

Hotel- und Kochprofis gibt's nicht nur im TV

Kochprofis und Hotelretter sind beliebter Fernsehstoff, doch die wahren Experten für Hilfeinsätze im Gastgewerbe haben ihre Zentrale in Kassel. Auf Einladung von **Robert Tom Coester**, Geschäftsführer des bundesweiten Beratungsnetzwerks GeMax, trafen sich im Schlosshotel zwei Tage lang Hoteliers und Gastronomen aus ganz Deutschland, um sich über neue Trends in Branche und Betriebsführung zu informieren. „Wir arbeiten im Prinzip wie Christian Rach & Co. – nur wesentlich nachhaltiger, als das im Fernsehen gezeigt wird“, sagte **Michael Schlabritz** aus Hannover. Er ist einer von etwa 20 Branchenexperten, die für das Kasseler Unternehmen landauf, landab hinter Rezeptionstresen und in Restaurantküchen schauen. Etwa 120 Mittelständler aus dem Gastgewerbe, die von solchen

Beratungen profitieren, holten sich bei dem Treffen Tipps von namhaften Referenten wie dem Frankfurter Coach und Buchautor **Pierre Nierhaus**, der internationalen Gastro-Trends nachspürt, oder **Dr. Constantin Lange**, einem Fachmann für die Gästegewinnung mit Google-Kampagnen.

Nach dem Vortragsprogramm durften die Hoteliers und Restaurantbesitzer selber mal Gäste sein: In der ReLounge des Schlosshotels wurde zu DJ-Sounds und Live-Klängen von Saxofonist **Phunky Phil** gefeiert und geschlemmt. Angesichts der vielen Branchenkollegen hatte es Hoteldirektor **Dominik Hübler** in den Fingern gejuckt, in kulinarischer Hinsicht Flagge zu zeigen. An einer der Live-Kochstationen stand er persönlich am ausgehöhlten Parmesanlaib und servierte daraus köstliche Trüffel-Tagliatelle. (asz)



Nach der Tagung Party in der ReLounge: von links Referentin Margaux Paulin Steiger, Saxophonist Phunky Phil, Coach und Charakterforscher Walter Rotter, GeMax-Chef Robert Tom Coester sowie die Referenten Dr. Constantin Lange und Pierre Nierhaus. Foto: Schwarz