Einweihung des neuen Bistros im Zeughaus am 31. Mai 2017 – zwei völlig neue Firmenkonzepte umwarben unsere Kunden

Im Mai 2017 wurde das kleine Restaurant im Zeughaus zu einem neuen, modernen Bistro für die Gastronomieabteilung umgebaut. Im Zuge des Marketingunterrichts durften wir, die Hotelfachleute und Systemgastronomen der GHS11, zwei Firmenkonzepte erarbeiten und umsetzen. Dies war mit viel Planung und Organisation seit Februar verbunden und wurde am 31. Mai 2017 auf die Probe gestellt. An



diesem Tag durften wir im Dachgeschoss des Zeughauses unsere erarbeiteten Ideen und Visionen verwirklichen.



Die beiden Firmenkonzepte, die nicht unterschiedlicher hätten sein können, bestanden zum einen aus einem traditionell bayerisch gestalteten Bistro und zum anderen aus einer exotischen Gesundheitsbar. Unsere bayerische "GenussStube", die als Einweihung des neuen Bistros diente, bot kleine bayerische Spezialitäten wie "Weiße", "Wiener", "Obazda" als auch "Bayerisch Creme" und verschiedene andere Häppchen an. Ziel war

es, typisch bayerische Speisen modern zu gestalten, indem sie mundgerecht und in "To Go"-Bechern verkauft wurden. Unsere "Corporate Identity" verwirklichten wir durch einheitliche Arbeitskleidung und Dekoration in den Farben der bayerischen Flagge weiß-blau.

Auf der anderen Seite präsentierten die Hotelfachleute ihr "Exotica" - Konzept mit herzhaften und fruchtigen Leckereien am Spieß. Frisch gepresster Orangensaft, aromatisiertes Wasser und ein exotischer "Smoothie" ergänzten das gesunde Speisenangebot. Das Motto "Keine Verschwendung" stand im Vordergrund und die Nachricht "Fit ist hip!" konnten wir unseren Gästen erfolgreich vermitteln. Erkennungsmerkmal des gesunden



Speisenangebots waren die Farben orange und schwarz in Dekoration und Kleidung, wie z.B. die selbst bedruckten T-Shirts und orangefarbenen Halstücher.

Das "Highlight" des gelungenen Eröffnungstages war der Besuch unseres Schulleiters Herrn OStD Schmidtner, einigen Vertretern der Stadt Ingolstadt und unserer Ausbilder. Die durch Hintergrundmusik und Dekoration erschaffene Wohlfühlatmosphäre sorgte für einen großen Ansturm und viel positives Feedback.



Unsere gute Zusammenarbeit, strukturierte Planung und Vorarbeit waren die beste Voraussetzung für einen nahezu reibungslosen Ablauf. Alles in Allem hat uns die Eröffnung sehr gut gefallen und die damit verbundene Erfahrung führte zu einem Zusammenwachsen der gesamten Klassengemeinschaft, trotz zweier unterschiedlicher Firmenkonzepte.

Wir danken im Namen der Klasse GHS11 für die Unterstützung durch die Berufsgruppen Köche, Bäcker und Metzger, den zuständigen Lehrkräften und unserem Schulleiter.

Marina Schens, Eva Waldhier, Laura Leonardi





