01.10.2026

Branchenübergreifende Impulse für Gastgeber

Alexander Herrmann und Alexander Schungl, CEO Premium Leaders Club. Foto: PLC

Für Gastronomie und Hotellerie sind Austausch, Weiterbildung und ein starkes Netzwerk wichtige Faktoren, um auf Fachkräftemangel, steigende Qualitätsansprüche und veränderte Gästeerwartungen zu reagieren. Der Premium Leaders Club (PLC) versteht sich dabei ausdrücklich als branchenübergreifendes Business-Netzwerk: Unternehmerinnen und Unternehmer, Expertinnen und Experten sowie Vordenker aus unterschiedlichen Bereichen kommen zusammen, um Erfahrungen zu teilen und neue Perspektiven zu entwickeln.

Konkreter Anlass: Gastgebertag der Dehoga in Bamberg

Der Gastgebertag der Dehoga in Bamberg am 27. Oktober ist eine Veranstaltung des Branchenverbands Dehoga. Mit Alexander Herrmann steht dort zugleich ein Mitglied des Premium Leaders Club auf der Bühne. Der Sternekoch, Gastgeber und Unternehmer bringt seine Erfahrungen aus Gastronomie, Hotellerie, Markenführung und Teamarbeit ein – Themen, die viele Betriebe unmittelbar beschäftigen: von der Führung unterschiedlicher Generationen über Servicequalität bis hin zur klaren Positionierung einer gastronomischen Marke. Für den Premium Leaders Club ist dieser Praxisbezug ein Anknüpfungspunkt: Impulse aus Gastronomie und Hotellerie treffen auf Erfahrungen aus anderen Branchen. Daraus können neue Blickwinkel für den eigenen Betrieb entstehen, ohne die Realität des operativen Tagesgeschäfts aus den Augen zu verlieren.

Weiterbildung mit Praxisbezug

Mit der Wissensreihe Leaders Learning bündelt der Club Angebote von Expertinnen und Experten, Coaches, Speakern und Beratern sowie Events, Workshops, Coachings und Beratungsformate. Dazu zählen auch Sternekoch Alexander Herrmann und weitere ausgezeichnete Köche aus dem Umfeld des Netzwerks, die bei Seminaren und Events ihre Erfahrungen aus Küche, Gastgebertum, Unternehmertum und Markenführung einbringen. Gerade für Gastronomie und Hotellerie sind solche Formate dann besonders wertvoll, wenn sie sich in den Betriebsalltag übersetzen lassen: etwa bei der Entwicklung einer Arbeitgebermarke, bei Führung und Mitarbeiterbindung, in der Kommunikation zwischen Küche und Service oder bei der Positionierung eines Hauses. Auch Seminare und Termine mit Bezug zu Gastronomie und Hotellerie können hier Impulse liefern – beispielsweise zu Markenführung und Namensbranding, zur Weiterentwicklung von Teams oder zu zeitgemäßen Führungsfragen für Unternehmerinnen, Unternehmer und Führungskräfte.

Drei Themen, die Gastgeber bewegen

- Marke und Positionierung: Ein klares Profil hilft Betrieben, für Gäste, Mitarbeitende und Partner unverwechselbar zu werden. Austausch mit Marken- und Kommunikationsexperten kann dabei neue Ansätze für Namensbranding und Außenwirkung eröffnen.
- Führung und Mitarbeiterentwicklung: Gute Mitarbeitende zu gewinnen und zu halten, verlangt Klarheit, Wertschätzung und eine Kultur des Lernens. Weiterbildungsangebote und der Dialog mit erfahrenen Unternehmern können Führungskräfte dabei unterstützen.
- Impulse über Branchengrenzen hinweg: Neue Ideen entstehen häufig, wenn unterschiedliche Erfahrungen aufeinandertreffen. Für Gastgeber können daraus Anregungen für Service, Angebote, Kooperationen und betriebliche Abläufe entstehen.

Netzwerk als Raum für neue Perspektiven

Der Premium Leaders Club positioniert sich nicht als reines Gastronomie-Netzwerk. Gerade der branchenübergreifende Ansatz kann jedoch für Hoteliers, Gastronominnen, Gastronomen und Betreiber interessant sein: Er schafft Raum für den Austausch über Führung, Unternehmertum, Markenentwicklung und die Herausforderungen moderner Gastlichkeit. Welche Impulse ein Betrieb daraus konkret ableitet, hängt von seinen jeweiligen Zielen und der Umsetzung vor Ort ab.

www.premium-leaders.club

01.10.2026

Erstes deutsches Robotik-Restaurant eröffnet

Bei Robyn's am Leipziger Hauptbahnhof bereiten Roboter frische Speisen und Getränke weitgehend autonom zu.

weiterlesen...

01.10.2026

Führungsteam neu aufgestellt

Sonja Rosenheimer übernimmt bei dean&david die neu besetzte Position Director Brand, Culinary & Commercial. Die erfahrene Systemgastronomin kommt von der Gustoso Gruppe.

weiterlesen...

29.09.2026

Kochbuch der Europa Miniköche

70 Rezepte, Küchenwissen und Ideen von mehr als 800 Kindern: Ein neues Kochbuch verbindet regionale Esskultur mit praktischer Ernährungsbildung.

weiterlesen...

Jetzt abonnieren

- **Ja, ich möchte ein Jahresabo**
  6 Ausgaben pro Jahr: innerhalb Deutschlands 48,- Euro inkl. MwSt. und Versand, außerhalb Deutschlands: plus 25,- Euro Versandkosten
- **Ja, ich möchte ein Probeabo**
  3 Ausgaben: innerhalb Deutschlands 20,- Euro inkl. MwSt. und Versand, außerhalb Deutschlands: plus 7,50 Euro Versand

Firma | Bitte Land auswählen

Vorname | Name

Straße | Hausnummer

PLZ | Ort

E-Mail

Ich habe die Datenschutzerklärung zur Kenntnis genommen.

Zahlungsart

Rechnung Paypal

ABSCHICKEN

© 2026 Gastro-Report Verlags ABR GmbH | All Rights Reserved