

HKZ-MAGAZIN

03|26



Für alle digitalen Leser hier ein **kleiner Guide** mit Tipps & Tricks:

- Speichern Sie sich das pdf im Anhang doch gerne in „Bücher“ (iOS) oder in der „Google Play Bücher App“ (Android)
- Ein Klick auf den Titel im Inhaltsverzeichnis bringt Sie direkt zum gewünschten Artikel.
- Lassen Sie sich von unserem Logo jeweils oben am Seitenrand zurück zum Inhaltsverzeichnis bringen
- Für mehr Infos klicken Sie auf das Logo des Partners/Links, die wir für Sie eingefügt haben.



Und schon wieder ist ein Quartal vorbei – oder?

Hand aufs Herz: Wenn man auf die vergangenen Monate zurückblickt, fragt man sich manchmal schon, wo die Zeit geblieben ist. Kaum war der Sommer da, ist er gefühlt auch schon wieder vorbei. Und während draußen die Tage langsam kürzer werden, ist bei uns im Hotelkompetenzzentrum alles andere als Ruhe eingekehrt.

Das letzte Quartal war geprägt von spannenden Begegnungen, neuen Ideen und Projekten, die immer mehr Gestalt annehmen. Wir durften viele unserer Partner und Gäste bei uns begrüßen, waren selbst unterwegs und haben gemeinsam an neuen Formaten, Konzepten und Lösungen gearbeitet. Zwischendurch wurde geplant, umgebaut, gestaltet und natürlich auch immer wieder die eine oder andere Idee geboren, die nun auf ihre Umsetzung wartet.

Auch in unserer Ausstellung hat sich einiges getan. Räume verändern sich, neue Produkte kommen hinzu und aus ersten Überlegungen werden konkrete Konzepte.

Was uns in den vergangenen Monaten beschäftigt und bewegt hat, möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe zeigen. Dazu gehören unsere Veranstaltungen und Projekte ebenso wie neue Impulse aus unserem Netzwerk und ein Blick auf das, was bereits in den Startlöchern steht.

Also: Nehmen Sie sich eine Tasse Kaffee, blättern Sie in Ruhe durch unser neues Magazin und entdecken Sie, was sich bei uns getan hat. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!

Christian Peter & Julia von Kützing-Peter



NEWS

06
NEU IM HKZ
Neue Partner A-J

08
NEU IM HKZ
Neue Partner K-Z

18
GASTBEITRAG
Das Zimmer findet die KI

21
80 JAHRE MKN
Innovation für die professionelle Küche

30
UNSERE PROJEKTE NEHMEN GESTALT AN
Ausblick in Q4/2026

VERANSTALTUNGEN

10
FACHFORUM
zukunftsichere Hotelimmobilien

12
PERSPEKTIVWECHSEL
Abschluss für unseren Ideenwettbewerb

14
BIM
Digitalisierung im Fokus

16
BACKSTAGE HOSPITALITY
Zukunft verstehen

26
INDEPENDENT HOTEL SHOW
meierei x HKZ



PARTNERNEWS

32
Ada cosmetics
Das private Spa im Hotelzimmer

34
GEZE
Komfort trifft Sicherheit

36
Kaldewei
Badlösungen prägen Charakter der Hotelmarke

38
Kimberly-Clark
Spendersysteme mit kontrollierter Ausgabe

40
LD Seating
Flexibilität für moderne Raumkonzepte



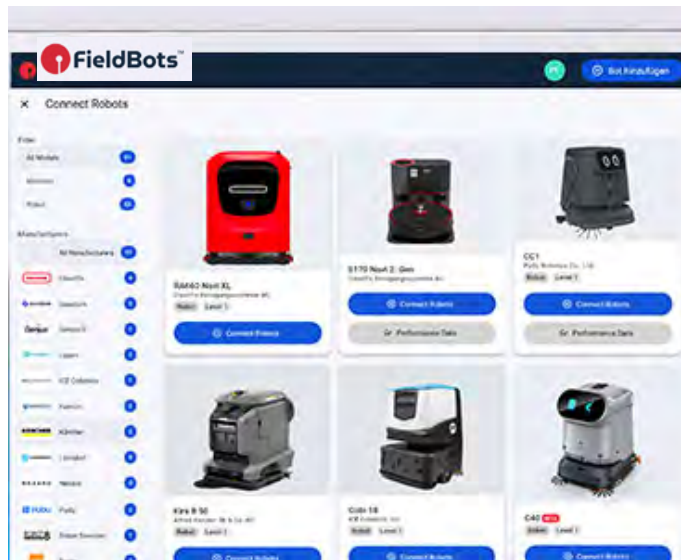
42
Omexco
Wände über die man spricht

44
Varmeco
Mehr aus (Ab-) Wärme machen

46
Venta
Der neue Servierwagen

48
Wäschekrone
Global Organic Textile Standard

50
WMF
Genuss in neuen Farben



FIELDBOTS – ALLE REINIGUNGSROBOTER IN EINER PLATTFORM

FieldBots ist ein etabliertes Familienunternehmen, das innovative Lösungen für die Servicerobotik entwickelt. Seit 2020 entwickeln wir ein herstellernunabhängiges Flottenmanagement für Reinigungsroboter, das mittlerweile 43 Modelle von 14 Robotikherstellern integriert. Darüber hinaus unterstützen wir unsere Kunden bei der Integration von Robotersystemen in bestehende Gebäudeinfrastrukturen – beispielsweise bei der Kommunikation zwischen Robotern, Personenbeförderungsanlagen und Automatiktüren.

FLOTTENMANAGEMENT

Ob hunderte kleiner Staubsaugroboter oder einzelne leistungsstarke Alleskönner – mit dem Flottenmanagement von FieldBots behalten Sie Ihre gesamte Roboterflotte im Blick und sorgen für makellose Sauberkeit in Ihren Hotels. Dank FieldBots Intelligence profitieren Sie zudem von datengetriebenen Funktionen wie der Live-Berechnung des ROI, dem Benchmarking von Robotern und Modellen sowie einem integrierten Ticketing-System, das Ihre operativen Mitarbeitenden dabei unterstützt, die Flotte dauerhaft in einwandfreiem Zustand zu halten.

fieldbots.com



REGENERATIVE GEBÄUDELÖSUNGEN, DIE SICH RECHNEN

Ob Hotelbesitzer oder -pächter, ob Gebäudebestand oder Hotelneubau: Energie ist ein bedeutender Kostenfaktor in der Hotellerie. Die Ingenieur:innen von goodmen energy kümmert sich um eine effiziente, nachhaltige Wärme- und Kälteversorgung. Wir entwickeln maßgeschneiderte, regenerative und ganzheitlich gedachte Energiekonzepte für Gebäude und Quartiere. Unser Fokus für Hotelkunden liegt darin, wirtschaftlich tragfähige Lösungen im Bau und Betrieb zu schaffen und so zur Dekarbonisierung und energetischen Unabhängigkeit beizutragen.

Know-how/Expertise

Unsere energetischen Bestandssanierungen vereinigen maximale CO₂-Einsparungen mit hoher Rentabilität und Wertsteigerung für den Bauherren sowie geringeren Betriebskosten durch MSR und Wartung für Mieter. Strukturelle Investitionen in erneuerbare Energiesysteme lassen sich mit kurzfristig umsetzbaren Verbrauchsreduktionen kombinieren – für schnell spürbare Entlastungen. Sie profitieren von unserer Erfahrung als Wärmewendespezialisten.

- wirtschaftlich
- gästefreundlich
- profitabel
- gesetzeskonform

goodmen-energy.de



HOGTEC – PLANUNG UND AUTOMATION FÜR EFFIZIENTE HOTELGEBÄUDE

Komfort, Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit werden bereits in der Planung eines Hotels entschieden. HoGtec begleitet Bauherren, Betreiber und Architekten deshalb von der ersten Beratung und Elektroplanung bis zur Gebäudeautomation und Inbetriebnahme. Dabei betrachten wir die technische Gebäudeausrüstung nicht als Summe einzelner Gewerke, sondern als Gesamtsystem. Anforderungen, Nutzung und technische Möglichkeiten werden frühzeitig analysiert und Elektroinstallation, Beleuchtung, Raumautomation, Beschattung, Raumklima, Zutritt und Energiemanagement aufeinander abgestimmt. Ziel ist ein Konzept, das Energieverbrauch, Investition und langfristigen Betrieb gleichermaßen berücksichtigt.

EFFIZIENZ DURCH INTELLIGENTE VERNETZUNG

Gerade im Hotel bietet die bedarfsgerechte Steuerung großes Potenzial. Belegung, Anwesenheit und Betriebszeiten können genutzt werden, um Beleuchtung, Raumtemperatur und Beschattung automatisch an den tatsächlichen Bedarf anzupassen. HoGtec verbindet dafür verschiedene Systeme wie KNX und DALI mit Raumautomation, Zutritt, Energie- und Lastmanagement, Visualisierung sowie Ladeinfrastruktur. So entstehen Lösungen, die Energie gezielt einsetzen, Betriebsabläufe vereinfachen und gleichzeitig hohen Gastkomfort gewährleisten. Von der Planung über Programmierung und Inbetriebnahme bis zur Optimierung begleiten wir Projekte ganzheitlich.

hogtec.de/hotel



IBO INNOVATIONSBÜRO OVERATH LIGHT & DESIGN

IBO steht für innovative, professionelle architektonische Lichtgestaltung und Lichtplanung für den gesamten Innen- und Außenbereich einschließlich Gartenbeleuchtung. Wir sind ein erfahrenes Team von Lichtdesignern für moderne, kundenspezifische Lichtkonzepte. Mit über 30 Jahren Erfahrung stehen wir als kompetenter Partner zur Seite. Unsere Arbeit umfasst Neubauten, Villen, Hotels, Restaurants, Shops, Praxen und Büros. Tätig in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Luxemburg und auf Mallorca.

ARCHITEKTONISCHE LICHTPLANUNG

Die Grundlage einer architektonischen Lichtplanung bildet das Zusammenspiel zwischen der Raumarchitektur und der Lichtquelle. Die eigentliche Beleuchtung ist im ausgeschalteten Zustand im Idealfall nicht wahrnehmbar und sollte blendfrei sein. Es kommt primär auf die Lichtquelle und Leuchtenposition an. Die Kosten für eine Lichtplanung liegen im Durchschnitt bei 0,3–0,5 % der Bausumme.

ibo-beleuchtung.de



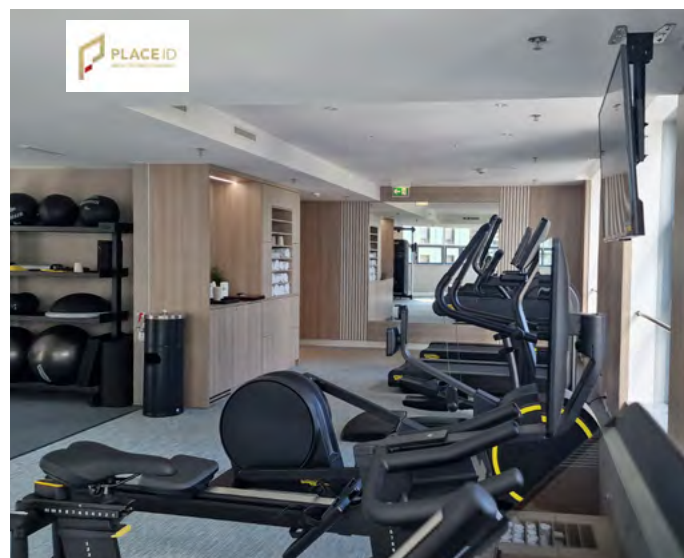
MALERMEISTER RAATZ - TRADITION TRIFFT MODERNE HANDWERKSKUNST

Seit über 30 Jahren stehen Die Malermeister Raatz in München für hochwertige Malerarbeiten, Fassadensanierungen und modernen Innenausbau. Unser erfahrenes Team kombiniert handwerkliche Tradition mit innovativen Techniken und Materialien, um Räume und Gebäude funktional, langlebig und ästhetisch zu gestalten.

HOCHWERTIGE ERGEBNISSE IN MÜNCHEN

Ein Schwerpunkt liegt in der Renovierung und Gestaltung von Hotels sowie der Begleitung von Neubauten. Wir wissen, worauf es bei anspruchsvollen Projekten ankommt: kurze Laufzeiten, präzise Umsetzung und Oberflächen, die langfristig begeistern. Darüber hinaus bieten wir Leistungen für private und gewerbliche Gebäude – von klassischen Maler- und Tapezierarbeiten über Fassadensanierungen, Trockenbau und Bodenmarkierungen bis hin zu Schimmelsanierungen und Flachdachregeneration. So erhalten unsere Kunden komplett durchdachte Lösungen aus einer Hand. Zuverlässigkeit, Sauberkeit und Termintreue sind für uns selbstverständlich. Durch regelmäßige Schulungen stellen wir sicher, dass wir stets auf dem neuesten Stand arbeiten und modernste Verfahren anwenden können.

maler-raatz.de



PLACE ID – RÄUME MIT IDENTITÄT. ERLEBNISSE MIT WIRKUNG.

PLACE ID steht für Innenarchitektur, Design und strategische Raumkonzepte mit einem klaren Anspruch: Räume sollen nicht nur gut aussehen – sie sollen funktionieren, begeistern und einen nachhaltigen Beitrag zur Guest Experience leisten.

Unser Schwerpunkt liegt auf der Entwicklung und Gestaltung von Sport-, Fitness-, Wellness- und Gesundheitsbereichen sowie auf ganzheitlichen Innenraumkonzepten für Hotels. Dabei verbinden wir Architektur und Design mit fundiertem Know-how aus Fitness, Training, Wellness und Hospitality. Genau diese Verbindung ermöglicht es uns, Räume nicht isoliert zu betrachten, sondern als Teil eines übergeordneten Gästeerlebnisses.

STRATEGISCHER BAUSTEIN PLACE ID ORIGIN

PLACE ID Origin bildet die Phase vor der eigentlichen Planung. Gemeinsam mit dem Hotelier entwickeln wir die Grundlage für das spätere Raum- und Nutzungskonzept. Zielgruppe, Positionierung, Nutzung, Atmosphäre, funktionale Anforderungen und Budget werden frühzeitig miteinander verbunden. So entsteht zunächst eine klare Idee – und daraus eine belastbare Planungsstrategie.

Mit PLACE ID Origin beginnt dieser Prozess nicht mit einem Grundriss.

Er beginnt mit der richtigen Idee.

place-id.de



PRIMAVERA HOTEL CONSULTING KLARHEIT. STRUKTUR. WIRKUNG.

Hotelkompetenz mit Erfahrung, Weitblick und Umsetzungskraft.

PRIMAVERA HOTEL CONSULTING begleitet Hotels dabei, Potenziale zu erkennen, Strukturen zu optimieren und nachhaltiges Wachstum zu erzielen. Mit mehr als 20 Jahren Erfahrung in der internationalen Hotellerie verbindet die Beratung strategischen Weitblick mit praxisnaher Umsetzung.

BERATUNG MIT WEITBLICK

Die Schwerpunkte liegen auf strategischer Hotelberatung, Sales & Revenue Management, Business Development, Sales Workshops sowie Interim Management.

Ob Vertriebsstrukturen neu ausgerichtet, neue Corporate- und MICE-Potenziale erschlossen, Revenue-Strategien optimiert, ein Team weiterentwickelt oder eine Vakanz kurzfristig und professionell überbrückt werden muss – PRIMAVERA HOTEL CONSULTING entwickelt individuelle Lösungen, die zum Hotel, zum Markt und zum Team passen.

Denn gute Strategien müssen nicht nur auf dem Papier überzeugen, sondern im Hotelalltag funktionieren. PRIMAVERA HOTEL CONSULTING steht für persönliche Beratung, klare Strukturen und konsequente Umsetzung – mit dem Ziel, aus Potenzialen messbare Ergebnisse zu machen.

primavera-consulting.de



GENUSSLÖSUNGEN FÜR ERFOLGREICHE HOTELLERIE

Seit über 100 Jahren steht Resch&Frisch für höchste Backkompetenz, Qualität und Verlässlichkeit. Als österreichisches Familienunternehmen beliefern wir Hotels jeder Größe mit frischem Brot, Gebäck, süßen Spezialitäten und modernen Snacklösungen. Gemeinsam mit unseren leistungsstarken Backöfen, persönlicher Betreuung und eigener Logistik schaffen wir individuelle Konzepte für Frühstück, Jause, Bar und Gästebewirtung – effizient, flexibel und immer in bester Qualität.

VIelfalt FÜR FRÜHSTÜCK UND BUFFET

Ob knusprige Semmeln, Korngebäck, Baguettes oder Brotspezialitäten – unser Sortiment bietet für jedes Hotelkonzept die passende Lösung. Dank unseres 80/20 System können Produkte bedarfsgerecht fertiggebacken werden. So genießen Ihre Gäste jederzeit ofenfrische Qualität, während Sie gleichzeitig Lebensmittelverluste reduzieren und flexibel auf schwankende Auslastungen reagieren

resch-frisch.com

FACHFORUM

ZUKUNFTSSICHERE HOTELIMMOBILIEN

NEUE GESETZE. NEUE TECHNIKEN. NEUE LÖSUNGEN.



ZUKUNFTSSICHERE HOTELIMMOBILIEN: TECHNIK NEU DENKEN, POTENZIALE ERKENNEN

Was macht eine Hotelimmobilie fit für die Zukunft?

Diese Frage wird immer wichtiger. Neue gesetzliche Anforderungen, steigende Energiekosten und technologische Entwicklungen verändern die Rahmenbedingungen für Hotelgebäude – und damit auch die Entscheidungen, die Betreiber:innen, Eigentümer:innen und Investor:innen heute treffen müssen. Denn was heute geplant und investiert wird, beeinflusst nicht nur den laufenden Betrieb, sondern auch die langfristige Wirtschaftlichkeit und den Wert einer Immobilie.

Genau hier setzt unser Fachforum Zukunftssichere Hotelimmobilien am **21. Oktober 2026** an. Gemeinsam mit Expert:innen aus unterschiedlichen Bereichen der Gebäudetechnik möchten wir Orientierung geben und zeigen, welche Möglichkeiten heute bestehen, um Hotelimmobilien nachhaltig, wirtschaftlich und effizient aufzustellen.

Dabei geht es nicht um einzelne technische Lösungen, sondern um das Zusammenspiel verschiedener Systeme. Denn eine zukunftsfähige Immobilie muss nicht nur technisch funktionieren – sie sollte auch zum jeweiligen Gebäude, zum Betrieb und zu den wirtschaftlichen Anforderungen passen.

Von der Technologie zur konkreten Lösung

Neue Technologien bieten viele Möglichkeiten – doch entscheidend ist, was davon zur eigenen Immobilie und zum eigenen Betrieb passt. Welche Lösungen lassen sich wirtschaftlich einsetzen? Wo können Energieverbrauch und Betriebskosten optimiert werden? Und welche Investitionen zahlen sich auch langfristig aus?

Das Fachforum bringt genau diese Fragen mit den passenden Expert zusammen. Neben den verschiedenen Themen-Sessions bietet das Ausstellerforum Raum für persönliche Gespräche, konkrete Fragen und den Austausch über individuelle Anforderungen.

So können die Teilnehmer die vorgestellten Lösungen nicht nur kennenlernen, sondern gemeinsam mit den Partnerunternehmen überlegen, welche Ansätze für die eigene Immobilie sinnvoll und umsetzbar sind.

Nach kurzen Experten-Pitches geht es direkt in die verschiedenen Themen-Sessions. Dabei können die Teilnehmer selbst entscheiden, welche Inhalte für die eigene Immobilie, das aktuelle Projekt oder den laufenden Betrieb besonders relevant sind. Die Sessions finden mehrfach statt und lassen sich individuell miteinander kombinieren.

THEMENAUSWAHL UNTER ANDEREM:

Ökologisch heizen, kühlen & lüften

Mit einem ökonomischen Raumgerät

Wärmepumpen effizient nutzen

Heizen und Kühlen mit Wärmepumpenheizkörpern

Vom Smart Hotel zum Secure Hotel

Digitalisierung und Sicherheit zusammendenken

Werte steigern – Energie neu denken

Ganzheitlich. Wirtschaftlich. Betriebsoptimiert.

KI-gestützte Energiemanagementlösungen

Energie intelligent steuern und Potenziale erkennen

Erneuerbare Energien wirtschaftlich einsetzen

Intelligente Lösungen für eine nachhaltige Energieversorgung

Energiesysteme optimieren

Batteriespeicher und Energiemanagement sinnvoll kombinieren

Intelligente Stromspeichersysteme

Energie speichern, nutzen und zukunftssicher managen

Intelligente Gebäudeautomation & nachhaltige Gebäudetechnik

Technologien für effiziente und zukunftsfähige Hotelimmobilien

Gemeinsam weiterdenken

Mit dabei sind Unternehmen aus den Bereichen Gebäudeautomation, Energiemanagement, Heiz- und Kühlsysteme, Digitalisierung und nachhaltige Gebäudetechnik. Gemeinsam zeigen sie unterschiedliche Ansätze und Technologien – und machen deutlich, dass es nicht die eine Lösung für jede Hotelimmobilie gibt.

JETZT ANMELDEN

Hotelkompetenzzentrum, Oberschleißheim
21. Oktober 2026
Beginn: 9:00 Uhr · Ende: ca. 17:00 Uhr

Für Hoteliere, Betreiber:innen, Planer:innen & Architekt:innen, die Energie nicht länger als Nebensache behandeln. Die Teilnahme ist kostenfrei.



PERSPEKTIV

Wechsel

Wie führt man ein Unternehmen durch eine Zeit, in der sich alles verändert?

30. OKTOBER 2026

Perspektivwechsel – ein besonderer Abschluss für unseren Ideenwettbewerb

Am **30. Oktober** findet bei uns im Hotel-Kompetenz-Zentrum zum ersten Mal unsere Veranstaltung „Perspektivwechsel“ statt und gleichzeitig geht an diesem Tag ein Projekt zu Ende, das für mich persönlich eine ganz besondere Bedeutung hat. Denn im Rahmen der Veranstaltung findet auch das letzte Finale unseres Ideenwettbewerbs statt.

Den Ideenwettbewerb habe ich vor einigen Jahren selbst ins Leben gerufen und er war tatsächlich mein erstes eigenes Projekt im HKZ. Die Idee dahinter war damals relativ einfach: Wir wollten Studierenden nicht nur erzählen, wie sich die Hotellerie entwickelt, sondern ihnen eine konkrete Aufgabenstellung geben und wissen, wie sie selbst auf unsere Branche schauen. Ihre Konzepte sollten anschließend auch nicht irgendwo in einer Schublade verschwinden, sondern von einer Jury aus der Praxis bewertet und mit genau den Menschen diskutiert werden, die sich beruflich jeden Tag mit diesen Themen beschäftigen.

Über die Jahre sind daraus viele unterschiedliche Aufgabenstellungen, Konzepte, Finalrunden und vor allem Begegnungen entstanden. Für mich war der Wettbewerb gleichzeitig der Einstieg in viele Themen, die heute einen großen Teil meiner Arbeit ausmachen. Veranstaltungen konzipieren, Menschen aus unterschiedlichen Bereichen zusammenbringen, Netzwerke aufbauen und Formate ent-

wickeln – vieles davon hat mit diesem ersten Projekt begonnen. Wahrscheinlich ist der Ideenwettbewerb deshalb bis heute ein bisschen mein Baby geblieben.

In diesem Jahr haben wir uns entschieden, ihn nach dieser Runde zu beenden. Für das letzte Finale wollte ich aber noch einmal einen etwas größeren Rahmen schaffen und daraus ist die Idee für „Perspektivwechsel“ entstanden.

Denn unsere Finalistinnen und Finalisten stehen gerade an einem ziemlich spannenden Punkt. Viele von ihnen schließen in diesem Jahr ihr Studium ab und starten anschließend ins Berufsleben. Gleichzeitig kennen wir über unser Netzwerk unglaublich viele Menschen, die bereits auf viele Jahre Berufserfahrung zurückblicken, Unternehmen geführt, Entscheidungen getroffen, Verantwortung übernommen und dabei vermutlich auch nicht immer den geraden Weg genommen haben.

Am 30. Oktober möchten wir diese beiden Seiten zusammenbringen.

Der Vormittag startet mit den Finalpräsentationen unseres Ideenwettbewerbs. In diesem Jahr beschäftigen sich die Studierenden mit „Healing Architecture im Business Hotel“ und der Frage, wie Architektur und Gestaltung dazu beitragen können, dass sich Geschäftsreisende während

ihres Aufenthalts besser erholen und wohlfühlen. Die fünf besten Konzepte werden bei uns im HKZ live vor der Jury präsentiert. Für jeden Pitch stehen sieben Minuten zur Verfügung, anschließend kann die Jury noch einmal genauer nachfragen.

Für uns ist dabei natürlich auch interessant, welche Vorstellungen eine Generation entwickelt, die gerade erst in die Branche einsteigt. Schließlich sprechen wir viel darüber, wie sich Gäste, Arbeitswelten und Bedürfnisse verändern. An diesem Vormittag bekommen wir einige Antworten direkt von denjenigen, die diese Entwicklung in den kommenden Jahren selbst mitprägen werden.

Danach wechseln wir tatsächlich die Perspektive und schauen auf Menschen, die beruflich schon sehr viel erlebt haben.

Mit Hartmuth Wiesemann haben wir dafür einen Referenten gewinnen können, dessen beruflicher Weg außergewöhnlich ist. Er begann bereits mit 14 Jahren als Auszubildender bei Aldi Nord und entwickelte sich über mehr als fünf Jahrzehnte bis zum Gesamtverantwortlichen des Unternehmens und engen Vertrauten von Theo Albrecht. Am 30. Oktober wird er uns sehr persönliche Einblicke in diesen Weg geben und darüber sprechen, welche Entscheidungen, Erfahrungen und Werte ihn dabei begleitet haben.

Mit Bernd Gebhard, ehemaliger Vice President Service Technologies bei BMW AG, kommt eine weitere Perspektive hinzu. Sein beruflicher Weg fand in einem ganz anderen Unternehmensumfeld statt und genau diese Unterschiede möchten wir an diesem Tag zeigen. Denn gerade für die jungen Menschen im Raum finde ich es spannend zu sehen, dass es nicht diesen einen Karriereweg gibt und dass sich berufliche Entwicklungen manchmal planen lassen und manchmal eben auch ganz anders verlaufen als ursprünglich gedacht.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen und Zeit für Gespräche und einen Rundgang durch das HKZ kommen wir am Nachmittag noch einmal zu unserem Ideenwettbewerb zurück und küren zum letzten Mal die drei Gewinnerteams. Besonders freue ich mich, dass wir für unsere letzte Runde die HOGAST Einkaufsgesellschaft als Sponsorin gewinnen konnten. Die HOGAST ist seit vielen Jahren eng mit der Hotellerie und Gastronomie verbunden und begleitet ihre Mitgliedsbetriebe weit über den klassischen Einkauf hinaus. Umso schöner finde ich es, dass sie bei uns an diesem Tag ganz bewusst die nächste Generation unterstützt.

Für unsere drei Gewinner stellt die HOGAST ein Preisgeld von insgesamt 3.750 Euro zur Verfügung und wird die Preise am 30. Oktober auch persönlich überreichen. Darüber hinaus begleitet sie uns als exklusiver Sponsor der Veranstaltung. Ich finde, das passt sehr gut zu diesem letzten Wettbewerb: Die Studierenden bekommen mit ihren Ideen eine Bühne, treffen auf viele Menschen aus der Branche und ihre Arbeit wird am Ende auch entsprechend gewürdigt. Dass wir dafür mit der HOGAST einen Partner aus der Hospitality an unserer Seite haben, freut mich wirklich sehr.

Auch bei den Gästen gehen wir dieses Mal einen etwas anderen Weg. „Perspektivwechsel“ wird keine klassische öffentliche Veranstaltung, sondern wir laden ganz bewusst einen ausgewählten Kreis ein. Mit dabei sind viele unserer engagierten Partner, Menschen aus Hotellerie, Planung, Innenarchitektur und Industrie, unsere Studierenden, Jury und Referenten. Uns geht es darum, Menschen zusammenzubringen, die wirklich Interesse an den Themen und aneinander haben und Lust darauf haben, sich an diesem Tag auszutauschen.

Wer jetzt beim Lesen trotzdem denkt, dass er oder sie unbedingt dabei sein möchte, darf uns sehr gerne schreiben. Wir halten einige Plätze für genau solche Menschen frei, die sich für die Konzepte, unsere Referenten und den Austausch zwischen den Generationen interessieren.

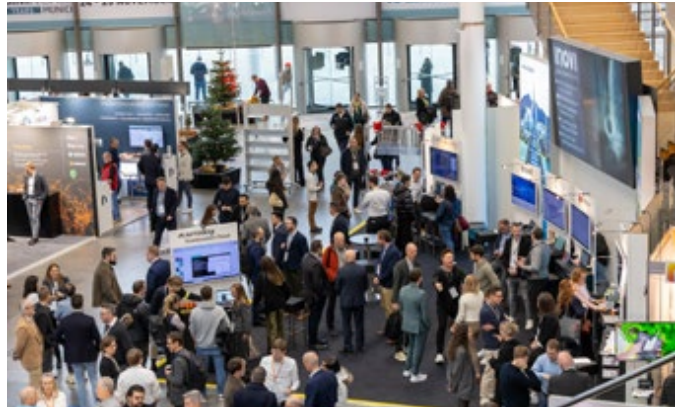
Für mich wird der 30. Oktober auf jeden Fall ein besonderer Tag. Mit dem Ideenwettbewerb endet mein erstes eigenes Projekt im HKZ und eines, aus dem sich für mich persönlich sehr viel entwickelt hat. Gleichzeitig freue ich mich darauf, ihn mit einer letzten starken Runde, fünf Finalteams, einer tollen Jury, unseren Referenten, der HOGAST und vielen Menschen, die uns teilweise schon lange begleiten, abzuschließen.

Ich freue mich auf Euch!
Eure Julia von Klitzing-Peter

JETZT ANMELDEN

Hotelkompetenzzentrum, Oberschleißheim
Datum: 30. Oktober 2026
Uhrzeit: 10:00 Uhr – 16:15 Uhr





CAFM WORLD UND BIM WORLD MUNICH AM 24. UND 25. NOVEMBER 2026 IN MÜNCHEN

CAFM World – die führende Veranstaltung für die digitale Transformation des Facility Managements und des Immobilienbetriebs

Die CAFM World bringt **Entscheider, Innovatoren und Praktiker** aus den Bereichen Immobilien, Bau, Gebäudebetrieb und Technologie zusammen. Gemeinsam werden Lösungen ausgetauscht, Synergien geschaffen und aktuelle Herausforderungen in konkrete Fortschritte für die Praxis überführt.

Im Fokus stehen dabei zentrale Zukunftsthemen wie **CAFM, Building Operating Systems (BOS), Digitale Zwillinge, KI, Robotik, Datenqualität und interoperable Datenprozesse**. Sie zeigen, wie digitale Technologien den Gebäudebetrieb effizienter, nachhaltiger und zukunftsfähiger gestalten können.

Neben dem fachlichen Austausch bietet die CAFM World Unternehmen die Möglichkeit, ihre Lösungen in einem eigenen **Ausstellungsbereich** zu präsentieren und direkt mit relevanten Akteuren der Branche in Kontakt zu treten.

Ergänzt wird dieser durch ein vielfältiges zweitägiges Bühnenprogramm. Auf der dezidierten **Breakout Session** und **Congress Stage** der CAFM World erwarten die Besucher inspirierende Einblicke, praxisnahe Best Practices und innovative Impulse rund um die digitale Transformation im Facility Management.

BIM World MUNICH – die internationale Plattform für alle Akteure der Digitalisierung entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Bauwesen

Die CAFM World ist als Satelliten-Veranstaltung eingebettet in die BIM World MUNICH. Diese setzt sich zusammen aus einem 2-tägigen internationalen Kongress auf drei Bühnen und einer Messe mit drei integrierten offenen Foren, sowie der BIM Town Innovation Area mit Pitch-Sessions und der Verleihung des Smart Building/Smart Construction Innovation World Cup® Awards. Mit über 8.500 Key-Playern der Branche, sowie zahlreichen innovativen Start-Ups und über 250 Referenten bringt die BIM World MUNICH das gesamte BIM-Ökosystem zusammen und ist DER Treffpunkt aller beteiligten Branchenakteure.

Mehr Informationen finden Sie unter www.bim-world.de bzw. www.cafm-world.de



14 Hotel-Kompetenz-Zentrum

CAFMWORLD

Digitalization of the real estate industry

Presented by

24 - 25 NOVEMBER 2026

ICM – International Congress Center Messe München

CAFMRING
VERBAND FÜR DIE DIGITALISIERUNG
IM IMMOBILIENBETRIEB

gefma

Sichern Sie sich
Ihr kostenloses Exhibition Ticket für beide Veranstaltungen mit dem Code

BIM26-Hotelkompetenzzentrum

im [Ticket Shop](#) und erhalten Sie freien Eintritt zu den Ausstellungen und den Breakout Sessions.



Sie möchten auch Zutritt zum **BIM World MUNICH** und **CAFM World Congress**?
Nach Einlösung dieses Codes können Sie ein vergünstigtes Upgrade erwerben.

10BIMWORLD
YEARS MUNICH

24 - 25 NOVEMBER 2026

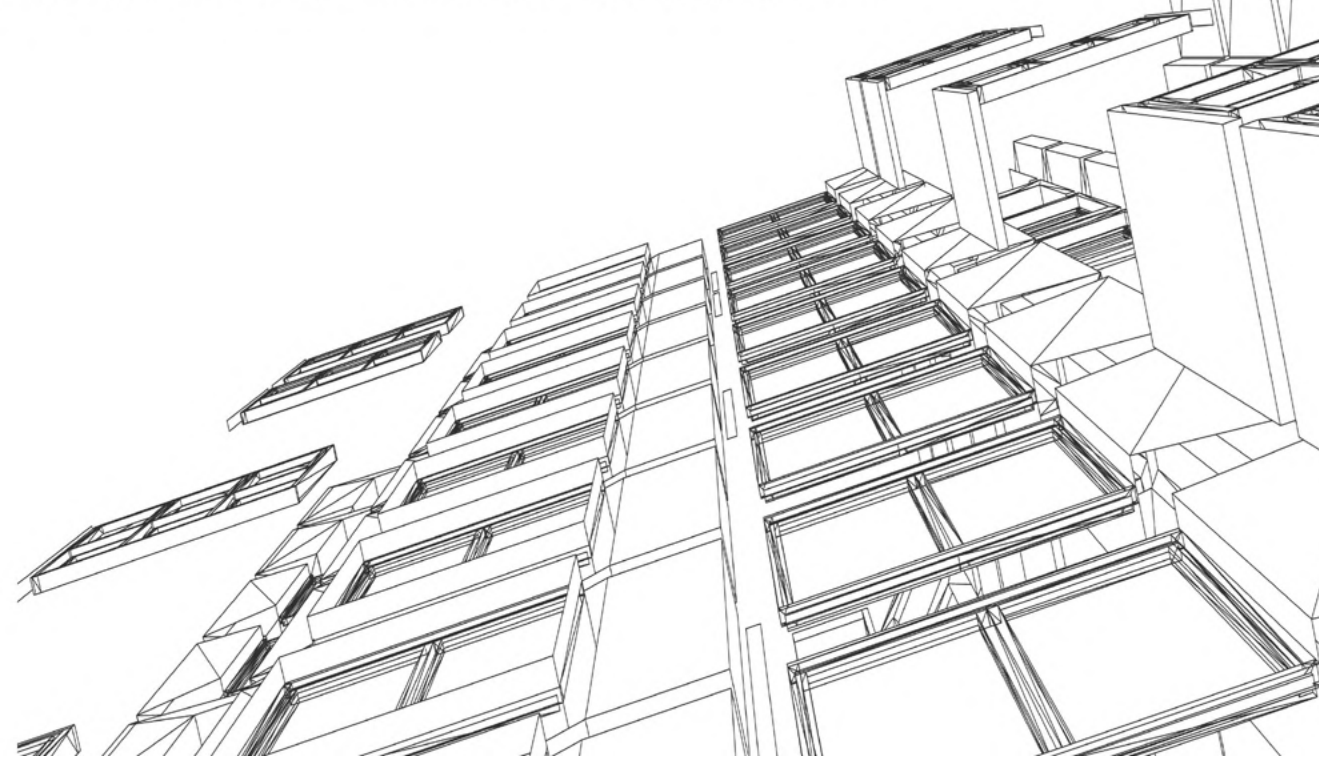
ICM – International Congress Center Messe München



www.bim-world.de

15 Hotel-Kompetenz-Zentrum

BACKSTAGE HOSPITALITY



Backstage Hospitality

Zukunft verstehen. Zielgruppen verstehen. Hospitality weiterdenken.

Wie verändert sich die Hotellerie in den kommenden Jahren? Welche Erwartungen bringen neue Generationen mit? Wie beeinflussen Räume unser Verhalten und Wohlbefinden? Und wie stellen wir uns selbst beruflich so auf, dass wir für diese Veränderungen gut gerüstet sind?

Die nächste Ausgabe von Backstage Hospitality am 15. Dezember richtet den Blick bewusst nach vorne.

Am Vormittag geben drei Impulse unterschiedliche Perspektiven auf die Zukunft der Branche: Wir beschäftigen uns mit beruflicher Weiterentwicklung und der Frage, welche Kompetenzen und Konzepte künftig gefragt sein werden. Wir schauen auf die Generationen Y und Z und darauf, welche Hotelkonzepte junge Planer:innen in den vergangenen Jahren im Rahmen unseres Ideenwettbewerbs entwickelt haben. Und wir nähern uns dem Thema aus Sicht der Architekturpsychologie: Was machen Räume mit Menschen – und was können wir daraus für die Planung und Gestaltung von Hotels lernen?

Am Nachmittag wechseln wir die Perspektive: vom Zuhören zum gemeinsamen Austausch.

In einer moderierten Runde greifen wir konkrete Themen und Herausforderungen aus dem Berufsalltag auf, sammeln Erfahrungen und diskutieren gemeinsam mögliche Lösungsansätze. Nicht mit dem Anspruch, auf jede Frage die eine richtige Antwort zu finden – sondern um voneinander zu lernen und unterschiedliche Perspektiven aus Planung und Betrieb zusammenzubringen.

Für wen?

Backstage Hospitality richtet sich an Innenarchitekt:innen und Planer:innen ebenso wie an Hoteliers und Betreiber. An Menschen, die Hospitality gestalten, weiterentwickeln und sich mit den Anforderungen der kommenden Jahre auseinandersetzen möchten.

15. Dezember 2026

10:00 bis 15:30 Uhr

Hotelkompetenzzentrum, Oberschleißheim

Zum Abschluss lassen wir den Tag bei Glühwein und Plätzchen gemeinsam ausklingen.

Programm | Backstage Hospitality – 15. Dezember 2026

10:00 Uhr

Begrüßung & Einleitung

10:15 Uhr

Impulsvortrag: Weiterentwicklung in der Innenarchitektur

11:00 Uhr

Impulsvortrag: Fazit Ideenwettbewerb
Julia von Klitzing-Peter

11:45 Uhr

Impulsvortrag: Architekturpsychologie

12:30 Uhr

Mittagspause

13:30 Uhr

Moderierter Austausch

Gemeinsam diskutieren wir konkrete Themen aus dem Berufsalltag und tauschen Erfahrungen, Herausforderungen und Lösungsansätze aus.

- Praxisbeispiele aus dem Teilnehmerkreis
- Kommentare und Impulse aus dem Plenum
- Offene Diskussion und Erfahrungsaustausch
- Blitzlichtrunde mit spontanen Ideen und Lösungsansätzen
- Zusammenfassung der wichtigsten Erkenntnisse

14:30 Uhr

Winterliches Get-together

Bei Glühwein und Plätzchen lassen wir den Tag gemeinsam ausklingen und nutzen die Gelegenheit für Gespräche und Networking.

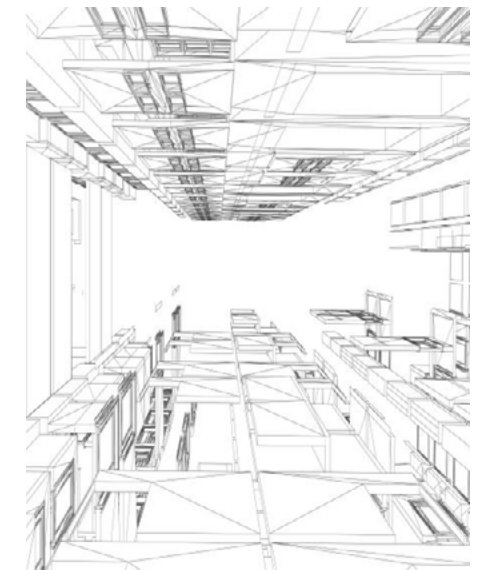
15:30 Uhr

Ende der Veranstaltung

Jetzt anmelden:



Preis: das Hotelkompetenzzentrum-
lädt Sie ein



Und wenn Sie schon bei uns sind, lohnt sich ein Blick in unsere Ausstellung.

Auf über 3.500 Quadratmetern präsentieren wir Lösungen für Hotelzimmer, Bäder, öffentliche Bereiche, Digitalisierung, Nachhaltigkeit und vieles mehr. Viele unserer Partner sind mit ihren neuesten Produkten vertreten und zeigen, welche Entwicklungen die Branche aktuell bewegen. So lässt sich der Besuch von Backstage Hospitality ideal mit einem Rundgang durch das Hotelkompetenzzentrum verbinden.

Der Apfelkuchen

seit 1898



Das Zimmer findet die KI. Die Geschichte dahinter nicht.

Warum Privathotels 2026 ohne klaren Kern bei Google und ChatGPT verschwinden

Die Hotelsuche verändert sich gerade radikal. Künstliche Intelligenz vergleicht, empfiehlt und schlägt Hotels vor, oft schon bevor ein Gast Ihre Website je besucht. Und wenn Sie dieser KI keine eigene, konsistente Geschichte liefern, tut sie das, was jede KI tut: Sie nimmt, was sie findet. Und das sind fast immer Booking.com, Expedia & Co, weil diese Plattformen ihre Daten seit Jahren konsequent, einheitlich und in großer Menge bespielen. Das Ergebnis: Die KI empfiehlt Ihr Hotel vielleicht trotzdem, aber über die Plattform, nicht über Sie. Der Klick, die Provision, künftig auch die Werbeanzeige gehen dann wieder an die Plattform. Wenn Sie das nicht wollen, müssen Sie schon jetzt dafür sorgen, dass die KI Ihr Haus direkt kennt und zitieren kann – bevor auch KI-Werbeanzeigen zum Standard werden.

Zukünftig gilt: Wer der KI keine eigenen, konsistenten und belegbaren Informationen liefert, wird nicht mehr empfohlen. Sie landen dann nicht auf Seite 5 wie früher bei Google – Sie werden schlicht **nicht mehr gefunden**.

Zwei Dinge müssen stimmen – nicht nur eines

Ein gepflegtes Google-Profil, aktuelle Fotos, eine saubere Website: All das ist die Basis und muss technisch sauber sitzen. Die Bewertungen auf Tripadvisor und Google, die Website, das Social Media – überall muss die gleiche Geschichte erzählt werden.

Aber Technik allein reicht nicht. Wer nur technisch sauber ist, aber der KI nichts Eigenes zu erzählen hat, bleibt austauschbar. Wer eine starke Geschichte hat, sie aber nicht konsistent über Website, Google-Profil und Bewertungen spielt, wird von der KI trotzdem übersehen. Es braucht beides.

Deshalb die entscheidende Frage: Welche Geschichte wird überall gleich erzählt? Was unterscheidet Ihr Hotel vom Wettbewerber? Weshalb kommen Gäste ausschließlich zu Ihnen – und nicht ins Haus nebenan?

Die Frage ist nicht mehr „Was haben wir?“, sondern **„Wofür stehen wir?“**

Was die Geschichte eines Hauses eigentlich ausmacht

Wenn ich mit Kolleginnen und Kollegen aus der Hotellerie spreche, frage ich deshalb selten zuerst nach der Zielgruppe oder dem Marketing. Ich frage: Was ist die Geschichte hinter diesem Haus? Wer ist der Mensch, der hier morgens als Erster die Tür aufschließt und was treibt ihn an? Steckt eine Familientradition dahinter, ein Umbau, eine bestimmte Geschichte, wie das Haus überhaupt entstanden ist? Was ist diesem Menschen wichtig, wenn ein Gast zur Tür hereinkommt? Und was soll dieses Haus auch in zehn Jahren noch ausmachen?

Ein Privathotel ist eben mehr als ein Geschäftsbetrieb mit Zimmern und Rezeption. Es trägt eine Geschichte – und genau die geht in der Suche nach dem nächsten freien Zimmer meistens unter.



Was das mit KI zu tun hat

Eine KI erfindet keine Vorzüge – sie zitiert, was tatsächlich geschrieben steht: in Bewertungen, auf der Website, in Beiträgen, in FAQs. Ein Satz wie „Wohlfühlambiente“ taucht dort nicht auf, weil ihn kein Gast so in eine Bewertung schreibt. „Die Chefin hat sich an unseren Sohn vom letzten Jahr erinnert“ dagegen schon.

Das zitiert die KI

Frühstück nach Omas Apfelkuchenrezept seit 1962

Garten, in dem seit drei Generationen die Kinder der Gäste spielen

Für Wanderer, die um 18 Uhr ein warmes Essen brauchen

Das überliest die KI

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Großzügige Außenanlage

Zentrale Lage

Das gilt genauso für die Zielgruppe: Ein Haus, das sich auf zu viele verschiedene Zielgruppen gleichzeitig ausrichtet, ist am Ende für alle da – und genau das macht es auch für die KI nicht empfehlbar.



Mein Fazit nach 25 Jahren Hotellerie

Die Technik wird bald jeder haben: sauberes Google-Profil, schnelle Website, gute Bewertungen, gepflegte FAQ-Seite. Den Wettbewerbsvorteil hat am Ende das Haus, das der KI zusätzlich etwas zu erzählen gibt – etwas, das ein Kettenhotel strukturell nicht hat: Menschen mit Geschichte.

Fangen Sie mit drei Fragen an:

- Wer bin ich? Was erzählen Gäste über uns, wenn wir nicht im Raum sind?
- Für wen? Für wen ist unser Haus bewusst gemacht – und für wen nicht?
- Womit? Welcher eine Satz beschreibt das, was nur wir haben?

Wer diese Antworten für sich klar hat, schafft damit erst das Material, aus dem etwas Zitierfähiges entstehen kann – für Gäste genauso wie für die KI.

Kostenlos zum Mitnehmen:

Unter sandra-kunstwadl.com/ki gibt es den Leitfaden „Unverwechselbar gefunden – 7 Sätze, die KI & Gäste zitieren“, inkl. Checkliste für Website, Google-Profil, Bewertungen und FAQ.

Sandra Kunstwadl | 25 Jahre eigene Hotelführung | Begleitet Privathotels dabei, ihren Kern bewusst zu machen und ihn konsistent auf die Kanäle zu bringen und damit die Direktbuchungen zu steigern.



Hintergrund KI generiert



80 Jahre MKN: Acht Jahrzehnte Innovationen für die professionelle Küche

Familienunternehmen setzt auf technologische Kompetenz, Internationalisierung und langfristige Partnerschaften

Wolfenbüttel, Juli 2026. Acht Jahrzehnte Unternehmensgeschichte sind in einer Branche, die sich kontinuierlich verändert, keine Selbstverständlichkeit. Seit seiner Gründung im Jahr 1946 hat sich MKN von einer regionalen Gerätemanufaktur zu einem der weltweit führenden Premiumanbieter professioneller thermischer Küchentechnik entwickelt. Heute vertrauen Kunden in rund 100 Ländern auf Lösungen aus Wolfenbüttel.

„Wenn ich heute auf die 80-jährige Geschichte von MKN blicke, erfüllt mich das mit Stolz und Dankbarkeit“, sagt Geschäftsführer Georg Weber. „Stolz auf das, was wir gemeinsam aufgebaut haben. Und dankbar gegenüber all den Menschen, die diese Erfolgsgeschichte über Generationen hinweg geprägt und möglich gemacht haben.“

Die Entwicklung des Unternehmens beschreibt Weber gerne als den Weg „von der Regionalliga in die Champions League“. Aus einem regional geprägten Unternehmen entstand Schritt für Schritt ein international erfolgreicher Premiumanbieter. Ein entscheidender Meilenstein war dabei die konsequente Internationalisierung. Gleichzeitig hat sich MKN den Charakter eines unabhängigen Familienunternehmens bewahrt – geprägt von Kontinuität, Verlässlichkeit und dem Anspruch, Verantwortung zu übernehmen.

Bei aller Internationalisierung ist MKN dem Standort Wolfenbüttel konsequent verbunden. Entwicklung und ein wesentlicher Teil der Fertigung erfolgen hier mit einer hohen eigenen Fertigungskompetenz. Gleichzeitig investiert das Familienunternehmen kontinuierlich in moderne Produktion, Digitalisierung und neue Technologien – als Basis für weiteres internationales Wachstum.

Diese Entwicklung basiert nicht auf kurzfristigen Markttrends, sondern auf kontinuierlicher Entwicklungsarbeit, technologischer Kompetenz und dem Anspruch, mit jeder neuen Produktgeneration einen konkreten Mehrwert für professionelle Küchen zu schaffen. Dabei orientiert sich MKN konsequent an den Anforderungen seiner Kunden – von Produktivität und Prozesssicherheit über Energieeffizienz bis hin zur Entlastung von Küchenteams.

Heute steht MKN für ganzheitliche Lösungen in der professionellen Küche: Das Portfolio reicht von multifunktionalen Hightech-Lösungen wie FlexiChef®, FlexiCombi® und FlexiMix® über die Premium-Kochgeräteplattform OPTIMA® bis hin zu individuell geplanten MasterLine Herdanlagen. Ergänzt wird das Angebot durch digitale Lösungen wie MKN Connected Kitchen®, mit denen sich unterschiedliche Gerätefamilien intelligent vernetzen und Küchenprozesse effizient steuern lassen.

Sandra Kunstwadl

*Hotelberatung für Privathotels – aus der Praxis
Unverwechselbar statt vergleichbar.*

Wie dein Haus auch in der Nebensaison voll wird und den Preis bekommt.
Tel 0176 814 50507 · info@sandra-kunstwadl.de · sandra-kunstwadl.de

Die hohe Innovationskraft des Unternehmens spiegelt sich auch in zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen wider. Mit der neuen modularen Premium-Kochtechnik OPTIMA® erhielt MKN 2025 den Red Dot Design Award. Für das aktive Sicherheitssystem FrySafe®, das das Risiko von Fritteusenbränden deutlich reduziert, wurde das Unternehmen mit dem internationalen Safety Award der IVSS ausgezeichnet. Beide Auszeichnungen unterstreichen den Anspruch, technologische Kompetenz mit einem konkreten Mehrwert für professionelle Küchen zu verbinden.

Auch die enge Verbundenheit mit der Branche prägt MKN seit Jahrzehnten. Als langjähriger Partner nationaler und internationaler Wettbewerbe wird das Unternehmen 2028 erneut Exclusive Partner der IKA/Olympiade der Köche in Stuttgart sein. Wenn sich dort die besten Köchinnen und Köche der Welt messen, vertrauen Nationalteams und Nachwuchstalente auf professionelle thermische Küchentechnik aus Wolfenbüttel.

Parallel zur technologischen Weiterentwicklung investiert MKN kontinuierlich in den Standort Wolfenbüttel. Mit Investitionen im mittleren zweistelligen Millionenbereich wurden in den vergangenen Jahren moderne Fertigungs- und Schweißtechnologien, hochautomatisierte Produktionsprozesse, der MKN Campus sowie zuletzt das neue IT Center realisiert. Entwicklung, Produktion und zentrale Unternehmensfunktionen sind weiterhin vollständig am Stammsitz gebündelt.



„Historie sollte für uns immer ein Sprungbrett sein – und kein Ruhekissen“, betont Weber. „Unsere Branche befindet sich in einem tiefgreifenden Wandel. Fachkräftemangel, steigende Anforderungen an Effizienz, Nachhaltigkeit und Digitalisierung verändern professionelle Küchen weltweit. Genau darin sehen wir unseren Auftrag: Technologien zu entwickeln, die Menschen entlasten, Prozesse vereinfachen und unseren Kunden einen echten Mehrwert bieten.“

Für MKN sind 80 Jahre Unternehmensgeschichte dabei kein Endpunkt. Das Unternehmen will auch künftig in den Standort, neue Technologien und innovative Lösungen investieren, um professionelle Küchen weltweit bei den Herausforderungen von morgen zu unterstützen. Mit technologischer Kompetenz, kontinuierlichen Innovationen und langfristigen Partnerschaften sieht sich das Familienunternehmen hervorragend aufgestellt, seine Erfolgsgeschichte auch in den kommenden Jahrzehnten fortzuschreiben.



80 Jahre MKN – und eine Verbindung, die weit über eine Partnerschaft hinausgeht

Manche Partnerschaften entstehen auf dem Papier – andere wachsen über viele Jahre durch gemeinsame Projekte, unzählige Gespräche und vor allem durch Menschen, die einfach gut miteinander können. Die Verbindung zwischen dem Hotelkompetenzzentrum und MKN gehört definitiv zur zweiten Kategorie.

Seit vielen Jahren ist MKN ein wichtiger Teil des HKZ. Die MKN-Küche im Gastrokompetenzzentrum ist dabei längst mehr als eine Präsentationsfläche: Hier wird gekocht, ausprobiert, geschult, diskutiert und gemeinsam mit Kunden nach Lösungen gesucht. Doch was diese Partnerschaft für uns besonders macht, geht über Produkte und Technik hinaus. Es ist der offene, unkomplizierte und freundschaftliche Umgang miteinander, der die Zusammenarbeit so besonders macht.

Umso schöner war es für uns, in diesem Jahr gemeinsam auf 80 Jahre MKN zurückzublicken. Die Jubiläumsfeier in Wolfenbüttel war ein ganz besonderer Abend und hat eindrucksvoll gezeigt, was MKN ausmacht: Tradition, Innovationskraft, Leidenschaft für das Kochen – und vor allem die Menschen, die hinter dem Unternehmen stehen.

Für uns war es schön, Teil dieses besonderen Jubiläums zu sein und gemeinsam auf das Erreichte anzustoßen. Denn bei einer Verbindung, die über so viele Jahre gewachsen ist, gibt es schließlich nicht nur Geschäftliches zu feiern, sondern auch viele gemeinsame Erinnerungen.

Liebes MKN-Team, danke für die vielen gemeinsamen Jahre, das Vertrauen, die zahlreichen Begegnungen und dafür, dass aus einer Partnerschaft eine echte Verbindung geworden ist. Wir freuen uns auf alles, was noch kommt – auf weitere gemeinsame Projekte, spannende Gespräche, viele gute Ideen und natürlich jede Menge gutes Essen.

Herzlichen Glückwunsch zu 80 Jahren MKN – und auf viele weitere gemeinsame Jahre!



PARTNERSOMMERFEST 2026



Unser Partnersommerfest ist inzwischen ein fester Termin im Kalender – und auch in diesem Jahr haben wir uns sehr gefreut, so viele unserer Partner, Wegbegleiter und bekannten Gesichter bei uns begrüßen zu dürfen.

Seit einigen Netzwerktreffen starten wir den Nachmittag ganz bewusst mit einem kurzen Blick zurück. Was ist seit dem Neujahrsempfang passiert? Welche Veranstaltungen haben bei uns stattgefunden? Welche Projekte haben wir begleitet? Wer war zu Besuch und wo waren wir selbst unterwegs? Und natürlich: Was haben unsere Partner in dieser Zeit im Hotelkompetenzzentrum umgesetzt?

Wenn man all das einmal in knapp einer Stunde zusammenträgt, wird je-

des Mal aufs Neue deutlich, wie viel in einem halben Jahr eigentlich passiert. Vieles davon nimmt man im laufenden Alltag gar nicht bewusst wahr. Umso schöner ist es, gemeinsam zurückzublicken und zu sehen, was wir als Netzwerk in den vergangenen Monaten alles bewegt haben.

Natürlich durfte auch der Blick nach vorne nicht fehlen. Im zweiten Halbjahr warten noch einige spannende Termine und Highlights auf uns – im Hotelkompetenzzentrum und darüber hinaus. Besonders freuen wir uns auf die Independent Hotel Show Munich und die BIM World MUNICH. Beide Veranstaltungen verbinden wir mit tollen Kooperationen und der Möglichkeit, gemeinsam mit unseren Partnern Präsenz zu zeigen, Kontakte zu knüpfen

und unser Netzwerk weiter auszubauen. Auch in diesem Jahr haben wir dafür wieder verschiedene Beteiligungsmöglichkeiten vorbereitet.

Gemeinsam mehr bewegen

Besonders gefreut haben wir uns über zwei Gäste, die uns in diesem Jahr besucht haben.

Karin Neumeier von der Nicolaidis YoungWings Stiftung gab uns Einblicke in die Arbeit der Stiftung. Das Projekt liegt uns bereits seit vielen Jahren am Herzen und wir freuen uns immer wieder, wenn wir auch unser Netzwerk dafür begeistern können, die wichtige Arbeit der Stiftung zu unterstützen.

Außerdem war der Callwey Verlag zu

Gast und zeigte auf, welche Möglichkeiten sich für Unternehmen rund um Awards, den Summit und Corporate Publishing ergeben. Ein spannender Einblick und gleichzeitig eine schöne Gelegenheit, neue Impulse für die eigene Kommunikation mitzunehmen.

Danach durfte der offizielle Teil dann auch ganz entspannt zu Ende gehen. Die Bierbänke waren aufgebaut, der Grill lief und der wichtigste Programmpunkt des Abends stand an: Zeit miteinander verbringen, gute Gespräche führen und den Sommer genießen.

Für das leibliche Wohl sorgte in diesem Jahr die Metzgerei Stadler – und wir können sagen: eine richtig gute Entscheidung. Vom Grillgut über die Salate bis zum Baguette hat einfach alles gepasst.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die dabei waren und sich die Zeit für diesen gemeinsamen Nachmittag und Abend genommen haben. Genau solche Begegnungen machen unser Netzwerk aus und zeigen immer wieder, wie wertvoll der persönliche Austausch ist.

Jetzt geht es mit viel Energie ins zweite Halbjahr. Und ehe wir uns versehen, steht wahrscheinlich schon wieder der nächste Neujahrsempfang vor der Tür.





Die Geschichte der Independent Hotel Show x meierei x HKZ - wie alles begann.

Vor drei Jahren fand zum ersten Mal die IHS bei uns in München im MOC statt. 15 Minuten vom HKZ entfernt durften wir uns das nicht entgehen lassen und haben uns das Event mal ganz genau angeschaut. Für den Start war alles da, was in der Hospitality Rang und Namen hat und wir hatten auch damals schon viel Spaß.

Dann erschien Moritz Schleich auf der Bildfläche und mit ihm bekamen wir einen tollen Ansprechpartner für eine echte und gute Kooperation. Die Idee war geboren, erstmals als HKZ mit einem Messestand außerhalb unserer vier Wände vertreten zu sein. Doch was stellt man als HKZ aus? Uns vielleicht? Und ganz alleine ist irgendwie ja auch doof, denn das HKZ ist ein Netzwerk und das wollten wir damit auch verkörpern. Schnell fanden wir uns mit der Meierei zusammen - Doro und Andi betreiben seit vielen Jahren gemeinsam ein Büro für Innenarchitektur und da wir schon öfter das Vergnügen hatten, uns blendend verstehen und uns vor allem auch sehr schätzen und mögen war es kurzerhand beschlossene Sache, das Projekt gemeinsam anzugehen.

Wir starteten in 2025 mit 5 Quadratmetern und trafen uns zum Brainstorming, was wir da zeigen könnten. Auf so kleiner Fläche alles darzustellen, was wir machen? Nicht möglich. Aber was Schönes erschaffen - das geht. Bei Teams entstanden die ersten Ideen, Andi zeichnete und schnell war das Konzept für unseren Stand geboren. Mal andere Farben, ein peppiges Design, auffallen.

Mit ganz ganz toller Unterstützung unserer Partner wurde die Skizze auf dem Papier zur Realität.

Zwei Wochenenden lang trafen wir uns im Oktober 2025 und bauten zu viert am Stand. Teppichwerke stellte uns den Teppich, die Schreinerei Mayr schnitt uns die wunderschönen Bögen aus und lieferte die Buchstaben, Delius versorgte uns mit Stoff für den Tresen und die Messewände, die uns Jording dann exakt nach unseren Vorstellungen gepolstert und fertig gestellt hat.

Alle Einzelteile wurden lackiert, der Tresen zusammen gebaut, Stoffbahnen getackert bis das Ergebnis sich sehen lassen konnte: beleuchtete Buchstaben an der Rückwand, ein einladendes Setting durch die Bögen und das

Herzstück: der Tresen. Natürlich mit Tür und verstecktem Innenraum, zur Lagerung von Getränken & Co. Denn im Herzen sind wir Gastgeber und wollten auch etwas anbieten können. Und wenn es nur ein gutes Gespräch bei einem Getränk war.

Natürlich haben wir Schritt für Schritt alles mitdokumentiert und über Instagram und LinkedIn alle an unserer Geschichte teilhaben lassen. Dass es so viele Menschen mitverfolgen würden - das war uns nicht klar. Schon im letzten Jahr wurden wir so oft angesprochen und unser Stand war nicht nur unser absolut persönliches Highlight, sondern auch das vieler Besucher. Das Design und die Farben haben sich extrem von anderen abgehoben und wir wurden mit Komplimenten überschüttet. Schon im letzten Jahr fanden Doro & Julia, dass ein Partnerlook absolut Sinn machen würde und sind in identischen Looks aufgetaucht: mit champagnerfarbenen Bomberjacken.

Nachdem für uns 2026 feststand, dass wir wieder auf die IHS gehen möchten - einfach nur weil wir zu viert mit dem Projekt den Spaß unseres Lebens hatten, mussten neue Ideen her

Das Gleiche wie im letzten Jahr? Langweilig. Aber ALLES komplett NEU aufsetzen? Dazu fehlte uns Zeit, Motivation und auch der Sinn. Denn wir hatten ja schon so viele Stunden investiert und alles erschaffen. Abwandeln und refreshen lautete daher die neue Mission.

Ein Wochenende wurde geblockt, die Entscheidung getroffen, das gold verschwinden zu lassen und komplett unifarben in dem wunderschönen Graublau-Ton aufzutreten. Der Lack wurde bestellt, mehr brauchte es für den Anfang nicht.

Nur dass uns das nicht reichte. Wir wollten wieder das gewisse Etwas, das in Erinnerung bleiben würde. Doro hatte dann die Idee, als Julia und sie wieder online nach den passenden Looks stöberten: wir lassen uns Jacken aus dem exakt gleichen Stoff anfertigen. Ja! Genial!

Delius fand den Gedanken glücklicherweise genauso originell und schickte uns umgehend den Stoff. blieb nur noch einen Schneider zu finden, der das Ganze würde umsetzen können. Dank Christiane und ihrem Netzwerk kamen wir an die Schneiderwerkstatt (ganz ganz große Empfehlung an der Stelle), die unsere verrückte Idee grandios fand und direkt zusagte. Nicht mehr ganz 14 Tage blieben ihr für 4 Jacken, doch das würde schon irgendwie machbar sein. Samstags vor der IHS trafen wir vier uns dann im HKZ,

um die bisher goldenen Elemente umzulackieren und alles weitere zu besprechen. In knapp zwei Stunden war alles erledigt - Ablauf besprochen, neue Farbe am Start. Was machten wir mit der restlichen Zeit bei herrlichem Wetter? Richtig, Biergarten und den Spätsommer genießen.

Unser Fazit zu unseren insgesamt fünf Arbeitstagen zu viert: wir sind wirklich das absolut perfekte Match. Weder wir noch Doro und Andi haben sich je so gut mit einem anderen Paar ergänzt und Hand in Hand arbeiten können. Es war wirklich ein Traum und allein dafür hat sich der ganze Aufwand schon gelohnt, weil wir einfach Spaß zusammen hatten.



Wir in 2025



Wir in 2026

Mit der Hochstimmung saßen wir dann im Biergarten und haben unseren anstehenden Messeauftritt weiter gesponnen. Von blauen Getränken bis blauen Give-Aways war alles dabei, denn schlau wie wir waren fiel uns erst vier Tage vor der Messe ein, dass es ja ganz cool wäre, wenn wir was zum Verschenken hätten.

Im Laufe unserer Grübeleien kamen wir dann auf die Wiesen (Anstich am Samstag nach der IHS) und das LEBKUCHEN-HERZEN doch ne prima Idee wären. Wie viele? Ja so 250 wäre top. Natürlich in unseren Farben und mit unserem Logo.

Wie gut, dass mit caketastisch eine Konditorin im Team HKZ dabei und noch dazu crazy genug ist, auf solche Züge aufzuspringen und das Unmögliche möglich zu machen. Montags erst war klar, dass es wirklich zu schaffen wäre - wenn alle mit anpacken.

Gesagt getan. Dienstag standen wir bis 18:30h in der Küche, um für den Anfang 80 Herzen fertig zu stellen. Gut dass wir unter anderem durch MKN so gut ausgestattet sind und die Herzen in die Öfen packten, damit der Zuckerguss in Rekordzeit trocknen konnte.

Der erste Schwung Herzen war also verpackt und landete im Auto. Feierabend? Nicht wirklich. Punkt 21:00 Uhr waren wir noch unterwegs zur Schneiderin, um die vier Jacken Last Minute abzuholen. So viel zum Thema wir ruhen uns am Abend vor der Messe noch etwas aus und gehen das Thema entspannt an. Nee, nicht bei uns.

8:00h am Mittwochmorgen waren wir frisch und ausgeruht (na ja) aber voller Vorfreude an unserem Stand. Andi und Christian waren am Vortrag fleißig gewesen und haben ihn für uns aufgebaut - ebenfalls in Rekordzeit. System war ja dasselbe wie im letzten Jahr und die beiden



hatten mittlerweile Übung, alles optimiert und den Dreh raus. Nachmittags waren sie übrigens schon wieder zurück im Büro :-)

Zwei Tage IHS standen an und es war uns eine helle Freude. Wahnsinnig viele liebe Menschen besuchten uns, freuten sich wie verrückt über die tollen Lebkuchenherzen und wir waren durchgängig in Gesprächen. Den Abend des ersten Messtages ließen wir um halb acht dann zum ersten Mal für den Tag sitzend beim Essen ausklingen. Wären Resch und Frisch als unsere Standnachbarn nicht gewesen, hätte es für uns essentechnisch komplett mau ausgesehen. Es war einfach immer was los und wir fanden es großartig.

An der Stelle nochmal danke an alle Unterstützer, Besucher - einfach alle. Ohne euch wäre das so in der Form nicht möglich gewesen.

Und liebe Doro, lieber Andi: ihr seid der Wahnsinn. Die Zusammenarbeit mit Euch macht so viel Spaß und wir sind sehr dankbar für die Freundschaft, die aus unserer beruflichen Kooperation entstanden ist. Ohne Euch wäre alles nur halb so lustig und ihr seid zwei solche Herzensmenschen, die man locker lässig den ganzen Tag um sich haben kann. Auf viele viele weitere Jahre mit Euch, verrückte Idee, Arbeitswochenenden und das ein oder andere Projekt.

Bis ganz bald mal wieder,
Julia & Christian



Neue Partner, neue Impulse – unser HKZ wächst weiter

Das HKZ wächst weiter: In den vergangenen Wochen sind gleich mehrere neue Partner bei uns eingezogen. Mit BRITA, BUZIL, IBO Lichtdesign sowie Resch & Frisch bringen neue Produkte, Lösungen und Ideen noch mehr Vielfalt ins Hotelkompetenzzentrum. Wir freuen uns, unsere Partner nun auch direkt vor Ort erlebbar zu machen.



Der neue BRITA-Stand im Erdgeschoss – mit Lösungen rund ums Thema Wasser.



Ein echter Hingucker: Das Lichtkunst-Objekt von Marco Overath setzt einen besonderen Akzent..



Praktisch und sichtbar: Die neue Dosieranlage von BUZIL ist einsatzbereit.



Pizza-Probebacken mit Resch & Frisch – frische Ideen für die Gastronomie.

Wir sagen herzlich willkommen und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!

Unsere Projekte nehmen Gestalt an

Bei uns wird es in den kommenden Monaten nicht langweilig: In diesem Quartal haben wir viele Ideen entwickelt, Pläne geschmiedet und an neuen Konzepten gearbeitet. Jetzt wird es Zeit, diese Ideen Wirklichkeit werden zu lassen.

Im vierten Quartal stehen im Hotelkompetenzzentrum gleich mehrere spannende Projekte auf dem Plan. Wir bauen um, gestalten neu und entwickeln weiter. Der WC-Bereich im Erdgeschoss bekommt ein neues Gesicht, die Zimmer 109 und 106 werden neu gedacht und auch unsere Homepage erhält einen frischen, zeitgemäßen Auftritt.

In diesem Beitrag nehmen wir euch ein Stück mit hinter die Kulissen und zeigen euch, was wir für Q4 geplant haben. Von den ersten Entwürfen bis zur Umsetzung: Es gibt einiges zu entdecken.

EINE SUITE IM WANDEL

Auch unsere Suite bekommt einen neuen Look. Noch ist vieles offen, denn die Planung läuft aktuell auf Hochtouren. Wir sind selbst gespannt, wohin die Reise geht und welche Ideen am Ende umgesetzt werden.

So viel sei schon verraten: Es wird sich etwas verändern – mehr dazu gibt es, sobald die ersten Entwürfe Gestalt annehmen.



NEUES WC-KONZEPT IM ERDGESCHOSS

Auch im Erdgeschoss tut sich etwas: Der gesamte WC-Bereich wird neu gestaltet und erhält ein modernes, zeitgemäßes Erscheinungsbild.

Sowohl das Damen- als auch das Herren-WC bekommen ein neues Design. Zusätzlich entsteht ein barrierefreies WC, das den Bereich sinnvoll ergänzt und für mehr Komfort und Zugänglichkeit sorgt.

Bei der Umsetzung unterstützen uns Duravit, Kaldewei und ADA Cosmetics mit ihren Produkten. Die Planung übernimmt MCP.

Planung: MCP Fertigungstechnik GmbH



Bilder Rendering

30 Hotel-Kompetenz-Zentrum

UNSERE NEUE HOMEPAGE

Auch digital tut sich bei uns einiges: Unsere Homepage bekommt einen neuen, modernen Look und eine übersichtlichere Konzeption. Die Inhalte werden neu strukturiert, sodass Informationen schneller gefunden werden und unsere Themen noch klarer und ansprechender präsentiert werden können.

Ein besonderer Fokus liegt dabei auf unseren Zimmerkonzepten. Zukünftig möchten wir die verschiedenen Räume und ihre Gestaltungsideen noch ausführlicher vorstellen und zeigen, welche Konzepte, Materialien und Ideen dahinterstecken.

Gemeinsam mit Bioculture arbeiten wir aktuell an der Neugestaltung. Noch wird geplant, gestaltet und ausprobiert – aber Schritt für Schritt nimmt unsere neue Homepage Gestalt an. Wir freuen uns schon darauf, euch bald unseren neuen digitalen Auftritt zu zeigen.



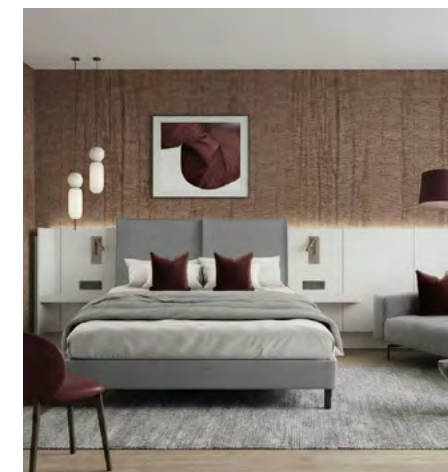
ZIMMER 109 – MEHR RAUM FÜR DAS WESENTLICHE

Aus rund 34 m² soll ein modernes Hotelzimmer entstehen, das sich großzügiger, ruhiger und klarer anfühlt. Statt vieler einzelner Möbel und Funktionen setzt das neue Konzept auf einen zentralen Kubus, der Garderobe, Gepäckablage, Minibar, TV, Stauraum und Arbeitsplatz miteinander verbindet.

Das Bett wird zum Mittelpunkt des Raumes und der Blick beim Betreten gezielt durch das Zimmer geführt. Warme, neutrale Materialien, abgerundete Formen und eine abgestimmte Beleuchtung schaffen eine ruhige und zeitlose Atmosphäre.

Auch das Bad wird neu gedacht: Die bisherige Badewanne macht Platz für eine großzügige Walk-in-Dusche mit Rainshower und Dampffunktion. **Weniger Einzelteile, mehr Raumgefühl – und vor allem mehr Komfort für den Gast.**

Konzept & Gestaltung: Insight Vision GmbH



Bilder Rendering

31 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Das private Spa im Hotelzimmer

Hotels investieren in Spa-Bereiche, Behandlungsräume und Ruhezonen. Ein besonders persönlicher Wellness-Moment findet jedoch oft an einem unscheinbareren Ort statt: im eigenen Badezimmer.



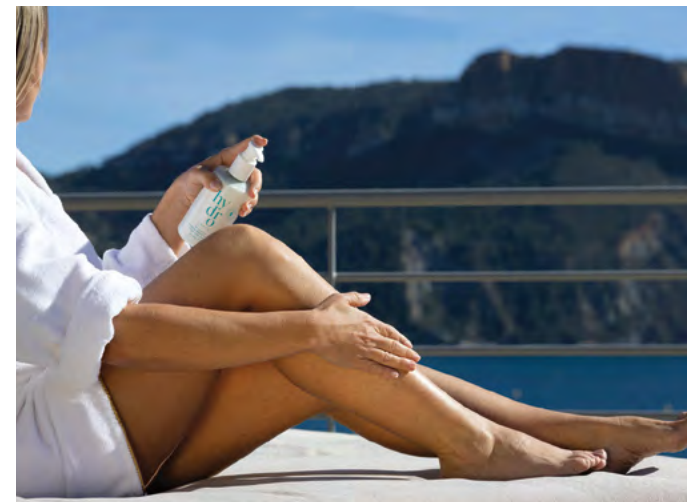
Hotelkosmetik ist dabei mehr als Ausstattung. Gäste nehmen die Produkte in die Hand, riechen sie und tragen sie auf Haut und Haar auf. Damit gehört die Pflege zu den unmittelbaren Berührungspunkten.

Wie unterschiedlich sich dieses Erlebnis gestalten lässt, zeigen etablierte Spa-Marken. ELEMIS steht für professionelle Spa-Hautpflege und hochwertige Texturen. Yon-Ka setzt auf Phyto-Aromatherapie und einen modernen Lavendelduft, der den Übergang vom Reisealltag zur Ruhe unterstützt.



Nach der Anreise oder am Ende eines langen Tages sind Gäste dort ganz für sich. Eine warme Dusche, eine angenehme Textur und ein passender Duft markieren den Übergang vom Unterwegssein zur Erholung. Bewusst gestaltet, wird das Hotelbad vom funktionalen Raum zum privaten Spa. Davon profitieren auch Häuser ohne eigenen Wellnessbereich. Entscheidend ist, dass Pflegewirkung, Duft und Design zur Positionierung des Hotels passen.

Hydro Touch interpretiert Wellness über die Kraft des Wassers: Meeresmineralien, Algenextrakte und eine aquatische Duftwelt vermitteln Frische und Regeneration. Ihr gemeinsamer Ausgangspunkt ist das Ritual unter der



Dusche und am Waschtisch. In der Anwendung prägt Wasser jedes Pflegeritual. In kosmetischen Formulierungen übernimmt es dagegen meist eine Lösungs- und Trägerfunktion.

Genau hier setzt iSPA an. Das Herzstück der neuen Spa-Linie ist der zum Patent angemeldete Mineralized Complex™. Die Technologie reichert die gereinigte Wasserbasis mit Magnesium und Zink an und macht sie nach Angaben von ADA Cosmetics zu einem aktiven, hautvitalisierenden Bestandteil der Formulierung.



Die Besonderheit liegt darin, nicht nur weitere Pflegestoffe hinzuzufügen. Der Ansatz beginnt beim Wasser selbst. Eine warme, erdende Duftwelt und zarte Texturen übersetzen die Technologie in ein sinnliches Spa-Ritual.

Damit ergänzt iSPA die etablierten Wellnesskonzepte um eine technologische Dimension. ELEMIS bringt Spa-Kompetenz ins Zimmer, Yon-Ka steht für aromatherapeutische Entspannung und Hydro Touch für wasserinspirierte Regeneration. iSPA bezieht das Wasser selbst aktiv in das Pflegekonzept ein.

Auch der Betrieb zählt: Hygiene, Dosierung, Nachfüllbarkeit und ein unkompliziertes Handling für das Housekeeping sind ebenso wichtig wie Formulierung und Markenwelt. iSPA ist deshalb in verschiedenen Spenderformaten erhältlich.

Hotelkosmetik allein entscheidet nicht darüber, ob Gäste wiederkommen. Als multisensorischer Kontaktpunkt kann sie jedoch dazu beitragen, das Markenversprechen eines Hauses konsistent und erinnerbar zu machen.

Das private Spa im Hotelzimmer braucht keine zusätzlichen Quadratmeter. Es entsteht, wenn Wasser, Pflege, Duft und Gestaltung bewusst zusammenspielen. Mit iSPA erhält Wasser eine neue Funktion: Es begleitet die Pflege nicht länger nur, sondern wird Teil ihres aktiven Konzepts.



Weitere Informationen finden Sie hier:
ada-cosmetics.com

Möchten Sie Kontakt aufnehmen?
Herr Philipp Grass ist gerne für Sie da:

E-Mail: Philipp.Grass@ada-cosmetics.com
Telefonnummer: +49 7853 898 479



Zukunftsweisende Maßstäbe in Technik und ein Rundumsorglos-Paket für Brandschutz, Barrierefreiheit und Komfort.

KOMFORT TRIFFT SICHERHEIT: DER NEUE GEZE TS 7000 FÜR ANSPRUCHSVOLLE TÜRPLANUNG

Barrierefreiheit, Brandschutz, Design und zuverlässige Funktion: Bei der Planung von Türen müssen Architekten unterschiedlichste Anforderungen miteinander vereinen. Mit dem neuen TS 7000 präsentiert GEZE eine Türschließer-Generation, die genau hier ansetzt. Innovative Technologien ermöglichen leichtes Öffnen bei gleichzeitig sicherem Schließen und schaffen damit neue Möglichkeiten für komfortable und barrierefreie Gebäudekonzepte.

Barrierefreiheit und Brandschutz ohne Kompromisse Mehr Freiheit bei der architektonischen Gestaltung

Gerade in Hotels treffen unterschiedliche Anforderungen aufeinander: Türen sollen für Gäste komfortabel und mit möglichst geringem Kraftaufwand zu öffnen sein, gleichzeitig müssen beispielsweise Brandschutztüren im Ernstfall zuverlässig schließen.

Der TS 7000 X DC verbindet beides. Herzstück ist die innovative Easyflow-Technologie. Die adaptive Hydraulik ermöglicht ein besonders leichtes Öffnen und sorgt gleichzeitig dafür, dass die Tür kontrolliert und sicher schließt. Der Türschließer erfüllt die Anforderungen der DIN 18040 und DIN SPEC 1104 und unterstützt damit die Planung barrierefreier Zugänge und Wege im Gebäude.

Auch bei wechselnden Druckverhältnissen oder Wind sorgt der TS 7000 für zuverlässiges Schließen. Die Funktionen SensiStop und SensiLatch stimmen das Türverhalten dabei auf unterschiedliche Nutzungssituationen ab: Stark aufgeworfene Türen werden kontrolliert abgedämpft, während die Tür bei normaler Nutzung nicht unnötig gebremst wird.

Technik soll ihre Aufgabe erfüllen, ohne die Architektur zu dominieren. Deshalb setzt der TS 7000 auf ein reduziertes, zeitloses Design mit klaren Linien und hochwertigen Oberflächen. Flexible Farboptionen ermöglichen eine individuelle Anpassung an Tür, Innenraum und Gestaltungskonzept.

Gleichzeitig reduziert die neue Türschließer-Generation die Komplexität bei der Planung. Der TS 7000 X DC deckt Türflügelbreiten bis 1.400 mm und Schließkräfte von EN 3-6 ab. Durch die universelle 4-in-1-Montage lässt sich ein Türschließer für unterschiedliche Montagearten einsetzen. Das vereinfacht die Türplanung und reduziert die notwendige Variantenvielfalt.



Der TS 7000 X DC überzeugt durch sein zeitloses Design und innovative Funktionen.

Für langlebige Gebäudekonzepte entwickelt

Für Hotels ist neben Komfort und Gestaltung auch die dauerhafte Funktionssicherheit entscheidend. Die temperaturstabile Hydraulik des TS 7000 sorgt dafür, dass das Schließverhalten über einen Temperaturbereich von -10 °C bis +40 °C nahezu konstant bleibt. Seine Langlebigkeit wurde in mehr als einer Million Prüfzyklen getestet.

Damit eignet sich der TS 7000 insbesondere für Gebäude, in denen Türen intensiv genutzt werden und gleichzeitig hohe Anforderungen an Komfort, Sicherheit und Gestaltung erfüllen müssen.

Die Vorteile für die Hotelplanung auf einen Blick

- **BARRIEREFREIHEIT:** leichtes Öffnen gemäß DIN 18040 und DIN SPEC 1104
- **SICHERHEIT:** zuverlässiges Schließen auch bei Wind und unterschiedlichen Druckverhältnissen
- **PLANUNGSFREIHEIT:** breite Einsatzmöglichkeiten und reduzierte Variantenvielfalt
- **DESIGN:** klare Formensprache, hochwertige Oberflächen und flexible Farbgestaltung
- **LANGLEBIGKEIT:** temperaturstabiles Schließverhalten und auf eine Million Zyklen getestet

Mehr über den neuen GEZE TS 7000 erfahren



Türplanung kann komplex sein – wir machen sie einfacher. Ob Barrierefreiheit, Brandschutz, Komfort oder Design: Unterschiedliche Anforderungen an Türen miteinander zu vereinen, ist nicht immer einfach. GEZE unterstützt Sie deshalb von der Planung und Produktauswahl bis zur Umsetzung und begleitet Sie dabei, für jede Einbausituation die passende Türlösung zu entwickeln.

Kontakt: doorplanning@geze.com



Dank innovativer Easyflow-Technologie mit besonders hohem Wirkungsgrad verbindet er müheloses Öffnen mit kontrolliertem, sicherem Schließen – auch in sicherheitskritischen Situationen.



Klare Linien, starke Details, souveräner Auftritt. Mit hochwertigen Oberflächen und flexiblen Farboptionen setzt der TS 7000 X DC Maßstäbe bis ins Detail.



Der TS 7000 wurde bereits mehrfach von Fachjürs ausgezeichnet – sowohl für sein herausragendes Design als auch für seine hohe Innovationskraft.



Hotel BVULGARI, Shanghai

KALDEWEI BADLÖSUNGEN PRÄGEN DEN CHARAKTER DER HOTELMARKE

Die Ansprüche an die moderne Hotellerie haben sich grundlegend verändert: Gäste erwarten heute nicht nur Komfort und Service, sondern ein ganzheitliches Aufenthaltserlebnis, welches die Werte und den Charakter einer Hotelmarke spürbar macht. Hier spielt das Badezimmer eine entscheidende Rolle. Als privater Rückzugsort vereint es nicht nur Funktionalität, sondern vor allem Ästhetik und Wohlbefinden und wird so zu einem wesentlichen Bestandteil der Markeninszenierung eines Hotels.

Kaldewei ist seit Jahrzehnten ein gefragter Partner der internationalen Hotellerie, wenn es darum geht, Badwelten zu gestalten, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Die Premium-Marke steht für exzellente Lö-

sungen aus Stahl-Emaile, die durch zeitloses Design, außergewöhnliche Qualität und eine besonders lange Lebensdauer überzeugen. Zusätzliche Eigenschaften wie hohe Widerstandsfähigkeit, geprüfte Rutschhemmung oder optimierte Schalldämmung machen Kaldewei Produkte zu zuverlässigen Lösungen für anspruchsvolle Hotelprojekte – von luxuriösen Resorts bis zu modernen Boutique- und Businesshotels.

Verbrieft Nachhaltigkeith

Dabei verbindet Kaldewei Designkompetenz mit einem zukunftsorientierten Verständnis von Nachhaltigkeit. Über 600 Produkte tragen die Cradle to Cradle Certified®-Zertifizierung und unterstreichen den konsequenten An-

spruch des Unternehmens, langlebige und kreislauffähige Badlösungen zu entwickeln.

KALDEWEI



C2CCERTIFIED.ORG

Aktuelle Innovative zeigen, wie Kaldewei das Badezimmer als Erlebnisraum weiterdenkt. Die neue Nuio Duo Zen Edition rückt für den Gast die Ruhe, Entspannung und ein besonderes Spa-Erlebnis in den Mittelpunkt. Infrarotwärme, Licht und Klang verschmelzen zu einer immersiven Erfahrung, die tiefer geht als Entspannung: eine Reise zurück zu sich selbst.

Auch die Dusche Aluvia mit revolutionärer Solidlite®-Technologie eröffnet zusätzliche Gestaltungsmöglichkeiten: Das neue Materialkonzept verbindet eine edle, rutschhemmende Oberfläche mit einer klaren Formsprache. Aluvia ist dank ihres Kerns aus recyceltem Glas zu 100% kreislauffähig und schafft neue Optionen für individuelle und zugleich nachhaltige Hotelbad-Inszenierungen.

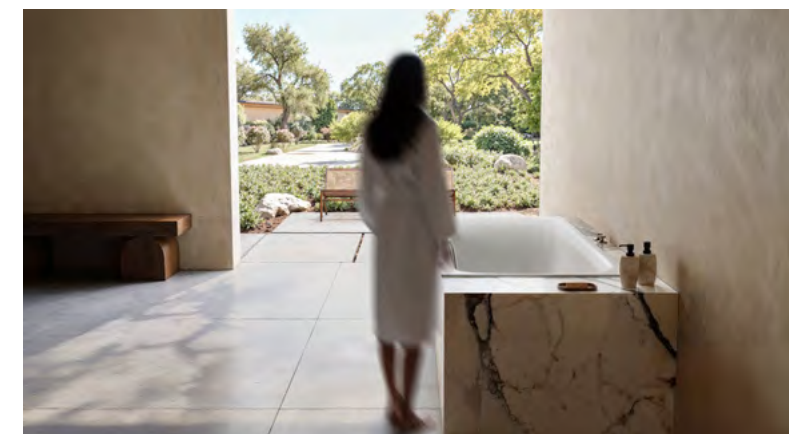
Wie sich Ressourcenschonung und hochwertige Gestaltung miteinander verbinden lassen zeigt die Refurbishment-Initiative mit dem 25hours Hotel Bikini Berlin. Hier wurden bestehende Badewannen und Duschflächen ausgebaut, aufgearbeitet und erneut in den Gästebädern installiert. Dafür erhielt Kaldewei den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2026.

Kaldewei - für besondere Spa-Erlebnisse

Ob Neubau, Renovierung oder nachhaltige Entwicklung bestehender Hotelimmobilien: durch die Verbindung von Design, Qualität, Komfort und verantwortungsvoller Materialität wird das Badezimmer mit Kaldewei zu einem Raum für besondere Erlebnisse, der Emotionen weckt – und so zu einem entscheidenden Faktor dafür, wie Gäste eine Hotelmarke wahrnehmen und in Erinnerung behalten.

KALDEWEI Ansprechpartner für die Hotellerie:

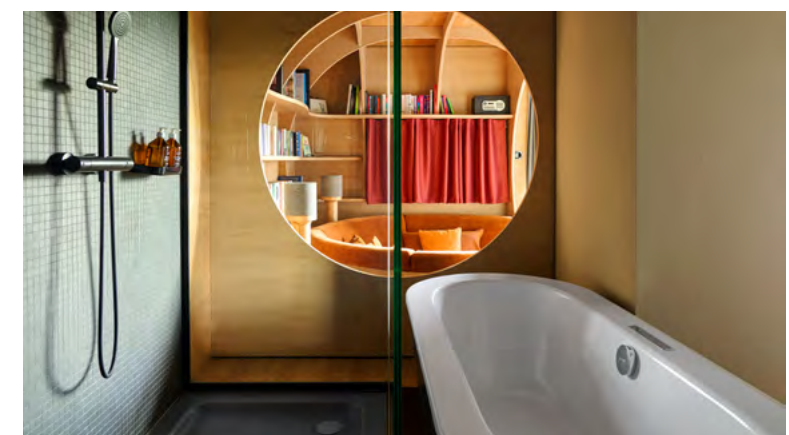
Philipp Sobieski
Projektmanager
Mobil +49 (0) 151 100 271 28
Philipp.Sobieski@kaldewei.com



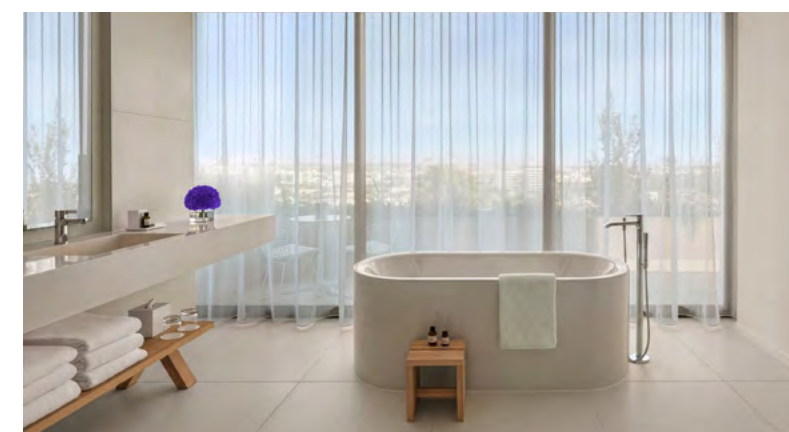
NUIO DUO ZEN Edition



ALUVIA in Solidlite-Technologie



Upcycling im 25hours Hotel Bikini Berlin



West Hollywood Edition, Los Angeles

Kontrollieren Sie die [Kosten]

Spendersysteme mit kontrollierter Ausgabe sparen nachhaltig Zeit, Kosten und Abfall.

Mehr Effizienz, weniger Abfall – Smarte Spendersysteme für Ihre Waschräume

Optimieren Sie Effizienz, Nachhaltigkeit und Kosteneinsparungen in Ihren Waschräumen mit der richtigen Kombination aus Spendern und Verbrauchsmaterialien. Spendersysteme mit kontrollierter Ausgabe sorgen dafür, dass Papierhandtücher, Seife und Toilettenpapier präzise dosiert werden – kein überschüssiges Material, weniger Abfall und geringerer Wartungsaufwand. Dank intelligenter Einzelblattausgabe wird der Verbrauch gesenkt, während Schaumseife bis zu doppelt so viele Waschvorgänge pro Liter ermöglicht wie herkömmliche Flüssigseife.

Systeme mit Restrollenvorrichtung minimieren Abfall, und berührungsfreie Doseroptionen erhöhen Hygiene und Effizienz. Kleenex® Rollenhandtücher mit Airflex™-Technologie bieten überlegene Saugfähigkeit und Stärke und verbrauchen dabei 33% weniger Papierfasern pro Händetrocknung als Falthandtücher führender Wettbewerber³. Das ICON™ Großraumsystem für Handtuchrollen fasst bis zu 380 Meter Papier¹ und ermöglicht dreimal so viele Handtrockenvorgänge pro Nachfüllung wie her-



kömmliche Systeme. Eine smarte Wartungsanzeige mit Leuchthinweisen erleichtert das Nachfüllen, während eine Batterielaufzeit für bis zu 150.000 Papierhandtücher und eine 99,9% blockierfreie Leistung² einen reibungslosen Betrieb gewährleisten. Gleichzeitig tragen Sie aktiv zur Nachhaltigkeit bei. Die kontrollierte Ausgabe reduziert den Verbrauch, und mit dem RightCycle™ Programm entsteht ein geschlossener Recycling-Kreislauf für Papierhandtücher. So senken Sie Kosten, optimieren Abläufe und schonen die Umwelt.

¹ Scott® Essential™ Handtuchrollen für ICON™ (6638).

² Ausgabetest, durchgeführt von Patmore Slade Horizons im September 2021.

³ Ergebnisse der Hall-Test-Studie, durchgeführt von der Agentur Sapio im Juli 2021. Zentrum

Weitere Informationen
finden Sie hier



Nachhaltige Effizienz für Ihren Waschraum

Nachhaltigkeit spielt eine immer größere Rolle, wenn es um effiziente Waschlösungen geht. Das RightCycle™ Programm bietet eine praktische Möglichkeit, den Ressourcenverbrauch zu senken und Abfall zu reduzieren. In Kombination mit modernen Handtuch- und Seifenspendern können Unternehmen ihre Nachhaltigkeitsziele erreichen, ohne Kompromisse bei Hygiene oder Effizienz einzugehen.

„Mit dem RightCycle™ Service für Papierhandtücher erhalten Unternehmen die Möglichkeit, ihre Recyclingquote durch ein geschlossenes Kreislaufsystem um bis zu 5% zu steigern und den ökologischen Fußabdruck in puncto Abfall um bis zu 25% zu reduzieren – und das bei gleichbleibend hohen Hygienestandards in ihren Waschräumen.“

Dieter Fackelmann, Area Manager/Bezirksleiter bei Kimberly-Clark Professional™

Das RightCycle™ Programm für Papierhandtücher funktioniert ganz einfach:

- **Leichte Umsetzung:** RightCycle™ Programm kompatibel mit Spendersystemen.
- **Nachhaltigkeit:** Ressourcenschonendes Recycling von Papierhandtüchern.
- **Erweiterter Umfang:** Einschließlich Seifen- und Handtuchspender.
- **Fachgerechte Demontage:** Professionelle Entfernung alter Spender.
- **Rohstoffgewinnung:** Rückführung wertvoller Materialien in neue Produktionsprozesse.

Mit RightCycle™ und nachhaltigen Spendersystemen optimieren Sie Ihren Waschraum durch reduzierte Abfallmengen und mehr Effizienz. Reduzieren auch Sie den CO₂-Fußabdruck Ihres Unternehmens und vereinbaren Sie noch heute einen Gesprächstermin mit Ihrem Kimberly-Clark Professional™-Ansprechpartner!

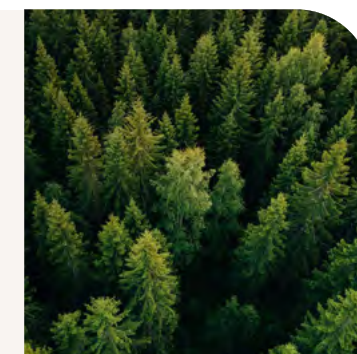
So funktioniert das Programm



Ihr Ansprechpartner
Dieter Fackelmann
Area Manager/Bezirksleiter
O +49 (0)261 9227-022
M +49 (0)171 7626052
dieter.fackelmann@kcc.com
kccprofessional.de



Weitere Informationen
finden Sie hier





Nido Bench

Maximale Flexibilität für moderne Raumkonzepte

Modulare Sitzmöbel spielen heute in modernen Innenräumen eine immer wichtigere Rolle. Ruhezonen, Loungebereiche oder informelle Orte für kurze Treffen sind nicht mehr nur eine Ergänzung zu Büros, Hotels oder öffentlichen Gebäuden, sondern deren natürlicher Bestandteil. Damit steigt auch die Nachfrage nach Lösungen, die sich leicht an den jeweiligen Raum anpassen lassen.

Auf diese Veränderung reagiert LD Seating mit den neuen Serien – **Pod** und **Nido Bench**. Beide interpretieren das Thema Modularität auf ihre eigene Weise, verfolgen jedoch dasselbe Ziel: Maximale Variabilität, hohen Komfort und eine einfache Anpassung an unterschiedlichste Raumkonzepte.

Nido Bench: Modulares Sitzbanksystem auch für anspruchsvolle Einsatzbereiche

Die **Nido Bench-Modul-Serie**, entworfen vom Studio Orlandini Design, besteht aus ein-, zwei- und dreisitzigen Bänken, die zu einfachen geraden Arrangements oder individuellen Anordnungen zusammengesetzt werden können. Die Sitzgruppen können auch mit Armlehnen, niedrigen Rückenlehnen, Tischen und Steckdosen ergänzt werden. Der Sitz aus spritzgegossenem Polyurethanschaum sorgt auch bei längerem Sitzen für Komfort, die höhere Bauweise erleichtert das Aufstehen. Die gesamte Serie „Made in Europe“ erfüllt zudem die **Crib-5-Zertifizierung**, die eine hohe Flammbeständigkeit bescheinigt und eignet sich daher ideal für anspruchsvolle Projekte



Pod

im **Gesundheitswesen**, im **Hospitality-Bereich** sowie in weiteren **gewerblichen Objektbereichen**.

Pod: Modulare Lösung für jeden Raum

Das vom Studio Dorigo Design entworfene **System Pod** besteht aus vollgepolsterten Poufs, die sich einfach zu Konfigurationen unterschiedlicher Formen und Größen zusammenstellen lassen. Sie sind so an den jeweiligen Raum und die jeweilige Nutzung anpassbar – von kleineren Entspannungsbereichen bis hin zu großflächigen **Lounge-Zonen**. Die große Auswahl an Bezugstoffen und Gestell-Farben ermöglicht sowohl harmonische Ton-in-Ton-Konzepte als auch kontrastreiche Kombinationen.

Terra Lounge Sitzmöbel von LD Seating – entworfen für wirklichen Komfort

Die Terra Lounge Serie entstand in Zusammenarbeit mit dem Studio Orlandini Design und basiert auf der Idee Lounge-Sitzmöbel anzubieten, die bequem, durchdacht im Design und mit Rücksicht auf Nachhaltigkeit konzipiert sind. Komfort war eine Priorität bei der Entwicklung. So verwendet der Sitz eine intelligente einzigartige Konstruktion von zwei Polyurethanschalen mit unterschiedlichen Schaumstoffdichten, die an die Ergonomie des menschlichen Körpers angepasst ist. Der Sessel reagiert auf natürliche Weise auf Veränderungen der Körperhaltung. Ausgewählte Versionen mit hoher Rückenlehne sind außerdem mit einem versteckten Wippmechanismus ausgestattet, der eine sanfte Bewegung hinzufügt und das Gefühl von Komfort beim Sitzen noch unterstreicht. **Terra Lounge sogar mit praktischen Ablagetisch:** Manchmal reicht schon ein kleines Detail, um das Sitzen noch ein bisschen angenehmer zu machen. In diesem Fall ein praktischer Drehtisch – ideal zum Abstellen einer Tasse Tee oder Kaffee, eines Buches, einer Zeitschrift oder anderer Dinge, die man gerne griffbereit hat.

Quadra

Visuell interessante Lösungen bietet **Quadra** mit **ein-, zwei- und dreisitzigen Varianten, die mit Schwerpunkt auf Komfort und Vielseitigkeit entworfen wurden**. Dank des zeitlosen Designs, der durchdachten Proportionen und des attraktiven Preises eignet sich Quadra besonders für öffentliche Räume – von **Wartezimmern über Rezeptionen und Hotellobbys bis hin zu Büros oder Café-Ecken**.

info@LDseating.de
www.LDseating.com



Terra Lounge



Terra Lounge



Quadra

WÄNDE, ÜBER DIE MAN SPRICHT.

OMEXCO ist eine belgische Marke für hochwertige Wandbekleidungen, welche 1976 gegründet wurde. In unserem Atelier in der Nähe von Brüssel entwerfen und fertigen wir exklusive Wandbekleidungen für Ihre Wände. Jede Kreation ist maßgeschneidert, um Poesie in Ihr Zuhause zu bringen. Die Reduzierung unseres ökologischen Fußabdruckes steht seit den 70er Jahren im Mittelpunkt jeder unserer Entscheidungen. Wir lassen Ihre Wände im Rampenlicht erstrahlen.

Verwandeln Sie Ihre Wände in Kunstwerke.



PIANURA — PIU801



WHISPER — WHS802

ENTDECKEN SIE UNSERE NEUEN KOLLEKTIONEN

PIANURA

Unsere Kollektion **Pianura** erinnert an weite, offene Landschaften, bringt die sanften Wellen der Erde zum Vorschein und beruhigt den Blick. Im Mittelpunkt der Kollektion steht die Kunst der Textilgewebe: unsere charakteristische Technik, die auf außergewöhnlicher Handwerkskunst basiert und über Jahrzehnte hinweg verfeinert wurde.

Pianura ist der reinste Ausdruck unseres unverwechselbaren Know-hows, das im Laufe der Zeit gereift ist. Die Fülle und die zarten Effekte der Textilgewebe kommen durch eine Palette warmer, einhüllender Farbtöne zum Ausdruck, die durch kühlere Nuancen ergänzt werden, um ein harmonisches Gleichgewicht zu schaffen. Grafische Elemente, die an Tierfelle und Gefieder erinnern, wecken ein instinktives Gefühl der Geborgenheit, während abstraktere Kompositionen in sanft ineinander übergehende Farbtöne übergehen und so die Poesie nebliger Landschaften widerspiegeln. Die in der gesamten Kollektion verwendeten Materialien aus Leinen und Wolle verleihen den Farben Tiefe und lassen die verschiedenen Drucke lebendig und dynamisch wirken.

Diese Kollektion zelebriert eine Form des Cocoonings, die dazu einlädt, die Natur in ihrem ganzen Reichtum zu genießen.

WHISPER

Inspiziert von der Welt der Mineralien, offenbart **Whisper** die rohe Schönheit natürlicher Elemente durch eine raffinierte Handwerkskunst. Wie ein Schleier aus zarten Reflexen spielen die fein gepuderten Oberflächen mit dem Licht und offenbaren perlmuttartige, sandige und facettierte Nuancen. Die Designs spielen die Streifenbildung von Marmor und die feinen Adern von Stein wider und schaffen Landschaften, die zugleich strukturiert und dynamisch wirken. In der Kollektion vereint sich der Reichtum natürlicher Materialien: opulenter Marmor, exotische Holzesenzen, Capiz, Korallen, farbiger Sand und schimmernder Glimmer. Warme Ockertöne, edles Perlweiß, und zarte Blaugrüntöne verleihen der Kollektion eine elegante, luxuriöse Ausstrahlung.

Die Kollektion fängt eine fast unmerkliche Geste ein: ein Flüstern des Materials, eine leise Spur und ein raffiniertes Gefühl von Leichtigkeit.

Entdecken Sie auf **WWW.OMEXCO.COM** unser gesamtes Wandverkleidungssortiment und 50 Jahre Handwerkskunst.

OMEXCO
Fine Belgian Wallcoverings

WHISPER — WHS901

Mehr aus (Ab-)Wärme machen

Energiekosten für Warmwasser und Heizen nachhaltig senken

Warmwasserbereitung und das Heizen gehören zu den größten Kostenfaktoren im Hotelbetrieb. Mit ganzheitlicher Systemtechnik lassen sich die Energiekosten deutlich senken – ohne Abstriche beim Komfort oder der Betriebssicherheit.

Durch den intelligenten Einsatz erneuerbarer Energie, effiziente Speicherlösungen und die Nutzung von Abwärme können Hotels ihre laufenden Energiekosten oft um die Hälfte oder mehr reduzieren. Die ressourcenschonende Effizienztechnik bietet Mehrfachnutzen:

- geringere Betriebskosten
- mehr Planungssicherheit bei volatilen Energiepreisen
- Verringerung des CO₂-Fußabdrucks

Aus Abwärme wird Nutzwärme

In vielen Hotels werden Abwärme und Niedertemperaturwärme nicht konsequent genutzt. Smarte Systemtechnik erschließt das Potenzial und bindet Niedertemperaturwärme effizient in die Gesamtversorgung ein. Mithilfe der Booster-Wärmepumpe „eXergiemaschine“ (Bild) von varmeco werden die Abwärme aus



Kühl- und Kälteanlagen sowie Wärme aus Solar- und PVT-Modulen so aufbereitet, dass die Energie für die Warmwassererzeugung und auch für höhere Temperaturniveaus nutzbar ist. Das reduziert den Energiezukauf und steigert die Effizienz.

Warmwasser energieeffizient und hygienisch einwandfrei bereitstellen

Eine zuverlässige und schnelle Warmwasserbereitstellung ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal im Hotelbetrieb. Zugleich sollen Warmwassersysteme hohe Anforderungen an Hygiene und Sicherheit erfüllen. varmeco verbindet beides in einem durchdachten System: dem Frischwassererwärmer (Bild rechts).



In Frischwassererwärmern sorgt das Durchflussprinzip für eine bedarfsgerechte Warmwasserbereitstellung bei deutlich reduziertem Legionellenrisiko gegenüber herkömmlichen Lösungen mit einem Trinkwarmwasserspeicher. Gleichzeitig können sich die Gäste und die Belegschaft auf konstant hohe Temperaturen des Warmwassers auch bei Spitzenbedarfen verlassen.



Im obersten Stockwerk des Hotel-Kompetenz-Zentrums (HKZ) in Oberschleißheim hat varmeco einen Stand in der Dauerausstellung. Warmwassertechnik von varmeco ist außerdem präsent im Heizraum des HKZ. Das dort erzeugte Warmwasser versorgt unter anderem die Show-Küche im Erdgeschoss.

Klimaschutz und Imagegewinn

Effiziente Systemtechnik reduziert nicht nur den Energieverbrauch und die laufenden Energiekosten, sondern senkt auch den CO₂-Ausstoß. Das stärkt die ökologische Bilanz und die Klimaschutzmaßnahmen lassen sich wirkungsvoll im Marketing kommunizieren.

varmeco-Technik: Bewährt in über 300 Hotels und Pensionen

In den präsentierten Praxisbeispielen lernen Sie zwei der vielen Projekte kennen, bei denen varmeco-Technik zu einem geringeren Energiezukauf und niedrigeren laufenden Kosten für Wärme führte. Sprechen Sie uns an und erfahren Sie, wie wir Ihren Energiebedarf senken können. varmeco, Ihr Partner für:

- PVT-Kollektoren (Hybrid-Module)
- Standard- und Sonder-Wärmespeicher
- Frischwassertechnik (Warmwasserbereiter)
- Bustechnik und Systemregler
- Unterstützung bei Planung/Auslegung



varmeco GmbH & Co.KG
Johann-Georg-Weinhart-Str. 1
87600 Kaufbeuren
Telefon +49 (0) 8341 90 22-0
E-Mail: info@varmeco.de
www.varmeco.de

Ertrag aus Sonnenenergie gestiegen

Seit Sommer 2025 nutzt das „Hotel Drei Quellen Therme“ in Bad Griesbach vorrangig Sonnenenergie: 170 PVT-Module liefern Strom und Wärme. Die Module haben eine elektrische Leistung von 99 kW_{peak}. Die Wärme der Module wird über varmeco-Solarstationen an einen 11.000-Liter-Niedertemperaturspeicher (auch von varmeco) übertragen.

Für einen hohen Ertrag wird die Wärme aus den PVT-Modulen bei einer niedrigen Temperatur ausgekoppelt; sie reicht in der Regel nicht für die Warmwasserbereitung oder Hochtemperatur-Heizkreise. Daher arbeitet eine eXergiemaschine (eXm) von varmeco als effizienter Nacherhitzer im Hotel. So wird die Solarwärme der PVT-Module auf ca. 65 °C angehoben und mit dieser gut nutzbaren Wärme ein System aus drei 1000-Liter-Speichern geladen. Zugleich kühlt die eXm den Rücklauf zu den PVT-Modulen.

Das steigert die Wärmeausbeute und ebenso die PV-Stromerzeugung.



Foto: Hotel Drei Quellen Therme

Hotel-Chef Gerhard Lidl erwartet, dass sich die Investition in die neue Energieanlage langfristig gesehen bezahlt macht. „Bisher haben wir für Strom und Erdgas jeweils 7.000 Euro pro Monat ausgegeben. Dank unserer neuen Solaranlage können wir diese Kosten wahrscheinlich auf unter die Hälfte senken.“

Abwärme effektiv nutzen und Heizöl sparen

Die Sanierung nach einer Überflutung hat das Hotel Landgasthof Kemmeriboden Bad (Schangnau, Schweiz) auch für eine Technikmodernisierung genutzt. Unter anderem wurde die Warmwasserbereitung neu konzipiert. Früher wurde warmes Wasser mit einem Öl-Brenner bereit. Heute wird die Abwärme der Kälteanlagen mit etwa 35 °C in ein System von Heizspeichern eingekoppelt und von einer eXergiemaschine von varmeco auf 65 °C gebracht. Auf diesem Temperaturniveau wird dann Heizwasser für Frischwassererwärmer bereitgestellt, welche frisches Trinkwasser kontaktlos im Durchflussprinzip erwärmen.

Die Abwärmenutzung bewirkt einen ganzjährig kühlen Rücklauf zu den Kälteanlagen, weswegen diese weniger Strom benötigen als bei Einsatz dachaufgestellter Verflüssiger. Eine größere Energieeinsparung ergibt sich auf



Foto: Hotel Landgasthof Kemmeriboden Bad

der Wärmeseite: Bei der Abwärmenutzung ist nur noch ein Nacherhitzen von 35 auf 65 °C nötig. Diesen Temperaturhub erledigt die eXergiemaschine mit einem COP von etwa fünf, also viel effektiver als ein Brenner. Allein durch das energieeffiziente Nacherhitzen spart das Hotel jährlich etwa 5700 Liter Heizöl und senkt neben den Energiekosten auch den lokalen CO₂-Ausstoß.

SERVE

Flexibel im Einsatz. Klar im Design.

VENTA[®]
BY BOCHIN DESIGN

Der neue Servierwagen

Mit SERVE erweitert VENTA sein Sortiment um eine elegante Lösung für modernen Service. Der Servierwagen

verbindet klare Gestaltung mit hoher Funktionalität und bringt Mobilität dorthin, wo sie im Alltag der Gastronomie zählt: beim Frühstücksservice, beim Afternoon Tea, bei Cocktails, im Meetingbereich oder im stilvollen Service am Tisch und in der Lobby.



Design trifft Funktionalität,
Qualität trifft Modularität

Service-Cart Maße (LxBxH):
1180mm x 500mm x 945mm

Flexibel und Anpassungsfähig

SERVE vereint das, was anspruchsvoller Service braucht: Beweglichkeit, Wandelbarkeit und eine Ästhetik, die Eindruck hinterlässt. Die Blinds werden mit Magneten fixiert und können einfach gestaffelt voneinander verstaut werden (Bild 1). Für besseres Arbeiten

an der Tischplatte können die Seitenteile der hohen Relling abgenommen und um 180 Grad gedreht unter der Tischplatte befestigt werden (Bild 2). Durch das Raster im Gestell lassen sich die Regalböden und Rellingstangen in verschiedenen Höhen einhängen (Bild 3).



Alles in einem

Als modulares System konzipiert, lässt sich SERVE flexibel an unterschiedliche Anforderungen anpassen. Der robuste Wagen auf leichtgängigen Rollen und mit Griff in drei Varianten sorgt für eine komfortable Handhabung im täglichen Einsatz. Unterschiedliche Arten der Relling, höhenverstellbare Einlegeböden, Halterungen

für Flaschen und Gläser, Blinds sowie zukünftig weitere Module machen aus dem Servierwagen ein wandelbares Servicetool mit klarem Designanspruch und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten.

Mehr Informationen:
www.ventadesign.com/serve





GOTS – Global Organic Textile Standard

Ökologischer Anbau, nachhaltige Produktion und soziale Verantwortung

Der GOTS ist ein weltweit anerkannter Standard für die Verarbeitung von Textilien aus ökologisch erzeugten Naturfasern. Das GOTS-Siegel betrachtet dabei nicht nur die Herkunft der verwendeten Fasern, sondern die gesamte textile Produktionskette – von der Verarbeitung der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt.

Neben strengen ökologischen Anforderungen berücksichtigt GOTS auch soziale Kriterien entlang der Lieferkette. Dazu gehören unter anderem faire Arbeitsbedingungen, der Schutz vor Diskriminierung sowie die Einhaltung grundlegender Arbeitnehmerrechte. Unabhängige Prüfstellen kontrollieren die Einhaltung der festgelegten Kriterien.

Damit steht GOTS für einen ganzheitlichen Ansatz, der ökologische Qualität, verantwortungsvolle Produktion und soziale Standards miteinander verbindet.

- ✓ Verwendung von mindestens 70 % Bio-Fasern
- ✓ Umwelt- und sozialverträgliche Herstellung der Textilien
- ✓ Verbot einer Vielzahl toxischer Chemikalien wie Azofarbstoffe
- ✓ Keine Kinderarbeit
- ✓ Arbeitsschutz (OHS)
- ✓ Arbeitszeit im landesüblichen Rahmen

GOTS-Frottierwäsche

Flauschig weich & langlebig

Das flauschig weiche und langlebige GOTS-zertifizierte Walkfrottier besteht zu 100 % aus ökologischer Baumwolle und überzeugt mit einem Gewicht von ca. 450 g/m². Ein dekorativer Websaum und eine spezielle Doppelnaht sorgen für eine hochwertige Ausführung. Die koch- und chlorechte Frottierwäsche ist erhältlich als Handtuch, Duschtuch sowie Badevorleger.

GOTS-Bademantel

Nachhaltiger Komfort für Hotel & Spa

Der hochwertige Velours-Bademantel mit Schalragen aus 100 % ökologischer Baumwolle ist anschmiegsam und verspricht einen hohen Kuschelfaktor. Die Innenseite des 380 g/m² schweren Bademantels besteht aus saugfähigem Walkfrottier. Durch seine Koch- und Chlorechtheit ist er besonders für den professionellen Einsatz geeignet.



Wellnesstuch

Komfort für Wellness & Spa

Mit seinem besonderen Oberflächenkonzept ist das leichte Walkfrottier-Doubleface-Wellnesstuch aus 100 % Baumwolle eine hochwertige Lösung für den Einsatz im Wellness- und Spa-Bereich. In zeitlosem skandinavischem Design gehalten, bietet es eine glatte, florlose Vorderseite und eine weiche Frottier-Rückseite. Dadurch verbindet das Tuch eine elegante, textile Optik mit den funktionalen Eigenschaften von Frottier und macht es zu einem vielseitigen Begleiter für Sauna, Spa oder den Pool. Es überzeugt zugleich durch seine hohe Pflegeleichtigkeit: Das Wellnesstuch ist bei 95 °C waschbar und trocknergeeignet – ideal für den anspruchsvollen Hotelalltag.





Genuss in neuen Farben

WIE INDIVIDUELLE KAFFEE- UND TEEINSZENIERUNGEN GÄSTE BEGEISTERN

Kaffee ist weit mehr als ein Getränk. Ob beim Frühstücksbuffet im Hotel, beim Business-Lunch im Restaurant oder als Abschluss eines Menüs: Kaffee- und Teespezialitäten gehören zu den Genussmomenten, an die sich Gäste erinnern. Umso wichtiger wird ihre Inszenierung.

In Gastronomie und Hotellerie gewinnen individuelle Konzepte zunehmend an Bedeutung. Gäste erwarten heute nicht nur Qualität auf dem Teller und in der Tasse, sondern ein stimmiges Gesamterlebnis. Farben, Materialien und Details tragen maßgeblich dazu bei, eine unverwechselbare Atmosphäre zu schaffen und die eigene Markenidentität zu unterstreichen.

Die Bühne für besondere Genussmomente

Mit seiner CoffeeCulture Kollektion eröffnet WMF Professional neue Möglichkeiten, Kaffee- und Teeangebote hochwertig und individuell zu präsentieren. Die Verbindung von feinem Porzellan und hochwertigem Cromargan® prägt die Kollektion seit vielen Jahren. Neu hinzu kommen ausgewählte Oberflächenveredelungen, die zusätzliche Freiräume für die Gestaltung schaffen. Tassenringe, Henkel und Serviertabletts sind in den Ausführungen Hellgold, Gold, Kupfer oder Anthrazit erhältlich. Dadurch entstehen vielseitige Kombinationsmöglichkeiten, die sich harmonisch in unterschiedliche Gastronomie- und Hotelkonzepte integrieren lassen. Vom eleganten Fine-Dining-Restaurant über moderne Café-Konzepte bis hin zur stilvollen Hotellounge lassen sich individuelle Akzente setzen.

Individualität als Teil des Markenerlebnisses

Gerade die kleinen Details prägen die Wahrnehmung eines Hauses. Ein durchdachtes Kaffee- oder Teeservice unterstützt das Interieurkonzept, schafft Wiedererkennungswert und verleiht dem Genussmoment eine besondere Wertigkeit.

Im Zusammenspiel mit den Kristallgläsern der Serie TRUE FLAVOUR sowie ausgewählten WMF Porzellan-Kollektionen entstehen stimmige Arrangements, die visuelle und haptische Qualitäten miteinander verbinden. Alle Komponenten können flexibel kombiniert werden und bieten Raum für individuelle Interpretationen.



Möchten Sie Kontakt aufnehmen?

Herr André Georgi ist gerne für Sie da.
E-Mail: ageorgi@groupeseb.com
Telefonnummer: +49 172 7316 078

Zur Kollektion



Gestaltung ohne Grenzen

Die verschiedenen Oberflächenveredelungen versteht WMF Professional bewusst als Inspirationsquelle. Sie bieten Gastgebern die Möglichkeit, eigene Stilwelten zu entwickeln und Kaffee- sowie Teespezialitäten passend zum jeweiligen Ambiente zu inszenieren.

„Mit den verfügbaren Möglichkeiten der Oberflächenveredelung laden wir Gastronomen und Hoteliers ein, aus verschiedenen Farben und Oberflächen eine eigene Auswahl zusammenzustellen, die perfekt zu ihrem individuellen Konzept passt. Der Kreativität sind bei der Kombination von Artikeln und Oberflächenveredelungen keine Grenzen gesetzt“, erklärt Dominique Eitel, Product Manager bei WMF Professional.



Q03

September

2026



Impressum:
Hotelkompetenzzentrum GmbH
Sonnenstraße 19
85764 Oberschleißheim
Geschäftsführer:
Christian Peter
089 - 55 05 212 0
info@hotelkompetenzzentrum.de
Amtsgericht München - HRB 190768
Steuernummer: 143/196/70263