

# SUPERIOR HOTEL

MESSEN & EVENTS

## Kitchen Club mit Nussbaum



Marco Nussbaum war kürzlich Gastredner beim Kitchen Club by Gastro Vision / Foto: Gastro Vision

Die Digitalisierung in Hotellerie, Gastronomie und Catering ist in aller Munde ? und war darum kürzlich auch Thema des zwölften Gastro Vision Kitchen Clubs in der Nöcker Behnk Küchenpraxis in Hamburg. Gastredner Marco Nussbaum, Founder und CEO der Economy-Design-Kette prizeotel, berichtete über seine First-Mover-Mentalität in Sachen Digitalisierung.

Gleichzeitig wies er mit Nachdruck darauf hin, dass trotz der neuen Möglichkeiten auch der zunehmende Personalmangel nicht aus dem Blickfeld verschwinden dürfe. Insgesamt sei mentale Flexibilität für Führungskräfte das ?Ticket in die Zukunft? ? es brauche innovative Lösungen nicht nur im Bereich der Digitalisierung, sondern ebenso hinsichtlich der Personalbeschaffung und -bindung. Die rund 30 anwesenden Hamburger Küchenchefs stiegen auf dem Gastro Vision Kitchen Club angeregt in die Diskussion ein.

?Digitale Lösungen sind ein riesiges Thema für die Branche ? aber sie werden den Personalmangel nicht abschaffen. Wir brauchen Nachwuchs, und wir brauchen Leute, die ihrer Profession mit Leidenschaft nachgehen. Also digitale Lösungen auf der einen Seite, aber auf der anderen Seite bleiben Gastronomie und Hotellerie nach wie vor People?s Business. Darum müssen wir vor allem auch etwas tun, um die Branche attraktiv für die Mitarbeiter zu gestalten?, sagte Nussbaum.

Auf der nächsten Gastro Vision vom (13. bis 17. März 2020) spricht Marco Nussbaum im Themenraum Out of the Box erneut über digitale Erfolgsrezepte und berichtet zudem in einem täglichen Podcast von der Veranstaltung. Der nächste Kitchen Club by Gastro Vision

findet am 27. Januar 2020 statt.