Der Gastro TrendDay der Hotel und Gastro Union findet am Mittwochnachmittag, 3. Juli im Hotel Schweizerhof Luzern statt. Über 250 Personen werden erwartet. Weitere Informationen und Anmeldung unter www.gastrotrendday.ch.

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

skv • bvr • bvhh • bvham • sbkp



Referenten: **Nadine Beshir**, Betreiberin «Dinner Time Story», **Peter Durrer**, Direktor Hotel Palace Luzern/ehemals Villa Honegg, **Sennarela**, Reiseblogger und passionierter Fotograf, **Sylwina**, Instagrammerin und Foodbloggerin, **René Schudel**, Koch, TV-Koch, Gastronom und Kochbuchautor, **Ivo Christow**, Leitung Innenarchitektur Krucker Partner AG, **Roger Lütolf**, Leiter Marketing Hotel & Gastro Union. Moderation: **Nik Hartmann**.

Offizielle Fotos stehen zum Downloaden bereit:

<http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Benutzername: media / Passwort: media

Offizielles Logo von der grosse Bildungsveranstaltung der Branchenorganisation Hotel & Gastro Union	Titelbild Gastro TrendDay 2019

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

skv • bvr • bvhh • bvham • sbkp



Weitere Auskünfte / Akkreditierung:

Roger Lütolf

Pressesprecher

041 418 22 44 / 078 752 77 59

roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Gastro TrendDay

Der Gastro TrendDay ist die grosse Bildungsveranstaltung der Branchenorganisation Hotel & Gastro Union und beleuchtet Fachthemen aus verschiedenen Perspektiven. Eine besondere Perspektive nehmen die Lernenden ein. In der einzigen repräsentativen Lehrlingsbefragung der Branche, geben über 1'000 Lernende unter anderem Antworten zu dem jeweiligen Thema. Der Gastro TrendDay wird im 2019 zum dritten Mal durchgeführt. Bisherige Themen waren: «Roboter – Fluch oder Segen für das Gastgewerbe» und «Urban Farming – Mehrwert oder Notwendigkeit?». Partner sind: auviso – audio visual solutions ag, Pistor AG, Krucker Partner AG und Swiss Life. Medienpartner: Blick und Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Mehr Informationen zu den Events: www.gastrotrendday.ch

Hotel & Gastro Union

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk-Bildung-Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizer Hotelfachschule SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt. www.hotelgastrounion.ch

