

Internet-Tipp

Locations anbieten & vermieten

München. „www.munich-eventlocations.de ist die erste und mit derzeit 286 Räumen die größte Location-Datenbank rein für Veranstaltungsräume aller Art im Großraum München. Wir bringen Anbieter und Interessenten auf einfache und effiziente Weise zusammen!“ – So lautet die Kurzbeschreibung einer neuen Internetseite, die für Gastronomen vielversprechend klingt.

Die ökonomische Relevanz braucht wohl nicht groß erklärt zu werden. Die klassische Gastronomie stagniert, das Catering-, Event- und Partygeschäft blüht. Wer als Gastronom im Großraum München über geeignete Räume verfügt, der hat auf der Website www.munich-eventlocations.de die Möglichkeit, dieses Angebot einer großen Zielgruppe ohne Streuver-

lust detailliert zu präsentieren. Bei der „Art der Räume“ sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt: Man kann sein gesamtes Lokal als Eventlocation – für einen Tag, für bestimmte Tageszeiten – anbieten („nackt“ oder bewirtschaftet) – oder nur den Nebenraum, den Keller, wer will selbst die Großgarage oder das Gartenhaus ...

Bislang stammt rund ein Drittel der knapp 300 Räume, die auf der innovativen Homepage vorgestellt werden, aus dem Gastro-Bereich. Dass Gastronomen beispielsweise mit Gewächshausbesitzern oder Galerien konkurrieren, macht nach Angaben der Betreiber Martin Schnell und Dominik Haas gerade den Reiz des neuen Services aus.

Wer seine Räume bei www.munich-eventlocations.de präsentieren möchte, muss nur eine einmalige Eintragsgebühr von 29 Euro (inkl. MwSt.) bezahlen – **Sonderrabatt: Abonnenten des Gastronomie-Report zahlen nur 19 Euro.** Ansonsten entstehen weder laufende Kosten noch Provisionszahlungen bei erfolgreicher Ver-

mittlung. Zu den Stärken der neuen Internetseite zählen die umfassenden Präsentations- bzw. Suchmöglichkeiten. Angegeben werden können nicht nur Standards wie Raumgröße oder Bestuhlungskapazitäten, sondern auch detaillierte Informationen zur Sound-/Lichtausstattung, spezielle Infos wie Stromanschlüsse, behindertengerechte Ausstattung, Verkehrsanbindung, Parkplätze oder die Option „kein Fremdgetränkeausschank“. Mit einer beliebig umfangreichen Bildgalerie können Anbieter ihre Räume überdies ins rechte (Internet-)Licht rücken.

Die große Zahl der Auswahlkriterien (mehr als 30!) ist einer der großen Vorteile für die Nutzer von www.munich-eventlocations.de. „Solch eine Fülle an praxisorientierten, strukturierten Informationen bietet unseres Wissens nach kein anderes Portal deutschlandweit“, so Martin Schnell. „Dies erlaubt dem Kunden eine schnelle, zeitsparende Suche nach der richtigen Location.“

Finanziert wird „Munich-Eventlocations.de“ nicht über

Werbung (die Seite ist banner- und anzeigenfrei!), sondern über Gebühren für den Recherchezugang. Die Einführungs-Preise liegen bei 40 Euro für Gewerbetreibende, 12 Euro für Privatleute und 6 Euro für Schüler, Studenten, etc. Jeder Interessent hat die Möglichkeit, den Internet-service zwei Wochen lang kostenlos zu testen. „Dabei bekommt man einen speziellen Zugang, der von jeder Location nur die allerwichtigsten Daten und ein Foto zeigt“, erklärt Martin Schnell.

Weil nur zahlende Kundschaft dieses Portal für Profis nutzen kann, dürften Gastronomen, die ihre Locations auf diesem Weg anbieten, weitgehend verschont bleiben von lästigen, unseriösen Anfragen. Dazu wird ein weitgehender Schutz von „sensiblen Daten“ (wie Anschrift, Preise, Vermietkonditionen) gewährt. Zugang zu solchen Informationen erhalten nur angemeldete, zahlende Benutzer der Internetseite.

„Bei uns sind Gastronomen in bester Gesellschaft“, so Martin Schnell. Renommierte Location-Anbieter wie das Munico Tagungszentrum am Flughafen, die Pinakothek der Moderne oder das Hotel Bayerischer Hof nutzen bereits diese professionelle Präsentationsplattform. Die Anmeldung erfolgt einfach per gefaxtem oder per Post zugesandtem Eintragsformular oder online. Nach dem Geldeingang und der Datenüberprüfung/-ergänzung wird die Räumlichkeit umgehend freigeschaltet. Nach erfolgter Eintragung erhält der Gastronom einen eingeschränkten Zugang, mit dem er die Aktualität und Richtigkeit seiner Daten überprüfen (und bei Bedarf ändern) kann.

In naher Zukunft soll www.munich-eventlocations.de um ein selektiertes Verzeichnis mit Veranstaltungsdienstleistern ergänzt werden, um den

Suchenden einen Rundum-Service zu bieten. Eine (bayerweite / bundesweite) Ausdehnung mit klar strukturierten Suchfunktionen ist im Gespräch, eine Anmeldung von Gastronomen außerhalb Münchens ist bereits möglich. Weitere Infos: www.munich-eventlocations.de

75 Jahre „Kermess“

„Aus- und Weiterbildung bei Kermess“ – Die älteste und erfahrenste Hotelberufsfachschule Bayerns feiert heuer ihr 75-jähriges Bestehen! Anlass genug für eine kleine Zeitreise:

1930 – Uruguay gewinnt die 1. Fußball-Weltmeisterschaft. Deutschland gerät immer tiefer in den verheerenden Sog der Weltwirtschaftskrise. Dennoch oder gerade deshalb machen sich renommierte Hoteliers wie Alfred Walterspiel Gedanken um die Ausbildung. Von den Gastwirte-Innungen und Hoteliervereinigungen erhält der Diplom-Handelslehrer Willy Kermeß, Direktor der Priener Realschule, den Auftrag, seiner neuen Kaufmannsschule einen Zweig zur Ausbildung des Gastronomie-Nachwuchses anzugliedern. Nach Zustimmung der Behörden wird in der Jugendherberge Prien die erste bayerische Fachschule dieser Art gegründet.

Drei Jahre nach der Gründung zieht die Schule nach München Pasing um. 1970 wird die Handelsschule in eine private, staat-

lich anerkannte Wirtschaftsschule umgewandelt. Unter Federführung von Diplom-Handelslehrer Hans Passian wird in den 80ern das Hotel „Stadt Pasing“ mit 64 Betten und zwei Konferenzräumen eröffnet, das gleichzeitig Ausbildungsbetrieb der Hotelberufsfachschüler wird.

Weitere Stationen: 1987 wird die Hotelberufsfachschule staatlich anerkannt; seit 1990 leitet Hans Passian alle Kermess-Schulen, ständiger Ausbau der Weiterbildungsangebote, z. B. Vorbereitung auf IHK-Meisterprüfungen im Gastgewerbe und auf die Prüfung zum Diätkoch. An der im Jahr 2000 gegründeten „Unabhängigen Internationalen Weinakademie UIW unterrichten 20 Dozenten und bereiten die Teilnehmer u. a. auf die Prüfungen zum „Weinkenner“ und zum Sommelier vor. Zurück zur

Gegenwart: Seit 2004 firmieren die staatlich anerkannte Hotelberufsfachschule, die staatlich anerkannte Wirtschaftsschule, die Unabhängige Internationale Weinakademie sowie das Hotel Stadt Pasing unter dem Dach „Kermess Aus- und Weiterbildung“. Derzeit besuchen 190 Schüler den Vollzeitunterricht in den beiden Schulen. In Lehrgängen und Seminaren kommen noch ca. 100 Teilnehmer während des Jahres hinzu. – Und mit dem jährlichen Schmäckerfest für die Pasinger Bevölkerung, dessen Erlös wohltätigen Zwecken zukommt, zeigt Kermess soziales Engagement.

Infos unter: www.kermess.de

Zwei Generationen, ein Ziel:
Hans, Marlene, Johannes und
Liebgard Passian.

