

Szenegastronomie wagt sich an Neues

Von Thomas Gruber

Jung, spritzig – und auf jeden Fall anders: Die Szenegastronomie gehorcht eigenen Regeln. Nicht selten sind die Konzepte sehr speziell und die Betreiber zumeist pfiffige Quereinsteiger. Der Erfolg ist oft völlig ungeplant entstanden, und so mancher klassische Gastronom schaut neidvoll auf die erzielten Renditen.



Foto: Anshu

Leidenschaft bleibt auch im Cyberspace-Zeitalter der Schlüssel zum Erfolg

So unterschiedlich die Konzepte auch sein mögen, es gibt Trends, die einem gastgewerblichen Grundgesetz gleich kommen: Durch die Einbindung von Künstlern wird versucht, mit Einrichtung, Musik, Licht oder Videokunst den Zeitgeist zu treffen. Private Dining und Private Lounging bieten außerhalb der eigenen vier Wände die Möglichkeit, in angenehmen Ambiente intim zu feiern. Cider-Getränke lösen pur oder in fruchtigen Variationen die Ära der Alkopops ab. Doch was bringt die Zukunft?

Schon heute entstehen viele junge Szenen im Web, also vor dem PC in den eigenen vier Wänden. Der Gastronom kann dies nutzen. So haben jene Internet-Dienste einen enormen Zu-

lauf, die per Handy-Ortung den Standort von Freunden melden und somit anzeigen, wo etwas los ist. Wer etwa bei Foursquare angemeldet ist und ein Lokal betritt, kann Informationen oder Angebote direkt auf sein Handy erhalten. Wer sich öfter an einem bestimmten Ort aufhält, steigt in einer Rangliste auf. Dies führt bereits zu einem Wett-

bewerb mit immer größerer Beteiligung. Der Gastronom kann diesen Wettkampf zur Eigenwerbung nutzen und Gästen mit hohem Status im eigenen Lokal durchaus gewisse Privilegien gewäh-

ren. Auf Kundenbindung wird in der Szenegastronomie viel Wert gelegt.

Egal, wie man zu den technischen Neuerungen steht: Wenn es zur Zielgruppe passt, bieten sich hier bisher kaum genutzte Möglichkeiten, die oft so typisch für den Start einer erfolgreichen Szenegastronomie sind.

Bei aller Technik hat es der Gastronom immer mit Menschen zu tun. Die will er begeistern. Auch in der Szenegastronomie ist persönliche Leidenschaft des Betreibers der Schlüssel zum Erfolg.

Der Autor ist Geschäftsführer des Gastro-Beratungsunternehmens Green Apple

Nutzen Sie auch die Kommentarfunktion auf www.ahg.de