PROJEKT PLAN Consulting

VSB gGmbH
Schulungszentrum für Hotel- und Gastberufe

Verbundprojekt

Betriebliche Reorganisationsberatung im Verbund: Zukunftsweisende Modernisierung für Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes im Oberbergischen Kreis

Informationen zur Abschluss-Transferveranstaltung am 31. Mai 2005 im Schulungszentrum für Hotel- und Gastberufe, Gummersbach

Gefördert durch den Europäischen Sozialfonds und das Land NRW
Ministerium für Wirtschaft und Arbeit des Landes Nordrhein-Westfalen
NRW.

© PROJEKTPLAN Consulting
Wirtschafts- und Regionalberatung
Johannes Burggraef
Hermannstr. 10, 52062 Aachen
Tel.: 0241/406114 / Fax: 0241-406118
info@projektplan-consulting.de
www.projektplan-consulting.de

VSB gGmbH
Schulungszentrum für Hotel- und Gastberufe
Karin Hoffmann
Ulrichstr. 6, 51645 Gummersbach
Tel.: 02261-72921 / Fax: 02261-790454
info@vsb-ggmbh.com
www.vsb-ggmbh.com

Inhalt

1. DIE PROJEKTIDEE 3

2. DAS VERBUNDPROJEKT 3

3. DIE ZIELE 4

4. DIE VERBUNDPARTNER 5

5. DER PROJEKTABLAUF 5

5.1. DIE EINZELBERATUNG 6

5.2. DIE THEMEN FÜR BERATUNG UND QUALIFIZIERUNG 6

5.3. DIE GASTRONOMISCHE SOMMERSCHULE 7

5.4. DER BERATUNGSPROZESS IM ÜBERBLICK 9

6. DIE VERBUNDSTRATEGIE 9

6.1. EINBINDUNG VON PROMOTOREN 10

6.2. DER FLYER: „ERLEBNIS OBERBERG – 5 WEGE ZUR GASTLICHKEIT" 10

7. WEITERE SCHRITTE 13

7.1. DIE ROUTENBESCHREIBUNGEN 13

7.2. DIE INTERNETPRÄSENTATION 13

7.3. ENTWICKLUNG EINES BRETTSPIELS „DER BERGISCHE FUHRMANN" 13

7.4. PRESSEARBEIT 13

7.5. DIE WEITERE ZUSAMMENARBEIT 15

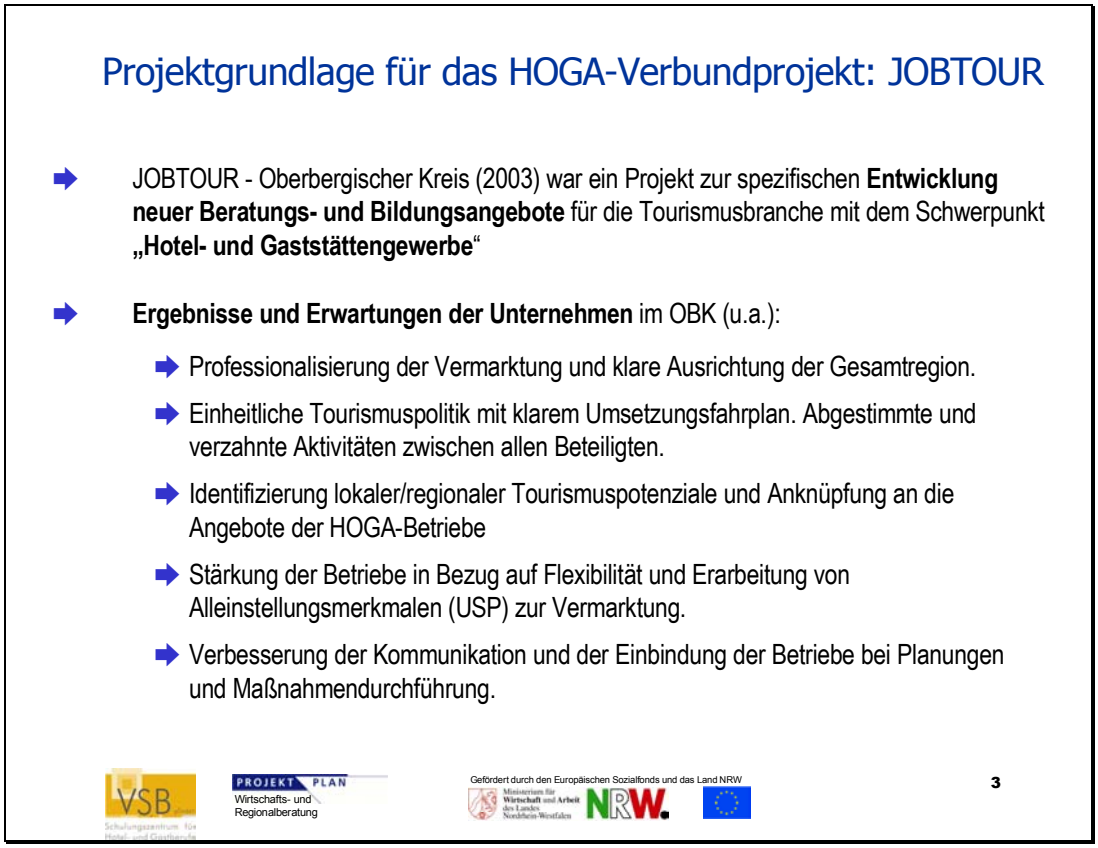
7.6. KOOPERATION UND ERWEITERUNG DES VERBUNDS 15

8. DIE PROJEKTBERATER 16

8.1. WEITERE INFORMATIONEN ERHALTEN SIE BEI... 16

1. Die Projektidee

Die Projekt basiert auf den im Rahmen des Projektes „JOBTOUR-Oberbergischer Kreis" gemachten Analysen und Auswertungen zur Identifizierung konkreter Beratungs- und Qualifizierungsbedarfe von Betrieben und Beschäftigten des Hotel- und Gastgewerbes im Oberbergischen Kreis. Dabei lag der Fokus in der Implementierung arbeitsorientierter Modernisierungsstrategien in den Betrieben, die zugleich einen Impuls zur Tourismusentwicklung in Oberberg auslösen sollten.



Entsprechend dieser Vorgabe stand das vorliegende Verbundprojekt in direktem Bezug zum Projekt „JOB-TOUR", nahm dessen Strategie auf und setzte diese in die betriebliche Praxis in Form von Verbund- und Einzelberatung sowie –qualifizierung um. Dabei flossen die bereits gemachten Analysen und Erfahrungen sowohl aus den HOGA-Betrieben vor Ort, als auch aus der Verwaltung der Region als wertvolle Impulse und Synergien in die Durchführung des nun vorliegenden Verbundprojektes ein.

2. Das Verbundprojekt

Zunächst sei an dieser Stelle kurz der Charakter eines Verbundprojektes erläutert. Verbundprojekte können im Rahmen der arbeitsorientierten Modernisierung von mittelständischen Unternehmen durch das Land NRW sowie durch den ESF der EU bezuschusst werden.

Bedingung ist, dass mindestens 3, höchstens aber 10 Betriebe an der Maßnahme teilnehmen. Verbundprojekte untergliedern sich in 3 verschiedene Maßnahmen, die mit den Unternehmen bedarfsorientiert vereinbart und durchgeführt werden.

3. Die Ziele

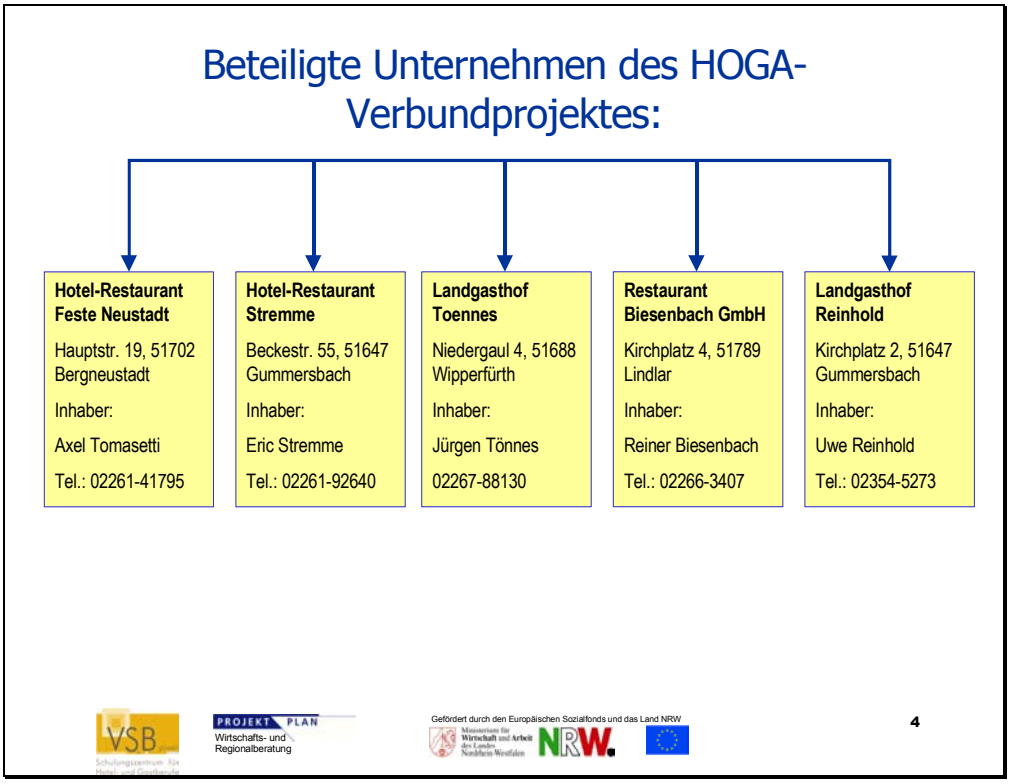
Insgesamt zielte das Projekt auf die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit von Hotel- und Gaststättenbetrieben in Oberberg. Durch den Aufbau und die Marktetablierung einer übergreifenden Kunden- und Serviceorientierung sollte die Wertschöpfung der beteiligten Firmen erhöht werden.

Dabei wurde die Initiierung bzw. Optimierung der kooperationsnotwendigen firmeninternen und firmenübergreifenden Prozesse einbezogen. Darüber hinaus wurden regionsspezifische Kooperations- und Angebotsmo-

delle zwischen den Unternehmen initiiert, die insgesamt einen positiven Effekt auf die Wettbewerbsfähigkeit der Tourismusregion Oberberg erzielen werden.

Im Ergebnis werden mit der Erhöhung der Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen zugleich die Arbeitsplätze in den beteiligten Firmen nachhaltig gesichert. Somit werden Verbesserungsprozesse in den Unternehmen verankert und die Sensibilität der Unternehmensführung und der MitarbeiterInnen gesteigert.

4. Die Verbundpartner



5. Der Projektablauf

Das Projekt untergliederte sich – wie oben schon kurz skizziert - in verschiedene Arbeitsschritte:

- **Einzelberatung** anhand der individuellen Gegebenheiten im Unternehmen, Ist-Analyse, Mitarbeitergespräche, Beratungsberichte
- **Qualifizierung im Verbund** zu übergreifenden Themen (Küchenpraxis und betriebswirtschaftliche Themen) für Inhaber und Beschäftigte der Betriebe
- **Verbundberatung** zu übergreifenden Themen (Marketing, Kundenstrategie)
- **Angebotsentwicklung im Verbund** gemeinsam mit allen beteiligten Unternehmen.

5.1. Die Einzelberatung

Die im vorliegenden Projekt nur begrenzt zur Verfügung stehenden Einzelberatungstermine pro Unternehmen wurden zunächst genutzt zur Analyse des Ist-Zustands des Betriebs:

- **Orientierung: Situationsanalyse: Wo steht das Unternehmen?**
  - Betriebsbesuche, Analyse im Unternehmergespräch
  - Mitarbeitergespräche
  - Bedarfsanalyse auf Betriebsebene und im Verbund
  - Planung der weiteren Vorgehensweise

Auf Grundlage dieser Intensiv-Checks im Unternehmen wurden die Analyseergebnisse des jeweiligen Unternehmens identifiziert und zur weiteren Strategieplanung jeweils in Form schriftlicher Beratungsberichte vorgestellt:

- **Strategieplanung: Identifizierung der Stärken/Schwächen**
  - Betriebliche Analyseergebnisse vorstellen (Berichte)
  - Analyseergebnisse aus den MA-Gesprächen: Bedarfe und Vorschläge (Berichte)
  - Einzelbetriebliche Szenarien empfehlen (Berichte)
  - Ziele und Handlungsschritte definieren

5.2. Die Themen für Beratung und Qualifizierung

Die Auswahl der Themen für Verbundberatung und Qualifizierung wurde auf Grundlage einer Bedarfsanalyse getroffen. Hier einige Beispiele:

5.3. Die gastronomische Sommerschule

Im Rahmen des Verbundprojektes wurde im Jahre 2004 die 2. „Gastronomische Sommerschule" durchgeführt. Die Gastronomische Sommerschule hat im Rahmen der Initiative „Tourismus im Oberbergischen Land" in Kooperation mit der IHK, Zweigstelle Oberberg, sowie dem Touristik-Verband Oberbergisches Land e.V. (TVO) stattgefunden.

Die Planung und thematische Ausrichtung konzentrierte sich in diesem Jahr auf die Bedarfe der Verbundpartner, die gemeinsam mit ihren Mitarbeitern die angebotenen Qualifizierungsmodule kostenfrei besuchen konnten. Darüber hinaus konnten jedoch auch Teilnehmer aus anderen Unternehmen sowie interessierte Privatpersonen die Veranstaltung gegen eine kleine Teilnahmegebühr besuchen.

In 2005 wird voraussichtlich dieses Qualifizierungsangebot fortgesetzt.

Auf den folgenden 2 Seiten ist der Flyer der Gastronomischen Sommerschule des Jahres 2004 abgedruckt:

Was will die Sommerschule für die Gastronomie...

Tourismus im Oberbergischen Land ist in der Region ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.

Die Potenziale in der Gastronomie und Hotellerie gilt es durch Qualifizierungsangebote weiter auszuschöpfen, um dem Gast perfekten Service zu liefern.

Die Sommerschule für die Gastronomie will mit ihren kreativen Angeboten in erster Linie Gastronomen und ihr Personal ansprechen, die ihr vorhandenes Know-how optimieren möchten.

Die vielfältigen Angebote aus den Bereichen Küchenpraxis und Service sollen helfen, neue Gästeschichten zu erschließen und vorhandene Gäste zu binden.

Um dieses Ziel zu verwirklichen, haben sich das Schulungszentrum für Hotel und Gastberufe des VSB, der Touristik-Verband Oberbergisches Land e.V., die IHK-Köln, Zweigstelle Oberberg und der Oberbergische Kreis zusammen geschlossen und gemeinsam diese Angebote entwickelt.

Anmeldungen
mit nebenstehendem Anmeldeformular bitte per Fax an den VSB (02261) 790454
Anmeldeschluss für die Seminare ist Freitag, der 03.09.2004.

Schulungsort
Schulungszentrum für Hotel- und Gastberufe der VSB gGmbH in Gummersbach-Dieringhausen, Ulrichstr. 6

Zielgruppen
Gastronomen und ihr Personal und Hobbyköche mit guten Kochkenntnissen

Rückfragen
VSB-HOGA: K. Hoffmann/R. Büttner, Tel. (02261) 72921 oder Mail an hoga@vsb-ggmbh.com.

Tourismus im Oberbergischen Land

Sommerschule
für die Gastronomie
13.09. bis 23.09.2004

im Schulungszentrum für Hotel- und Gastberufe der VSB gGmbH Gummersbach

Veranstalter:

VSB gGmbH Gummersbach

Industrie- und Handelskammer zu Köln, Zweigstelle Oberberg

Touristik-Verband Oberbergisches Land e.V.

Kosten senken leichter gemacht MO, 13.09./14-17 Uhr

Wo entstehen welche Kosten und wie können wir sie senken?

Um uns einen Überblick zu verschaffen, gehen wir neben den Hauptkostenblöcken Personal- und Warenkosten auch auf die anderen in der Gastronomie anfallenden Kosten ein.

Zusatzmodul: Von der Zuschlagskalkulation und dem Kalkulationsfaktor, der Klärung der Gemeinkosten bis zur Rückwertskalkulation, beleuchten wir alle notwendigen Punkte um durch eine klare Kalkulation die Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebs zu sichern!

Dozent: D. Boßlet (Hotelbetriebswirt, selbstständiger Dozent)
Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person

Fischzubereitung DI, 14.09./14-20 Uhr

Auffrischungskurs für vorhandenes Fachwissen

- Filetieren und Entgräten, schneller Zugriff auf Fischfilet
- Farcieren, sinnvolles Verarbeiten von Fisch-Abgängen
- Sparen durch eigene Herstellung von Beizlachs
- Dünsten und Dämpfen

Dozent: R. Büttner (Küchenmeister VSB Gummersbach)
Teilnehmerzahl: maximal 8 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person inklusive Material
Seminarunterlagen: Dokumentations-CD kann gegen eine Gebühr von 8,- Euro erworben werden. Bitte bei der Anmeldung bestellen.

Crash-Kurs für den Service DI, 14.09./14-18 Uhr

- Eindecken verschiedener Tische
- Servierregeln am Tisch des Gastes
- Ökonomische Arbeitsvorbereitung
- Getränkeservice

Dozent: H. Oderbein (Hotel- und Restaurantmeister)
Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person

Erfolgreiches Innenmarketing MI, 15.09./14-18 Uhr

„ Krise war gestern, heute ist Chance"!

Wie schaffe ich es, örtliche Leistungsträger und Leistungsangebote zu steuern und zu koordinieren, Konkurrenzdenken zu überwinden?

Tourismus-spezifisches Know- how, Tourismusbewusstsein, Kooperationsbereitschaft, Qualifizierung der Entscheidungsträger sowie Qualitätssicherung und -steigerung sind notwendig. Ohne Innenmarketing ist kein erfolgreiches Außenmarketing möglich!

Dozent: T. Boxberg (TVO Oberberg)
Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person

Motivationstraining DO, 16.09./14-18 Uhr

Fish! Ein ungewöhnliches Motivationstraining von Stephen C. Lundin

- Sie wollen das Potenzial Ihres Unternehmens steigern?
- Sie wollen einen professionellen Input für Ihr Unternehmen?
- Sie wünschen einen Transfer von Best Practise anderer Branchen auf Ihre Branche?
- Schnell, rechenbar und nachhaltig - für bessere Ergebnisse!

Dozent: H. Oderbein (Hotel- und Restaurantmeister)
Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person

Unternehmen im Markt FR 17.09./14-17 Uhr

Neue Chancen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit: Potenziale entdecken, vorhandene Kompetenzen stärken

- Methoden und Wege zur Weiterentwicklung bestehender und Erschließung neuer Angebote
- Welche Produkte/Angebote stehen zur Verfügung oder können entwickelt werden?
- Welche internen und externen Faktoren sind von Bedeutung?
- Vom Kundennutzen zum Produkt: Wie hebt sich mein Angebot von Konkurrenzprodukten ab?
- Vom Unternehmensleitbild zur Unternehmensausrichtung: Wofür stehen wir? Was wollen wir erreichen? Welche Zielgruppen können angesprochen werden?

Dozent: J. Burggraef (PROJEKTPLAN - Wirtschafts- und Regionalberatung)
Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person

Effizientes Zeitmanagement MO, 20.09./14-18 Uhr

Wie kann ich meine Zeit effizient nutzen?

- Welche Methoden und Techniken helfen mir, meine Zeit effizient zu nutzen?
- Selbst-Analyse der persönlichen Arbeitsorganisation und Lösungen
- Wie schaffe ich es, mich auf das Wesentliche zu konzentrieren?
- Wie kann ich verschiedene Interessen unter einen Hut bringen?
- Abläufe, Tagesgestaltung, persönliche Arbeitstechnike
- Umgang mit Zeitdieben und der Aufschieberitis
- Verantwortungsvoller Umgang mit den eigenen Ressourcen

Dozentin: A. Kamphausen (Beraterin, Coach)
Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person

Vegetarische Küche DI, 21.09./14-20 Uhr

Auffrischen der Grundsätze vegetarischer Kostformen

- Vorbereitung und Einsatz von Hirse, Rollgerste und mehr
- Herstellen von Bratlingen und anderen Beilagen
- Vorbereitung und Einsatz von Gemüse, Kräuter und Früchte (à la minute)
- Wie werte ich die Genusstauglichkeit auf?

Dozent: R. Büttner (Küchenmeister VSB Gummersbach)
Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person inklusive Material und Seminarunterlagen

Crash-Kurs für den Service DI, 21.09./14-18 Uhr

- Eindecken verschiedener Tische
- Servierregeln am Tisch des Gastes
- Ökonomische Arbeitsvorbereitung
- Getränkeservice

Dozent: H. Oderbein (Hotel- und Restaurantmeister)
Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person

Speisenkartengestaltung MI, 22.09./9-17 Uhr

Weg von der ledernen Kartenhülle!

Alleinstellungsmerkmal mit dem Outfit Ihrer Speisenkarte

Frau Stausberg und Herr Büttner zeigen Möglichkeiten, die „frischen Wind" in Ihre Karten bringen.

Dozenten: U. Stausberg (Grafikdesign)
R. Büttner (Küchenmeister VSB Gummersbach)
Teilnehmerzahl: maximal 10 Personen
Seminarkosten: 100,- Euro pro Person

Kreative Desserts DO, 23.09./14-20 Uhr

Steigern Sie Ihren Umsatz mit dem Verkauf von Desserts!

- Praktische Vorbereitungen für das Dessertgeschäft
- Herstellen schneller Teige für Dekorationen
- Herstellen schmackhafter Dessertsaucen für Spiegel und zum Toppen
- Neue Anregungen und Techniken

Dozent: R. Büttner (Küchenmeister VSB Gummersbach)
Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
Seminarkosten: 50,- Euro pro Person inklusive Material
Seminarunterlagen: Dokumentations-CD kann gegen eine Gebühr von 8,- Euro erworben werden. Bitte bei der Anmeldung bestellen.

© PROJEKTPLAN Consulting / VSB gGmbH 2005

5.4. Der Beratungsprozess im Überblick

Zur Verdeutlichung des komplexen Beratungsprozesses auf einzelbetrieblicher Ebene sowie auf Verbundebene seien an dieser Stelle nochmals grafisch die einzelnen Beratungsschritte aufgezeigt:

Die Grafik zeigt deutlich die Verzahnung der einzelbetrieblichen Aspekte „Situationsanalyse" und „Strategieplanung" sowie deren Überleitung zur gemeinsamen Verbundstrategie im Bereich einer Marketinginitiative auf Grundlage gemeinsamer Zielvorstellungen aller Verbundpartner

6. Die Verbundstrategie

Neben den unternehmensspezifischen Beratungs- und Qualifizierungsleistungen wurde von Beginn an die Möglichkeit zur Entwicklung eines gemeinsamen Verbundangebots für alle 5 beteiligten Betriebe angestrebt.

Aufgabe dieser Angebotsstrategie sollte es sein, lokale Besonderheiten (Wanderungen, Geschichte und Geschichten aus dem Oberbergischen) mit den Angeboten der Betriebe zu verknüpfen und in einen gemeinsamen, innovativen Vermarktungszusammenhang zu stellen.

Im wesentlichen sollen mit der gemeinsamen Verbundstrategie folgende Vermarktungsziele erreicht werden:

- Schaffung, Intensivierung und **Kommunikation eines weiteren Vertriebsaspektes** für die jeweiligen Betriebe durch Anknüpfung an und Nutzung lokaler Potentiale im Bereich Tourismus und Naherholung (Wander- und Routenvorschläge im lokalen und regionalen Umfeld mit besonderem touristischen Reiz sowie Hinweise auf Besonderheiten und Darstellung des historischen Hintergrunds).

- Sensibilisierung und **Mobilisierung neuer Gäste** sowie **Kundenpflege der Stammgäste** durch Leistungssteigerung und Intensivierung der Kundenorientierung
- **Informationen zu den Routen** (Flyer und mündliche Hinweise) und zu (Umfeld-) Merkmalen der jeweiligen Häuser: Spuren der Falschmünzer; Schmugglerwege; Henkelmannweg; Steinhauerlehrgang und –zertifikat; Postfahrwege, Heimatmuseen, Kirchen, etc.
- **Kommunikation** der Besonderheit des 5er-Verbunds: 5 Wege zur Gastlichkeit
- Hinweise auf spezifische Angebote und **Spezialitäten** der beteiligten Betriebe
- **Zukünftige Weiterentwicklung** gemeinsamer Angebote zur Leistungssteigerung und Ergänzung des bisherigen Verbunds (z.B. durch spezifische kulinarische Angebote und/oder besondere Events und Aktionen)
- Entwicklung eines gemeinsamen **Angebotsflyers** und von 5 verschiedenen Wanderrouten

Insgesamt sollen mit diesen Maßnahmen spürbare Umsatzsteigerungen sowohl für den Restaurantbereich als auch für den Hotelbetrieb (hier insbesondere an Wochenenden durch Kurzzeittouristen) erreicht werden.

6.1. Einbindung von Promotoren

Zur passgenauen Identifizierung und Definition lokaler Besonderheiten wurde im Rahmen des Verbundprojektes zusätzliche externe Expertise hinzugezogen. Für die fachliche Betreuung bei der Identifizierung und Beschreibung von Tourismuspotentialen sowie der Entwicklung der fünf Wanderrouten konnte Harry Böseke gewonnen werden. In den von Herrn Böseke vorgeschlagenen Wandertouren stellt er in Form von Hintergrundberichten die authentischen geschichtlichen Bezüge zu den dort vorzufindenden Natur- und Industriedenkmälern her. **Harry Böseke** ist Fernsehjournalist und Autor vieler Publikationen zur Geschichte sowie zu Geschichten des Bergischen Landes und betreibt zwei Museen im Oberbergischen Kreis. (Info unter: www.hausdergeschichten.de)

Eine weitere Einbindung externer Expertise erfolgt über die Anbindung an die bereits erfolgreich laufende Aktion „Straße der Arbeit e.V.". (www.strassederarbeit.de) Die „Straße der Arbeit" entwickelt und organisiert Erlebnistouren entlang der Naturdenkmäler und der Museen im Bergischen Land.

Die Verbundpartner wurden Mitglieder des Fördervereins „Straße der Arbeit" und haben die Initiative „5 Wege zur Gastlichkeit" an der „Straße der Arbeit" angesiedelt.

6.2. Der Flyer: „Erlebnis Oberberg – 5 Wege zur Gastlichkeit"

Auf Grundlage der bisherigen Überlegungen und Entwicklungen wurde zunächst ein Flyer als gemeinsames Angebot mit dem Slogan „5 Wege zur Gastlichkeit" erarbeitet.

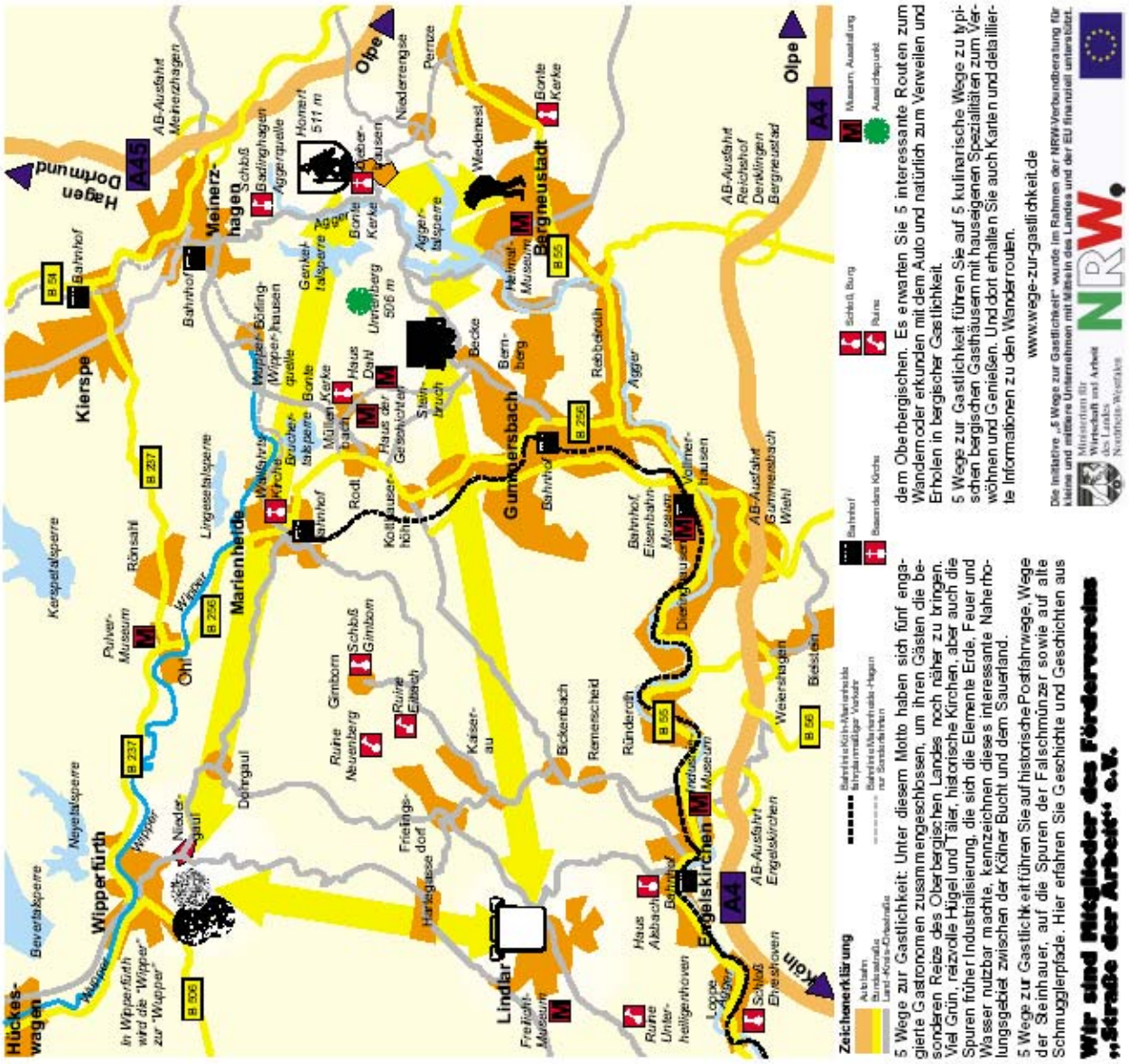
Der Flyer erfüllt zugleich die Funktion als „Aufmacher" des neuen Angebots in Form einer ersten kurzen Beschreibung der „Wege", als auch die Kommunikationsfunktion (Ansprechpartner), notwendige Grundinformationen zu den beteiligten Hotels/Restaurants sowie zu geographischer Lage und Adressen zu liefern.

Der Flyer ist in einer Erstauflage von 10.000 Exemplaren erschienen und soll über die folgenden Quellen die potentiellen Gäste erreichen:

- direkt über die fünf beteiligten Gastronomen;
- über die kommunalen Verkehrsämter des Oberbergischen Kreises, insbesondere die „betroffenen" Städte Gummersbach, Bergneustadt, Lindlar und Wipperfürth;
- über den TVO;
- über das Internet als Download-Datei auf verschiedenen Webseiten (Wege-zur-gastlichkeit.de sowie der einzelnen Websites der beteiligten Hotels und Restaurants
- über Messen und andere publikumswirksame Veranstaltungen und Events.

Der Flyer ist auf den folgenden zwei Seiten abgedruckt:

Erlebnis Oberberg
5 Wege zur Gastlichkeit
an der Straße der Arbeit
Förderverein "Straße der Arbeit" e. V.


Hückeswagen
Wipperfürth
Kierspe
Meinerzhagen
Marienheide
Gummersbach
Bergneustadt
Engelskirchen
Lindlar
Olpe
Hagen Dortmund
Köln
Zeichenerklärung
5 Wege zur Gastlichkeit: Unter diesem Motto haben sich fünf engagierte Gastronomen zusammengeschlossen, um ihren Gästen die besonderen Reize des Oberbergischen Landes noch näher zu bringen. Viel Grün, reizvolle Hügel und Täler, historische Kirchen, aber auch die Spuren früher Industrialisierung, die sich die Elemente Erde, Feuer und Wasser nutzbar machte, kennzeichnen dieses interessante Naherholungsgebiet zwischen der Kölner Bucht und dem Sauerland.
5 Wege zur Gastlichkeit führen Sie auf historische Postfahrwege, Wege der Steinhauer, auf die Spuren der Falschmünzer sowie auf alte Schmugglerpfade. Hier erfahren Sie Geschichte und Geschichten aus dem Oberbergischen. Es erwarten Sie 5 interessante Routen zum Wandern oder erkunden mit dem Auto und natürlich zum Verweilen und Erholen in bergischer Gastlichkeit.
5 Wege zur Gastlichkeit führen Sie auf 5 kulinarische Wege zu typischen bergischen Gasthäusern mit hauseigenen Spezialitäten zum Verwöhnen und Genießen. Und dort erhalten Sie auch Karten und detaillierte Informationen zu den Wanderrouten.
www.wege-zur-gastlichkeit.de
Wir sind Mitglieder des Fördervereins „Straße der Arbeit" e.V.
NRW.

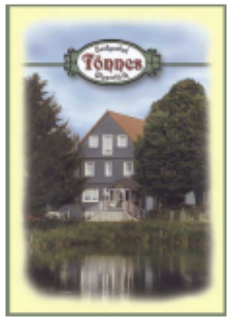
Landgasthof Tönnes

Auf den Spuren der Münzschläger ...

führt unser Weg durch die älteste bergische Stadt. Er zeigt uns die Besonderheit einer frühen Hansestadt auf, das mittellalterliche Leben und das Wechselspiel zwischen Armut und Reichtum, welcher durch Handel und Wandel geschaffen wurde. Natürlich wurde hier, am Ort der „Bergischen Münze", auch „illegal" geprägt. Der Weg weist uns zu Orten der Münzfälscher und Pfennigfuchser bei bester Gastlichkeit...

Landgasthof Tönnes
Niedergaul 4 – 51688 Wipperfürth-Niedergaul
Tel. 02267 88130 – Fax 02267 881322
www.landgasthof-toennes.de
info@landgasthof-toennes.de

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Mi, Fr, Sa: 11.30-14.00 Uhr und 17.00-22.00 Uhr
So/Feiertag 11.30-22.00 Uhr
Donnerstag Ruhetag



Niedergauler Filetpfanne

Landgasthof Reinhold

Auf den Wegen der Postkutschen...

Unser Weg zeigt die Routen der Postillione auf, die Boten der kleinen und großen Geschichten, der Sagen und Legenden. Sagenhaft ist der Ort selbst mit seinem „Hick von Lieberhausen", einem bergischen Eulenspiegel und der über die Grenzen bekannten „Bonten Kerke". Mischen Sie sich ein in diesen Höhenort - die Gastlichkeit mischt mit - mit rekordverdächtigen Eierkuchen und vielem mehr...

Landgasthof Reinhold
Kirchplatz 2 – 51647 Gummersbach-Lieberhausen
Tel. 02354 5273 – 02354 5873
www.akzent.de/gummersbach – Hotelreinh@aol.com

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Mi, Fr, Sa, So: ganztägig
Donnerstag Ruhetag

Lieberhäuser Eierkuchen

Nur ein paar Beispiele aus den Menükarten...

Wild-Steak „Feste Neustadt"

Restaurant Biesenbach

Auf den Spuren der Steinmetze...

führt unser Weg zu den historischen Steinbrüchen und Werkstätten der legendären Lindlarer Steinhauer. Auf einem speziellen Pfad erleben Sie die Vielfalt dieses Berufes und die Besonderheit eines Ortes, der mit dem Stein verwachsen ist wie kein anderer. Der Henkelmann als Symbol steht für das Essgefäß - aber auch Pflastersteine wurden in diesem aus dem „Bruch" geschmuggelt.

Restaurant Biesenbach GmbH
Kirchplatz 4, 51789 Lindlar
Tel. 02266 8315 – Fax 02266 470323
www.restaurant-biesenbach.de
restaurantbiesenbach@freenet.de

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr, Sa: 17.00-01.00 Uhr
Küche: 18.00-22.00 Uhr
So: 10.00-01.00 Uhr, Küche 11.45-22.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Lindlarer Rehbraten

Forellenfilet „Stremme"

Hotel Restaurant Stremme

Auf den Wegen des Pflastersteins...

Vom Hotel aus führt unser Weg auf alten Schienenwegen zu verlassenen Steinbrüchen und den rostigen Zeugen einer einstmals führenden Industrie. Der Schwerverkehr im Tal der Becke war besonders geprägt durch den „Stein, aus dem die Strassen sind". An diesem besonderen Ort verkehrte auch die alte Postkutsche und der Wechsel der Zeiten zeigt sich in der lebendigen Gastlichkeit..mit dem Charme der Steinkühler, die hier ganz gerne ihren Schnaps tranken...

Hotel Restaurant Stremme
Beckestraße 55 – 51647 Gummersbach-Becke
Tel. 02261 92640
Fax 02261 29521
www.hotel-stremme.de
info@hotel-stremme.de

Öffnungszeiten:
Mo bis Do, Sa, So: 11.30-14.00 Uhr und 18.00-22.00 Uhr
Freitag Ruhetag

Hotel Feste Neustadt

Auf den Spuren der Schmuggler...

Bergneustadt war und ist Grenzort zwischen dem Rheinland und Westfalen. Auf Wegen zwischen den Höhenzügen, in Hohlwegen, hinter Sträuchern und Hecken waren die Schmuggler unterwegs. Spuren dieser lukrativen „Beschäftigung" sieht man noch in der Landschaft, die weithin den Blick frei gibt auf die herrliche ländliche Landschaft, die bodenständig bleibt und nicht geschmuggelt zu werden braucht...

Hotel Feste Neustadt
Hauptstraße 19 – 51702 Bergneustadt-Altstadt
Tel. 02261 41795 – Fax 02261 48021
www.feste-neustadt.de – info@feste-neustadt.de

Öffnungszeiten:
Di bis Sa: bis 14.00 und ab 17.00 Uhr
So bis 15.00 Uhr
Montag Ruhetag

7. Weitere Schritte

7.1. Die Routenbeschreibungen

Neben dem oben gezeigten Flyer wurden inzwischen auch 5 Routenbeschreibungen publiziert und werden in den jeweiligen Gasthäusern für die Kunden bereit gehalten. Aber nicht nur schriftliche Informationen warten dort auf den Gast, sondern auch fachkundige, persönliche Beratung und Auskünfte zu Geschichten und Geschichte der jeweiligen Wandervorschläge werden in den Häusern gerne ausgegeben.

Die Routenbeschreibungen können ebenfalls unter der neuen Webadresse (www.wege-zur-gastlichkeit) heruntergeladen werden.

7.2. Die Internetpräsentation

Alle Informationen zu dem Angebot „5 Wege zur Gastlichkeit" können auch unter

www.wege-zur-gastlichkeit.de

abgerufen werden.

7.3. Entwicklung eines Brettspiels „Der bergische Fuhrmann"

Als zusätzliches Erkennungsmerkmal zum Angebot „5 Wege zur Gastlichkeit" wurde von den Gastronomen die Entwicklung eines Brettspiels zu den Themen der 5 Wege beschlossen. Ziel dieses Spiels ist es, in Form von „Ereignis- und Erlebniskarten" die fünf Wege zu erkunden und Wissen über Geschichte und Geschichten zu diesen Wegen spielerisch zu ermitteln.

Die Spielentwicklung erfolgt unter Anleitung eines fachkundigen „Spiele-Entwicklers (Norman Tremel, Wien) in „Zusammenarbeit" mit den Kindern der beteiligten Gastronomen. Im Laufe des Junis (2005) wird das Spiel der Öffentlichkeit vorgestellt.

7.4. Pressearbeit

Zur Kommunikation des neuen Angebots sollen neben dem Internetauftritt auch verschiedene Presseorgane zur Publikation gewonnen werden. Ziel ist es, nicht nur allgemein über das Angebot zu berichten, sondern – falls möglich – in einer Serie die einzelnen „Hausrouten" vorzustellen.

Wo Pfennigfuchser wandelten

VON LUDMILLA HAUSER

BERGISCHES LAND Als die Hohlwege hohler waren, die Wälder dichter und die Straßen gepflastert, da hämmerten Steinmetze in Lindlar, prägten Münzschläger Silberlinge in Wipperfürth und schmuggelten Schmuggler im Grenzort Bergneustadt Ware zwischen Rheinland und Westfalen. Stumme Zeitzeugen gibt es heute noch, sagt Schriftsteller und Heimat-Forscher Harry Böseke. Er spielt bei einer jungen Initiative fünfer Gastwirte aus dem Oberbergischen eine wichtige Rolle. Zu den „Fünf Wegen der Gastlichkeit", kulinarisch-historische Wanderrouten, steuert Böseke Geschichte und Geschichten bei.

Die touristischen Wochenend-Potenziale in der Region seien nicht ausgeschöpft, hatte Johannes Burggraef von der Aachener Wirtschafts- und Regionalberatung „Projektplan" zuvor bei einer Erhebung festgestellt. Er betreut die Gastwirt-Initiative zusammen mit Karin Hoffmann vom Gummersbacher Schulungszentrum für Hotel- und Gastberufe VSB. Gefördert wird das Wirte-Engagement von der EU und dem Land NRW.

„Wir wollen Touristen aus dem Rheinland, dem Ruhrgebiet, den Niederlanden in unser Naherholungsgebiet holen", ergänzt Jürgen Tönnes. An seinem Landgasthof (Wipperfürth) führte einst der Weg der Münzschläger – und der Münzfälscher – vorbei. Eine Pfennigfuchser-Route.

Auf die Spuren der Steinmetze und „Henkelmänner" in die historischen Lindlarer Steinbrüche geht's ab dem Restaurant Biesenbach. In Gummersbach führt ein Weg vom Hotel Stremme auf alte Schienenwege, auf denen dann die Pflastersteine transportiert wurde. Im Örtchen Lieberhausen beim Landgasthof Reinhold beginnt wiederum die Wanderung auf den Routen der Postillione und Legenden wie der vom Hick von Lieberhausen, dem Till Eulenspiegel des Bergischen. Für Gruselfreunde: In der Nähe des Hotels Feste Neustadt (Bergneustadt) warten ehemalige Schmugglerpfade auf Unerschrockene.

Jede Route – vier Rund-, eine Streckenwanderung – führt freilich zu typisch bergischer Kulinarik: vom Lieberhäuser Eierkuchen bis zum Lindlarer Rehbraten. Dazu serviert Böseke auf den Wanderkarten mitunter hinterhältige Geschichte(n). Auch an einem passenden Brettspiel wird derzeit getüftelt.

Vorsicht aber vor übereilten Loswandern: Die Karten für die alten bergischen Pfade liegen erst ab Juni in den Restaurants, Verwaltungen und Touristikämtern. Wir stellen dann die einzelnen Routen vor.

Die gastlichen Fünf: (hinten v.l.) Böseke, Tönnes, Burggraef, vorn v.l. Karin Hoffmann, Uwe Reinhold, Eric Stremme, Reiner Biesenbach, Axel Tomasettl. FOTO: PRIVAT

Quelle: Rheinischen Post vom 24. Mai 2005

Straße der Arbeit – Wege zur Gastlichkeit

Fünf Gastronomiebetriebe entwickelten mit dem VSB ein touristisches Konzept

von HANFRIED LÜCK

AUS DEM KREIS. Wie erschließen wir touristische Angebote für uns, wie können wir damit neue Kunden und ein neues Profil gewinnen? Diese Frage stellten sich fünf oberbergische Gastronome bei der Sommerschule 2003 des Schulungszentrums für Hotel- und Gastberufe im Verein für soziale Bildungsarbeit (VSB) in Dieringhausen. „Fünf Wege zur Gastlichkeit" lautet jetzt die Antwort. Unter diesem Motto schicken die Gastwirte ihre Kunden auf Spurensuche in Dörfer und Städte, in Natur und Geschichte – auf die „Straße der Arbeit".

Entwickelt wurde das Projekt „Betriebliche Reorganisation im Verbund – zukunftsweisende Modernisierung für Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes im Oberbergischen Kreis" von der Projektplan Consulting Wirtschafts- und Regionalberatung aus Aachen. Grundlage war das Projekt Jobtour aus dem Jahr 2003 „zur spezifischen Entwicklung neuer Beratungs- und Bildungsangebote für die Tourismusbranche mit dem Schwerpunkt Hotel- und Gaststättengewerbe". „Das haben wir nun mit Leben gefüllt", so Projektleiter Johannes Burggraef. 17 Monate dauerte die Projektentwicklung, gefördert wurde sie vom Land NRW und der EU mit insgesamt 24 000 Euro.

Die Projektbetreuer Johannes Burggaef und Karin Hoffmann (3. u. 4. v.li.) mit den Gastronomen (v.li.) Jürgen Tönnes, Axel Tomasetti, Eric Stremme, Reiner Biesenbach, Autor Harry Böseke und Uwe Reinhold. (Foto: Latos)

DIE FÜNF WEGE

Auf die „Straße der Arbeit" und kulinarische Wege führen fünf oberbergische Gastronomiebetriebe ihre Kunden mit gezielten Informationen zum Erkunden der Region.

Auf den Spuren der Münzschläger: Landgasthof Tönnes, Wipperfürth-Niedergaul.

Auf den Spuren der Steinmetze: Restaurant Biesenbach, Lindlar.

Auf den Wegen der Postkutsche: Landgasthof Reinhold, Lieberhausen.

Auf den Wegen des Pflastersteins: Hotel Restaurant Stremme, Gummersbach-Becke.

Auf den Spuren der Schmuggler: Hotel Feste Neustadt, Bergneustadt.

Als Promotor wurde der Autor Harry Böseke gewonnen. Mit einem einheitlichen Flyer werben die fünf Gastronomiebetriebe gemeinsam fürs Entdecken der „Straße der Arbeit" und für regionale Gerichte. Daneben bietet jedes Haus detaillierte Wanderrouten und Aktionen an, für die auch die anderen werben (s. Info-Kasten). Diese Informationen gibt's wiederum gebündelt auf der Internet-Seite www.wege-zur-gastlichkeit.de, die noch um ein bergisches Lexikon erweitert werden soll.

Das Quintett sieht sich nicht als neuen Gastro-Verband, sondern als offene Werbegemeinschaft für die Region. „Die Zahl 5 ist Zufall, weitere Betriebe sind willkommen. Dann wird es eben nur ‚Wege zur Gastlichkeit' heißen", betonte Burggraef. Auch sieht sich die Interessengemeinschaft nicht als Konkurrenz zu anderen Marketingprojekten wie etwa „Bergische Gastlichkeit", der einige Mitglieder ebenfalls angehören.

„Jede Initiative ist lobenswert. Doch alle – auch das Kurwesen – sollten unter ein Dach führen und dort gebündelt werden", forderte Lothar Selbach, Chef der Kurverwaltung Reichshof bei der Vorstellung der „fünf Wege". Das sei schon vor 30 Jahren ein Thema gewesen, „doch wir waren gefrustet, dass von der Dachorganisation nichts kam", übte Uwe Reinhold Kritik auch am Touristik-Verband Oberbergisches Land. Bei der Bündelung der Kräfte, hofft Jörg Krczal, Leiter der Tourist-Information Nümbrecht, könne die Naturarena Bergisches Land für neue Impulse sorgen.

Quelle: OVZ vom 02. Juni 2005

7.5. Die weitere Zusammenarbeit

Die beteiligten Gastronomen sind sich darüber einig, die begonnene Verbund-Zusammenarbeit fortzusetzen. Vor allem im Bereich gemeinsamer Angebote und Events soll die Kooperation zugunsten einer nachhaltigen Angebots- und Kundenorientierung fortgesetzt werden. Im Sinne einer weiteren Leistungssteigerung und Ergänzung des bisherigen Verbunds sollen sowohl spezifische kulinarische Angebote als auch gemeinsame Vermarktungsaktionen mit Zusatzangeboten für die Gäste durchgeführt werden.

Die Projektinitiatoren, das HOGA-Schulungszentrum sowie PROJEKTPLAN Consulting, stehen dabei auch weiterhin für alle Fragen zu Service, Küche, Betriebswirtschaft sowie insbesondere Marketing und Tourismus beratend und schulend zur Verfügung!

7.6. Kooperation und Erweiterung des Verbunds

Die gewählte Verbundstrategie ist grundsätzlich offen zur Kooperation mit und Integration in vorhandene oder zukünftige Tourismusinitiativen und richtet sich nicht gegen andere Aktionen auf Unternehmens-, Verbands- oder Verwaltungsebene.

Die Verbundinitiative „**5** Wege zur Gastlichkeit" kann im Sinne einer Leistungssteigerung und –ergänzung im Angebot um weitere interessierte Unternehmen erweitert werden: „ **xx** Wege zur Gastlichkeit".

8. Die Projektberater

Die VSB gGmbH - **Schulungszentrum für Hotel- und Gastberufe** war Träger des Projektes und übernahm gleichzeitig fachspezifische Qualifizierungs- und Beratungsaufgaben in den Bereichen Betriebswirtschaft, Weiterbildung des Personals, Service und Praxis der Speisenherstellung, Planung und Durchführung der „Gastronomischen Sommerschule".

Als Kooperationspartner fungierte die **PROJEKTPLAN – Wirtschafts- und Regionalberatung**, die zuvor schon verantwortlich die Studie JOBTOUR im Oberbergischen Kreis durchgeführt hat.

PROJEKTPLAN hat die Durchführung betriebswirtschaftlicher Qualifizierungs- und Beratungsmodule übernommen, insbesondere die Themenstellungen Organisation, Marketing und Kundenorientierung sowie darüber hinaus Schulungs- und Sensibilisierungselemente zu den Themenstellungen Unternehmensverbund und regionale/lokale Kooperation, Regionale Potenziale, Angebotsgenerierung, Tourismusentwicklung.

8.1. Weitere Informationen erhalten Sie bei...

- **HOGA - Schulungszentrum für Hotel- und Gastberufe der VSB gGmbH**

  Ulrichstraße 6, 51645 Gummersbach-Dieringhausen

  Karin Hoffmann

  Tel.: 02261-72921

  Fax: 02261-790454

  mail: k.hoffmann@vsb-ggmbh.com

  www.vsb-ggmbh.com

- **PROJEKTPLAN Consulting - Wirtschafts- und Regionalberatung**

  Hermannstraße 10, 52062 Aachen

  Johannes Burggraef

  Tel.: 0241-406114

  Fax: 0241-406118

  mail: burggraef@projektplan-consulting.de

  www.projektplan-consulting.de