

# Udo Fuhrhop strukturiert Gastronomiebetriebe um

Luisenhöhe: Gemeinsame Strategie mit Unternehmensgruppe aus Visselhövede / Forellenhof: Sohn Nils übernimmt das Ruder

(so). „Man soll das reiche, nicht die rt Udo Fuhrhop eisischen Philoso-seine Zukunftsplacht. Der erfolgreim aus dem Südt immer ein Mann d verbindlicher hat er über die l damit auch über truktur seiner Unachgedacht. nuar 2016 soll sein die Geschicke der 1 Gastronomie lenis einem kleinen nit angegliedertem

Dorfsgasthaus hervorgegangen ist. Nach Vater (Großvater) Fritz Fuhrhop ist Sohn Udo ein prägender Selfmademan der Gastronomiebetriebe des Unternehmens geworden. Aus dem einstigen Dorfsgasthof Forellenhof entstand im Laufe weniger Jahre eine Restauration, die alle Bereiche der Gästewünsche abdeckt. Vom romantischen Dinner für zwei Personen über den zünftigen Abend in der Brauerei, der rustikalen Feier in der Scheune bis zum eleganten Ball werden alle Wünsche der Gäste erfüllt.

„Wir müssen aber mit der Zeit gehen und wollen unsere Ziele und Möglichkeiten im Auge behalten, die Strategien des Unternehmens durch rechtzeitige Weichenstellung erleichtern“, erklärt Udo Fuhrhop und will neben der Betriebsübergabe des „Forellenhofs“ den im Jahre 1995 hinzugekauften Hotel- und Restaurantkomplex „Luisenhöhe“ in eine neue Wirtschaftsform überführen. In Planung ist eine gemeinsame Strategie mit der Unternehmensgruppe der Familie Peschek aus Visselhövede. Da die Familien Fuhrhop und Peschek schon viele Jahre verbindlich zusammenarbei-



Udo Fuhrhop (links) wird zum Jahreswechsel die Kommandobrücke verlassen und die Geschäfte an seinen Sohn Nils weitergeben. Das Hotel und Restaurant „Luisenhöhe“ soll bereits am 1. Oktober zu einer neuer Gesellschaft mit der Peschek-Gruppe gehören. 50

ten, sieht Udo Fuhrhop darin eine Symbiose, mit der das gastronomische Angebot für Seminare nochmals aufgewertet werden soll. „Die Verträge werden am 1. Oktober dieses Jahres unterzeichnet sein“, erklärt der Hünzinger zuversichtlich. Er weist auf die professionelle

Ausrichtung der Peschek-Hotels im Bereich Business, Tagungen und Seminare hin.

Dabei will sich Udo Fuhrhop keineswegs aus der Gastronomie zurückziehen, er möchte lediglich die nächste Generation zeitig mit in das Geschäft einbinden, so dass die inno-

vativen Ideen möglichst auch direkt umgesetzt werden können. „Ich werde mich aktiv mit beteiligen und Nils nach Kräften unterstützen“, so Udo Fuhrhop. Sohn Nils will ebenfalls nicht auf die umfassende Sach- und Fachkenntnis seines Vaters verzichten und kann so mit

noch mehr Engagement in die neuen Projekte gehen, in deren Mittelpunkt immer das Wohl der Gäste steht.

Nils Fuhrhop hat nach seiner Ausbildung zum Koch ein zweijähriges Studium zum Hotel-Betriebswirt angefügt und abgeschlossen. Zudem ist er in Gastronomiebetrieben in Neuseeland und Australien zur Weiterbildung gewesen.