

Kreativer Tag

Gastronomie 2.0: Der Austieg aus dem Alltag

„eine echte Brise frischer Wind“
Wolfgang Lindlbauer, Vice President Operations
Continental Europe, Marriott Hotels

„geniale Ideen, die Zuhörer immer wieder begeistern“
Willy Faber, Chefredakteur Gastronomie Report

„eine einzige Offenbarung, bares Geld wert“
Sabine Schwingers, Chef des cuisines,
Kurtis Eventgastronomie, Murnau

„hat mir Mut zur Veränderung gegeben“
Konrad Buser, Gastronom

ARNE
KUBECKA

MARKETING MIT GESCHMACK

Was motiviert Menschen, für Marken mehr auszugeben – und das gerne und immer wieder?

Dieser Frage geht Arne Kubecka in seinem kreativen Tag „Gastronomie 2.0“ nach. Schritt für Schritt führt er mit einem Feuerwerk an Ideen zum Nachmachen an die Faszination von Marken heran. Er beweist, dass jeder der Freude daran hat sich selbst zu erfahren, das Potential zur Marke in sich trägt.

Mein Unternehmen als Marke:

- Gäste kaufen Lebensfreude
- Zehn „Emotion“-Bausteine zum garantierten Markenerfolg
- Von den geheimsten Wünschen des Gastes
- Schön war gestern: die neue Gastronomie/Hotellerie der Reize
- Country Nomads: Die Faszination der Tradition
- So werden Sie einfach merkwürdig
- Da ist noch viel mehr drin: Vergessen Sie ihre Vorstellungen von Erfolg, Gewinn und Umsatz!

„den Umsatz
verdreifacht“

Michael Schley,
Wilde Ente Saarbrücken



Arne Kubecka ist Dozent für Gastronomiemanagement an der Hochschule Kempten und Leiter des IMP, Institut für Marketing & angewandte Psychologie im Gastgewerbe. Er ist Markencoach und Begründer etlicher Lifestyle-Marken wie Schweinswirt, Lustiger Hirsch, Hungriger Wolf, Wilde Ente, Entenwirt und Olivenbauer. Die von ihm ge-coachten Unternehmen zählen zu den Spitzenverdienern der Branche.



Die Portionen
bestimmen Sie:

Impulsvortrag
(1 Stunde)

Halbtagesseminar

**Tages-Intensiv-
Workshop**