

# Erneuerung

## Palatin-Direktor Klaus Michael Schindlmeier über Tagungsbereiche

„Der Tagungsbereich in der Hotellerie muss eine Erneuerung finden“, hat sich Palatin-Direktor Klaus Michael Schindlmeier kürzlich zu Wort gemeldet. „Sich an Tische zu setzen, die alle gleich aussehen, ist viel zu wenig. Wir müssen Menschen ein Angebot machen, die immer weniger Zeit haben und ruheloser sind als früher. Darauf müssen wir als Kongresshotel Antworten finden“. Wir haben bei Klaus Michael Schindlmeier nachgefragt, wie er sich das vorstellt und welche Antworten er gefunden hat.

*event.hospitality:* Warum sind für Sie Erneuerungen im Tagungsbereich der Hotellerie wichtig?

**Klaus Michael Schindlmeier:** Weil wir mit unseren Angeboten auf veränderte Erwartungen bei der Kundschaft und auch der Gesellschaft eingehen müssen. Wir reden allgemein über den digitalen Wandel, agieren aber in der Veranstaltungsbranche wie vor 30 Jahren. Junge Leute empfinden Tische heute als Denkbarrieren und wir unternehmen einfach zu wenig, diese Denkbarrieren wegzuräumen. Hoteliers investieren gern in Wellness-Angebote, aber nicht in den Tagungsbereich. Das ist übrigens auch mein Eindruck, wenn ich mich mit Kollegen austausche. Wir brauchen Mut, Denkanstöße, Anregungen und gern auch Nachahmer, um in der Fläche etwas zu bewegen.

*event.hospitality:* Gab es denn zu ihrem Appell zum Erneuerungsbedarf auch Rückmeldungen oder Wünsche aus dem Kreis der Kunden?

**Klaus Michael Schindlmeier:** Natürlich. Und machen wir uns nichts vor: es ist nachvollziehbar. Die Kunden richten sich modern ein und fordern diese Modernität auch im Tagungsbereich ein. Für uns war das der Auslöser, um im Palatin den Workshopraum ‚Denkwerkstatt‘ einzurichten. Reihen- oder parlamentarische Bestuhlung war gestern. In der ‚Denkwerkstatt‘ gibt es stattdessen eine Ausstattung, die von Hockern aus alten Turn-

matten bis hin zu Fassmöbeln und Paletten-tischen reicht. Dazu kommt eine moderne Technik inklusive 80“-Multitouch-Bildschirm für eine interaktive Nutzung. Das Konzept haben wir uns erarbeitet und dafür eine Stabsstelle für zwölf Studenten eingerichtet. Jetzt fühlen wir uns auf der Höhe der Zeit. Unser Wissen wollen wir auch weitergeben. Die hauseigene Agentur Palatin Concept unterstützt Tagungsplaner gern mit ihrem Know-how bei der Konzeption von Meetings, bei dem der Funke auch tatsächlich überspringt.



Klaus Michael Schindlmeier (Fotos: Palatin)

*event.hospitality:* Was muss oder kann sich ändern bei Tagungskonzepten und räumlichen Angeboten?

**Klaus Michael Schindlmeier:** Man muss sich damit auseinandersetzen, wie Menschen leben und arbeiten und das auf heutige Verhältnisse und Anforderungen übertragen. Sie setzen sich nach dem Lunch wahrscheinlich nicht mit komplizierten Dingen auseinander. Bei einer Tagung ist das häufig anders. Ich behaupte jetzt mal, dass ein Brainstorming nach dem Essen nicht funktionieren kann. Daher ist bei unseren Veranstaltungen die Bewegung im Raum nicht nur möglich, sondern Teil des Konzepts und ausdrücklich erwünscht. Schon vor über 2.000 Jahren wussten die Menschen, dass es sich im Stehen und Wandeln besser nachdenken und diskutieren lässt als im Sitzen. Der Magen wird nicht eingepresst, das Gehirn besser durchblutet. Die Philosophenschule der Peripatetiker machte sich das bei Gesprächen im Wandelgang zunutze – in der von Aristoteles gegründeten Schulstätte. An diese berühmte Tradition können die Tagungsgäste des Palatin ab sofort auf lockere Weise anknüpfen. Wir haben kürzlich den

Seminarraum ‚Geistesblitz‘ eröffnet und diese Überlegungen umgesetzt. Ein höhenverstellbarer Tisch mit beleuchteten Grafiken an den vertikalen Flächen zaubert eine weite Landschaft in den Raum, die auch den Geist einlädt, sich zu bewegen. Unterstützt wird diese Stimmung durch einen echten, in den Tisch eingelassenen Baum. Je nach Meeting können die Teilnehmer entweder auf tiefen mit farbenfrohen Hussen verkleideten Stühlen sitzen oder eher stehend mit Unterstützung rückenfreundlicher Stehhilfen tagen. Magnetische



Palatin Geistesblitz (Fotos: Palatin)

Wände erleichtern das strukturierte Arbeiten jenseits des Digitalen und wirken gleichzeitig großzügiger als herkömmliche Pinnwände.

*event.hospitality:* Ist das Umfeld einer Tagung wirklich entscheidend oder reicht oft schon die räumliche Veränderung, um den Kopf „frei zu bekommen“?

**Klaus Michael Schindlmeier:** Der Raum schafft Veränderung und ist ein entscheidendes Kriterium. Beispielsweise lösen sich sogar Hierarchien leichter auf, wenn ein Raum unterschiedliche Höhen oder ungewöhnliche Sitzflächen aufweist. Das mussten auch wir erst lernen, haben aber dann beispielsweise BASF und SAP als Kunden wiedergewonnen.

*event.hospitality:* Welche Rolle können mediale Angebote bei einer Erneuerung im Tagungsbereich der Hotellerie spielen?

**Klaus Michael Schindlmeier:** Zeitgemäße mediale Angebote zählen zu den Grundvoraussetzungen erfolgreicher Tagungsbereiche in der Hotellerie. Ungewöhnliche Medien sorgen ebenso wie ungewöhnliche Räume für Aufmerksamkeit. Das wiederum ist sehr

wichtig für die Nachhaltigkeit. Dennoch müssen wir den Menschen konsequent als Menschen wahrnehmen und ihm auch Wohlfühlzonen bieten. Das Hotel selbst bleibt daher immer analog.

*event.hospitality:* Gehören zu den von Ihnen geforderten Erneuerungen auch veränderte Cateringangebote?

**Klaus Michael Schindlmeier:** Spielt ebenfalls eine Rolle. Wir entwickeln neue Kon-

zepte mit dem Küchenchef, der übrigens der Schwiegervater von Sterne-Koch Nils Henkel ist – für mich einer der besten Köche Deutschlands. Speisen und die Erwartungen an das Catering haben sich grundsätzlich geändert. An vegetarischen und veganen Angeboten führt heute kein Weg mehr vorbei. Wir sehen es als Chance.

*event.hospitality:* Wie stellen Sie sich das Tagungskonzept der Zukunft im Palatin vor?

**Klaus Michael Schindlmeier:** Am wichtigsten sind die Veränderungen. Nichts ist statisch, alles muss immer wieder auf den Prüfstand. Dazu sind wir in der Lage und kennen unsere Positionen. Mehr denn je werden wir uns auf der Bühne des Lebens mit dem Thema Digitalisierung beschäftigen müssen.

*event.hospitality:* Vielen Dank für die Beantwortung unserer Fragen.

# Catering 2.0

## Catering-Portale und Online-Shops

Catering online buchen? Inklusive Gedecke? Und mit direkter Lieferung? Das machen mittlerweile Catering-Portale und auch Unternehmen der Branche möglich. Beispielsweise Start-ups wie Catero, HeyCater und Lemoncat sind dabei als Online-Angebot mit Suchmaschinenfunktion angelegt, während sich Unternehmen wie FPS, aveato und Kofler&Kompanie eigene Tools für diesen Vertriebsweg maßgeschneidert haben. Ein kleiner Überblick:

### FPS Catering

Mit Lieferküche Online bietet FPS Catering einen voll integrierten Internetshop. Hier können Kunden Caterings komplett online für das Stadtgebiet von Frankfurt am Main bestellen. Für alle Produkte der Lieferküche Online gilt dabei die „Overnight“-Garantie: Bis 15.00 Uhr bestellt, bedeutet lieferbereit am Folgetag. Zusatzangebote wie Geschirr oder Gläser können ebenfalls einfach per Mausklick dazu bestellt werden. Beim Lieferküche Online-Shop handelt es um ein „intelligentes System“, das alle gemachten Angaben wechselseitig prüft und im Bedarfsfall eine Rückfrage auslöst, wenn zum Beispiel zu wenig Geschirr für die angegebene Personenanzahl ge-

ordert wird. Eine Bestellung im Shop löst weiterhin automatisch alle dazugehörigen Prozesse, wie Wareneinkauf, Produktion und Logistik aus. Geschäftsführer Markus Spengler: „Die Lieferküche Online ergänzt unser Portfolio um ein weiteres innovatives Tool, das es den Kunden einfacher und komfortabler macht, mit FPS Catering zu kommunizieren. Übersichtlich und intuitiv bedienbar, schnell und rund um die Uhr verfügbar – das sind die Aspekte, auf die es heute ankommt. Mit dem Online-Shop gerade für Veranstaltungen mittlerer Größe schließen wir eine Lücke am Markt und bieten unseren Kunden eine zusätzliche, zeitgemäße und innovative Option an.“

*Info: [www.fps-catering.de](http://www.fps-catering.de)*

### aveato

aveato Catering hat einen Webshop im Portfolio, der den Bestellvorgang automatisiert und den Zugang zu den Produkten leichter machen soll. Die komplett intern entwickelte Software kann den gesamten Beratungsprozess einer Cateringplanung digital abbilden. Für die Kunden kommt die neue Anwendung dabei einfach daher: Mit Sättigungs- und Equipment-Wizard und einer intuitiven Benutzeroberfläche wird der Nutzer durch den Bestellprozess geführt. Der Sättigungsfaktor und der neu zum Webshop hinzugefügte Equipment-Wizard sollen Planungssicherheit geben. Die Software errechnet auf



Basis von Warenkorb und Personenzahl automatisch den Sättigungsgrad der individuellen Auswahl. Mit Abschluss dieses Bestellvorgangs errechnet das Programm den Bedarf an Ausstattungsentensilien, wie Gläsern, Besteck oder Geschirr und kann individuelle Vorgaben dabei problemlos berücksichtigen.

„Bereits jetzt nehmen Onlinebestellungen 35 Prozent unserer Gesamtanfragen ein – mit dem neuen Webshop hoffen wir, diesen Anteil innerhalb kurzer Zeit auf 50 Prozent erhöhen zu können. Mit dieser innovativen Plattform folgen wir nicht nur dem Trend der Digitalisierung des Caterings – wir prägen ihn“, kommentiert Kaspar Althaus, Gründer und Vorstand von aveato Catering.

Weiterhin verfügt das Unternehmen über „aveato postino“. Damit können über 20 verschiedene Fingerfood Platten bundesweit bestellt werden. Der Versand erfolgt gekühlt per Frischeexpress an jede Adresse in Deutschland. Die Postino Caterings können am Vortag bis 14 Uhr online oder mit persönlicher Beratung telefonisch bestellt werden. Die Zustellung des servierfertigen Caterings erfolgt am Folgetag zwischen acht Uhr und zwölf Uhr. Das aktuelle Postino Catering Sortiment umfasst Canapés, California Rolls, Spießchen, Cocktailgebäck, Petits Fours, Muffins, Bagels, Focaccias und viele weitere Fingerfood-Spezialitäten.

*Info: [www.aveato.de](http://www.aveato.de)*