

Business Traveller

Comeback-Ziele

Leipzig, Zürich, Palma, Pattaya, Shanghai

Kleine Hotels

Fit für Business-Gäste

Catering

Neue, gesunde Konzepte

Interview

Resilienztrainer berichten

SONDERHEFT MICE

Tagungstrend

Der Mensch rückt in den Mittelpunkt



Meeting mit Motor • Rent a City • Nachhaltigkeit



Hauptsache **gesund**

Das Thema Catering wird immer mehr zu einem wesentlichen Bestandteil einer gelungenen Veranstaltung. Der Trend geht dabei in Richtung frische und vitaminreiche Kost, denn Tagungsteilnehmer sollen und wollen fit und konzentriert bleiben



mICE-Planer und Caterer setzen bei Events verstärkt auf gesunde, vitaminreiche Nahrung. Neben Modeerscheinungen, wie dem so genannten Superfood, finden nachhaltige, regionale Produkte immer größeren Anklang. Es muss nicht immer Teures oder Exotisches auf den Tisch, heimisches Obst und Gemüse enthält viele Vitamine und Proteine. Regionale Produkte stärken außerdem die

links:
Hotels Inside by Möbi
rechts:
Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
unten:
Scandic Hamburg Exporio

lokale Wirtschaft, Transportwege werden verkürzt und Umweltbelastungen reduziert. Oft sind die Produkte auch geschmacklich besser, weil die Pflanzen vor dem Verkauf voll ausreifen können.

„Regional und saisonal ist gerade ein großer Hype“, bestätigt Maximilian Moser, Sterne-Koch des Courmetrestaurants Aubergine im Starnberger Hotel Vier Jahreszeiten. In seinem Haus habe Nachhaltigkeit absolute Priorität, allerdings nicht auf Kosten der Qualität. Moser verwendet zwar gern Produkte aus der Umgebung, zum Beispiel Fisch aus dem Starnberger See. „Wenn es aber gerade einen perfekten Petersfisch aus Frankreich gibt, dann nehme ich den“, sagt er. Snacks wie industriell hergestellte Kekse in Tagungspausen seien dagegen völlig überholt. Moser hat sie gegen Nüsse und Trockenobst ausgetauscht.

„Mit guten und gesunden Snacks, wie hausgemachten Müsliriegeln oder frisch zubereiteten Smoothies, können Caterer das Wohlbefinden und die Produktivität der Tagungsgäste sehr stark beeinflussen“, weiß der Chef. An den Live-Cooking-Stationen serviert er in den Veranstaltungspausen hausgemachte Shakes und Vollkorn-Crêpes.

„Der Gast soll nicht wirklich mitbekommen, dass wir ihm Gutes tun“, ist der Ansatz des Starnberger Hotels Vier





tels übernehmen, zum Beispiel in Leipzig. Hier gibt es Wünsche nach Caterings, die rein aus Bio-Produkten bestehen oder komplett auf Zucker verzichten.“ In den vergangenen Jahren lehnten immer mehr Tagungskunden genteisch verändertes, ungesundes oder fettiges Essen ab, berichtet King. Sie wünschen natürliche Lebensmittel, sozusagen ‚vom Garten auf den Tisch‘. King: „Gesunde, frische und großartige Speisen vermehrt mit in das gesamte Angebot aufzunehmen, wird der nächste Schritt im Tagungs-Catering sein.“

oben:
Radisson Blu
Mitte:
Scandic Berlin Potsdamer Platz
unten:
Maximilian Moser im Vorjahr von Hilton Starnberg

Zwischen zwölf und 14 Uhr sinkt die Produktivität

Einer Studie von Hilton zufolge lässt die Produktivität von Tagungsgästen zwischen zwölf und 14 Uhr stark nach. Mehr als einer von vier Befragten gibt an, sich nach der Mittagszeit erschöpft zu fühlen oder sogar einzuschlafen. Hauptgründe seien mangelnde Angebote an gesunden Speisen und Pausen für Bewegung. Jeder dritte Befragte beobachtet an den Veranstaltungsorten eine große Verschwendung von übriggebliebenen Lebensmitteln, während vier von fünf nachhaltige, lokale und gesunde Mittagsangebote bei Veranstaltungen wie Konferenzen schätzen.

Hilton hat im Anschluss an die Studie das Konzept „Meet with Purpose“ in den USA sowie in mehr als 400 Hotels in Europa und den Vereinigten Arabischen Emiraten, einschließlich aller



Jahreszeiten. Küchenchef Moser setzt das neue „Meet Culinary“-Konzept mit vielen Kleinigkeiten um, die für den Gast nicht unbedingt offensichtlich sind. So gibt es beispielsweise in der Minibar nur regionale und gesunde Getränke anstelle von Cola und Bier. Außerdem liegen im Hotel hochwertige Food-Magazine aus, in denen die Gäste schmökern können.

Vor allem Gruppen aus dem Sportbereich legen großen Wert auf bewusste Ernährung, bestätigt auch John King, Executive Head Chef von Pentahotels: „Das ist unsere Erfahrung mit Athleten sowie diversen Bundesligisten, die bei Auswärtsspielen gerne in den Pentaho-



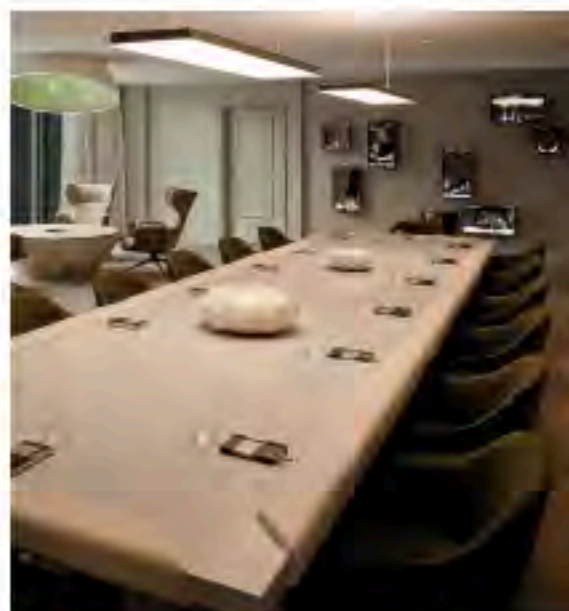
deutschen Hotels, eingeführt. Bestandteil des Programms ist beispielsweise „Mindful Eating“, eine qualitative statt quantitative Menü-Auswahl aus saisonalen, nachhaltigen und lokalen Lebensmitteln. „Mindful Being“ befolgt Experten-Ratschläge gegen das Mittagstief sowie Zugang zu Fitnessclubs und Spas, und „Mindful Meeting“ bedeutet das Reduzieren von negativen Umwelteinflüssen und Überwachung der CO₂-Bilanz. „Die Studie bestätigt, was wir oft von Kunden-Meetings hören. Die Teilnehmer ernähren sich im Alltag immer gestünder und treiben regelmäßig Sport. Diesen Lifestyle möchten sie auch während ihrer Geschäftsreisen beibehalten“, berichtet Charles Muller, Cluster General Manager vom Hilton Frankfurt Airport Hotel und Hilton Garden Inn Frankfurt Airport Hotel.

„Besseres Essen führt zu besseren Meetings“

Saisonale, regionale Speisen sind auch ein wesentlicher Bestandteil des neuen Food&Beverage-Konzepts der Scandic Hotelgruppe. „Leitidee ist, dass besseres Essen auch zu besseren Meetings führt“, erklärt Daniel Deglow, Executive Head Chef im Scandic Berlin Potsdamer Platz. „Das Speisenangebot regt dazu an, sich zu vernetzen und sich im Team auszutauschen. Leckeres und energiereiches Essen trägt dazu bei, die beste Leistung abzuliefern.“ Das bedeutet auch, sicherzustellen, dass jeder etwas nach seinem Geschmack bekommt – unabhängig von Allergien und Präferenzen. In der Praxis präsentiert man in den Scandic Hotels beispielsweise separate, einzeln entnehmbare Gemüse und Beilagen anstelle eines fertigen Salats. Die Gäste können sich außerdem selbst an Kräutern aus Töpfen bedienen.

„Das Angebot an frischen saisonalen und regionalen Speisen steht im Einklang mit der seit langem bei Scandic praktizierten Nachhaltigkeitsstrategie, die etwa den Verzicht auf Einzelverpackungen und auf Produkte wie Scampi und Palmöl umfasst“, sagt Deglow. So findet sich etwa auf dem Berliner Frühstücksbuffet geräucherte Rottstocker Lachsforelle aus eigener Zucht vom Forellenhof Rottstock, rund eine Autostunde von Berlin entfernt.

Bei den Radisson Blu Hotels hat die regionale und gut bürgerliche Küche nach dem Motto „Zurück zum Ursprünglichen“ ihren Weg auf die Speisekarte für Tagungsgäste gefunden. So genießen die Gäste in den Pausen Großmutters Klassiker, entstaubt und neu interpretiert. Ein weiterer Trend bei Radisson Blu ist „Tasty Mood“ mit anregenden Zutaten wie Chili, Ingwer, Schokolade und Beeren, die für die Freisetzung von Lindorphanen, neuen Schwung und gute Laune sorgen. „Wild Sensation“-Kreationen, inspiriert von den urbanen Street-Food-Trends aus den Metropolen der Welt, bringen frischen Wind ins Event-Catering. Auch die Fusionsküche kommt zum Zug: Dabei trifft Gourmet auf Bistro, und Radisson Blu nennt diese kulinarische Hommage an das Ge-



oben:
Führer, Paris

nießerland Frankreich „Dirty French“.

Auch die NH Hotels wollen ihre Gäste „mit Energie durchs Meeting“ bringen. Für den „kleinen Hunger zwischendurch“ ersetzen Obst und Gemüse in allen möglichen Variationen die üblichen Schnitten und Canapés. Das Ergebnis: Der Magen hört auf zu knurren, der Körper bleibt fit und der Kopf kann kreativ und konzentriert weiterarbeiten. Das gastronomische Konzept für Tagungen und Kongresse wurde mit Spitzenköchen und Ernährungsspezialisten ausgearbeitet. So genannte „Templeing Breaks“ versorgen Gäste mit frischen und saisonalen Gerichten. Auf Wunsch können die Snacks sogar mit dem Firmenlogo der Kunden verziert und in den Firmenfarben präsentiert werden. Großen Wert legen NH Hotels auch auf regionale Produkte, vom Tintenfisch in Madrid über frischen Rigotte de Condrieu-Käse in Lyon bis zur hausgemachten Pasta in Rom.

Vitamine und Massage

Novotel unterteilt sein Food-Konzept für Meetings in die vier Bausteine Health & Beauty-, Mood & Functional- sowie Comfort- und Brain-Food. Eckpfeiler dabei ist die Apfelsorte Granny Smith. Das

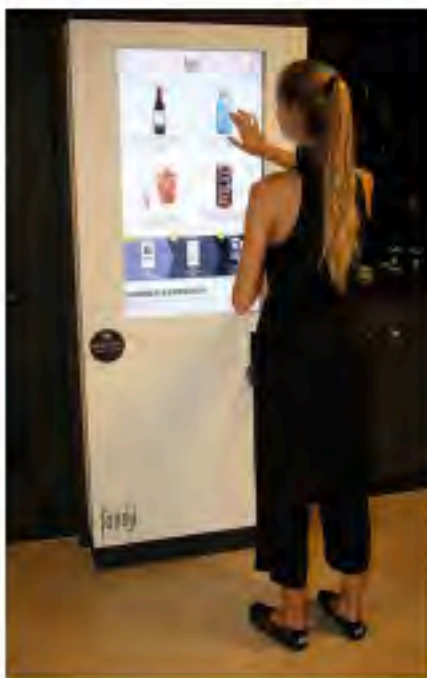




säuerliche Obst sorgt mit Vitaminen und Fructose dafür, dass das Gehirn auch bei langen Meetings immer hellwach ist. Unterstützt wird es dabei von weiteren Obstsorten, Salaten, Milchprodukten sowie kalten und warmen Snacks.

Auf gesunde und lokale Küche setzen auch die Mercure Hotels. Das Buffet des „Relax Business Break“ besteht aus drei Kategorien, die so auch in den Relax Restaurants auf der Karte zu finden sind: „Green & Healthy“: Finger Food aus Obst und Gemüse sowie Smoothie- und Saftvariationen sowie „Locally Inspired“-Snacks aus saisonalen Produkten der jeweiligen Region. Und auch das trendige Street Food ist mit Snacks wie Tramezzini oder Mini-Burgern dabei.

Pullman ersetzt Snacks und Gebäck ebenfalls durch frische Rohkost und



Obst. Die enthaltenen Carotinoide, das Vitamin C sowie das Vitamin E wirken als Antioxidantien und steigern die Performance des Gehirns, heißt es. Dazu offeriert die Accor-Marke eine Auswahl an schwarzen und grünen Tees. Diese enthalten ebenso wie Kaffee Koffein, das seine Wirkung jedoch anders entfaltet. Während der Wacheffekt beim Kaffee schnell eintritt, dafür nicht lange anhält, sorgt Tee zwar mit leichter Verzögerung, dafür umso nachhaltiger für den gewünschten vitalisierenden Effekt. Zur Wellness-Pause stehen außerdem Fruchtspieße und frisch gepresste Säfte bereit – dazu gibt's für jeden Teilnehmer eine Nackenmassage.

Das MICE-Team im Meliá Berlin hält die Konferenzteilnehmer mit hausgemachten Cookies, einem Obstkorb zwischendurch, Obstspießen oder Joghurt und Bircher Müsli in kleinen Gläsern fit. Das Inhouse Team in München unterstützt die Leistungsfähigkeit der Teilnehmer mit „Brain Snacks“ wie Nüssen, Trockenfrüchten und kleinen leichten Häppchen, um die Energien neu zu bündeln.

Flexible Essenspausen

Neue Wege gehen die Hotels nicht nur bei den Zutaten ihres Caterings, sondern auch bei den Zeiten, zu denen serviert wird. Statt starre, festgelegte Pausen einzuhalten, können die Kunden bei Scandic wählen: Zwischen einer In-room-Pause,



um das Meeting auch während der Mahlzeit ungestört fortzuführen, einer Buffetvariante oder einem servierten Menü. In einigen Hotels werden die Mahlzeiten außerdem als „Mingle“-Menü oder im „Family Style“ zum Teilen angeboten. „Mingle bedeutet, dass sich unsere Mahlzeiten auch hervorragend als Konversationsstarter eignen. Wir servieren Fingerfood und Speisen in kleinen Portionen, sodass sich die Kunden während des ‚Mingle‘-Menüs gut mit Kollegen unterhalten und vernetzen können“, erläutert Daniel Deglow. Der Küchenchef und sein Team stehen den Gästen dabei für Auskünfte zur Verfügung. Das „Sharing“-Dinner auf den großen Platten zum Teilen ist laut Deglow eine Chance, sich auszutauschen und zusammenzukommen. „Die ‚Sharing‘-Option ist die perfekte Wahl, um jeden Gast an leckeren und energiereichen Gerichten auf gemeinsamen Platten teilhaben zu lassen“, sagt er. Auch hier sind Küchenchef und Team präsent.

Das Meeting-Konzept ist bereits in den drei Scandic Hotels in Berlin und



Hamburg buchbar sowie ab Anfang 2018 auch im neuen Scandic Frankfurt Museumsufer. Die erweiterten „Mingle“-Menüs und die „Sharing“-Option werden derzeit im Scandic Berlin Potsdamer Platz und im Scandic Hamburg Emporio angeboten. Scandic hat das neue Konzept im Vorfeld rund 10.000 Kunden in Skandinavien, Polen, Belgien und Deutschland präsentiert. „Die Rückmeldungen waren durchgehend positiv und vielversprechend“, freut sich Deglow.

Noch flexibler präsentiert sich das Gambino Hotel im Münchner Stadtviertel Fasangarten. Dort können sich die Gäste an der weltweit ersten Versorgungsstation des Münchner Startups Foodji bedienen, und zwar wann immer sie möchten. Denn dort bedient ein Automat mit nachhaltigen und frischen Convenience-Produkte beliebter Marken wie Dean&David, Gourmistas oder LemonAid+. Ein digitalisiertes Bestellkonzept per App verhindert langes Anstehen bei der Ausgabe und modernste Sensortechnologie garantiert für Frische.

Susanne Freitag



FRÜHLOUNGE

Events auf höchstem Niveau.

Erleben Sie die FRÜH LOUNGE, die Event-Location über den Dächern von Köln!

Der lichtdurchflutete Raum in der 6. Etage bietet einen spektakulären Blick auf den Kölner Dom. Eine Fensterfront und der große Balkon laden die Gäste zum Bewundern der Domspitzen ein. Mit einer Kapazität für bis zu 150 Personen bietet die FRÜH Lounge den idealen Rahmen für Veranstaltungen jeglicher Art - von Konferenzen, über Hochzeiten, bis zu Firmen- und Familienfeiern.

Das hauseigene Catering „cöln cuisine by früh“ serviert kreative Speisen und exklusives Fingerfood, von traditionell bis cross-over - und selbstverständlich frisch gezapftes FRÜH Kölsch.

FRÜHLOUNGE

Cöln Hofbräu P. Josef Früh KG
Sporengasse 1, 50667 Köln

Telefon 0221 26 13-205, Telefax 0221 26 13-299
gastronomie@frueh.de, www.frueh-gastronomie.de