

IHK Schleswig-Holstein | 24100 Kiel

Tourismus

Ihr Ansprechpartner
Ingo Joachim Dahlhoff
E-Mail
dahlhoff@kiel.ihk.de
Telefon
(0431) 5194-284
Fax
(0431) 5194-584

29.03.2016

Einladung

Designkontor für die Gastronomie – Restaurants erfolgreich gestalten

Am 19.04. in Langballig – am 20.04. in Neudorf-Bornstein – am 26.04.2016 in Neustadt i. H.

Sie wollen schon seit längerer Zeit Ihr Restaurant modernisieren, wissen aber nicht so recht, wie Sie es angehen sollen? Die Initiative „Designkontor“ der IHK Schleswig-Holstein berät Sie hierzu gern.

Ähnlich wie bei touristischen Unterkünften ist auch in der Gastronomie eine erfolversprechende Strategie, den Gästen ein besonderes Ambiente zu bieten, sei es durch eine Lifestyle-orientierte Einrichtung oder auch durch die gestalterische Betonung historischer Bezüge. Wichtig dabei ist in jedem Fall eine zeitgemäße, frische und auf die jeweilige Zielgruppe ausgerichtete Interpretation des besonderen Charakters des Restaurationsbetriebs.

Damit eine Modernisierungsmaßnahme zum einen den Geschmack der Gäste wirklich trifft und zum anderen den Betreiber finanziell nicht überfordert, sind im Vorwege verschiedene Aspekte zu bedenken. Hierzu möchten wir Sie gemeinsam mit unseren Experten ausführlich informieren. Die Fachvorträge werden ergänzt um Erfahrungsberichte von Restaurantbetreibern, die die Realisierung ihrer eigenen Projekte schildern.

Mit dieser Veranstaltungsreihe richtet sich das Designkontor erstmals ausdrücklich an die Gastronomie; bislang hat die Beherbergungsbranche im Fokus der Betrachtung gestanden.

Wir laden Sie herzlich zu den folgenden Veranstaltungen ein:

- 1) Dienstag, 19. April 2016, 14:00 bis 17:00 Uhr, Restaurant Strandterrasse Langballigau, Strandweg 1, 24977 Langballig
- 2) Mittwoch, 20. April 2016, 14:00 bis 17:00 Uhr, Landgasthof Arp, Mühlenberg 1, 24214 Neudorf-Bornstein (Nähe Eckernförde)
- 3) Dienstag, 26. April 2016, 14:00 bis 17:00 Uhr, Restaurant Marienhof, Rosengarten 50, 23730 Neustadt i. H.

(Genauere Informationen zum Programm siehe umseitig)

Das folgende Programm ist vorgesehen:

1) Am 19.04.2016 im Restaurant Strandterrasse Langballigau, Langballig:

- 14:00 Uhr Begrüßung**
- 14:10 Uhr Die Initiative Designkontor – gästeorientierte, zeitgemäße Gestaltung im Gastgewerbe**
Ingo Joachim Dahlhoff, IHK Schleswig-Holstein, Kiel
- 14:40 Uhr Wirtschaftliche Eckwerte einer Modernisierungsinvestition**
Robert Cordes, Cordes Rieger Consulting GmbH, Kiel
- 15:10 Uhr Die Bedeutung eines Alleinstellungsmerkmals im Gastgewerbe**
Ute Rieger, Cordes Rieger Consulting GmbH, Kiel
- 15:40 Uhr Pause**
- 16:00 Uhr Einrichtungsberatung für Restaurants**
Doris Neumann, Raumsignaturen, Preetz
- 16:30 Uhr Heimathafen Flensburg – Gestaltungskonzept eines Restaurants im zeitgemäßen Stil**
Marco Grenz, Heimathafen Flensburg, Flensburg
- ca. 17:00 Uhr Ende**

2) Am 20.04.2016 im Landgasthof Arp, Neudorf-Bornstein:

- 14:00 Uhr Begrüßung**
- 14:10 Uhr Die Initiative Designkontor – gästeorientierte, zeitgemäße Gestaltung im Gastgewerbe**
Ingo Joachim Dahlhoff, IHK Schleswig-Holstein, Kiel
- 14:40 Uhr Wirtschaftliche Eckwerte einer Modernisierungsinvestition**
Robert Cordes, Cordes Rieger Consulting GmbH, Kiel
- 15:10 Uhr Die Bedeutung eines Alleinstellungsmerkmals im Gastgewerbe**
Ute Rieger, Cordes Rieger Consulting GmbH, Kiel
- 15:40 Uhr Pause**
- 16:00 Uhr Restaurants erfolgreich gestalten**
Harald Dau, dau design, Flintbek
- 16:30 Uhr Erfahrungsbericht – Modernisierung eines Restaurants mit Geschichte**
Robert Arp, Landgasthof Arp, Neudorf-Bornstein
- ca. 17:00 Uhr Ende**

3) Am 26.04.2016 im Restaurant Marienhof, Neustadt i. H.:

- 14:00 Uhr Begrüßung**
- 14:10 Uhr Die Initiative Designkontor – gästeorientierte, zeitgemäße Gestaltung im Gastgewerbe**
Ingo Joachim Dahlhoff, IHK Schleswig-Holstein, Kiel
- 14:40 Uhr Wettbewerb, Zielgruppen und Wirtschaftlichkeit – Planung einer Modernisierungsinvestition**
Anke Lüneburg, Change Coaching und Organisationsentwicklung, Flensburg
- 15:10 Uhr Profilierung für Restaurants**
Jan-Hendrik Köhler-Arp, Beratungsgesellschaft UG, Laboe
- 15:40 Uhr Pause**

16:00 Uhr Restaurants erfolgreich gestalten
Ingmar von Hanneken, Kersig von Hanneken Architekten, Kiel

16:30 Uhr Banmaai – Entstehung eines modernen thailändischen Restaurants
Amin Bhinder, Restaurant Banmaai, Kiel

ca. 17:00 Uhr Ende

Über Ihre Anmeldung freuen wir uns sehr.

Um **Antwort bis spätestens vier Tage vor dem jeweiligen Veranstaltungstermin** an die IHK Schleswig-Holstein wird gebeten. Bitte nutzen Sie hierfür das folgende Antwortformular. **Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenfrei.**

Das Designkontor wird auch unter der Tourismusstrategie Schleswig-Holstein 2025 fortgeführt, denn es geht weiterhin um mehr Qualität für den Tourismus in Schleswig-Holstein. Wir möchten zur Professionalisierung der Betriebe des Gastgewerbes insbesondere im Bereich der Gestaltung/ Innenarchitektur beitragen. Mittlerweile hat sich das Designkontor zu einer dauerhaften Einrichtung im Land entwickelt. Es wird getragen durch die IHK Schleswig-Holstein. Weitere Informationen zum Designkontor Schleswig-Holstein finden Sie unter: <http://www.sh-business.de/de/designkontor>.

Faxantwort (0431) 5194-565 oder per E-Mail an schiele@kiel.ihk.de oder per Post an die IHK Schleswig-Holstein, Bergstraße 2, 24103 Kiel.

Bitte schicken Sie Ihre Antwort bis spätestens vier Tage vor dem jeweiligen Veranstaltungstermin an die IHK Schleswig-Holstein. Falls Sie noch Fragen haben, erreichen Sie Ingo Joachim Dahlhoff unter Tel.: (0431) 5194-284

An der Veranstaltung

Designkontor für die Gastronomie – Restaurants erfolgreich gestalten

- ☐ am 19. April 2016 ab 14:00 Uhr im Restaurant Strandterrasse Langballigau, Strandweg 1, 24977 Langballig, nehme ich (mit _____ weiteren Person/-en) teil.
- ☐ am 20. April 2016 ab 14:00 Uhr im Landgasthof Arp, Mühlenweg 1, 24214 Neudorf-Bornstein, nehme ich (mit _____ weiteren Person/-en) teil.
- ☐ am 26. April 2016 ab 14:00 Uhr im Restaurant Marienhof, Rosengarten 50, 23730 Neustadt i.H., nehme ich (mit _____ weiteren Person/-en) teil.

Name(-n): _____

Firma: _____

Adresse: _____

Tel.-Nr.: _____ E-Mail: _____