

HOTELKOMPETENZZENTRUM

NEWSLETTER

03

#NEWS

#PARTNERNEWS

#SUCCESS-STORY IV



NEWS

4 Neu im Hotelkompetenzzentrum

6 Ideenwettbewerb 2019: Update zum Hotelzimmer der GEN Y-Z

7 die Lobby der Zukunft: der Ideenwettbewerb geht in die zweite Runde in 2021

8 #businesswithcorona

9 #hotelgoesoffice

10 Gastbeitrag: Agil in der Hotellerie?

SUCCESS-STORY IV

30 Gasthof Spitzer

VERANSTALTUNGEN

34 hybride Events im Hotelkompetenzzentrum

35 TM Ausbau auf der architect@work in Berlin

36 GASTROErlebnistour mit Kurt Höller

37 Hotalents - der junge Hotelkongress

PARTNERNEWS

12 DURAVIT

Verkaufsförderungsaktion für HygieneGlaze

14 EGGER

EGGER PRO Design-Boden GreenTec

16 FELLNER

Fugenlos und hygienisch. Seit mehr als 20 Jahren.

24 PHILIPS

Nutzen Sie Total Care für das Hotelgewerbe

28 S&F

abgesichert durch die Krise - ein Erfahrungsbericht

26 VIEGA

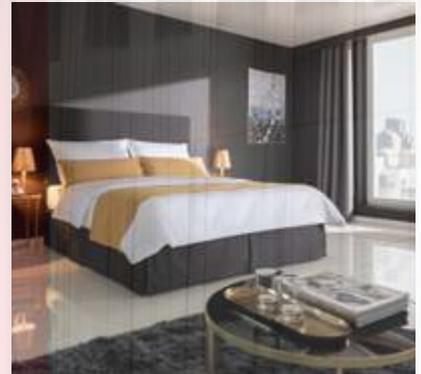
Berührungsloser Komfort für beispielhafte Hygiene

29 XXXL Neubert

seit 50 Jahren professioneller Komplettausstatter

6 Gewinnspiel: EGGER PRO Design-Boden

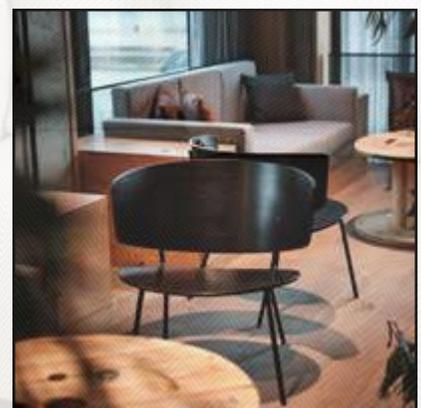
18 FBF



20 GEOS Geilfuß



22 JOI-Design





Fwip Das geniale Eiskonzept

Auf Knopfdruck formt unsere Portobello unwiderstehliches Gelato, Sorbet und Frozen Joghurt. Unsere preisgekrönten Eissorten sind komplett glutenfrei, fett- und zuckerreduziert sowie ohne künstliche Farbstoffe. Mit unseren Sorbets machen wir auch Veganer glücklich.

Kinderleichte und schnelle Bedienung, eine oberflächliche Reinigung innerhalb von 2 Minuten am Tag, keine Food Verschwendung aufgrund der Portionskontrolle. Wir bieten eine sichere und hygienische Lösung aufgrund der Single Packs an.

Stylish

Italienischer Retro-Stil mit modernem Twist und Kurven an den richtigen Stellen. Ciao Bella!

Flott & Simple

Mit nur einem Knopfdruck machen Sie in weniger als 10 Sekunden unwiderstehliches Gelato, Sorbet oder Frozen Yogurt.

Klein & Fein

Die fwip Portobello braucht auf der Theke nicht mehr Platz als eine Geburtstagstorte – und steigert den Umsatz das ganze Jahr über.



Masureel - ein 100% belgisches Unternehmen

Alle Tapeten von Masureel stehen für Kreativität, Qualität und grüne Innovation. Wir sind auf den flämischen Feldern verwurzelt und haben eine lange Familiengeschichte im Flachsabbau.

Eine inspirierende Kunstsammlung, der anhaltende kreative Antrieb unserer eigenen Designer und die Anwendung der neuesten Technologien sorgen dafür, dass Masureel weiterhin innovativ ist und sich durch Farbe, Design und Textur auszeichnet.

Der Umwelt gegenüber verpflichtet zu sein, bedeutet für Masureel mehr als nur leere Worte. Wir streben nach minimalen Umweltauswirkungen unserer Produktionsanlagen und der von uns hergestellten Materialien. Zudem hat Masureel sowohl das FSC- als auch das CE- Umweltzeichen erhalten.

Masureel ist in über 70 Ländern vertreten und teilt mit seinen Kunden die Leidenschaft, Wände mit einzigartigen Materialien zu gestalten.

Wir haben bereits mehrere Preise gewonnen, darunter: Heimtex 2019, AIT Trend, erster Platz und Interio 2019: Ehrung für beste Sammlung: Tribute.



outsmarter - Der smarte Weg, die Türklinke zu umgehen.

Der outsmarter ist die smarte Entscheidung für die Gesundheit deiner Gäste und Kunden.

Wer kennt es nicht? Man war im Restaurant auf der Toilette, hat sich ordentlich die Hände gewaschen, freut sich auf ein genüssliches Essen – und steht dann vor der Toilettentür mit ihrer abstoßenden Klinke. Schon vor Corona waren solche Türklinken bekannt dafür, Keime zu übertragen, denn: Hat sich der Toilettengast vor mit überhaupt die Hände gewaschen?

Der outsmarter entstammt einem 2020 gegründeten Start-up aus dem Norden Baden-Württembergs, das sich zum Ziel gesetzt hat, einen der häufigsten Übertragungswege von Krankheiten zu eliminieren: den Viren- Hotspot Türklinke. Immer wieder beobachteten die Erfinder des outsmarters, wie Menschen mühsam versuchen, Türklinken zu umgehen: mit dem Ellenbogen, Papiertüchern, Ärmeln oder gar mit dem Fuß. Daraus wuchs der Gedanke: Das geht auch smarter!

Übrigens: Der outsmarter ist 100 % „Made in Germany“, da er ausschließlich regional hergestellt wird.

Der outsmarter macht es möglich, mit nur wenigen Handgriffen ein gesünderes Arbeitsumfeld und ein höheres Hygienelevel für Gäste, Kunden und Mitarbeiter zu schaffen.



UMFRAGE: Erfolgreiche Nachwuchsgewinnung

Wir gehören der Fachgruppe Young Professionals des interdisziplinären Netzwerks „Arbeitskreis Hotelimmobilien“ an. Im Rahmen unserer Fachgruppenarbeit untersuchen wir das Delta zwischen den Erwartungshaltungen von Arbeitgebern und zukünftigen Arbeitnehmern in der Tourismusbranche.

Ziel der Untersuchung ist es, nach einer eingehenden Analyse der Umfrage sowie mithilfe weiterer, qualitativer Recherche einen praxisorientierten Leitfaden für Arbeitgeber zur erfolgreichen Nachwuchsgewinnung zu erstellen. Ihr Input ist für uns sehr wertvoll.

Der Fragebogen mit seinen 9 Fragen ist im Januar 2020 gestartet und geht daher nicht spezifisch auf die Auswirkungen von COVID-19 ein. Falls Sie darauf kommentieren möchten, können Sie das gerne im Kommentarfeld am Ende des Fragebogens tun.

Das Ausfüllen der Umfrage wird etwa 7 Minuten in Anspruch nehmen.

Hier geht es zur Umfrage - wir bedanken uns schon im Voraus für die tatkräftige Unterstützung!

UPDATE MUSTERZIMMERWETTBEWERB



Am 29. November 2019 gewannen Luisa Göllner und Josefa Rackl mit ihrem Konzept ARBOR den Ideenwettbewerb zur Gestaltung eines Musterzimmers der Generation Y-Z.

Es begründet sich auf dem Gedanken, dass es den Menschen immer stärker zurück in die Natur zieht. Wir leben in einem Zeitalter der Verstädterung, indem sich sowohl unser Alltag als auch unser Umfeld und die Welt generell verändern wird.

Im Rahmen des Konzeptes haben Josefa und Luisa zwei Millennials geschaffen, die sie als „digitale Romantiker“ bezeichnen. Tom und Lena, so heißen die Beiden, wollen die Vorteile des digitalen urbanen Lebens genießen, sehnen sich gleichzeitig aber nach Rückkehr zur Natur und sorgen sich um die Umwelt. Die Sehnsucht wird aber nur dann ausgelebt, wenn dies mit genug Komfort verbunden ist. Die Challenge ist nun gleichzeitig einen natürlichen Rückzugsort in einem globalen Umfeld mit technologischem Komfort zu kreieren.

Der Hotelbegriff wird vermieden, ARBOR versteht sich vielmehr als ein Refugium, ein Rückzugsort, wie der Wald selbst.

Wie vorab bereits angekündigt, realisieren wir das Gewinnerkonzept in Zimmer 107 auf unserer Hoteletage. Am spannendsten macht das Projekt, dass wir alle Phasen gemeinsam durchlaufen. Mittlerweile ist das Projektteam gewachsen und verzeichnet 10 Mitglieder:

ARBOR: Luisa Göllner & Josefa Rackl - Ideengeber & Gewinner des Wettbewerbs

Duravit: Frank Timmer & Leona Vervoort - Badgestaltung & -ausstattung

Mc³ AG: Josef Hock - Technik

Schreinerei Mayr: Patrick Heinrich - Mobiliar & Konzeption

TM Ausbau: Michael Knoblauch & Andreas Beck - Ausbau & Planung

Hotelkompetenzzentrum: Martina Salib & Julia von Klitzing -Projektsteuerung und Initiatorin

Seit dem ersten Meeting ist viel passiert: wir haben uns auf ein Design und eine Materialauswahl festgelegt, ein eigenes Bettkopfteil sowie eine Kofferablage/Schuhschrank/Safe-Kombination entwickelt, eine innovative Garderobenstange und Spiegelverkleidung kreiert und eine eigene Waschtischkollektion entworfen.

Aktuell werden noch die letzten Entscheidungen zur Detailplanung besprochen und danach steuern wir sehr bald auf die Realisierung zu.

LOBBY 2.0



Immer mehr finden „Open-Lobby“-Konzepte Anklang. Der Eingangsbereich ist so gemütlich eingerichtet wie ein Wohnzimmer, die Community und der Austausch untereinander stehen im Vordergrund. Die Hotelzimmer werden kleiner und teilweise nur noch rein zur Übernachtung geplant, da Co-Working-Bereiche in der Nähe der Rezeption vorhanden sind. Der Hauptaufenthaltort des Gastes wird vom Hotelzimmer ins Erdgeschoss verlegt.

Covid 19 stellt die Branche jedoch vor neue Herausforderungen: Social Distancing. Wir fragen uns, welche Veränderungen damit einhergehen: bleiben Konzepte einer multifunktionalen Lobby bestehen? Wie kann eine Community mit Abstandsregelungen weiter aufrechterhalten werden? Geht der Austausch von Face-to-Face bei einem Kaffee an der Rezeption/Bar doch wieder zurück und vielmehr stärker in die Richtung soziale Netzwerke? War Open-Lobby auch vor Corona so beliebt oder zieht man als Alleinreisender in einer Großstadt nach einem ereignisreichen Tag doch lieber das ruhige Hotelzimmer vor? Sind die Generationen Y-Z, die vorwiegend über Instagram & Co. kommunizieren, als Businessreisende daran interessiert, auf Reisen neue Kontakte zu knüpfen?

Wir suchen Antworten auf diese Fragen. Die Generationen Y-Z sind die Zielgruppen der Zukunft – wie stellen sie sich eine Hotellobby in 10 Jahren vor? Was steht im Vordergrund?

Am Wettbewerb teilnehmen können Studierende der Studiengänge Architektur, Innenarchitektur, Hotel- und Gastronomiemanagement oder Design. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Eingereicht werden können die Ergebnisse vom 01.12.2020 – 30.08.2021. Bei Fragen melden Sie sich gerne bei [Julia von Klitzing](#).

GEWINNSPIEL



Gewinnspiel

Spiel, bei dem man durch richtige Beantwortung von Fragen gewinnt bzw. gewinnen kann

Gemeinsam mit unserem Partner EGGER haben wir uns ein Gewinnspiel überlegt. Die ersten 10 richtigen Antworten erhalten eine kleine „Geschenkbox Egger Bier“ wie auf dem Foto abgebildet:



Frage: Welches Merkmal macht den EGGER PRO Design-Boden Green Tec besonders und einzigartig?

Tipp: auf Seite 14 finden Sie einen interessanten Bericht - schnell sein lohnt sich!

Silvia Müller freut sich über Ihre Mail s.mueller@hotelkompetenzzentrum.de mit der hoffentlich richtigen Antwort!

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!





Business in Zeiten von Corona

Co-Working-Spaces in nicht vermieteten Konferenzräumen, Büros in Gästezimmern.

Ob in der Nutzung von Veranstaltungsräumen, Gästezimmern oder der Lobby, Multi-Funktionalität spielt bei jeglicher Raumnutzung eine immer größere Rolle. Findet keine große Tagung statt, kann der Raum dank flexibler Raumtrenner wie unserem 360 Divide in einzelne Arbeitsbereiche oder Plätze zum Austausch geteilt und ein wenig Privatsphäre geschaffen werden.

Der 360 Divide kann auf seinem elliptischen Stahlfuß mit Mittelachse um volle 360 Grad gedreht werden. Der strukturelle Holzunterbau ist zur Geräuschreduzierung und für einen Wohlfühl-Look mit Schaumstoff verkleidet. Das spielerische Design ist in vier organischen Formen erhältlich. Das rahmenlose Design kann mit zweierlei Stoffen oder Farben betont werden und mit unserer großen Auswahl an Stoffen und Gestell-

farben können Sie Ihren 360 Divide an Ihr Ambiente anpassen.

Mit klapp-, roll- und teilweise höhenverstellbaren Tischen wie unserem Sit-Stand Flip-Top haben Sie vielfältige Einsatzmöglichkeiten und können die Tische zudem ebenso einfach aufstellen wie platzsparend lagern.

Sit-Stand Flip-Top Tische, an denen der Nutzer sowohl im Sitzen und als auch im Stehen arbeiten kann, sind laut aktueller Studien nicht nur für die Gesundheit von Vorteil, sondern können sogar die Produktivität erhöhen. Die Höhe des Sit-Stand Flip-Top-Tisches lässt sich per Knopfdruck von 74 bis 139 cm verstellen, und mittels Flip-Top-Mechanismus kann die Tischplatte zu einer Projektionsfläche hochgeklappt werden. Der Tisch ist standard-

mäßig mit Steckdosen im Rahmen versehen, damit der Nutzer sein Laptop oder andere Geräte laden kann.

Mit Strommodulen können auch einige Modelle unserer Smart Rocks® ausgestattet werden. Diese unterschiedlich geformten Hocker und Bänke wirken wie Kiesel am Strand und können ebenso locker kombiniert werden. Sie komplettieren jeden zwanglosen und gemeinschaftlich genutzten Bereich – Co-Working-Space, Pausenraum oder Büro – und bringen ein wenig Spaß in Ihre Inneneinrichtung. Dank der reibungsarmen Gleiter können die Smart Rocks® mühelos platziert und wieder verschoben werden.





Foto: Silvia Müller und Julia von Klitzing

#hotelgoesoffice

Immer häufiger werden wir auf unsere Idee zum ersten Lockdown im März angesprochen. Der Grundgedanke war der Folgende: gerade in Ballungsgebieten leben Menschen mit ihren Familien auf kleinstem Wohnraum. Nicht jeder hat ein Büro zu Hause – geschweige denn überhaupt einen Rückzugsort. Trotzdem wurden die meisten Mitarbeiter ins Homeoffice versetzt und mussten das Beste aus der Situation machen.

Dass Hotelzimmer zeitweise auch als Büro genutzt werden ist nicht neu. Doch hatte sich vor Corona dieser Trend eher rückläufig verhalten, die BGF wurde immer kleiner und die Notwendigkeit eines Schreibtisches ein Diskussionspunkt. Mittlerweile allerdings wird das Thema wieder aufgegriffen: warum nicht die Zimmer hybrid bauen, sodass auch alle Anforderungen für ein Büro auf Zeit gegeben sind? Ziel sollte sein, nicht nur mit

einer großen Firma einen Deal über die Anmietung von „Hoteloffices“ zu vereinbaren, sondern wieder lokal in der Nachbarschaft nachzufragen, wessen Firma temporär für die Mitarbeiter einen Raum benötigt.

So entsteht die Möglichkeit mit vielen Firmen parallel zusammen zu arbeiten. Das ist sowohl regional als auch nachhaltig – der Arbeitsweg wird deutlich verkürzt. Bei einem großen Abnahmekontingent kommen sicher wieder viele Nutzer von weiter weg und der gute Grundgedanke wird durch langes Pendeln vernachlässigt.

Optimal übrigens auch für Mütter mit kleinen Kindern. Viele hören auf zu arbeiten, da der Arbeitsweg viel zu weit ist und man nicht spontan reagieren kann, sollte mit dem Kind mal was sein. Das eigene Office im Hotel um die Ecke eröffnet hier allerdings eine neue Perspektive.

Der Gedanke kann in beliebig viele Richtungen weiter geführt werden: haben Hotels nicht häufig auch Fitnessräume, die sehr viel kleiner und damit auch auf weniger Menschen ausgelegt sind? Oder sogar Fitnessangebote direkt in die Hotelzimmer integriert? Perfekt für alle Sportbegeisterten, die sich aktuell mit dem Besuch im Fitnessstudio schwer tun. Die Hotels in der Nachbarschaft haben allerdings Kapazität bei viel zu gering ausgelasteten Häusern - warum also nicht hier trainieren?

Ebenso gilt der Grundsatz für Spa- und Wellnessbereiche. Die Regel ist heute, dass ein Besuch im Spa nur mit Voranmeldung möglich ist. Viele Reisende nehmen das Angebot auch gar nicht wahr - es dürften demnach ausreichend Kapazitäten für die Nachbarschaft zur Verfügung stehen.

AGILE



Agil in der Hotellerie?

Welche Veränderungen nun dringend notwendig sind...

Lockdown, Reisewarnung, Kontaktbeschränkung, Hygienemaßnahmen usw. Corona trifft nicht nur unsere Branche mitten ins Mark, sondern die ganze Gesellschaft. Eines müssen wir uns vermutlich immer wieder verdeutlichen: Hier trifft weder Hoteliers, noch Kunden oder Gäste die Schuld. Es ist eine Pandemie! Wollen wir hoffen, dass wir wirtschaftlich und vor allem gesundheitlich alle mit einem „blauen Auge“ und mit Zuversicht wieder heraus kommen.

Ich möchte aber auch noch einmal darauf hinweisen, dass wir in unserer Branche nicht in eine Krise gerutscht sind, sondern von einer Krise in die nächste. Bis Anfang des Jahres hießen unsere Probleme noch Fachkräftemangel, unattraktive Arbeitsbedingungen und Booking.com. Wir müssen verstehen, dass unsere Branche schon voll und ganz in der VUKA-Welt angekommen ist. Dieses Akronym (volatil, unsicher, komplex, ambigüös) beschreibt, dass die Welt ein unsicherer, undurchsichtiger und mehrdeutiger Platz geworden ist. Auch vor einer Corona-Krise hat es beispielsweise Airbnb mit einer App (!) geschafft, eine ganze Branche ins Wackeln zu bringen und ratlos zurück zu lassen. Ähnlich geht es der Gastronomie, die an Lieferdienste heute Provisionen berappen müssen, die höher sind als normalerweise die eigenen Erträge.

Digitale, gesellschaftliche und politische Veränderungen haben schon länger das Zeug, ganze Geschäftsmodelle von heute auf morgen zu kippen. Mit Corona ist „nur“ ein weiterer gesundheitlicher Faktor dazu gekommen.

Um in der VUKA-Welt in Zukunft erfolgreich zu sein, muss man in erster Linie im Kopf anpassungsfähig und beweglich, also AGIL sein. Während aber die ganze Welt von agilen Arbeitssystemen, Teams und Prozessen spricht, ist unsere Branche hingegen erschreckend unbeweglich. Wir diskutieren immer noch darüber, ob wir Mitarbeiter und deren Arbeit mehr anerkennen müssten oder Arbeitsbedingungen verändern sollten. Das ist als würden wir mit einem Schlauchboot auf die Niagarafälle zurasen und darüber diskutieren, wie tief wir die Paddel ins Wasser tauchen wollen.

Was wir tatsächlich brauchen, ist eine Richtungsänderung. Ob das nun so sein muss wie manche „Agilisten“ postulieren, also dass wir Führung abschaffen und alle Teams nur noch selbstorganisierend arbeiten lassen, daran lässt sich meines Erachtens zweifeln. Sich in den Outlook-Kalender eine tägliche Erinnerung zu schreiben, die Mitarbeiter mal anzuerkennen, ist aber definitiv zu wenig.

Die entscheidende Frage ist, wie wir Mitarbeiter bekommen, halten und mitnehmen wollen in dieser Welt, in der Veränderung der Normalzustand ist. Als kleine Kulturrevolution schlage ich zumindest drei Sofortmaßnahmen vor:

1. Um agil zu werden, muss „Lernen“ einen neuen Stellenwert in jedem Betrieb bekommen. Egal ob im Briefing, in abteilungsübergreifenden Projektgruppen oder mit Video podcasts. Tägliches Besserwerden und Wissensaustausch erfordert eigene Plattformen.
2. Führung nach „Command and Control“ braucht endlich eine Bankrotterklärung! Die Führungskraft muss in der sich verändernden Welt zum Mentor und Coach für die Mitarbeiter werden.
3. Der Mitarbeiter als „Aufgabenerfüller auf Anweisung“ ist ein Auslaufmodell. Und das bis zur Rezeption, in der Küche oder am Frühstücksbuffet. Wir brauchen die Kraft jedes Mitarbeiters um auf Veränderungen beherzt reagieren zu können. Die individuellen Stärken jedes Mitarbeiters zu erkennen, zu fördern und an der richtigen Stelle im Unternehmen zu nutzen, wird zukünftig unverzichtbar sein.

Dafür, dass die Kraft aller Mitarbeiter gerade in dieser Zeit so dringend erforderlich ist, bekommen diese jetzt in der Krise meines Erachtens zu wenig Aufmerksamkeit. Führungskräfte haben ihren Fokus vor allem darauf, Probleme zu lösen und Prozesse anzupassen. Wirkliche Führungsaufgabe ist aber, aus jedem Teammitglied einen Problemlöser zu machen und Mitarbeiter voll und mit ganzer Verantwortung einzubeziehen. Mitarbeiter in Kurzarbeit wurden wochenlang sich selbst überlassen und Rückkehrer werden nun wieder in ihre „Stellenbeschreibung eingesetzt“. So wird es meines Erachtens schwierig, nicht nur diese Situation zu meistern, sondern auch für die Zukunft gut gerüstet zu sein!

Wir müssen aufhören, über Krisen, Fachkräftemangel und Probleme zu klagen oder uns in den sozialen Netzwerken über Veganer oder Glutenunverträglichkeit herablassend zu äußern. Wir müssen endlich beweglich und anpassungsfähig in dieser VUKA-Welt werden. Mit einem agil denkenden Team sind solche Herausforderungen nämlich nicht nur lösbar – alle Beteiligten werden eben aus der Routine „heraus-gefordert“ und haben deshalb womöglich auch noch Spaß dabei...

Mehr dazu: <https://simmeth-training.de/online-akademie/teamflatrate/>



„Agil sein bedeutet nämlich nicht nur fit zu sein - sondern eben auch höchst beweglich.“

Frank Simmeth
INLPTA Trainer & ECA Lehrcoach



#gerneperDu

T: +49 8024 608 6331
F: +49 8024 608 6332
M: +49 174 922 72 40

www.simmeth-training.de



*Preisvorteil gemäß unverbindlicher Preisempfehlung des Herstellers ohne MwSt., Händlerpreise können abweichen.



Duravit WC gekauft – HygieneGlaze geschenkt

Hygieneoffensive startet mit vielfältiger Verkaufsunterstützung

Aktuell startet Duravit mit einer Verkaufsförderungsaktion für HygieneGlaze und bietet damit Fachhandel und Handwerk eine hervorragende Chance, das weiter an Bedeutung gewinnende Thema Hygiene für den eigenen Verkaufserfolg zu nutzen.

Als innovativer Badhersteller legt Duravit seit Jahrzehnten einen Fokus auf die Entwicklung von Hygienelösungen. Daraus resultiert eine Vielzahl von neuartigen Produkten und Features, die zur Optimierung der Hygiene im Bad beitragen – und damit auch zur Optimierung der Lebensqualität. Mit der Keramikglasur HygieneGlaze setzt Duravit einen neuen Hygienestandard im Bad. Dauerhaft in die Keramik eingebrannt, wirkt sie besonders schnell und gründlich: Bereits nach 12 Stunden werden 90%, nach 24 Stunden 99,9% des Bakterienwachstums gehemmt – ein bislang unerreichtes Niveau.

Im Aktionszeitraum bis 31.12.2020 werden sieben gängige Duravit Wand-WC Modelle der Serien D-Code, Starck 3 und ME by Starck ohne den sonst üblichen Aufpreis von 55 EUR* für die HygieneGlaze Glasur geliefert.

Umfassende Marketingmaßnahmen garantieren erhöhte Aufmerksamkeit beim Endverbraucher.

Mit Aktionslogo, Produktaufklebern, begleitenden Publikumsanzeigen, Thekendisplays und Türanhängern sowie Online-Bannern und –Anzeigen hat Duravit ein attraktives Paket geschnürt, das bestens dazu geeignet ist, das Badgeschäft zum Jahresende auf Touren zu bringen. Wer davon profitieren möchte, findet weitere Informationen zur Aktion unter

www.duravit.de/hygiene_extra

*unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers ohne MwSt. Händlerpreise können abweichen.

HygieneGlaze Aktion gültig bis 31.12.2020
für folgende Wand-WC Modelle:

Wand-WC 545 mm D-Code Weiß Tiefspüler, HygieneGlaze,
Art.Nr. 2535092000

Wand-WC 480 mm D-Code Compact Weiß Tiefspüler,
HygieneGlaze, Art.Nr. 2211092000

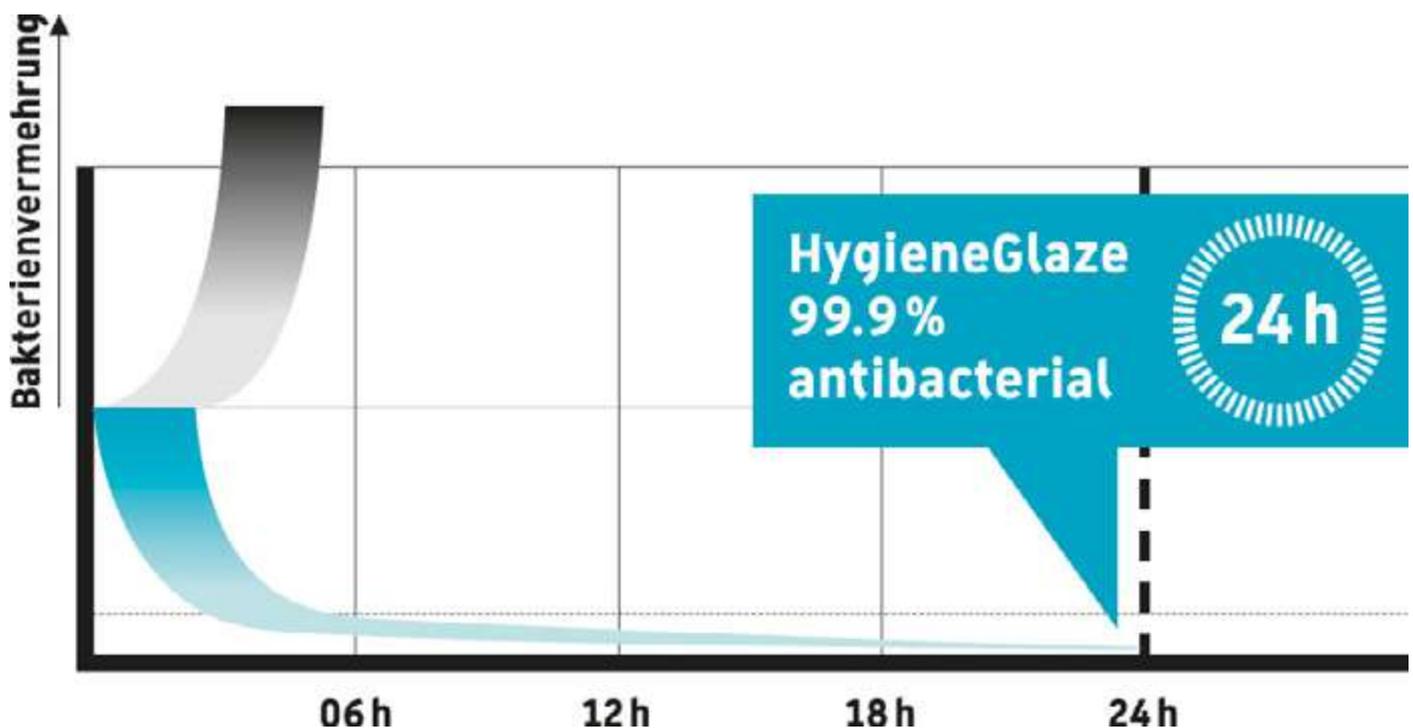
Wand-WC 540 mm Starck 3 Weiß Tiefspüler, DuraFix, Rimless,
HygieneGlaze, Art.Nr. 2527092000

Wand-WC 570 mm ME by Starck Weiß Tiefspüler, Durafix, Rimless,
HygieneGlaze, Art.Nr. 2529092000

Wand-WC 480 mm ME by Starck Weiß Tiefspüler, Durafix, Rimless,
HygieneGlaze, Art. Nr. 253009200

Wand-WC 570 mm ME by Starck Weiß Seidenmatt Tiefspüler, Durafix,
Rimless, HygieneGlaze, Art. Nr. 2529099000

Wand-WC 480 mm ME by Starck Weiß Seidenmatt Tiefspüler, Durafix,
Rimless, HygieneGlaze, Art.Nr. 2530099000







Sehr geehrte Damen und Herren,

entdecken Sie unseren neuen Boden, der Vieles aushält und dabei richtig gut aussieht!

Mit dem EGGER PRO Design-Boden GreenTec bieten wir Ihnen die schönste Verbindung von Widerstandsfähigkeit und Design – für ein angenehm natürliches Gefühl, komplett ohne Vinyl und frei von PVC.



Durch den speziellen Produktaufbau mit wasserfester Oberfläche der GreenTec-Board-Trägerplatte mit sehr geringem Quellverhalten und dem flexiblen Verlegesystem CLIC it! hält der EGGER PRO Design-Boden GreenTec so gut wie Alles aus.

Den überzeugenden inneren Werten steht das Äußere in nichts nach: Die authentische Holz- oder Steinoptik machen den EGGER PRO Design-Boden GreenTec zu einem Hingucker in jedem Raum. Ob für Pop-up-Store, Büro oder Hotellobby: Überzeugen Sie mit neuer Natürlichkeit! Die integrierte Trittschallmatte wird aus recyceltem Kork hergestellt. Im Gegensatz zu herkömmlichen Vinylböden ist unser EGGER PRO Design-Boden GreenTec komplett frei von PVC und natürlich mit R10 ausgestattet.

Ein weiteres Highlight ist unser EGGER PRO Comfort-Boden. Der hochwertige Fußboden auf Basis von Holz und Kork ist bequem, fußwarm, schalldämmend und hält dank Nutzungsklasse 32 den täglichen Belastungen stand. Er ist individuell einsetzbar, beispielsweise in Gewerberäumen, Yoga-Studios oder auch Hotelzimmern. Der EGGER PRO Comfort-Boden bietet die herausragenden Eigenschaften von nun an auch mit HD-Digitaldruck in attraktiven Dekoren an.

Unsere Produkte werden ohne Zusatz von antibakteriell wirkenden Additiven produziert und sind nach der wichtigsten, international anerkannten Testmethode (ISO 22196 = JIS Z 2801) zur Bewertung der antibakteriellen Aktivität geprüft. Zusätzlich sind unsere Produkte durch das unabhängige, externe Institut Hohenstein zertifiziert worden.

Das Lieferwerk und die Produktion der EGGER Böden befindet sich in Wismar, d.h. alle Produkte sind „Made in Germany“. Ökologie und Nachhaltigkeit sind Werte, für die wir als Unternehmen seit jeher stehen - eben bodenständig mit EGGER.

Nutzen Sie zudem unseren „Floor-Visualizer“ auf www.egger.com/myfloor um Ihren Wunschboden in Ihrem Ambiente und Objekt einzufügen. Gerne sind wir natürlich auch persönlich für Sie da und stehen Ihnen stets zur Verfügung.

Ihr EGGER Team



*Ihr Partner
für Qualitätsböden.*

Fugenlos & hygienisch. Seit mehr als 20 Jahren.

Acrylböden für Ihre Hotel- und Gastroküche – durchdacht bis ins Detail.

Ob Neubau oder Sanierung: Von uns bekommen Sie immer den perfekten Küchenboden – fugenlos und hygienisch. Seit beinahe 25 Jahren schaffen wir unter Einsatz von hochwertigen Materialien, eigenen Fachhandwerkern und viel Erfahrung langlebige Kunstharz-Bodenlösungen in allen Arten von Gewerbeküchen. Zuverlässigkeit und Termintreue bei der Verlegung gehören bei uns genauso dazu wie der anschließende Service und Pflegetipps zur Erhaltung der Eigenschaften Ihres Küchenbodens. Wir lassen Sie also mit Ihrem Küchenboden auch nach der Verlegung nie allein.

Unser Fachbetrieb ist vom Standort Nürnberg aus im gesamten Bundesgebiet und im angrenzenden Ausland für Sie im Einsatz. Mit dem Ziel der optimierten Planungs- und Entscheidungssicherheit erhalten Sie von uns immer die beste technische und wirtschaftlichste Lösung für Ihr Küchenprojekt.

Das von uns eingesetzte Material zur Bodenbeschichtung (Acrylharz) hat eine äußerst kurze Reaktionszeit und kann deshalb schon nach **zwei Stunden** wieder voll belastet werden. Wir können somit jedes Bodenprojekt schnellst möglich abschließen. Und: Ihr Betrieb muss während der gesamten Bodensanierung nicht stillstehen.

Unsere Leistungen:

- Fugenloser Küchenboden COLORIT®
- Rutschhemmung (Klassen R10-R13)
- Hohlkehlen
- Bodenentwässerung
- Abdichtung
- Voruntersuchungen
- Bodenprofile





Fugenloser Küchenboden der Marke **COLORIT®** inklusive Bodenentwässerung



Highspeed-
Aushärtung
in 2h



Gerätesockel mit Hohlkehle

Flüssigfolienabdichtung mit TRIFLEX®-Systemkomponenten

FELLNER BODENSYSTEME

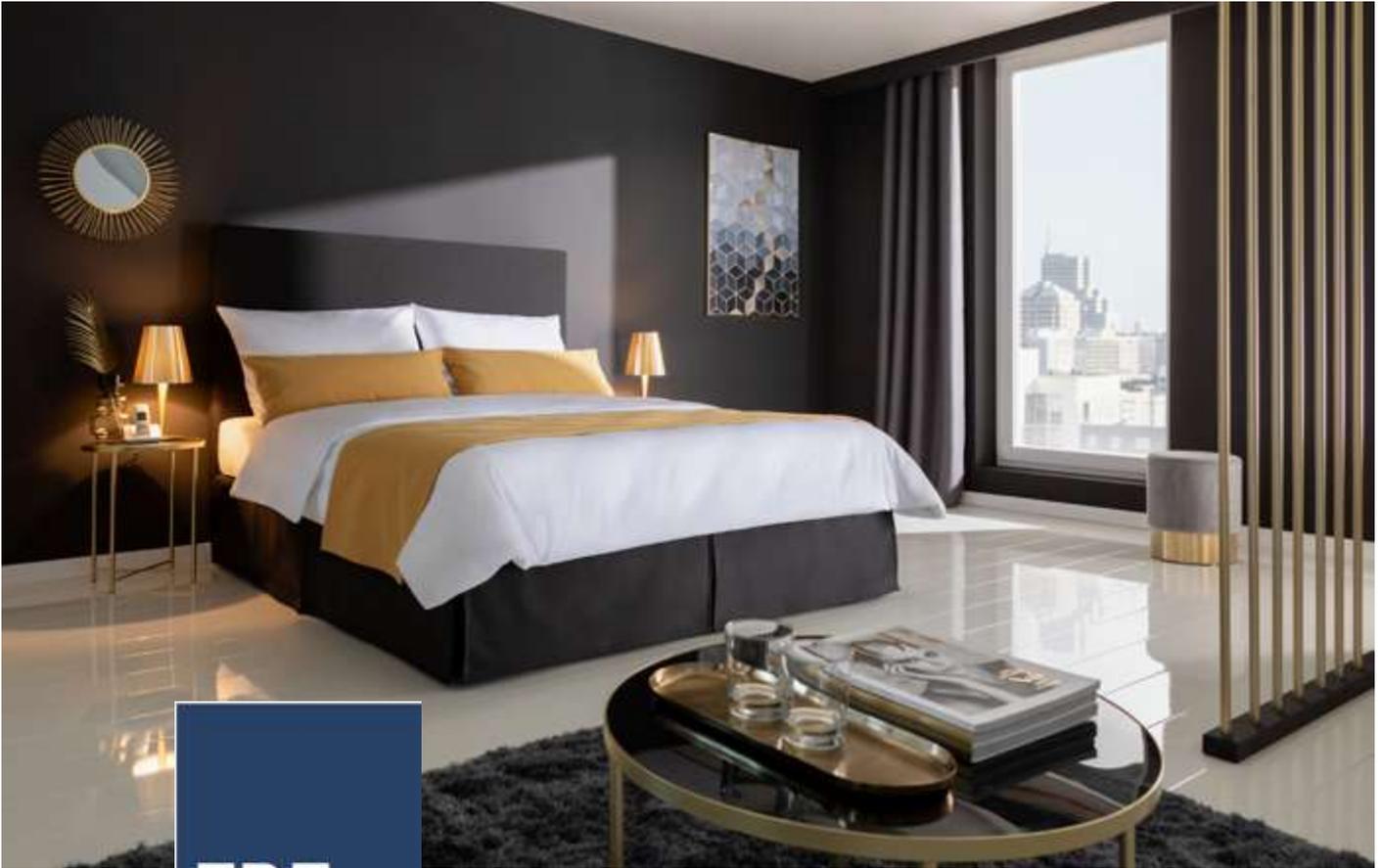
für Gewerbe und Industrie GmbH & Co. KG
Hermann-Kolb-Straße 35b, D-90475 Nürnberg
T +49 (0)911 98 46 48-0, F -18
info@fellner-bodensysteme.de

Besuchen Sie uns auf
Facebook und Instagram:



Wir sind Partner von:





FBF bed & more steht seit über 40 Jahren für Qualität, Service und Zuverlässigkeit im Bereich der textilen Hotelausstattung.

Als einer der führenden Anbieter von Hotelbetten und -textilien sind wir spezialisiert auf maßgefertigte Komplettlösungen für nahezu jeden Anspruch. Aus diesem Grund vertrauen bis heute über 30.000 Kunden weltweit auf unsere speziell für die Hotellerie entwickelten Boxspringbetten und Bettsysteme.

Sie schätzen neben dem besonderen FBF-Service vor allem auch das reichhaltige Angebotsspektrum, welches

Bettsysteme, Schlafsofas, Matratzenschutz- und hygiene, Bettwaren, Bettwäsche sowie eine große Auswahl an Frottierwaren beinhaltet.

Modernste Fertigungsverfahren und eine auftragsbezogene Produktion ermöglichen es uns, ein besonders breites Standardsortiment anzubieten und zeitgleich auf individuelle Kundenwünsche einzugehen.

Hotelzimmer sind hygienesensible Bereiche. Mit unseren kochfesten Hygienebezügen für Matratzen und Bettwaren bieten Sie Ihren Gästen optimalen Schutz und ein hygienisches Schlafgefühl.

Der antiallergene Hygienebezug Care Plus ist hautsympathisch, atmungsaktiv, flüssigkeitsundurchlässig, milben-, viren- und allergendicht sowie permanent schwer entflammbar. Zusätzlich ist er für Wischdesinfektion geeignet.



Unser umfangreiches Angebot an Bettwaren bietet eine große Auswahl an wirtschaftlichen und pflegeleichten Synthetikdecken und Einziehdecken. Diese sind waschbar bis 60°C oder wahlweise kochfest sowie trocknergeeignet. Auch unsere hochwertigen Daunendecken und Federkissen sorgen das ganze Jahr über für ein optimales Schlafklima und unübertrefflichen Schlafgenuss. Diese sind ebenfalls bis 60°C waschbar und trocknergeeignet.



Textilverlag

Milo Kollektion K320

Unsere neue Möbelstoffkollektion Milo steht unter dem Motto „Made in Germany“.

Uns war es wichtig gerade in Zeiten wie Diesen die inländischen Unternehmen zu unterstützen und gute Kooperationen aufrecht zu erhalten, so konnten wir bisher alle geplanten Veröffentlichungstermine einhalten.

Frische, bunte Farben kombiniert mit pastelligen Tönen und warmen Erdtönen bieten einen harmonischen Farbspiegel.

Die Muster variieren zwischen klassisch und modern.

Grobe Unis mit kontrastreichen Schattenspielen, verschiedene Streifen von geradlinig, kleingemusterten Parallelstreifen, bis hin zu variierenden Streifen in abgestimmten Tönen und einem verspielten Karomuster.

Streifenvariationen in abgestimmten Farbschattierungen sind bei Milo die dezent gemusterte Alternative zu den Unis.

Die Dessins sind bestens für abgestimmte Wohnsituationen geeignet und bieten Ihnen sowohl einen Hingucker, als auch Ruhepole in Ihrem Zuhause.

Durch die Fleckschutzausrüstung sind die Stoffe (fast) jeder Alltagssituation gewachsen. Uns ist es wichtig, dass Stoffe nicht nur gut aussehen, sondern für die Käufer noch einen Mehrwert, wie eben die Fleckschutzausrüstung, bieten.

Infos zum Produkt:

Breite: 140 cm

Material: 100% PES /
Fleckschutzausrüstung

Lichteinheit: 5-6

Kollektion besteht aus Artikel:

30.420. – 30.424.

in jeweils abgestimmten Farbvarianten






JOI-DESIGN

JOI-Design kreiert charakterstarkes Interior Design Konzept für das me and all in Kiel

Erst vor kurzem hat das me and all in Kiel seine Pforten geöffnet und seine ersten Gäste herzlichst empfangen, aber schon jetzt gehört das me and all zu den Geheimtipps der Stadt. Das Hotel in Kiel ist erst das Vierte der neuen Boutique-Eigenmarke der Lindner Hotels & Resorts Gruppe.

Das Design ist geprägt von einem starken Bezug zur Natur und zu naturbelassenen Oberflächen. Dies erzeugt einen urbanen Natural Chic, der warm und offen wirkt. Gleichzeitig gibt es lässige maritime Details zu entdecken, die die Nähe zum Wasser und zum Hafen unterstreichen – eine Symbiose, die zum Verweilen und Seele baumeln lassen einlädt. Zusätzlich erinnern Stahlelemente und Beton an den roughen Charakter einer Werft.

Im Erdgeschoss befindet sich die offene Lounge, die neben der stylischen Bar auch mit Co-Working-Spaces, Fotoautomat, begrünten Wänden, Billardtisch, Wellness- und Fitnessbereich sowie chilligen Hängesesseln lockt.

Inmitten der Lobby kann man ein überraschendes Gimmick entdecken – das Gewächsaus – in dem das ausgewogene und leckere Frühstücksbuffet jeden Morgen gastiert. Urban Gardening pur.

Am Abend bietet die Bar im Werft-Look den perfekten Platz. Serviert werden verschiedene Craftbiere, lokale Biere und Highballs. Für den Snack dazu sorgen das Kieler Aloha Dogs zusammen mit dem grillidol für die angesagtesten Burger und Hotdogs der Stadt. Gemütliche Sitzkojen an den Wänden, geflochtene Hängesessel und Gitterlampen an den Wänden verströmen ein behagliches Feeling – ein wenig wie im Inneren eines Schiffes.

Das Hotel ist mit insgesamt 164 Zimmern ausgestattet, davon sind 58 Superior- und 106 Standard-Zimmer. Auch diese sind in maritimem Werftstil designt mit puristisch nordischen Materialien wie Holzplanken, Schwarzmetall und offenen Betonwänden. Seile mit Klampen als Kleiderhaken, ein Taucher neben dem Bett und ein meerwasserblaues Waschbecken runden das nautische Ambiente ab.

Das sagt der Kunde:

Das me and all hotel spricht mit seinem urbanen, lässig-ungezwungenen Flair vor allem City- und Business-Traveller sowie Urban Locals an, die Leben, Arbeiten und Kommunikation in sympathischer Atmosphäre verbinden möchten. Nonchalantes Herzstück des Hotels ist die offene Verschmelzung von Check-in, Bar, Lounge und Co-Working-Corner sowie Wellness- und Fitnessbereich. Vintage-Möbel, Accessoires mit Augenzwinkern und neueste technische Ausstattung verbinden dort Funktion und Finesse, Professionalität und Individualität, Luxus und Gemütlichkeit.



Fotos:
Christian Kretschmar
für JOI-Design



PHILIPS

Professional Display Solutions

TOTAL CARE FOR HOSPITALITY



Ein umfassendes Programm zur Unterstützung von Hotels und unseren Partnern im Hotelgewerbe

Nutzen Sie Total Care für das Hotelgewerbe Profitieren Sie von unseren Highlights

So unterstützen wir Sie. Jetzt, da die Unternehmen in der gesamten Branche beginnen, wieder in den Business-Alltag zurückzukehren, gilt es, neue Herausforderungen zu bewältigen. Als Philips Professional Display Solutions möchten wir Hotels und unseren Partnern im Hotelgewerbe die Unterstützung bieten, die sie benötigen, um wieder erfolgreich ins Business zurückzukehren.

MEHR ERLEBEN ...

MIT TOTAL EXPERIENCE CARE

Die Erwartungen der Gäste ans Entertainment haben sich verändert, und der Zugang zu Plattformen wie **Netflix, Disney+, Prime Video** ist auch im Hotelgewerbe unerlässlich. Kabelloses Streamen von Inhalten ist mit den MediaSuite Hotel-TVs bereits Realität und ermöglicht über unsere Android P-Plattform den Zugriff auf das integrierte Netflix.



Mehr Entertainment erleben

Video-Streaming

Netflix konnte im März 2020 fast doppelt so viele Anmeldungen wie im Vormonat verbuchen – somit ist auch für Hotelgäste das sichere und einfache Streaming von persönlichen Inhalten auf Hotel-TVs wichtiger denn je.

Gaming

Nintendo erzielte im Vergleich zum Vorjahr eine Rekordumsatzsteigerung von 24 %, weil User während des Lockdowns vermehrt spielten. Die einfache gemeinsame Nutzung von Inhalten auf In-Room-TVs ermöglicht es den Gästen, ihre eigenen Spiele auch außer Haus zu spielen.

MEHR INNOVATIONEN NUTZEN ... MIT TOTAL SOLUTIONS CARE

Wenn es um moderne Displays geht, bieten wir Ihnen mehr Innovationen als Sie erwarten. Google-zertifiziert und mit **integrierter Chromecast-Technologie** sind unsere Android-basierten MediaSuite-TVs mit einer verlängerten Lebensdauer zukunftssicher. Die neuesten Upgrades enthalten den Google Sprachassistenten und integriertes Netflix.

MEHR PROFITIEREN ... MIT TOTAL SUPPORT CARE

Das PPDS Total Solutions-Team steht den Hotelinstallationspartnern mit technischen Schulungen und kompetentem Lösungs-Support zur Seite und stärkt somit das Vertrauen in die Qualität unserer Produkte. Dies bestätigen wir durch unsere **5-Jahres-Garantie** und gewähren Ihnen damit zusätzliche Sicherheit.

MEHR ENTDECKEN ... MIT TOTAL GUEST CARE

Wir bieten Ihnen und Ihren Partnern Lösungen, die Sie bei der Betreuung Ihrer Gäste unterstützen: mit unseren hygienischen Fernbedienungen oder der **Cloud-basierten Fernbedienungs-App** – PPDS GuestConnect – für mehr Hygiene in den Zimmern Ihrer Gäste bis hin zu unserer PeopleCount Kapazitätsmanagement-Displaylösung für sichere Interaktionen in Gemeinschaftsbereichen.



MEHR INVESTIEREN ... MIT TOTAL FINANCIAL CARE

Unsere neuen PPDS-Finanzlösungen bieten unseren Partnern und Hotels die Möglichkeit, ab sofort in ihre langfristigen Technologiepläne zu investieren. Dies beinhaltet eine **Leasingfinanzierung über 5 Jahre**, gesicherte Anlagenfinanzierung und bis zu halbjährige Zahlungsaufschübe. So können wir Hoteliers dabei helfen, finanzielle Engpässe zu überbrücken.



Unterstützen Sie Ihre Kunden im Hotelgewerbe mit PPDS Total Care for Hospitality. Weitere Informationen finden Sie auf unserer [Website](#) oder senden Sie uns eine E-Mail an: Philips.Professional.Displays@tpv-tech.com





Das Bad – der zentrale Ruhepol

Stimmige Interior-Designkonzepte mit einem Plus an Hygiene: Die per Infrarot-Technik gesteuerten Urinalbetätigungsplatten von Viega sind perfekt auf das Design der WC-Betätigungsplatten abgestimmt. Die Spülung erfolgt vollkommen berührungslos. (Foto: Viega)

Im Rahmen eines Hotelaufenthalts gewinnt das Bad als Entscheidungskriterium mehr und mehr an Bedeutung. Ganz besonders durch Details, die mit Design begeistern und durch technische Brillanz bestechen. In vielen renommierten Häusern setzt Viega schon längst Maßstäbe: mit Rohrleitungssystemen für optimale Trinkwasserhygiene und moderner Entwässerungstechnik, aber auch als Anbieter hochwertiger Designkomponenten für Bäder. Mit der anspruchsvollen Gestaltung von WC-Betätigungen, Duschrinnen, Wannenzu- und -abläufen sowie deren neue elektronische Regelungen las-

sen sich charakteristische Akzente setzen.

Berührungsloser Komfort für beispielhafte Hygiene: die sensitiven Betätigungsplatten von Viega

Auf den ersten Blick überzeugen die sensitiven Betätigungsplatten aus den Serien Visign for More und Visign for Style durch eleganten Purismus und den Einsatz hochwertiger Materialien. Ihre Oberflächen erfüllen alle Erwartungen an Hygiene und Pflegekomfort. Auf den zweiten Blick begeistert die sensitive, berührungslose Auslösung.



Gold beim iF Design Award 2020: 78 internationale Designexperten aus über 20 Nationen waren sich einig und würdigten die herausragende Designleistung der WC-Betätigungsplatte „Visign for More 202“ mit dem begehrten iF Label in Gold. (Foto: Viega)



Maximale Hygiene: Die neue elektronisch gesteuerte WC-Betätigungsplatte Visign for Style 25 sensitive von Viega löst die Spülung komplett berührungslos aus. Das Design überzeugt durch eine gekonnte Balance zwischen Form, Funktion und Technik. (Foto: Viega)

Das erhöht nicht nur den Komfort, sondern steigert die Hygiene.

Um dem Anspruch nach größtmöglicher Hygiene gerecht zu werden, sollten Sanitärräume mit einer berührungslosen Spülauslösung geplant werden. Viega bietet hierfür zwei verschiedene Technologien an: Eine verdeckte Spülauslösung sowie eine Variante, die per Infrarot-Technik gesteuert wird. Neben der Hygiene ist die Gebrauchstauglichkeit ein wichtiger Aspekt. Auch hier punktet die verdeckte Spülauslösung, denn zur Auswahl stehen drei, auf die jeweilige Nutzung abgestimmte Spülmengen.

Bei Nutzungsunterbrechungen, wie sie beispielsweise in Hotels zu bestimmten Zeiten vorkommen, steht der Erhalt der Trinkwassergüte an oberster Stelle. Um einer Stagnation in Trinkwasserleitungen und einer Keimbildung vorzubeugen, ist die Infrarot-Spülauslösung mit der Viega Hygiene-Funktion ausgestattet. Mit ihr können Spülungen ganz einfach programmiert und im Anschluss zeitgesteuert ausgelöst werden.

Gold beim iF Design Award 2020

Einen wahren Medaillenregen verzeichnete Viega beim iF Design Award 2020: Gleich fünf WC-Betätigungsplatten sowie eine Duschrinne sind Preisträger in der Kategorie „Bathroom“. Eine ganz besondere Würdigung der herausragenden Designleistung erhielt mit dem iF-Label in Gold die Betätigungsplatte „Visign for More 202“. Bereits ein Jahr nach Markteinführung sind damit die Neuheiten aus dem „Visign“-Programm mit allen namhaften Designpreise prämiert.



Risikomanagementsystem – abgesichert durch die Krise / ein Erfahrungsbericht

Corona macht deutlich was jeden Gastronomiebetrieb treffen kann: eine unvorhersehbare Krise. Dabei muss es sich nicht um einen weltweit grassierenden Virus handeln auch der Ausfall beispielsweise einer Kühlzelle oder ein Brand können die Speisen- und Getränkeversorgung bedrohen.

Dabei treffen Havarien nicht nur „die anderen“, auch in gut organisierten Betrieben können sie von Störungen im Ablauf bis hin zur Schließung der Gastronomie vielfältige Arbeitsunterbrechungen auslösen. Unser Mandant, ein bundesweit tätiger Klinikbetreiber mit 160 Einrichtungen, hat lange vor der Corona-Krise beschlossen, ein standortübergreifendes Havarie Konzept zu entwickeln, um für den Bedarfsfall gerüstet zu sein.

Sicherheit im Krisenfall durch Analyse, Bewertung und definierte Vorgehensweisen

Vom offenen Stromkabel im Produktionsbereich über den Ausfall der Spülküche bis hin zur (Teilbereichs-) Schließung der Gastronomie haben die verantwortlichen Mitarbeiter unseres Mandanten nun Handlungsempfehlungen und Merkblätter für alle Eventualitäten griffbereit und können ruhig, strukturiert und geführt interne und externe Krisen überwinden. Gerne unterstützen wir Sie bei der Erstellung Ihres Havariekonzeptes.

Ihr Dienstleister für die Gastronomie – die S&F-Gruppe

Als einer der führenden Dienstleister für modernes Gastronomiemanagement erstellen wir Wirtschaftlichkeitsanalysen und Gutachten, unterstützen Sie bei der Umsetzung im Projektmanagement und begleiten Ihre Ausschreibungen. Mit unseren Einkaufs-Dienstleistungen optimieren Sie Ihre Beschaffung. Individuelle Fortbildung bieten unsere Workshops und Symposien. Auch wenn es um Gastronomieplanung, Restaurantdesign und Verpflegungskonzepte geht sind wir Ihr kompetenter Ansprechpartner. www.sundf-gruppe.de

Ansprechpartner:

Marcus Seidl, Geschäftsführender Gesellschafter, 08441-79793 0
info@sundf-gruppe.de





Seit 50 Jahren sorgen wir, die XXXL Neubert Hoteleinrichtung, als professioneller Komplettausstatter für ein anspruchsvolles Raumdesign, das jedem Budget und Zeitrahmen gerecht wird. Erfahrene Designer, qualifizierte Fachberater und praxiserprobte Projektleiter bedienen selbst die ausgefallensten Wünsche unserer Kunden.

In der kurzen Übersicht zeigen wir Ihnen ein paar unserer neuesten Projekte. Wenn Ihnen unsere Planungen gefallen, rufen Sie uns an! Sie erreichen uns unter der Rufnummer 0931 6106 165 888. Oder gehen Sie auf unsere Homepage unter www.objekt.de

Wir freuen uns auf Sie!



AKZENT HOTEL ROTER LÖWE | ULM

ERHOLUNG NAHE DER HISTORISCHEN ALTSTADT



HOTEL GARNI GERBERHOF | OBERSTDORF

NACHHALTIGE ERHOLUNG MIT 3-STERNE-KOMFORT



GASTHOF SPITZER

traditionell & weltoffen

Darfs ein Auszug aus der saisonal aktuellen Speisekarte sein?

Gegrillter Kalbsrücken mit gereiften Acquerello Reis und Steinpilzen, Power Food Bowl wahlweise mit Falafel oder Backhendl oder Bayrische Kronjuwelen – Gebackene Stierhoden mit Feldsalat und Süßer Senf Sauce. So entsteht das, was wir bayerisches Soulfood nennen: Eine geschmackvolle Mischung aus dem, was die Natur hergibt und kulinarischen Ideen, die immer wieder neu von Stefan Spitzer mit seinem Team entwickelt wird. Gekocht wird alles frisch, bewusst, „slow“ und natürlich selbst.

Mit Respekt vor Mensch, Tier und Natur, mit Liebe und Herz. Für die Großen, für die Kleinen, für Jeden, der gerne in einer schönen Ambiente genießt.

familiär & exklusiv

Die Eltern, der Steff mit seiner Resi, haben ihr Gasthaus vor fast 40 Jahren als klassische Dorfwirtschaft eröffnet. Stefan Spitzer ist quasi zwischen den Töpfen und Pfannen seiner Mutter aufgewachsen. Der erste Weg nach seiner Ausbildung im München Airport



Hier ist alles so, wie es den Gästen schon immer gut gefallen hat: bayerisch, gemütlich und einfach authentisch.

Auch nach dem großen Um- und Anbau 2018/2019, in dem die Kapazitäten mehr als verdoppelt wurden, ist der SPITZER das geblieben, was es immer schon war: Ein Treffpunkt für Genießer mitten im bayerischen Dreiländereck zwischen Freising, Pfaffenhofen und Mainburg - umgeben von Hopfen. Mit Mut zur Moderne und Liebe zum Detail wurde ein idealer Ort für jede Feier und noch mehr Raum für Genuss geschaffen. Dazu wurde einfach um das „alte“ Gasthaus herum gebaut: mit einer coolen Bar, einem tageslichthellen und barrierefreiem Restaurant, einer Kochschule, einer riesigen Terrasse mit angrenzendem Biergarten und mittendrin ganz viel SCHÖNES für Haus und Garten.

Darum kümmert sich die Gitti mit ihrer Leidenschaft für Gutes und Schönes. Das muss nicht immer schick und edel sein. Aber es muss das Herz berühren. Dafür sucht sie besondere Lieblingsstücke und haucht so mancher Rarität mit ihrer Hand-

Spitzer
WIRTSCHAUS BAR CATERING KOCHSCHULE

Marriott Hotel führte ihn erst einmal nicht in den Familienbetrieb zurück, sondern nach England, nach Boston und sogar nach Japan. Von seinen Erfahrungen in den internationalen Küchen der gehobenen Gastronomie, den vielen Managementtrainings, die er nebenbei noch absolvierte, und auch von seiner Vertriebserfahrung für Küchengeräte profitiert das Gasthaus Spitzer. Seit 2014 ist das SPITZER voll und ganz seine berufliche Heimat geworden. Gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Gitti lebt er seinen Traum von guter, ehrlicher Gastronomie. Das „alte“ Wirtshaus ist der Ort, an dem einst alles begann und in dem sich die Gäste noch heute wohl fühlen.



schrift neues Leben ein – die dann in im SPITZER-Laden gekauft werden können. Und auch im Gasthaus schafft sie mit ihrem Gespür für Dekoration die Harmonie, die ein Raum braucht, damit sich alle darin so richtig wohlfühlen und so noch mehr genießen können.

nagelneu & modern

Dreh- und Angelpunkt des Erfolges ist die Küche – eine nagelneue, maßgeschneiderte MKN-Küche. „Bei meiner Entscheidung für die Küche spielten zwei Faktoren die ausschlaggebende Rolle: die Qualität und die Menschen, die dahinterstehen. Beides habe ich bei MKN in seiner besten Form gefunden“, so Stefan Spitzer. Geplant und umgesetzt wurde die neue Küche von seinem alten Freund Thomas Klein (MKN-Regionalleiter) und von der Fa. Lechner mit Projektleiter Christoph Spitzer, der idealerweise auch noch der Bruder von Stefan Spitzer ist.

regional & frisch

Besonders am Herzen liegt den Spitzers die hohe Qualität der Speisen und der Zutaten. Und die kann man mit gutem Gewissen schmecken: „80 Prozent unserer Lebensmittel beziehen wir aus einem Umkreis von maximal 100 km“, erklärt Stefan Spitzer. Mit seinem klaren „Ja“ zu einem „gut, sauber & fair“ in seiner Gastronomie ist er auch für die Region Wegbereiter und Zugpferd der Slow-Food Bewegung. Einem neuen Weg, den er aus ganzer Überzeugung geht. Natürlich mit seiner Familie, seinem Team und seinen Gästen.

persönlich & einzigartig

Spätestens, wenn seine Arbeit in der Küche getan ist, zieht es ihn fast magisch in die Gast-



stube: „Ich freue mich einfach immer noch, wenn es meinen Gästen gut geschmeckt hat“. Dieser Blick in rundum zufriedene Gesichter ist nicht nur Lob, sondern auch Bestätigung und Motivation weiterzumachen. Und auch einmal Neues zu wagen. Wie vor 5 Jahren, als er damit begann nicht nur für seine Gäste im Restaurant zu kochen, sondern seine Spezialitäten auch für private und kommerzielle Feierlichkeiten nach Hause oder in die jeweilige Location zu liefern. Auch dieser Bereich läuft – und zwar sehr gut. „Mit meinem Anspruch an die Auswahl der Menüs oder Buffets, aber auch an die dazu passen den Weine, Biere und den exzellenten Service, können sich immer mehr Menschen identifizieren“, erklärt der engagierte Gastronom. Ein Catering vom „SPITZER“ ist ja nicht nur ein gut gekochtes Essen in Warmhaltebehältern, sondern ein bewusste Symbiose aus ausgewählten Zutaten, leidenschaftlicher Kochkunst und der persönlichen Note des Auftraggebers. Denn natürlich setzt man sich vor einer Veranstaltung erst einmal „gmiatlich zam“, um die Wünsche zu erfahren und mit eigenen Ideen zu ergänzen. Denn natürlich setzt man sich vor einer Veranstaltung erst einmal „gmiatlich zam“, um die Wünsche



zu erfahren und mit eigenen Ideen zu ergänzen. Wie auch bei einer Feierlichkeit im Gasthaus selbst. Ob im Wintergarten, in der „alten“ Gaststube, im kleinen Kreis im „griabigen Stüberl“ oder für Gesellschaften bis 180 Personen im ganzen Gasthaus exklusiv. Und natürlich immer mit der passenden Raum- und Tischdekoration dazu: „Dafür hat die Gitti einfach ein Händchen“, schwärmt Stefan Spitzer.

genießen & erleben

Die Kochschule – unser Geheimtipp. In der neuen, lifestyle-Kochschule ist die Tafel immer gedeckt: für 12 Perso-



„Nach dem Abbruch des in die Jahre gekommenen Bestandsbodens wurde ein kompletter Neuaufbau inkl. Estrich, Flüssigfolienabdichtung und Acrylharzbeschichtung mit Quarzsandeinstreuung vorgenommen. Unser Boden ist hier die Basis für eine professionelle Küche, die altbayerische Traditionen mit modernen weltoffenen Einflüssen verbindet.“



„Die Küche ist stylisch und neu, genau auf die Vorstellungen des jungen Gastwirtes abgestimmt. Keine Überraschung also, dass sie auch für Kochkurse und Events den Gästen offen steht. Das neue Konzept mit Multifunktionstechnik gibt Stefan Spitzer und seinem Team die Möglichkeit, mit Leidenschaft zu kochen und die Gäste zu begeistern.“

nen, die miteinander kochen oder einfach nur zusammen genießen wollen. Die SPITZER-Kochschule kann auch für ein privates, ungestörtes Fest bis 12 Personen oder für einen Firmen-Kochkurs mit bis zu 40 Teilnehmern für ein „perfektes Business-Dinner“ gemietet werden. Und wenn sie mögen, auch ganz exklusiv als Geburtstagsfeier, Weihnachtsfeier, Mädelsabend oder als Männerrunde mit Steaks, ausgesuchten Fleischvariationen und Bier.

Unsere kulinarischen Events

Regelmäßig und zu ganz besonderen Anlässen feiert SPITZER den Genuss, das Leben und die Liebe zur Kulinarik. Im Kulinarischen Kalender fürs ganze Jahr stehen unter anderem die beliebte BierHochzeit (7 Gänge – 7 Biere), Törggelen, Sommer- und Winter BBQs, Wirtshauskino (kulinarische Filme mit entsprechender Menübegleitung) und – ganz neu – ein Kabarett-Dinner.

Und natürlich gibt es zu den traditionellen Feiertagen immer spezielle Menüs und Events wie z.B. das Martini-Gans-Essen oder ein Silvester Menü mit anschließender Party.

Alle Highlights, Informationen und Reservierungsmöglichkeiten auf der Homepage oder natürlich gerne persönlich bei einem Besuch beim SPITZER in der schönen Hallertau.

Kontakt:
 Gasthaus Spitzer
 Stefan Spitzer
 Lohweg 10
 84072 Osterwaal
 Telefon: +49 (0) 8752-7455
 Telefax: +49 (0) 8752-1099
 E-Mail: info@gasthaus-spitzer.de
 Internet: www.gasthaus-spitzer.de

die mit Abstand beste Veranstaltung

Hotelkompetenzzentrum



Das Hotelkompetenzzentrum ist nicht nur Anlaufstelle für Hoteliers und Gastronomen. Hier finden auch diverse Veranstaltungen statt. Ob kleines Meeting, Besprechung, Seminare, Fachtagung oder Team-Event – wir bieten unseren Gästen mit modernen, lichtdurchfluteten & klimatisierten Räumen beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Auch in Zeiten von Corona sind wir bestens organisiert: wir achten auf das Einhalten von Abständen und bieten mit einer Vielzahl an Vorkehrungen wie immer einen Service zum Wohlfühlen.

Am 17. September 2020 waren wir teil des HSMA e-Days - ein hybrides Konzept mit limitierter Teilnahme und Sicherheitskonzept: eine Präsenzveranstaltung in Berlin mit Live-Übertragung im Hotelkompetenzzentrum.

Die HSMA macht es vor: das Veranstaltungskonzept hat super funktioniert, Netzwerken war möglich. Es muss nicht immer jeder am selben Ort präsent sein, auch eine Aufteilung auf Public Viewing-Locations macht Sinn und ermöglicht kontrolliertes Netzwerken.

Sind Sie noch auf der Suche nach einer Location für Ihr Public Viewing? Dann melden Sie sich gerne bei Silvia Müller. Sie bespricht alle Einzelheiten mit Ihnen und kümmert sich um die perfekte Organisation!





Entdecken Sie den neuen Designboden TM ColorTec

architect@work in Berlin an Stand 38

Das Design ist der Game-Changer – ob Restaurant, Konferenzräume oder Büros. Mit dem neuen Designboden TM ColorTec haben Architekten und Planer die Möglichkeit, ihre individuelle Gestaltungsidee auf den Boden zu bringen und Wände und Boden optisch verschmelzen zu lassen. TM ColorTec bietet Ihnen 100 Prozent Gestaltungs-Freiheit und höchsten Brandschutz. Kommen Sie am 7. und 8. Oktober 2020 auf der Messe architect@work in Berlin an Stand 38 bei TM Ausbau vorbei und erleben Sie das Raumwunder live.



TM ColorTec ist ein Verwandlungskünstler: Hier wird das Restaurant zur einladenden Waldszenerie.

Ihr kostenloses Messticket erhalten Architekten, Planer und Designer per E-Mail an breitung@tm-ausbau.eu.

Mehr Infos zu TM ColorTec von TM Ausbau finden Sie hier: www.tm-ausbau.eu/architect-at-work-2020-berlin



Bildquelle: raumprobe

ANDAZ München Schwabinger Tor

Das einzige Luxus Lifestyle Hotel für Designliebhaber der Hyatt Gruppe in Deutschland

Edel und dabei lässig und urban kommt das ANDAZ München Schwabinger Tor daher und berührt mit seinem wegweisenden Design, seiner Gourmetküche und seinen innovativen Eventkonzepten die Sinne der Gäste. Lassen Sie sich auf dieser exklusiven GASTROerlebnis Tour inspirieren und genießen Sie Alpenblick und frische Perspektiven vom luxuriösen Spa und Münchens höchster Rooftop Bar.

Freuen Sie sich auf eine exklusive Führung durchs Haus sowie auf interessante Gespräche mit der Hotelleitung und anderen Teilnehmern. Ein 4-Gang-Menü erwartet uns im Private Dining Room des ‚The Lonely Broccoli‘. Beenden werden wir den Abend in der höchsten Rooftop Bar Münchens. Das M'Uniqo erwartet uns auf der 12. und 13. Etage mit einem spektakulären 360°-Panorama über die bayerische Landeshauptstadt bis hin zu den Alpen.



- 17:30 Uhr: Welcome Drink mit Fingerfood im „La Bohème“
- 18:30 Uhr: Hotelführung durch Herrn Bastian Baumann, Verkaufsdirektor und Herrn Nils Frey, F&B Manager
- 19:45 Uhr: 4-Gang-Menü im „The Lonely Broccoli“, modernes Grill-/BBQ-Restaurant
- 22:00 Uhr: M'Uniqo Roof Top Bar im ANDAZ, ab diesem Zeitpunkt Selbstzahler

Hotel-Sonderrate für diese Veranstaltung: 199,- € pro EZ/Nacht inkl. Frühstück, Aufpreis DZ: 25,- €.

Zur Anmeldung geht es [hier](#).



Der junge Hotelkongress „Hotalents“ 2020

GenoHotel Baunatal

„Nachdem wir in den letzten beiden Jahren über 200 Teilnehmer vor Ort begrüßen durften, freuen wir uns in diesem Jahr erstmals auch Online Sessions anbieten zu können“ freut sich Klaus Michael Schindlmeier (Initiator Hotalents). Dies ermöglicht jedem die Teilnahme, selbst wenn es in diesem besonderen Jahr nicht möglich ist zu reisen und live dabei zu sein.

„Bei Hotalents geht es gezielt um den Nachwuchs in der Branche. D.h. um deren Chancen, sich in der Hotellerie und Gastronomie einzubringen“ erklärt Lisa Aenis (Organisatorin des Kongresses). In interaktiven Workshops und Gesprächsrunden sollen die Erfahrungen und Erwartungen der jungen Hotelgenerationen, mit denen der Mentoren besprochen werden, um gemeinsam neue Lösungsansätze zu erarbeiten. Im Vordergrund stehen der Austausch und die Stimme der „Hotel- Talente“.



Bereits zum dritten Mal in Folge findet 2020 der junge Hotelkongress „Hotalents“ statt. Das GenoHotel Baunatal ist in diesem Jahr der Austragungsort für dieses smarte Event und freut sich auf den Austausch zwischen den Generationen, um die Hotel- und Gastronomiebranche weiter voran zu bringen!

In diesem Jahr gibt es verschiedene Möglichkeiten an der Veranstaltung teilzunehmen: Live vor Ort im GenoHotel Baunatal oder Online aus dem (Home) Office. Die Tickets sind online verfügbar: <https://tms.aloom.de/hotalents-der-junge-hotelkongress/>.



30

SEPTEMBER

2020



Impressum:
Hotelkompetenzzentrum GmbH
Sonnenstraße 19
85764 Oberschleißheim
Geschäftsführer: Christian Peter
089 - 55 05 212 0
info@hotelkompetenzzentrum.de