

Pandemie, vegane Küche und die Herausforderungen für die Branche

Audio-Aufzeichnung eines Interviews mit der Gründerin und Inhaberin der Mana Restaurants, Magdalena Norkauer, und Restaurantleiter Florian Recklebe.

Obwohl es mittlerweile ewig lange her zu sein scheint, spielte die Pandemie, die durch das Corona-Virus ausgelöst wurde, im Projekt HOGA:Co eine große Rolle. Es ging vor allem um die Folgen für die gastgewerblichen Betriebe, aber auch darum, wie man zukünftige "Lockdowns" vielleicht besser meistern kann. Vor allem also die Aufarbeitung der Erkenntnisse aus der Zeit der Einschränkungen war in vollem Gange, als HOGA:Co begann Weiterbildungsbedarfe zu ermitteln.

Im Prinzip hieß es zu jener Zeit: Von den kleinen, gastgewerblichen Betrieben lernen.

Denn diese konnten viel flexibler auf die Anforderungen, die die Pandemie mit sich brachte, reagieren, konnten kreative Ideen einbringen und über kurze Entscheidungswege schnell umsetzen, um trotzdem weiter Umsätze zu generieren. Natürlich gab es auch da "learnings" und nicht alles gelang wie gedacht.

Eine der ersten Folgen der Podcast-Reihe "HOGA:Copfhörer" hatte eine junge Gründerin eines sogenannten veganen Restaurants mit ihrem Restaurantleiter zu Gast: Magdalena Norkauer und Florian Recklebe von den Mana Restaurants. In ihren Aussagen kann man gut spüren, wie es dieser Branche - zu einer Zeit kurz nach dem Einmarsch Russlands in die Ukraine mit allen Folgen auch für die hiesige Wirtschaft - erging und was sie beschäftigte. Das Gespräch ist also eigentlich - wenn man so will - ein kleines Zeitzeugendokument.

Das wie immer ungestelzte Gespräch direkt zum Anhören hier unten.

Audio © HOGA:Co

Revision #18

Created 27 March 2024 14:55:16 by Markus

Updated 12 June 2024 11:36:14 by Ulla