





# **Protokoll Session Brandenburgischer Tourismustag**

Session Zukunftsfähige Gastronomie - Zwischen Vision und Wirklichkeit

Datum: Montag, 29. September 2025

Uhrzeit: 16:00-17:30 Uhr

Ort: live (ca. 30 Teilnehmende)

## 1. Begrüßung & Übersicht der GastroZukunft Studie

- Ziele, Vorgehen und Status der Studie
- Thematisierung der Zukunftstreiber
- Ergebnisse des Auftakt-Workshops
- Einladung zu vier Gruppenarbeiten:
  - Ideensammlung oder Vertiefen des Ansatzes "Dorfgaststätte 2.0 als Multifunktionsort" im Cluster Dorf 2.0
  - Ideensammlung oder Vertiefen des Ansatzes "Hybrid- bzw.
    Erlebnisgastronomie, die Gastronomie in bestehende Strukturen wie Einzelhandel oder Museen integriert" im Cluster Stadt
  - Ideensammlung oder Vertiefen des Ansatzes "Regional befüllbare Snackautomaten" im Cluster Zwischenräume
  - Vertiefen des Ansatzes "Nachhaltigkeit & Regionalität" als Erfolgs- und Geschäftsmodell mit Daniel Reuner (Inhaber Flair Hotel Reuner und Präsident DEHOGA Brandenburg)

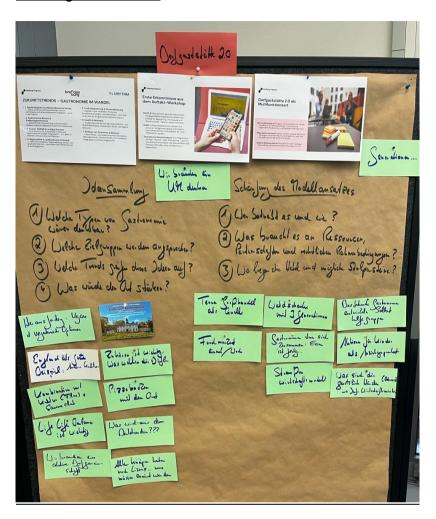






### 2. Ergebnisse der Gruppenarbeiten

#### a.) Dorfgaststätte 2.0



#### Ideen & zentrale Aussagen

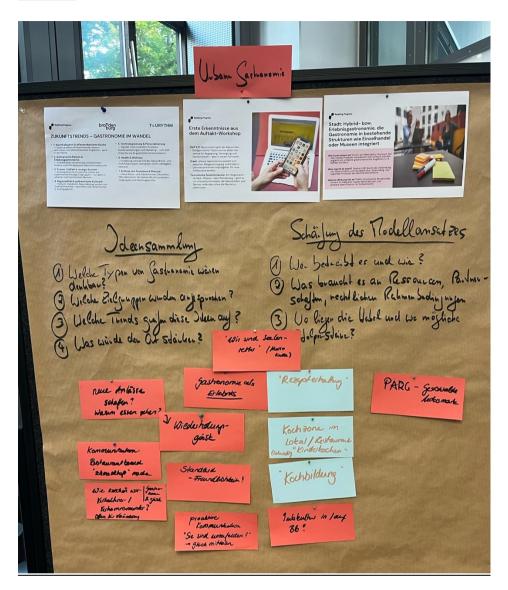
- Kombination aus Kultur und Saunaclub
- Gemeinsames Pizzabacken mit dem Ort
- Foodmarkt einmal die Woche
- Waldschenke mit 3 Generationen als Vorbild
- Gastronomen helfen Gastronomen (Bildung "Hilfe zur Selbsthilfe" Netzwerkes)
- Straußenwirtschaftsmodell an Brandenburg adaptieren
- Dorfaktionen für Kinder als Aufhänger
- Über gesetzliche Hürden aufklären







#### b.) Stadt



#### Ideen & zentrale Aussagen

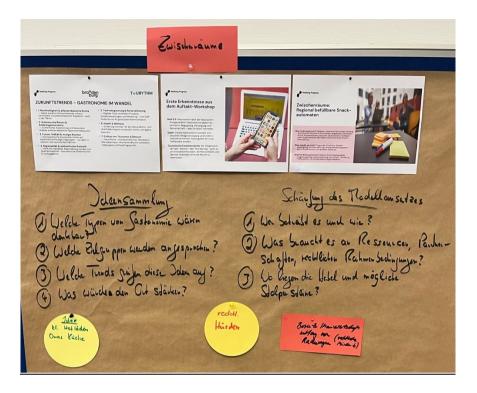
- Neue Anlässe schaffen: warum essen gehen (Wiederholungsgäste)?
- Kommunikation: Restaurantbesuch schmackhaft machen
- Wie brechen wir Verhaltens- und Verharrens-Muster (Gastronomen & Gäste)?
- Wir sind Seelenretter
- Gastronomie als Erlebnis
- Standard: Freundlichkeit!
- Proaktive Kommunikation: Sie sind unzufrieden, gleich mitteilen
- Rezepterhaltung
- Kochzone im Lokal/Restaurant "Kinderkochen"
- Subkultur in/auf BB
- PARG Uckermark







#### Zwischenräume



#### Ideen:

- Kleine Hofläden Omas Küche
- Rechtliche Hürden
- Besuch von Straußenwirtschaften entlang von Radwegen

#### Ergebnisse der Diskussionen mit Herrn Reuner (Regionalität & Nachhaltigkeit)

- Beide Felder sind sehr umfangreich wir sollten es unterteilen
- Personalwohnungen sind entscheidend für den Erfolg (bezahlbar & nah), da man sonst kein Personal bekommt
- Deutsche Küche voranbringen
- Klassische deutsche Gerichte erhalten (hier spielt Nachhaltigkeit und Regionalität zusammen)
- Positiv: Wir haben eine Chance, wenn jüngere Gäste das Traditionelle mögen und wenn wir es schaffen in der Tradition, die wir hatten, auszubilden
- Es geht nicht um High End; wir sind "Seelenretter" (nicht mehr pastoral denken)

### 3. Anlagen:

Präsentation der Session