AKTUELLE NACHRICHTEN Deutschland NACHRICHTEN AG

21. Februar 2025

Neuer Pächter für Gastronomie in der Grimmwelt: Bewerbung bis 23. März!

Johannes Reinhold gibt das Restaurant Falada ab; Grimmwelt Kassel sucht neuen Gastronomie-Pächter bis 23. März 2025.

Die Grimmwelt Kassel steht vor einem Neuanfang in der Gastronomie. Johannes Reinhold gibt die Leitung des Restaurants „Falada“ und der Gartengastronomie im Weinberg ab, nachdem er seit 2015 für die gastronomische Betreuung der Einrichtung verantwortlich war. Ab Februar 2026 sucht die Grimmwelt einen neuen Pächter für diesen Bereich. Die Bewerbungsfrist läuft bis zum 23. März 2025 und können per E-Mail eingereicht werden. Über die näheren Details informiert Lina Schmidt, Prokuristin der Grimmwelt.

Nach über zehn Jahren erfolgreichem Engagement planen Reinhold und die Grimmwelt, neue Wege zu gehen. Reinhold äußerte seinen Dank gegenüber der Kasseler Bevölkerung, die

ihn und sein Team während der Jahre unterstützt hat. Zukünftig will er seine anderen gastronomischen Standorte, darunter Siebenbergen, Le Chat Noir und Veloce, verstärken und arbeitet gleichzeitig an neuen Projekten.

Gastronomisches Konzept und Anforderungen

Die Gastronomie der Grimmwelt Kassel soll ein breites Publikum an Ausstellungs- und Eventgästen ansprechen. Ein zentrales Anliegen ist die Entwicklung einer variierenden Speisekarte, die saisonale Anpassungen und unterschiedliche Preisklassen berücksichtigt. Der zur Verfügung stehende Gastronomiebereich umfasst etwa 100 Quadratmeter und bietet Platz für rund 70 Gäste. Darüber hinaus angrenzend befindet sich ein Multifunktionsbereich mit 113 Quadratmetern, der für Veranstaltungen genutzt werden kann.

Die Öffnungszeiten der Grimmwelt sind von Dienstag bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr, an allen hessischen Feiertagen geöffnet, mit Ausnahme von Heiligabend und Neujahr. Die Gastronomie muss entsprechend den Öffnungszeiten der Ausstellung geöffnet sein, um den Gästen ein ganzheitliches Erlebnis zu bieten.

Trends und Erwartungen in der Gastronomie 2025

Die Gastronomie befindet sich im Wandel, wobei insbesondere Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Erlebnisgastronomie zentrale Themen für die Zukunft sind. Zukünftige gastronomische Konzepte werden zunehmend auf energieeffiziente Betriebsführung, Müllvermeidung und innovative Recycling-Konzepte setzen. Die Nachfrage nach saisonalen Menüs, die mit regionalen Zutaten zubereitet sind, wird steigen, was den CO2-Ausstoß reduziert und gleichzeitig für Frische sorgt.

Digitalisierung und technologische Innovationen spielen ebenfalls eine entscheidende Rolle. Gaststätten könnten zunehmend kontaktlose Bestell- und Bezahlsysteme nutzen und KI-gestützte Menüplanungen einführen. Diese Technologien sollen das Gästeerlebnis verbessern und die Effizienz im Betrieb steigern.

Ein weiterer wichtiger Trend ist die Nachfrage nach „Better-for-you“-Konzepten, die gesunde, pflanzliche und funktionsreiche Lebensmittel anbieten. Diese Entwicklung erfordert vielfältige Optionen, die den Bedürfnissen gesundheitlich bewusster Gäste Rechnung tragen.

Mit diesen Entwicklungen wird die zukünftige Gastronomie nicht nur einen geschmacklichen Mehrwert bieten, sondern auch einen Beitrag zu einem verantwortungsbewussteren Umgang mit Ressourcen leisten. Die Grimmwelt Kassel sucht damit einen neuen Partner, der diese Chancen erkennt und mit einem innovativen Konzept zur Umsetzung dieser Trends beitragen kann.

Details	
Quellen	• **www.hna.de** • **mittendrin-kassel.de**

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.net