

g.5. 52

## Förderung lokaler Gastronomie

**Bad Tölz/Arzbach** – Auf einer Reise des Wirtschaftsforums Oberland haben sich vier Unternehmer zusammengetan, um dem Hotel- und Gastronomiegewerbe in der Region neue Geschäftsideen zu vermitteln. Resultat ist die Veranstaltung „Impulse für das Gastgewerbe“ am heutigen Montag von 19 Uhr an im Kramerwirt Arzbach. In mehreren Vorträgen stellen der Architekt Heinz Eck, Rüdiger Klemens von „Freiraum UG“ und Ernährungswissenschaftlerin Andrea Brenner aktuelle Marketingstrategien, die Erstellung erfolgreicher Investitionspläne und verschiedene Aspekte moderner Gastronomieplanung vor.

„Wir glauben, dass man nicht unbedingt viel Geld in die Hand nehmen muss, um etwas zu bewirken, es reicht, gezielt an kleinen Schrauben zu drehen“, sagt Mitinitiatorin und Coach Beate Mader. Eine solche Stellschraube könnte die Anpassung der Speisekarte an die Inneneinrichtung oder die Nutzung von Facebook für die Ankündigung des sonntäglichen Weißwurst-Frühstücks sein. Man müsse nur wissen, welche Trends insbesondere im regionalen Vergleich funktionieren und welche nicht – Hintergrundwissen, das in jedem Vortrag vermittelt wird.

Auch der Steuerberater und Referent Johannes Bötsch sieht hierin die Stärke der Dozenten: „Als Experten aus der Region wollen wir den Unternehmern zeigen, wie man die authentische lokale Kultur gezielt mit modernen Investitionen stärken kann, um den Tourismus in Oberbayern wieder anzukurbeln.“

Die Veranstaltung ist offen für alle und wird von der Stadt Bad Tölz, der Tourist-Info Tölzer Land und dem Wirtschaftsforum Oberland unterstützt. *suh*

## Anregungen für Gastronomen

**Bad Tölz** – „Impulse für das Gastgewerbe“ hat es in diesen Tagen beim Kramerwirt Arzbach gegeben. Rund drei Stunden lang vermittelten mehrere Referenten den etwa 50 Interessenten aus der regionalen Unternehmerschaft, allesamt aus dem Bereich der Gastronomie und Hotellerie, neue Marketing- und Investitionsstrategien.

Besonderes Interesse weckte die Ernährungsberaterin Andrea Brenner. Sie erläuterte, wie wichtig es sei, die Speisekarte zielgruppengerecht zu gestalten. Auf einer Kinderkarte komme es zum Beispiel besser an, wenn die Gerichte mit Namen wie „Popeye“ oder „Lucky Luke“ bezeichnet werden statt mit den üblichen Märchennamen. Ungewöhnlich war der Vorschlag des Referenten Rüdiger Klemens, in Schränken höhenverstellbare Kleiderstangen zu installieren, um so Rollstuhlfahrer und Senioren zu berücksichtigen. Coach und Mitinitiatorin Beate Mader ging auf soziale Netzwerke im Internet ein und zeigte, wie sie mit einem für den Kramerwirt im Vorhinein angelegten Facebook-Account 40 Fans in einer Woche generieren konnte.

Im Anschluss sprachen sich sowohl Tourismusverbände als auch Teilnehmer für eine Fortsetzung der Veranstaltung aus. Der nächste Termin wäre laut Mader im September denkbar. *suh*

12.5. 52