

Handyverbot im Spa?

Hilfreiche Erkenntnisse vom diesjährigen SpaCamp

Was vor zehn Jahren als eine witzige Idee entstand, hat sich zur wichtigsten Veranstaltung der Spa-Branche im deutschsprachigen Raum entwickelt: das SpaCamp.

Text: Hildegard Dorn-Petersen, Schwarzwald

1. Raum und Licht

Lichtdurchflutet ist das Spa der Zukunft aus Sicht der Interior Designerin Nicole Gottschall. Der Wellnessbereich steigt bildlich vom Keller ins Erdgeschoss oder höher und bietet idealerweise Ausblick in die Natur. Nischen sieht die Schweizerin beim Schlaftraining und Schlaftools für einen besseren Schlaf, Biohacking als Selbstopti-

mierung (das eigene Ich 2.0) oder Flow Training. Doch nicht immer muss man das Rad neu erfinden: Private Spa-Suiten sind immer noch gefragt, und ganz hoch liegt die Messlatte bei der Zahl der verfügbaren Ruhemöglichkeiten, denn der Gast will „seine“ Liege haben.

2. Fachkräftemangel braucht Innovationen

Das Problem, empathische und qualifizierte Mitarbeiter zu finden und zu binden, zieht sich durch den gesamten deutschsprachigen Raum. Employee Benefits können dabei helfen. Ganz oben steht ansprechender und bezahlbarer Wohnraum. Aber auch kleine Dinge zählen – von Essensbons, Tickets

für Bus & Bahn bis zum Dienstrad. Freier Eintritt ins Spa und Procente auf Anwendungen, auch für Family & Friends sowie Aktionen „Mitarbeiter wirbt Mitarbeiter“ kommen ebenfalls gut an.

3. Nachhaltigkeit

Ein Anfang ist schon mit kleinen Dingen möglich: der Vermeidung von Einweg-Produkten und Plastikverpackungen oder abbaubares Material für Packungen. Wichtig ist, dass eine entsprechende Philosophie im Team gelebt und dem Gast kommuniziert wird. Dieser geht oftmals sorglos mit Ressourcen um, vom laufenden Wasserhahn bis hin zum verschwenderischen Verbrauch von Handtüchern (ein

Dauerthema nicht nur für Wellnesshotels in Österreich).

5. Wellness braucht Natur

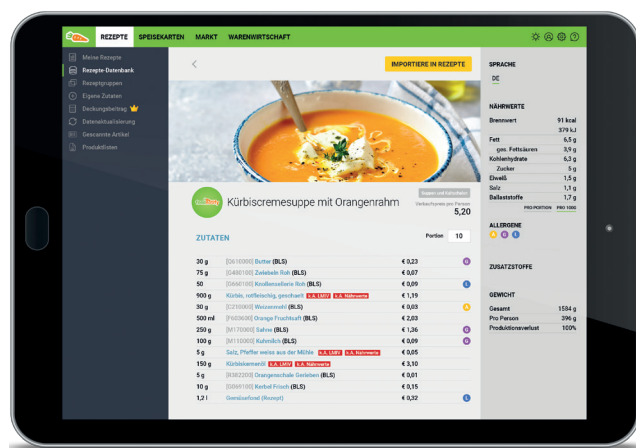
Vieles braucht man auch nicht aus weiter Ferne importieren – wo heute „Waldbaden“ angeboten wird, hat früher schon der Großvater den Gästen den Duft des Waldes, die Schönheit der Bäume und die Faszination der Berg nähergebracht.

6. Kein Handyverbot

Handyverbote im Spa sind sinnlos, es ist sowieso immer dabei. „Sei Instagrammable!“ rät Bloggerin Tanja Klindworth – mit Spots und Inszenierungen auch im Spa, die Gästen Lust zum Fotografieren macht.

Zeitgemäßes Rezeptieren einfach gemacht

foodnotify



Die Cloud-Lösung für zeitgemäßes Rezeptieren: FoodNotify Rezeptmanagement inkl. Lebensmitteldatenbank mit über 1,5 Mio. Artikeln und 2.000 Rezeptideen

digital automatisiert und synchronisiert – ohne Qualitäts- und Informationsverlust für alle betriebsintern zugewiesenen Nutzer.

Zeit- und Kostenersparnis

Mehr Insights hat Georg Grassl vom Restaurant „Retro“ in Wien. Vor allem die automatische und damit fehlerfreie Stammdatenpflege hat es dem F & B Manager angetan: „Da meine Händler an die FoodNotify Lebensmitteldatenbank angebunden sind, sind alle Allergene, Nährwerte und Zusatzstoffe immer auf dem Echtzeitstand und werden beim Rezeptieren immer automatisch übernommen.“ Auch lassen sich sogenannte Tags vergeben, um Rezepte zu kategorisieren und wichtige Infos schnell auffindbar zu machen. Das Ergebnis überall: „deutlich weniger Aufwand, der wiederum deutlich weniger Kosten verursacht“ zeigt sich Grassl beeindruckt.

www.foodnotify.com



Retro

Mit FoodNotify sind im „Retro“ alle Rezepte an einem Ort sicher gespeichert. Bei Personalwechsel geht kein Wissen verloren.

Mit dem digitalen Rezeptmanagement von FoodNotify verwalten, kennzeichnen und kalkulieren Gastronomen ihre Speisen und Getränke einfach automatisch.

Gerade in kleinen Restaurants und Cafés sind viele Arbeiten auf wenige Mitarbeiter verteilt. Dadurch werden Ressourcen oft nur suboptimal genutzt, Potentiale nicht voll ausgeschöpft. Eine digitale zentrale Warenwirtschaft, die alle Arbeits-

bereiche miteinander verbindet, ist deshalb umso wichtiger – wie die von FoodNotify. Hier verschafft speziell das Rezeptmanagement allen Gastronomen enorme Arbeitserleichterung: Der gesamte Prozess von Rezeptieren bis Kalkulieren ist