

# HKZ-MAGAZIN

01|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.



## Ein dynamischer Start in das Jahr 2026

Schon von 2024 auf 2025 und ganz besonders von 2025 auf 2026 hatten wir das Gefühl, dass die Zeiten eines ruhigen und gemütlichen Startes ins neue Jahr vorbei sind. Der Dezember endete hektisch, Timelines für anstehende Projekte mussten noch eingehalten werden, damit im neuen Jahr alles smooth starten kann. Verrückt wie sich die Zeiten geändert haben....manchmal wünschen wir uns die besinnliche Adventszeit mit weniger Frequenz und guten Gesprächen in entspannter Atmosphäre zurück.

Andererseits ist es natürlich auch toll, wenn sich was bewegt. In unserem Fall waren es die Baustellen in der 103 und unsere Ausstellung im 2.OG. So fiel 2026 der Munich Hospitality Day nicht wie in 2025 auf den Sommer, sondern fand bereits Ende März statt. Das war für viele Partner das Datum, an dem sich für den Aufbau oder Umbau des eigenen Messestandes bzw. für die Eröffnung unseres frisch umgebauten Zimmers orientiert wurde. Schließlich bot das Event das perfekte Publikum dafür.

Anfang Januar ging´s also los und die Flut an Aufgaben und Abstimmungen wurde kaum weniger. Auch wenn es sich stressig anfühlt (und es auch ganz sicher ist), so schaffen wir es doch immer wieder. Und die besten Projekte sind ohnehin die, an denen man fast bis in die Nacht noch alles für die Eröffnung am Folgetag fertiggestellt hat. Um 21 Uhr wird für alle Pizza bestellt, die erste Sektflasche geöffnet, damit alle bei Laune bleiben und motiviert weiter schrauben. Todmüde aber glücklich fällt man ins Bett, nur um wenige Stunden später wieder aufzustehen und die letzten Handgriffe für das große Event vorzunehmen. Ganz ehrlich: das sind doch die Erlebnisse, die einen Umbau erst ausmachen, das worüber man noch jahrelang spricht, sich verschwörerisch anschaut und sagt: „weißt du noch, als...?“. Egal wie viel Aufwand im Vorfeld nötig war - man liebt es einfach. Punkt.

Und machen wir uns nichts vor: im selben Tempo wird es das Jahr weiter gehen, zig weitere Umbauten stehen an und ruhiger wird´s nicht mehr werden. Aber das ist auch gut so. Alles Liebe, Eure

*Christian Peter & Julia von Klitzing-Peter*



**NEWS**

**VERANSTALTUNGEN**

**PARTNERNEWS**

**06**  
NEU IM HKZ  
Neue Partner A-E

**10**  
MISE EN PLACE  
am 14.04.2026

**32**  
ADA COSMETICS  
Design, das wirkt

**42**  
LIEBHERR  
Perfekt inszeniert und clever gekühlt

**08**  
NEU IM HKZ  
Neue Partner F-Z

**12**  
HOUSEKEEPING PROFESSIONAL  
12. Fachkongress am 19.05.2026

**34**  
CALLWEY VERLAG  
Wie Unternehmen Ihre Geschichte erzählen

**44**  
LUSINI  
Lass machen

**14**  
SERVICE IST KEIN ZUFALL  
auch nicht im Zeitalter der KI

**20**  
NEUJAHRSEMPFANG RECAP  
Funkelnd ins neue Jahr

**36**  
GEBERIT  
Neue CLEANLINE30

**46**  
RADAWAY  
Wandelbar und anpassungsfähig

**16**  
HKZ ON TOUR  
Intergastra, Internorga und Light+Building

**22**  
BACKSTAGE HOSPITALITY RECAP  
Praxis Edition

**38**  
HANDINWERK  
Die Kunst, Natur neu zu inszenieren

**48**  
WÄSCHEKRONE  
Flauschiger Luxus für jeden Tag

**26**  
NEUHEITEN  
Neues Zimmer 104 + kommende Umbauten

**24**  
MUNICH HOSPITALITY DAY RECAP  
Tag der offenen Tür im HKZ

**40**  
HENKELMAN  
Die Vorteile des Vakuumierens für Sie



**BUZIL – SAUBERKEIT MIT TRADITION UND VERANTWORTUNG**

Die BUZIL-WERK Wagner GmbH & Co. KG zählt zu den etablierten Herstellern von professionellen Reinigungs- und Hygienelösungen. Das Unternehmen mit Sitz in Memmingen im Allgäu wurde bereits 1907 gegründet und wird bis heute als Familienunternehmen geführt. Über mehr als ein Jahrhundert hinweg hat sich Buzil kontinuierlich weiterentwickelt und steht heute für Qualität, Zuverlässigkeit und innovative Reinigungskonzepte.

**PROFESSIONELLE REINIGUNGSLÖSUNGEN**

Das Unternehmen entwickelt und produziert eine breite Palette an Reinigungs-, Pflege- und Hygieneprodukten, die speziell für den professionellen Einsatz konzipiert sind. Zum Einsatz kommen die Lösungen unter anderem in der Hotellerie und Gastronomie, in der Gebäudereinigung sowie in Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen. Ziel ist es, effiziente Reinigung mit hohen Hygieneanforderungen und wirtschaftlichen Lösungen zu verbinden.

Neben der Wirksamkeit der Produkte legt Buzil großen Wert auf Nachhaltigkeit und verantwortungsvolle Produktion. Durch kontinuierliche Forschung und Entwicklung entstehen Lösungen, die leistungsstarke Reinigung mit umweltbewusstem Handeln verbinden und so den steigenden Anforderungen moderner Betriebe gerecht werden.

[buzil.de](http://buzil.de)



**INTELLIGENTE REINIGUNGSLÖSUNGEN FÜR DIE HOTELLERIE**

columbus Reinigungsmaschinen zählt zu den führenden Anbietern für professionelle Bodenreinigung in Deutschland und bietet ein umfassendes Portfolio aus konventionellen und autonomen Reinigungslösungen. Als einer der größten Vertriebspartner der Marke Gausium bieten wir innovative, zuverlässige und einfach bedienbare Reinigungsroboter für eine effiziente, planbare und wirtschaftliche Reinigung. Ergänzt durch unser deutschlandweites Servicenetzwerk sind wir ein starker und verlässlicher Partner für die moderne Hotellerie.

**Autonomen Reinigungsmaschinen**

Unsere autonomen Reinigungsmaschinen reinigen zuverlässig alle Hotelbereiche – Lobby, Flure, Konferenzräume, Restaurants, Spa- und Fitnessbereiche sowie Büros. Flexibel und planbar auf verschiedenen Bodenarten einsetzbar. Sie schonen Personalressourcen durch regelmäßige und selbstständige Bodenreinigung auch während der Geschäftszeiten und bei Publikumsverkehr. Sie lassen sich nahtlos in den Hotelbetrieb integrieren, übernehmen Routineaufgaben und entlasten das Personal. So bleibt mehr Zeit für Gäste, während die Sauberkeit jederzeit gewährleistet ist.

[columbus-clean.com](http://columbus-clean.com)



**DE BUYER – FRANZÖSISCHE KOCHKULTUR SEIT 1830**

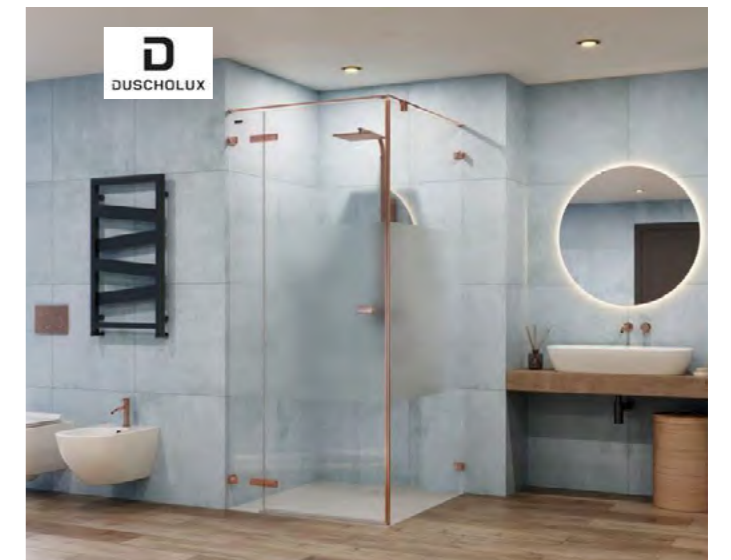
De Buyer steht seit 1830 für hochwertige französische Kochkultur und fertigt in den Vogesen professionelles Kochgeschirr für Gastronomie, Hotellerie und ambitionierte Küchen weltweit. Die Marke verbindet traditionelle Handwerkskunst mit technischer Präzision und trägt das französische Gütesiegel „Entreprise du Patrimoine Vivant“, das herausragende Manufakturqualität auszeichnet.

**MATERIALKOMPETENZ AUF HÖCHSTEM NIVEAU**

Ob Eisen, Edelstahl, Antihalt-Aluminium oder massives Kupfer – de Buyer beherrscht eine außergewöhnliche Vielfalt an Materialien und entwickelt Produkte, die für ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, Langlebigkeit und präzise Kontrolle stehen. Diese Materialexpertise ist die Basis dafür, dass professionelle Köche in über 95 Ländern auf die Marke vertrauen.

**SORTIMENT FÜR ANSPRUCHSVOLLE PROFIS**

Serien wie „Carbone Plus“, „Affinity“ oder die Kupferlinie „Prima Matera“ sind international für ihre Leistungsfähigkeit bekannt und liefern zuverlässig beste Kochergebnisse. Ergänzt wird das Portfolio durch Back- und Schneidwerkzeuge sowie vielseitige Küchenutensilien, die den professionellen Alltag optimal unterstützen.



**DUSCHOLUX – VIELFALT FÜR MODERNE BADEZIMMER**

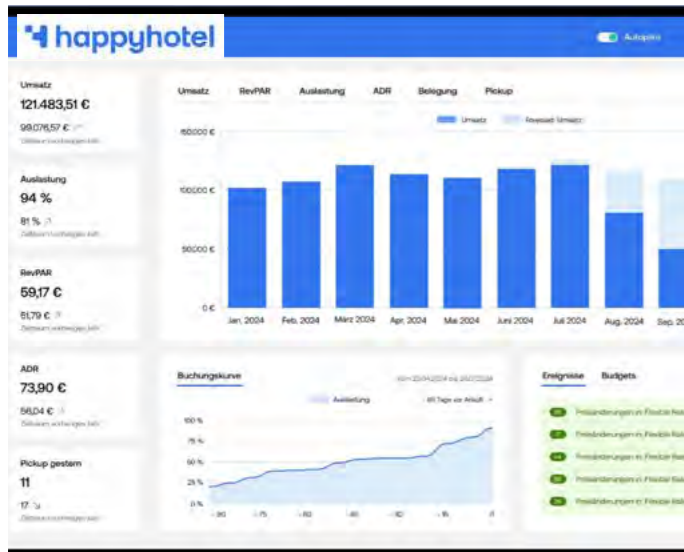
Seit über 50 Jahren steht Duscholux für innovative Badlösungen und fundierte Kompetenz rund um die Dusche. Besonders bekannt ist das Unternehmen für sein vielseitiges Sortiment an Duschwänden, die sich flexibel an jede Raumsituation und Projektanforderung anpassen lassen. Ob kompakte Badlösung oder großzügige Walk-in-Dusche – Duscholux bietet Lösungen für nahezu jede Einbausituation und verbindet dabei Funktionalität, Gestaltung und langlebige Qualität.

**DUSCHWÄNDE FÜR VIELSEITIGE BADKONZEPTE**

Die Produkte von Duscholux lassen sich in verschiedenste Badlayouts integrieren – von platzsparenden Lösungen bis zu offenen Walk-in-Duschen. Ergänzend dazu bietet das Unternehmen mit PanElle eine moderne Wandverkleidung, die sich besonders für Renovierungen eignet und eine schnelle, saubere Modernisierung von Badbereichen ermöglicht.

Als schweizerisch-deutsches Familienunternehmen verbindet Duscholux langjährige Erfahrung mit praxisnaher Unterstützung von der Planung bis zur Montage. So entstehen Badlösungen, die Gestaltungsfreiheit bieten, langlebig sind und sich in unterschiedlichsten Projekten bewähren.

[duscholux.com](http://duscholux.com)



**HAPPYHOTEL – SMARTE REVENUE-MANAGEMENT-SOFTWARE FÜR HOTELIERS**

happyhotel ist eine innovative Revenue-Management-Software, die Hotels, Hostels, Serviced Apartments und andere Beherbergungsbetriebe dabei unterstützt, ihre Zimmerpreise dynamisch und datenbasiert zu optimieren. Anstatt Zeit und Ressourcen in manuelle Preisanpassungen zu investieren, nutzt happyhotel automatisierte Algorithmen, die Faktoren wie Nachfrage, Mitbewerberpreise, Buchungskurven und lokale Events in Echtzeit berücksichtigen – und so den optimalen Preis für jeden Zimmertyp ermitteln. Die Software richtet sich an Häuser jeder Größe und ermöglicht eine Umsatzsteigerung bei gleichzeitig effizienterem Arbeiten.

**Dynamische Preisstrategie für mehr Umsatz**

Durch die Integration mit PMS und Channel-Managern lässt sich happyhotel schnell in den Hotelalltag einbinden und liefert jederzeit einen Überblick über Kennzahlen wie RevPAR, ADR und die Auslastung. So können fundierte Entscheidungen getroffen und Preisstrategien gezielt gesteuert werden. Nutzer schätzen insbesondere die Automatisierung im Preismanagement, die den Aufwand für tägliche Anpassungen drastisch reduziert und gleichzeitig mehr Zeit für andere operative Aufgaben schafft.

Mit über 1.000 zufriedenen Hotels weltweit hat sich happyhotel als zuverlässiges Tool im Revenue Management etabliert und begleitet seine Kunden mit persönlichem Support bei der Einführung und Nutzung.

[happyhotel.io](http://happyhotel.io)



**LD SEATING – SITZKULTUR MIT LEIDENSCHAFT**

Seit mehr als drei Jahrzehnten steht LD Seating für eine Sitzkultur, die Design, Handwerk und zeitlose Eleganz vereint. Als europäischer Hersteller fertigen wir Sitzmöbel, die nicht nur Räume ausstatten, sondern Atmosphären schaffen – präzise gearbeitet, langlebig und ästhetisch anspruchsvoll. Unsere Kollektion umfasst hochwertige Lösungen für Hotels, Objekte, Lounges, Konferenzbereiche, Health-Care und moderne Office-Architekturen. Jedes Modell entsteht in enger Zusammenarbeit mit renommierten internationalen Designern, die unseren Sitzmöbeln ihre unverwechselbare Handschrift verleihen. Zahlreiche internationale Auszeichnungen bestätigen unseren Anspruch an Form, Funktion und Komfort.

**Handwerkliche Perfektion trifft nachhaltige Verantwortung**

LD Seating vereint traditionelle Fertigungstechniken mit modernster Technologie. Recycelte Materialien, EU-Ecolabel-Textilien, Cradle-to-Cradle-zertifizierte Stoffe und eine EMAS-validierte Produktion unterstreichen unseren Anspruch an verantwortungsvolles Design – elegant, durchdacht und zukunftsorientiert.

**Erlebte Vielfalt im Hotelkompetenzzentrum**

Im Tagungsbereich des HKZ präsentieren wir stapelbare und komfortable Konferenzstühle, Stehtische mit Barhockern sowie eine modulare Sitzlandschaft zum Verweilen. Auf der Hotelebene im ersten Obergeschoss entdecken Besucher zudem regelmäßig neue Lounge-Modelle – entworfen für Orte mit Stil, Komfort und Charakter.

[ldseating.com](http://ldseating.com)



**DAUERHAFTES PERFORMANCE. SPÜRBARE ATMOSPHÄRE.**

Lichtlösungen präzise geplant. Modular gedacht. Für langlebige Hospitality-Konzepte. Seit 2006 entwickelt und fertigt LED Linear lineare LED-Lichtlösungen in Deutschland - gemeinsam mit international anerkannten Lichtplanern und nach höchsten Qualitätsstandards geprüft. Gerade in der Hotellerie zählt Licht mehr als nur Atmosphäre: Es strukturiert Räume, unterstützt Architektur und prägt den ersten wie auch den bleibenden Eindruck eines Hauses. Licht muss zuverlässig funktionieren, gestalterische Freiheit ermöglichen und über viele Jahre hinweg konstante Lichtqualität liefern – bei minimalem Wartungsaufwand und maximaler Betriebssicherheit.

**WIR BRINGEN IHRE VISION ZUM LEUCHTEN.**

LED Linear steht für nachgewiesene Performance über die gesamte Lebensdauer. Die modularen Systeme ermöglichen Millionen Konfigurationen - von dezenten Lichtlinien in Gästezimmern über präzise Lichtakzente in Lobbys bis hin zu robusten Lösungen für Spa-, Wellness- und Außenbereiche.

Ob rigid oder flexibel, Indoor oder Outdoor: Licht wird planbar, skalierbar und langfristig sicher - ohne Kompromisse bei Design, Qualität oder Wartungsfreundlichkeit.

Erfahren Sie jetzt mehr über LED Linear's Lichtlösungen für die Hotellerie:

[led-linear.de](http://led-linear.de)



**HOTELKOMPETENZZENTRUM – INSPIRATION FÜR MODERNE HOTELLERIE**

Das Hotelkompetenzzentrum ist die zentrale Anlaufstelle für alle, die sich mit Neubau, Umbau oder Renovierung von Hotels beschäftigen. Hier treffen innovative Konzepte, fundiertes Fachwissen und praxisnahe Lösungen aufeinander. Besucher erhalten einen umfassenden Überblick über aktuelle Trends, nachhaltige Technologien und moderne Designansätze für die Hotellerie.

**INNOVATIVE LÖSUNGEN FÜR JEDE PROJEKT-PHASE**

In realitätsnah gestalteten Musterzimmern erleben Sie vielfältige Ideen und konkrete Anwendungen, die sich direkt auf eigene Projekte übertragen lassen – von energieeffizienten Bauweisen bis hin zu durchdachten Raumkonzepten. Der Austausch mit Experten vor Ort liefert wertvolle Impulse und unterstützt bei individuellen Fragestellungen.

Das Hotelkompetenzzentrum arbeitet eng mit Partnern aus Architektur, Planung und Industrie zusammen und bietet so ganzheitliche Lösungen aus einer Hand. Ob zur ersten Inspiration oder zur konkreten Projektplanung – hier finden Sie die passende Unterstützung für zukunftsorientierte Hotelkonzepte. Vereinbaren Sie noch heute einen Termin mit unserer lieben Frau Martina Herrmann.

[hotelkompetenzzentrum.de](http://hotelkompetenzzentrum.de)

# Mise en Place

Dienstag | 14 APRIL | ab 16 Uhr

Powered by:



# 10 Hotel-Kompetenz-Zentrum

## 14. APRIL 2026

### Paneltalk: Hotelprojekte heute – Realität, Wirtschaftlichkeit und Bestand

Wie laufen Hotelprojekte aktuell wirklich ab?  
 Welche Herausforderungen prägen Planung, Finanzierung und Umsetzung – und wie lassen sich Investitionen, Renditeerwartungen und operativer Hotelbetrieb heute noch in Einklang bringen?  
 Im Panel diskutieren Marion Arnemann-Mangold (JLL), Gordon Gorski (Bayerische Hausbau) und Stephan Gerhard (Bikini Hotels) über aktuelle Marktbedingungen, wirtschaftliche Realitäten und Erfahrungsberichte aus der Praxis.

#### Ein besonderer Fokus liegt auf Bestandsgebäuden:

Was funktioniert – was nicht – und welche Learnings lassen sich für zukünftige Hotelprojekte ableiten?

### ABLAUF UND PANELTEILNEHMER

- 16:30h Ankommen & Registrierung der Gäste
- 17:00h Begrüßung durch das HKZ
- 17:10h Vorstellung der Panelteilnehmer & des Moderators
- 17:15h Start Paneltalk
- 18:15h Aufteilung der Gäste in Gruppen
- 18:20h Start des geführten Rundgangs im HKZ & Flying Buffet
- 20:00h Ende des Rundgangs & Zusammenkommen im EG - Ausklang & Get-Together
- 20:30h Ende der Veranstaltung



Julia von Klitzing (Hotelkompetenzzentrum)



Marion Arnemann-Mangold (JLL)



Gordon Gorski (Bayerische Hausbau)



Prof. Dr. Stephan Gerhard (Solutions Holding)

### JETZT ANMELDEN

Hotelkompetenzzentrum, Oberschleißheim  
 Beginn: 16:30 Uhr · Ende: ca. 20:30 Uhr

Für Hoteliers, Betreiber:innen, Planer:innen & Architekt:innen. Die Teilnahme ist kostenfrei.

Jetzt anmelden:  
[www.hotelkompetenzzentrum.de/veranstaltungen](http://www.hotelkompetenzzentrum.de/veranstaltungen)



# 11 Hotel-Kompetenz-Zentrum



## GEMEINSAM STARK IM HOUSEKEEPING – EINLADUNG ZUR HOUSEKEEPING PROFESSIONAL

Bereits zum 12. Mal lädt das Hotelkompetenzzentrum zur Housekeeping Professional 2026 ein – dem etablierten Branchentreff für Fach- und Führungskräfte im Housekeeping. Die Veranstaltung bringt Expert:innen, Entscheider:innen und engagierte Praktiker:innen aus der Hotellerie zusammen und bietet eine Plattform für Austausch, Inspiration und neue Impulse rund um eines der wichtigsten Themen im Hotelbetrieb.

Freuen Sie sich auf einen abwechslungsreichen Tag mit spannenden Fachvorträgen, praxisorientierten Workshops und innovativen Impulsen aus der Branche. Im Mittelpunkt stehen aktuelle Herausforderungen, neue Entwicklungen und bewährte Lösungen aus dem Housekeeping-Alltag. Gleichzeitig bietet die Veranstaltung zahlreiche Gelegenheiten zum persönlichen Austausch und Networking mit Kolleg:innen, Partnern und Branchenexpert:innen.

Ein besonderer Höhepunkt ist auch in diesem Jahr die Ehrung einer herausragenden Persönlichkeit aus der Branche. Mit dieser Auszeichnung würdigen wir außergewöhnliche Führungsqualität, Innovationskraft und besonderes Engagement im Housekeeping.

Die Housekeeping Professional 2026 steht für Wissenstransfer, Praxisnähe und ein starkes Netzwerk innerhalb der Branche. Nutzen Sie die Gelegenheit, neue Ideen mitzunehmen, Kontakte zu knüpfen und gemeinsam mit anderen Expert:innen die Zukunft des Housekeepings zu gestalten.

### JETZT ANMELDEN

Hotelkompetenzzentrum, Oberschleißheim  
Datum: 19. Mai 2026  
Uhrzeit: 09:30 Uhr - 19:00Uhr

Teilnahmegebühr: 249€ netto, für leitende Housekeepingmanager

Jetzt anmelden:  
[www.hotelkompetenzzentrum.de/veranstaltungen](http://www.hotelkompetenzzentrum.de/veranstaltungen)

# 12 Hotel-Kompetenz-Zentrum



## AGENDA 19. MAI 2026

### 09:30 Uhr Ankommen, Kaffee & Begrüßung

- Registrierung mit Willkommenskaffee
- Notieren einer Herausforderung im Arbeitsalltag
- Begrüßung durch das Hotelkompetenzzentrum
- Kurzvorstellung SapCycle Germany e.V.

### 10:00 Uhr Opening-Keynote: „Housekeeping 2026 – zwischen Mensch, Maschine und Marke“

- Trends & Zukunftsperspektiven im Housekeeping
- Technologischer Fortschritt vs. Menschlichkeit
- Welche Rolle spielt Housekeeping für das Image eines Hotels

### 10:45 Uhr Best Practice HR:

- Wie arbeite ich erfolgreich neue Mitarbeiter ein?  
Wie sieht ein guter Onboardingprozess aus?
- Welche Benefits sind hilfreich in der Mitarbeiterbindung?
- Flexible Arbeitszeitmodelle: Chancen und Grenzen

### 11:30 Uhr kurze Bio-Pause

### 11:45 Uhr Neue Generation, neue Spielregeln?

- Klischees adé – wir räumen mal ordentlich auf
- Die Gen Z ist nicht faul – sie wird nur falsch verstanden
- Herkunft, Prägung, Erwartungen

### 12:15 Uhr Mittagspause

### 13:15 Uhr Social Media als Erfolgsfaktor für mehr Sichtbarkeit

- Welche Chance bietet Social Media?
- Welche Hürden birgt es? Wie ist hier die Akzeptanz? Aufwand vs. Nutzen?
- Welche Learnings könnte das Housekeeping daraus ziehen?

### 14:00 Uhr PartnerPanel: Teams trotz Engpässen zusammen halten

- Unterschiedliche Altersgruppen im Team
- Mitarbeiterführung mit wenig Zeit und vielen Aufgaben
- Tipps für resilientes Führungsverhalten in stressigen Phasen

### 15:00 Uhr Bio-Pause & Talk im Ausstellerforum

### 16:00 Uhr moderierter Austausch

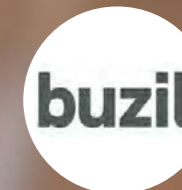
- Ziel: Austausch über konkrete Alltagsthemen, miteinander diskutieren
- Ablauf pro Thema:  
Kurzes Vorlesen einer exemplarischen Herausforderung  
Kommentare & Impulse aus dem Plenum  
Offene Runde: Wer kennt das auch? Wer hat Lösungen gefunden?

**Blitzlicht:** schnelle Ideensammlung – Teilnehmer können spontan weitere Tipps oder Lösungen reinrufen  
Moderator fasst kurz zusammen

### 17:30 Uhr Preisverleihung Housekeeping Manager des Jahres 2026

### 18:00 Uhr Housekeeping Happy Hour

### Partner



# SERVICE IST KEIN ZUFALL – AUCH NICHT IM ZEITALTER DER KI

## Warum Aufmerksamkeit, Stimme und kleine Empfehlungen über Gästerlebnis und Umsatz entscheiden

Die Gastronomie verändert sich. Digitale Bestellsysteme, künstliche Intelligenz und automatisierte Prozesse halten zunehmend Einzug in Restaurants und Hotels.

Doch bei aller Technologie bleibt eine Wahrheit bestehen: **Der Gast kommt wegen des Essens – aber er kommt wieder wegen des Erlebnisses.**

Als **PREMIUM GASTRO Coach für wertschätzenden Verkauf** betrachte ich Restaurants bewusst aus der Perspektive des Gastes.

Mein Leitsatz lautet:

**„Menschenerlebnis kommt immer vor Materialelebnis.“**

Natürlich erwartet der Gast gutes Essen und eine angenehme Atmosphäre. Doch was wirklich in Erinnerung bleibt, ist die Art, wie er empfangen, gesehen und begleitet wird.

# 14 Hotel-Kompetenz-Zentrum



## Ein Abend als „GASTRO 007-Agent“

Vor kurzem war ich undercover in einem Restaurant eines großen Modehauses in Stuttgart unterwegs.

Bei solchen Besuchen beobachte ich viele kleine Details:

- Wie werde ich begrüßt?
- Gibt es Blickkontakt?
- Wie wirkt der Servicemitarbeiter?
- Wird ein Startergetränk angeboten oder eine Vorspeise empfohlen?

Das hat nichts mit aggressivem Verkauf zu tun. Es geht um Aufmerksamkeit, Wertschätzung und echte Freude am Gast.

## Ein Schnitzel – und eine verpasste Chance

An diesem Abend bestellte ich ein Wiener Schnitzel. Standardmäßig wurde dazu Kartoffelsalat serviert, ich entschied mich jedoch für Pommes.

Was jedoch nicht passierte: Niemand bot mir zusätzlich einen frischen Salat an.

Im anschließenden Training erklärte mir die Servicemitarbeiterin offen: „Ich habe mich nicht getraut, noch einen Salat anzubieten. Es war ja schon Kartoffelsalat dabei.“

Doch genau hier liegt eine große Chance im Service.

Ein frischer Marktsalat ersetzt den Kartoffelsalat nicht – er ergänzt das Gericht. Und ich hätte ihn sehr gerne bestellt, wenn mich jemand dazu eingeladen hätte.

## Die Macht der Worte

Im Gespräch mit dem Küchenchef stellte sich heraus, dass Zusatzverkäufe kaum stattfanden. Meine Empfehlung: **Gib dem Produkt einen Namen.**

Nicht nur „Beilagensalat“, sondern zum Beispiel: **„Unser frischer Marktsalat mit Orangen-Mango-Dressing.“**

Die Empfehlung könnte dann so klingen: „Zu Ihrem Schnitzel passt hervorragend unser frischer Marktsalat mit Orangen-Mango-Dressing. Den empfehle ich persönlich sehr gern.“

Ein kleiner Unterschied im Wording – mit großer Wirkung.

## Ein einfaches Experiment

Wir starteten eine kleine Challenge: Jeder Servicemitarbeiter versucht pro Schicht **fünf zusätzliche Marktsalate** zu verkaufen.

Das Team machte begeistert mit – und drei Monate später zeigte sich das Ergebnis: **statt 386** wurden **über 720 Salate** pro Monat verkauft.

Ohne neue Werbung. Ohne neue Gäste. Nur durch bessere Kommunikation im Service.

## Aufmerksamkeit statt Verkaufsdruck

Das Prinzip funktioniert auch bei vielen anderen Gele-

genheiten: ein Espresso nach dem Essen, ein Dessert, ein Glas Wein zum Abschluss oder ein Digestif.

Der entscheidende Punkt ist immer derselbe: **Die Gäste sind bereits da.**

Aufmerksamkeit im Service kostet nichts – jedoch verändert sie alles. Vor allem, ob der Gast wieder kommt.

## Der Blick des „GASTRO 007-Agenten“

Bei meinen Restaurantbesuchen achte ich besonders auf: • Begrüßung und Blickkontakt • Auftreten des Servicepersonals • Sauberkeit im Gastraum • Musik und Atmosphäre

Diese scheinbar kleinen Details entscheiden oft darüber, ob sich ein Gast wirklich willkommen fühlt.

Denn guter Service ist kein Zufall – er entsteht durch Aufmerksamkeit, Training und echte Gastfreundschaft.



## Kurt Höller – Der GASTRONaut

Kurt Höller ist Premium Gastro Coach und Spezialist für wertschätzenden Verkauf in Gastronomie und Hotellerie. Mit seinem Konzept **GASTRO 007** analysiert er Restaurants aus der Perspektive des Gastes und zeigt Teams praxisnah, wie Servicequalität, Wertschätzung und Zusatzverkauf zusammenwirken.

Er trainiert Teams im deutschsprachigen Raum und spricht regelmäßig über Servicekultur, Gästebegleitung und wirtschaftlich erfolgreichen Service.

[www.gastronaut.club](http://www.gastronaut.club)

# 15 Hotel-Kompetenz-Zentrum

## INTERGASTRA 2026 – WIEDERSEHEN, AUSTAUSCH UND NEUE IMPULSE

Anfang Februar waren wir auf der Intergastra unterwegs – und das gleich in größerer Runde. Verstärkung hatten wir dieses Jahr auch dabei – so haben uns meine Schwester als auch Christians Sohn mit Freundin begleitet, um unsere wunderschöne Welt der Hospitality auch mal auf der Messe kennen zu lernen.

Wie jedes Jahr nutzen wir die Messe vor allem für eines: den persönlichen Austausch. Wir haben viele unserer Partner besucht, uns intensiv Zeit für Gespräche genommen und die Gelegenheit genutzt, in entspannter Atmosphäre über aktuelle Themen, Entwicklungen und gemeinsame Projekte zu sprechen.

Natürlich haben wir uns auch die Messe selbst nicht entgehen lassen. Zwischen den Hallen haben wir uns inspirieren lassen, neue Produkte entdeckt und bei verschiedenen Bühnenprogrammen spannende Einblicke gewonnen. Genau diese Mischung macht den Reiz für uns aus: Trends erleben, Impulse mitnehmen und gleichzeitig bestehende Kontakte pflegen.



# 16 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Und – das gehört fast schon dazu – auch kulinarisch wurden wir von unseren Partnern bestens versorgt. Zwischen Kaffee, Snacks und kleinen Highlights an den Ständen kam definitiv auch der Genuss nicht zu kurz.

Für uns ist die Intergastra alle zwei Jahre ein fester Termin im Kalender. Sie bietet die perfekte Gelegenheit, einen kompakten Überblick über Neuheiten zu bekommen, Beziehungen zu vertiefen und auch mal außerhalb des HKZ´s unsere Partner zu treffen.



### LIGHT + BUILDING – ZWISCHENSTOPP MIT WIRKUNG

Kaum aus dem Skiurlaub zurück, blieb wenig Zeit zum Ankommen: Für Christian ging es direkt weiter zur Light + Building nach Frankfurt.

Zwischen Koffer auspacken und direkt wieder neu packen wurde einmal mehr deutlich, wie eng bei uns manchmal alles getaktet ist. Umso wertvoller sind dann genau solche Termine, bei denen der persönliche Austausch im Mittelpunkt steht.

Vor Ort standen vor allem Gespräche mit unseren Partnern auf dem Programm – und die haben sich mehr als gelohnt. Ob bei GEZE, Phoenix Contact, Grundfos, im Austausch mit Klaus Ott von Lingg & Jahnke oder bei KNX: Es ging um aktuelle Entwicklungen, gemeinsame Themen und natürlich auch darum, die nächsten Schritte zu besprechen. Gerade diese direkten Begegnungen sind für uns unverzichtbar. Sie geben uns die Möglichkeit, Themen zu vertiefen, neue Impulse mitzunehmen und unsere Zusammenarbeit weiterzuentwickeln – oft intensiver, als es im Alltag möglich ist.

Auch wenn der Besuch diesmal eher kurz war: Für uns war er wieder einmal ein wichtiger Zwischenstopp mit nachhaltiger Wirkung.



# 17 Hotel-Kompetenz-Zentrum

## INTERNORGA & GREEN HOSPITALITY CONFERENCE – NEUE PERSPEKTIVEN IM NORDEN

Mitte März hat es uns nach Hamburg gezogen – zur Internorga. In diesem Jahr gab es jedoch einen besonderen Anlass: Parallel zur Messe fand am Samstag die Green Hospitality Conference statt, zu der uns Dominik Tanner und Peter Joehnke eingeladen hatten.

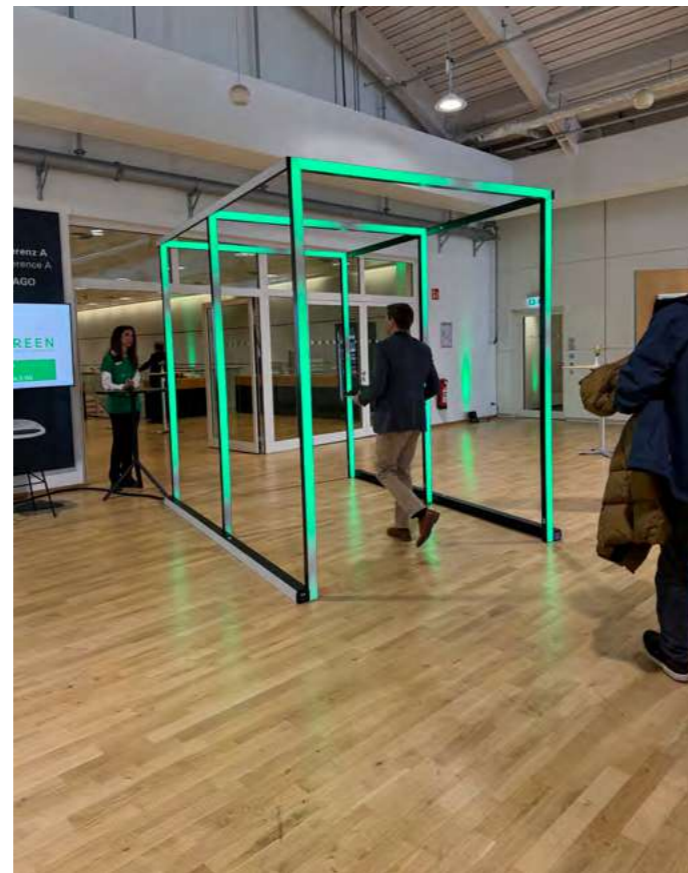
Die Idee hinter der Konferenz hat uns sofort überzeugt. Ein starkes Thema, zur richtigen Zeit – für uns war schnell klar, dass wir das unterstützen möchten. Umso schöner, dass wir nicht allein vor Ort waren: Gemeinsam mit einigen unserer Partner sind wir angereist, darunter Mawa, MKN, Miele und Mitsubishi Electric. Auch Christian Brune von Jording textile Solutions und Axel Schwarz von Hilding Anders waren vor Ort.

Besonders gefreut hat uns, dass sich die Konferenz auch inhaltlich mit unserer Arbeit verbunden hat. Im Rahmen unseres Forschungsprojekts waren mehrere Partner aktiv im Programm vertreten, und mit Dr. Thomas Bleistein vom AWSI saß zudem ein vertrautes Gesicht im Panel, das spannende Einblicke in unsere bisherigen Ergebnisse gegeben hat.

Der Konferenztag selbst verging wie im Flug. Viele starke Speaker, intensive Gespräche und ein durchgehend hoher fachlicher Anspruch – genau die Mischung, die wir uns wünschen. Zwischendurch haben wir einen kurzen Abstecher auf die Messe gemacht, bevor wir am Sonntag noch einmal ausführlicher über die Hallen der Internorga gegangen sind.

Natürlich durfte auch hier eines nicht fehlen: der Besuch bei unseren Partnern. Und die haben nicht schlecht gestaunt, uns einmal „im Norden“ zu treffen – wo wir doch sonst eher dafür bekannt sind, dass sich alles bei uns im HKZ abspielt.

Für uns war es ein rundum gelungener Trip: fachlich spannend, persönlich wertvoll und mit vielen Impulsen, die wir mit zurück nach Hause nehmen.



# 18 Hotel-Kompetenz-Zentrum



## FRÜHJAHRSTAGUNG DER HDV – NACHWUCHS, AUS- TAUSCH UND EIN WECHSEL IM VORSTAND

Wir waren bei der Frühjahrstagung der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland vor Ort – diesmal mit einem Heimspiel für uns, da die Location das Leonardo Royal in München mit Jacolien Benes als Gastgeberin war. Gemeinsam haben wir zwei intensive Tage erlebt, geprägt von Austausch, neuen Impulsen und vielen Gesprächen mit bekannten und neuen Gesichtern. Ein zentrales Thema, das sich durch die Veranstaltung zog, war die Frage, wie sich Führung in der Hotellerie weiterentwickelt und was die Branche in Zukunft braucht.

Ein besonderes Highlight war auch in diesem Jahr die Verleihung des Deutschen Hotelnachwuchs-Preis, der bereits zum 15. Mal vergeben wurde und einmal mehr gezeigt hat, wie viel Potenzial im Nachwuchs der Branche steckt. Alle drei Kandidaten waren herzerwärmend und unsere GMs der Zukunft könnten sympathischer nicht sein.

Neben all den fachlichen Themen stand die Tagung auch im Zeichen eines wichtigen personellen Wechsels: Andreas Neining wurde zum neuen Vorsitzenden gewählt und übernimmt damit das Amt von Jürgen Gangl, der sich nach vielen Jahren im Vorstand nicht erneut zur Wahl gestellt hat. Für uns war die Veranstaltung wie immer eine wertvolle Gelegenheit, den direkten Austausch zu pflegen, unsere Hospitality-Freunde zu treffen, und neue Kontakte kennen zu lernen. Gerade diese Mischung aus persönlichem Netzwerk, fachlichem Input und gemeinsamer Weiterentwicklung macht die HDV-Tagung für uns so besonders.



# 19 Hotel-Kompetenz-Zentrum



# FUNKELND INS NEUE JAHR – RÜCKBLICK AUF UNSEREN NEUJAHRSEMPFANG



Unter dem glanzvollen Motto „Funkelnd ins neue Jahr“ fand in diesem Jahr unser traditioneller Neujahrsempfang statt und bildete einen stimmungsvollen Auftakt in das neue Jahr. Am 22.01.2026 durften wir rund 75 Gäste aus unseren Partnerfirmen begrüßen und gemeinsam in eine neue Saison voller Ideen, Projekte und Begegnungen starten.

Bereits beim Eintreten wurde deutlich, dass dieser Empfang unter einem besonderen Zeichen stand. Sandra Hohlwein und Alex Pokorna hatten das gesamte Erdgeschoss in der Woche zuvor mit viel Liebe zum Detail passend zum Motto gestaltet. Funkelnde Dekorationselemente, stimmungsvolle Lichtakzente und eine harmonische Gestaltung verwandelten den Eingangsbereich in eine einladende Kulisse, die den Jahresauftakt atmosphärisch und zugleich festlich erlebbar machte. Das Motto wurde nicht nur

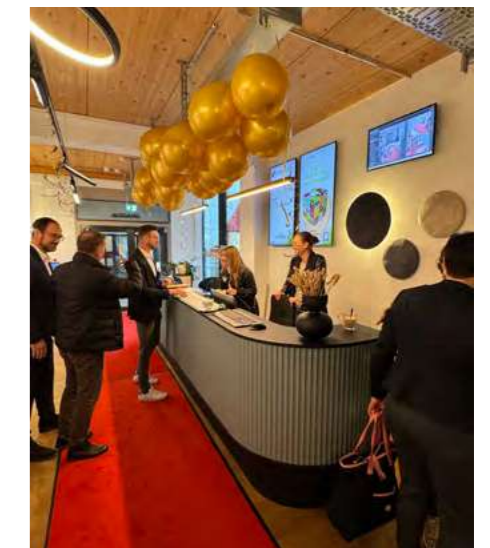
sichtbar, sondern spürbar – als Symbol für Aufbruch, neue Impulse und gemeinsames Weiterdenken.

Nach einem entspannten Empfangscocktail, der Raum für erste Gespräche und Begegnungen bot, begaben sich die Gäste in den Tagungsraum. Dort gaben Julia von Klitzing und Christian Peter einen umfassenden Rückblick auf das Jahr 2025. In ihren Beiträgen wurden zentrale Entwicklungen, Meilensteine und besondere Projekte reflektiert, die das vergangene Jahr geprägt haben. Gleichzeitig richtete sich der Blick klar nach vorne: Der Ausblick auf 2026 machte deutlich, dass sich Partner und Gäste auf zahlreiche spannende Vorhaben, neue Veranstaltungsformate und zukunftsorientierte Projekte freuen dürfen.

Im Anschluss daran stand der persönliche Austausch im Mittelpunkt. Beim gemeinsamen Buffet nutzten die Gäste

die Gelegenheit, intensiv zu netzwerken, neue Kontakte zu knüpfen, vertraute Gesichter wiederzutreffen und bestehende Beziehungen weiter zu vertiefen. In vielen Gesprächen entstanden bereits erste Ideen, Ansätze für Kooperationen und konkrete Projektgedanken, die den gemeinsamen Weg im neuen Jahr prägen werden.

Der Neujahrsempfang zeigte eindrucksvoll, wie wertvoll der direkte Dialog, das persönliche Miteinander und das partnerschaftliche Zusammenarbeiten sind. „Funkelnd ins neue Jahr“ war dabei weit mehr als ein Motto – es stand sinnbildlich für die positive Energie, den Optimismus und die gemeinsame Vision, mit der wir in das neue Jahr gestartet sind. Ein Vormittag voller Begegnungen, Inspiration und Perspektiven, der den Grundstein für ein erfolgreiches, vernetztes und gemeinsames Jahr gelegt hat.



# BACKSTAGE HOSPITALITY 2026



Am Donnerstag den **05. Februar 2026** fand unsere Veranstaltung „Backstage Hospitality – die Praxis Edition“ in Kooperation mit dem **bdia** (bund deutscher innenarchitektinnen und innenarchitekten) statt – und sie war ein voller Erfolg. Planer:innen, Innenarchitekt:innen, Betreiber:innen und Hoteliers konnten sich Vorträge zu praxisnahen Themen von Brandschutz über Schallschutz und Barrierefreiheit bis hin zu Spa & Fitnessplanung anhören. Die Sessions ermöglichten di-

rektes Ausprobieren und Umsetzen der Inhalte, statt reiner Theorie. So brachte Philipp Fehner von HEWI einen Anzug mit, der dem Publikum hautnah vorführen konnte, wie sich Muskelschwäche, Einschränkungen in der Beweglichkeit oder auch Seebinderungen wie etwa den grauen Star anfühlen. Das Feedback der Teilnehmenden war ausnahmslos positiv. Ein großer Dank geht an unsere Partner Spanndecken Bamberger GmbH,

HEWI, Geberit Deutschland und den Callwey Verlag, die die Veranstaltung großartig unterstützt haben.

Abgerundet wurde der Tag durch ein Get-together, bei dem Wissen ausgetauscht und neue Kontakte geknüpft wurden – ein voller Erfolg für praxisnahes Lernen und professionelle Vernetzung in der Hotellerie. Umsetzen der Inhalte, statt reiner Theorie. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Veranstaltung im Juni!



# BACKSTAGE HOSPITALITY

Save the Date

## 11. Juni 2026

Ein Gemeinschaftsevent von  
bdia & hotelkompetenzzentrum

# MUNICH HOSPITALITY DAY 2026



Der Munich Hospitality Day im Hotelkompetenzzentrum war auch in diesem Jahr wieder ein voller Erfolg. Über 150 Besucherinnen und Besucher aus Hotellerie, Gastronomie und Architektur sowie mehr als 100 Partnerunternehmen kamen zusammen und machten die Veranstaltung zu einem lebendigen Treffpunkt der Branche.

Im Mittelpunkt stand vor allem eines: der persönliche Austausch. Neben spannenden Gesprächen über aktuelle Herausforderungen und Entwicklungen wurden zahlreiche neue Kontakte geknüpft und bestehende

Partnerschaften weiter vertieft. Genau dieser direkte Dialog schafft die Basis für Innovationen und treibt die Branche nachhaltig voran.

Besonders prägend war die offene und inspirierende Atmosphäre, in der sich alle Teilnehmenden auf Augenhöhe begegneten – von ersten Gesprächen bis hin zu konkreten Ideen für zukünftige Kooperationen.

Unser besonderes Highlight des Tages war die feierliche Eröffnung von Zimmer 103, das gemeinsam mit der meierei Innenarchitektur | Design unter



der Leitung von Dorothee Maier realisiert wurde. Mit dem Motto „French Sexiness“ entstand ein ausdrucksstarkes Raumkonzept, das Design, Atmosphäre und Emotion auf besondere Weise verbindet.

Der Munich Hospitality Day hat einmal mehr gezeigt, wie wichtig starke Netzwerke und kreative Zusammenarbeit für die Zukunft der Branche sind. Ein herzliches Dankeschön gilt allen Partnern, Gästen und Mitwirkenden – wir freuen uns bereits auf die nächste Ausgabe in 2027. Datum folgt!





## Zimmer 104 neu gedacht

### Starke Partner gestalten gemeinsam ein neues Zimmerkonzept

Im Hotelkompetenzzentrum entwickeln wir regelmäßig neue Ideen für die Hotellerie – so auch beim Umbau von Zimmer 104. Aus einem bestehenden Musterzimmer haben wir einen vollständig neu gestalteten Raum geschaffen, der zeigt, wie modernes Hoteldesign, hochwertige Materialien und intelligente Technik harmonisch zusammenwirken können. Ziel dieses Projekts war es für uns, ein zeitgemäßes Zimmerkonzept zu realisieren, das sowohl gestalterisch überzeugt als auch praxisnahe Lösungen für den Hotelalltag bietet.



Zimmer 104 vor dem Umbau – der Ausgangspunkt für das neue Konzept.



Die Planungsphase: Entwürfe und Raumkonzept bildeten die Grundlage für die Neugestaltung.



Zimmer 104 neu gestaltet: Modernes Design, hochwertige Materialien und durchdachte Funktion für die Hotellerie.

Die Planung, das Design sowie die komplette Möblierung wurden gemeinsam mit BoConcept umgesetzt. Mit klaren Linien, modernen Materialien und einem stimmigen Farbkonzept haben wir einen Raum geschaffen, der Eleganz und Funktionalität verbindet. Die Gestaltung sorgt für eine ruhige, hochwertige Atmosphäre und zeigt, wie durchdachte Möblierung den Charakter eines Hotelzimmers prägen kann.

Ein wichtiger Bestandteil unseres Raumkonzepts sind auch die textilen Elemente, realisiert mit Jording. Gemeinsam wurden Vorhangschiene geliefert und montiert sowie die Vorhänge konfektioniert. Die maßgefertigten Textilien setzen nicht nur optische Akzente, sondern tragen auch zu einer angenehmen Raumwirkung und verbesserten Akustik bei.

Für die technische Ausstattung haben wir mit F.H.S. – Fabian Hut Systemintegration zusammengearbeitet. Die moderne Elektronik stellt sicher, dass das Zimmer auch in puncto Komfort und Funktionalität auf dem neuesten Stand ist.

Besondere Akzente setzt zudem die Wandgestaltung von Orac hinter dem Bett. Die strukturierte Wandverkleidung verleiht dem Raum zusätzliche Tiefe und unterstreicht das hochwertige Designkonzept. Den finalen Schliff erhielt Zimmer 104 durch Maler Design Farbe – Tobias Schickinger, der mit der passenden Farbgestaltung die Gesamtwirkung des Raumes für uns abrundete.





## Neue Projekte im Hotelkompetenzzentrum – Umbauten und Renovierungen in Planung

Im Hotelkompetenzzentrum entwickeln wir uns kontinuierlich weiter, modernisieren und denken bestehende Konzepte neu. Auch in den kommenden Monaten stehen daher mehrere Umbau- und Renovierungsmaßnahmen auf unserer Hoteletage sowie in weiteren Bereichen an. Unser Ziel ist es, unseren Besucherinnen und Besuchern stets aktuelle Konzepte, innovative Lösungen und praxisnahe Beispiele für die Hotellerie zu präsentieren.

Besonders sichtbar wird dies aktuell in dem Zimmer 105, welches sich bereits mitten in der Renovierungsphase befindet. Hier entsteht ein neues Designkonzept, welches modernes Ambiente, hochwertige Ausstattung und praktische Lösungen für den Hotelalltag miteinander verbinden. Schon bald können unsere Besucherinnen und Besucher das Ergebnis bei uns vor Ort erleben und sich inspirieren lassen.

Darüber hinaus planen wir weitere Projekte: in den kommenden Jahren werden auch die Zimmer 106 und 109, das WC im Erdgeschoss sowie der Bereich Hotel & Care neu gestaltet und weiterentwickelt. Die Umsetzung dieser Projekte ist für 2026/2027 vorgesehen.

Mit diesen Maßnahmen bleiben wir unserem Anspruch treu, ein lebendiger Ort für Innovation, Austausch und neue Ideen in der Hotellerie zu sein – und unseren Besucherinnen und Besuchern stets aktuelle Lösungen und Konzepte aus der Praxis zu präsentieren.



## Raum für Ideen – Tagungen neu gedacht

Ob kleines Meeting, kreativer Workshop oder große Konferenz – im Hotelkompetenzzentrum finden Sie genau den richtigen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Unsere vielseitigen Tagungsräume bieten flexible Größen und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten, sodass sich jedes Event perfekt an Ihre Bedürfnisse anpassen lässt.

Modern ausgestattet und mit viel Raum für Inspiration schaffen wir eine Umgebung, in der produktives Arbeiten und kreativer Austausch ganz selbstverständlich werden. Dabei stehen Komfort und Funktionalität stets im Mittelpunkt.

Ein besonderes Highlight ist unser maßgeschneidertes Catering: Vom kleinen Snack für zwischendurch bis hin zum umfangreichen Business-Lunch – wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen. Frisch, hochwertig und perfekt abgestimmt auf Ihre Veranstaltung.

Was uns wirklich auszeichnet, ist unser persönlicher Service. Wir begleiten Sie von der ersten Idee bis zur erfolgreichen Umsetzung und sorgen dafür, dass alles reibungslos läuft. Dabei gilt: Fast nichts ist unmöglich. Ihre Vorstellungen sind unser Anspruch.

Für Reservierung und individuelle Planung steht Ihnen Sandra Hohlwein jederzeit gerne zur Verfügung. Gemeinsam machen wir Ihre Veranstaltung zu einem echten Erfolg.



Haben Sie Fragen, zu einzelnen Veranstaltung oder können wir Sie bei der Planung, Organisation oder Vermarktung Ihrer Veranstaltung unterstützen? Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Sandra Hohlwein  
Email: [s.hohlwein@hotelkompetenzzentrum.de](mailto:s.hohlwein@hotelkompetenzzentrum.de)  
Tel.: +49 89 5505212-27





das ist der, der das HKZ gegründet hat und uns noch heute mit seinen Ideen auf Trab hält

### Hättest du uns erkannt?

**Damals:**

Bauklötze stapeln

**Heute:**

Hotelkonzept, Partner & Events



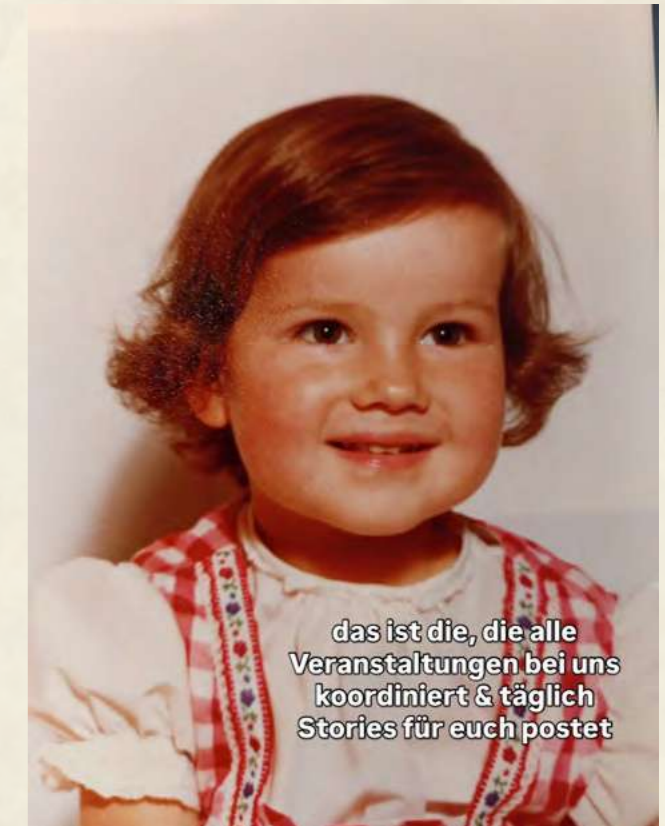
das ist die, die den Chef bei Laune und die Projekte am Laufen hält



das ist die, die unsere Besucher durch die Ausstellung führt und jedes Produkt im Haus kennt



das ist die, die am Empfang sitzt und unsere Gäste mit ganz viel Charme & Herzlichkeit begrüßt



das ist die, die alle Veranstaltungen bei uns koordiniert & täglich Stories für euch postet



das ist die, die alles überwacht, was im HKZ ein und ausgeht, ganz egal ob Besucher oder Waren



das ist die, die sich um alle digitalen Inhalte kümmert, Homepage verwaltet & das Magazin erstellt

ADA  
COSMETICS

## Design, das wirkt: Wie durchdachte Kosmetikspender von ADA Cosmetics das Gästerlebnis prägen

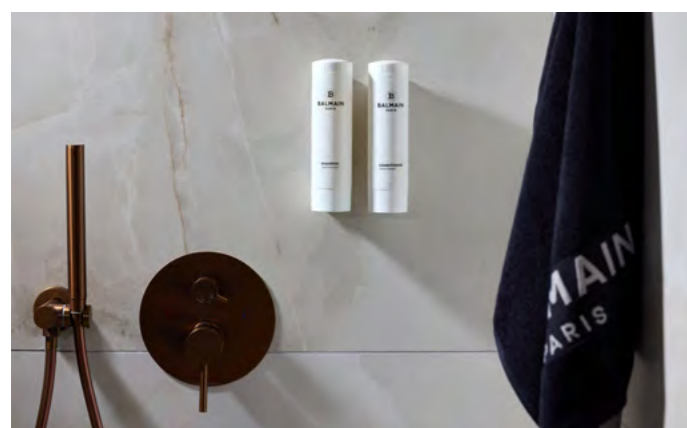
In der Hotellerie entsteht die Identität eines Hauses nicht allein aus dem großen Konzept, sondern ebenso aus Qualität und Liebe zum Detail. Insbesondere das Hotelbad beeinflusst maßgeblich, wie Gäste Komfort, Stil und Sauberkeit wahrnehmen. Ein Element, das dabei oft unterschätzt wird, ist der Kosmetikspender.

### Die Handschrift des Hauses im Gästebad

Moderne Kosmetikspender sind heute Teil der Badgestaltung und tragen dazu bei, wie stimmig ein Raum wirkt. Systeme wie SmartCare von ADA Cosmetics fügen sich mit ihrem reduzierten, eleganten Design in unterschiedliche Hotelkonzepte ein – vom Business- bis hin zum Boutique-Hotel.



Neben der Optik zählt auch, wie sich die Identität eines Hotels bis ins Gästebad integrieren lässt. Über ADA Atelier kann SmartCare in Farben, Etiketten, Logos und Formulierungen auf das jeweilige Hotelkonzept abgestimmt werden. So wird aus einem funktionalen Produkt ein Bestandteil des gesamten Markenauftritts.



### Markenvielfalt für unterschiedliche Stilwelten

Hotelkosmetik ist mittlerweile weit mehr als reine Pflegeausstattung: Sie ist zu einem Element des Gästerlebnisses geworden, das Entspannung, Regeneration und emotionales Wohlbefinden fördert.

Bei ADA Cosmetics können Hotels aus einer Vielzahl von Marken wählen, darunter FairCosmEthics mit neuem Design, Fairtrade-zertifizierten Inhaltsstoffen und ethischem Ansatz, The Curious Botanist mit botanisch inspiriertem Blutorangen-Duft und innovativer Actimood®-Technologie sowie ELEMENT\_RY mit reduziertem, urbanem Pflegekonzept. Darüber hinaus ist SmartCare für weltweit bekannte Designer-Brands wie Balmain, BOGNER und Lalique verfügbar.

Alle Hautpflegelinien sind vegan, pH-hautneutral und dermatologisch getestet.



### 100 % Hygiene und Nachhaltigkeit

Neben der optischen Wirkung zählt im Hotelalltag vor allem die Praxistauglichkeit. SmartCare verfügt über eine innovative Membrantechnologie, die Rückkontaminationen verhindert und bei jeder Anwendung den höchsten Hygienestandard gewährleistet. Unabhängige Tests der Hochschule Rhein-Waal bestätigen die Sicherheit des Spendersystems.

Auch beim Thema Nachhaltigkeit sind funktionale Lösungen gefragt. Der aus Monomaterial gefertigte, umweltfreundlichste Kosmetikspender ist vollständig recycelbar und konsequent auf Kreislaufwirtschaft ausgelegt. Die in SmartCare verfügbaren Kosmetiklinien von ADA Cosmetics sind Cradle to Cradle Certified® Full Scope Silver zertifiziert und erfüllen die Anforderungen führender Nachhaltigkeitsstandards wie GreenSign und Green Key. Mit nachweislich verantwortungsvoll produzierter Hotelkosmetik können Gastgeber ihre Nachhaltigkeitsstrategie gezielt stärken.



Für Hotels und ihre Gäste vereint das SmartCare drei wichtige Aspekte, die für unvergessliche Reiseerlebnisse sorgen: ein stimmiges Erscheinungsbild, höchste Qualität und Hygiene sowie ein verlässliches Nachhaltigkeitskonzept.

Weitere Informationen finden Sie hier: [ada-cosmetics.com](https://ada-cosmetics.com)

Und jetzt den QR-Code scannen:



### Möchten Sie Kontakt aufnehmen?

Herr Philipp Grass ist gerne für Sie da.  
E-Mail: [Philipp.Grass@ada-cosmetics.com](mailto:Philipp.Grass@ada-cosmetics.com)  
Telefonnummer: +49 7853 898 479

# CORPORATE BOOKS - WIE UNTERNEHMEN IHRE GESCHICHTE ERZÄHLEN



Kunde: Kreuzkamm, Publikation: Das Original Kreuzkamm Backbuch, Callwey

Unternehmen kommunizieren heute auf vielen Ebenen und über unterschiedlichste Kanäle. Ob Inhalte wahrgenommen werden und Haltung erkennbar wird, entscheidet sich im Zusammenspiel dieser Formate. In diesem Gefüge nimmt das Unternehmensbuch eine besondere Rolle ein. Es bündelt Themen, ordnet Inhalte und schafft einen Zusammenhang, der über einzelne Maßnahmen hinausreicht.

Gerade Hotels sind Orte mit klarer Identität. Architektur, Lage, Geschichte, Gastgeberpersönlichkeit und Serviceverständnis greifen ineinander und bestimmen, wie ein Haus wahrgenommen wird. In der Kommunikation werden diese Qualitäten jedoch oft nur in einzelnen Bildern, Texten oder Momenten sichtbar. Eine eigene hochwertige Publikation führt diese Aspekte zusammen und formt daraus eine Erzählung.

Ein Corporate Book schafft Struktur und Fokus. Es verbindet Geschichte und Gegenwart, Projekte und Perspektiven, Menschen und Leistungen. So entsteht ein Medium, das Orientierung gibt und Substanz vermittelt.



Kunde: Westwing, Publikation: Home Stories, Callwey



Kunde: L'Osteria, Publikation: Grande Amore, Callwey

Die Anlässe für ein solches Buchprojekt sind vielfältig: Jubiläen, Weiterentwicklungen des Hauses, neue Angebote oder realisierte Projekte. Gedruckt, sorgfältig gestaltet und redaktionell durchdacht, wird das Buch zu einem nachhaltigen Ausdruck des Hauses.

Die Wirkung eines Corporate Books entsteht im Zusammenspiel von Inhalt, Gestaltung und Qualität. Texte geben Struktur und ordnen ein, Bilder verdichten die Erzählung und vertiefen den Eindruck. Gestaltung, Papier und Verarbeitung tragen Werte und Atmosphäre. So wird das Buch selbst Teil der Gesamtwirkung eines Hauses.

Im Kommunikationsmix übernimmt eine hochwertige Hotelpublikation eine langfristige Rolle. Sie dient als Referenz in der Pressearbeit, im Vertrieb, bei Veranstaltungen und in digitalen Kanälen. Gleichzeitig liefert sie eine ideale Basis für weiterführende und vertiefende Inhalte, die daraus entwickelt werden.

Für Hoteliers und Marketingverantwortliche entfaltet eine solche Publikation ihre Wirkung auf mehreren Ebenen. Sie macht Identität nach innen sichtbar und tritt nach außen als glaubwürdiges Objekt im Dialog mit Medien, Partnern und Gästen auf. Vor allem aber erzählt sie die Geschichte eines Hauses so, wie nur dieses eine Haus sie erzählen kann.

Der Callwey Verlag begleitet Corporate-Publishing-Projekte seit vielen Jahren mit redaktioneller Erfahrung und hohem gestalterischem Anspruch. Seit der Gründung 1884 in München entstehen hier Bücher über Architektur, Design, Lifestyle und die Kunst, Räume und Marken verständlich zu erzählen. Im Corporate Publishing werden in enger Zusammenarbeit mit Unternehmen maßgeschneiderte Publikationen entwickelt - von der inhaltlichen Konzeption über Redaktion und Gestaltung bis zur hochwertigen Produktion.

Ein Buch ist immer ein langfristiges Versprechen. Alle Projekte verbindet der Anspruch an Inhalt, Gestaltung und handwerkliche Qualität. So wird sichtbar, wofür ein Unternehmen steht.

Sprechen Sie uns gerne an!

Esther Krizek-Boxheimer  
 Leiterin Corporate Publishing  
 Telefon: +89 8905090-20  
 E-Mail: e.krizek-boxheimer@callwey.de  
[www.callwey.de/corporate-publishing](http://www.callwey.de/corporate-publishing)



Von links: Klaus Rader (L'Osteria), Dr. Marcella Prior-Callwey, Friedemann Findeis (L'Osteria)

*„Das eigene Buch in den Händen zu halten, ist für jedes Unternehmen ein besonderer Moment. Ein Kunde hat einmal gesagt: Einmal im Leben sollte man ein Buch machen.“*

Marcella Prior-Callwey  
 Verlegerin



Von links: Dr. Marcella Prior-Callwey, Elisabeth Kreuzkamm-Aumüller, Anna Seidel (Callwey)




## GEBERIT ERWEITERT DUSCHRINNEN-SORTIMENT NEUE CLEANLINE30 IM SCHLANKEN EDELSTAHL-DESIGN

**Geberit ergänzt das Duschrinnen-Sortiment der Serie CleanLine um das neue Modell Geberit CleanLine30. Seit April 2026 ist die neue Duschrinne aus hochwertigem Edelstahl in vier Längen und zwei Farben – Edelstahl gebürstet und Schwarz – erhältlich. Damit erweitert Geberit die Möglichkeiten für die Gestaltung moderner Hotelbäder. Die CleanLine30 lässt sich wahlweise wandbündig oder frei im Raum montieren. Sie überzeugt durch ein schlankes Design und eine einfache Reinigung.**

Bodenebene Duschen ermöglichen einen schwellenlosen Übergang, steigern den Komfort für Gäste und prägen die Gesamtästhetik des Raumes. Die CleanLine30 bietet hierfür eine Lösung, die sich nahtlos in unterschiedlichste Gestaltungskonzepte einfügt – vom Boutique-Hotel bis zum Business-Hotel. Mit einer Breite von nur 43 mm und abgerundeten Formen wirkt sie schlicht und elegant. Hochwertiger Edelstahl (1.4404) sorgt für Langlebigkeit und Beständigkeit auch bei hoher Beanspruchung.

### Schlankes, funktionales Design

Die CleanLine30 ist vollständig glatt ausgeführt. Dadurch wirkt sie besonders elegant und lässt sich schnell und einfach reinigen – ein klarer Vorteil für das Housekeeping. Erhältlich in gebürstetem Edelstahl sowie in Schwarz, lässt sie sich harmonisch in unterschiedliche Stilkonzepte von Hotelbädern integrieren. Die vier verfügbaren Längenvarianten (900 mm, 1100 mm, 1300 mm und 1600 mm) können individuell gekürzt werden, sodass sich die CleanLine30 ideal an jede Einbausituation anpassen lässt.



Foto: Geberit

### Noch einfacher zu reinigen dank praktischer Kippfunktion

Neben ihrem eleganten Design überzeugt die CleanLine30 in der Hotellerie durch ihre durchdachte Funktionalität. Das glatte Abdeckprofil reduziert Ablagerungen und lässt sich dank des praktischen Kippmechanismus mit nur einem Fingertipp öffnen, reinigen und wieder einsetzen. Der vormontierte Kammeinsatz fängt Haare und Schmutz zuverlässig auf. Abdeckprofil, Kippmechanismus und Kammeinsatz sorgen zusammen für eine schnelle, mühelose Reinigung und dauerhaft hygienische Duschrinnen. Dadurch spart das Housekeeping wertvolle Zeit. Die schwarze Variante ist zusätzlich mit einer hochwertigen PVD-Beschichtung versehen, die die Oberfläche besonders langlebig und pflegeleicht macht.

Für eine optimale Ablaufleistung leitet der strömungsoptimierte Einlauftrichter das Wasser schnell und zuverlässig ab. Das sorgt für ein sauberes und sicheres Duscherlebnis für Hotelgäste.

### Neue Namensgebung im Duschbereich

Geberit setzt 2026 bei Duschplatzlösungen ein neues durchgehendes Namenskonzept um: CleanLine steht für Duschrinnen, CleanFloor für bodenebene Duschflächen, CleanWall für Wandabläufe und CleanPoint für Punktabläufe. Die ganzheitliche Namenssystematik soll sicherstellen, dass Produkte auf den ersten Blick ihrer Funktion und Position im Bad zugeordnet werden können.



Foto: Geberit



Foto: Geberit



Foto: Geberit



Foto: Geberit



### Leichtigkeit trifft Beständigkeit

Dank seines geringen Gewichts lässt sich Steinfurnier vielseitig einsetzen – im Interior wie im Exterieur. Wände, Möbel, Empfangsbereiche oder Fassaden werden zu ruhigen, kraftvollen Designflächen, die Atmosphäre schaffen, ohne sich aufzudrängen. Gleichzeitig steht das Material für Nachhaltigkeit: ressourcenschonend, langlebig und effizient in Verarbeitung und Transport.

### Einzigartige Vielfalt

Über 60 verschiedene Steinarten bieten eine außergewöhnliche Auswahl – von zurückhaltenden, warmen Nuancen bis hin zu markanten, ausdrucksstarken Strukturen. Jede Oberfläche ist ein Unikat, geformt von der Natur, verarbeitet von Meisterhand.

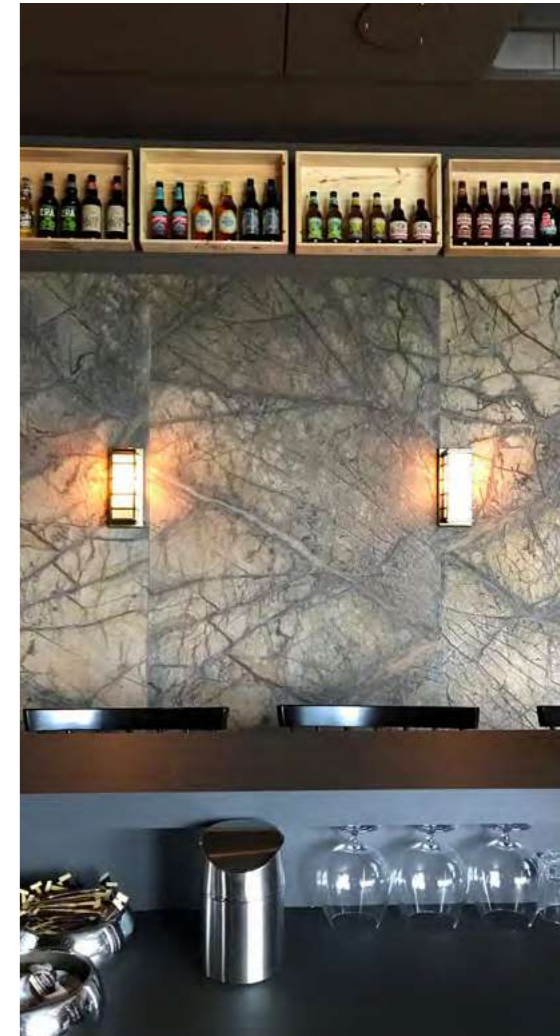
### Wenn Stein zu leuchten beginnt

Ein besonderes Highlight sind die transluzenten Steinfurniere. In Kombination mit gezielter Hinterleuchtung entsteht ein faszinierendes Spiel aus Licht und Struktur. Der Stein beginnt sanft zu leuchten und verwandelt Räume in emotionale Erlebniswelten – ideal für exklusive Lobbys, Bars oder kunstvolle Designobjekte.

### Spürbarer Luxus

Steinfurnier ist mehr als ein Material. Es ist ein Statement für zeitlose Eleganz, für echtes Handwerk und für ein Designverständnis, das Ruhe, Qualität und Authentizität in den Mittelpunkt stellt.

Steinfurnier ist die perfekte Verbindung aus Natur, Design und Innovation – für Hotels, die ihren Gästen ein außergewöhnliches Raumerlebnis bieten möchten.



## Steinfurnier – Die Kunst, Natur neu zu inszenieren

Luxus zeigt sich nicht im Übermaß, sondern in der Qualität des Echten. Steinfurnier verkörpert genau diesen Anspruch: eine authentische Steinoberfläche, reduziert auf das Wesentliche und neu gedacht für anspruchsvolle Architektur und Interior Design. Kein Imitat, kein Lack – sondern echter Stein, in seiner reinsten Form.

Mit einer Stärke von nur 2 Millimetern eröffnet Steinfurnier völlig neue gestalterische Freiheiten. Es bewahrt die charaktervolle Struktur, Tiefe und Haptik des Natursteins und verbindet sie mit überraschender Leichtigkeit. Das Ergebnis ist eine Oberfläche, die visuell beeindruckt und sich zugleich angenehm natürlich anfühlt.



# 38 Hotel-Kompetenz-Zentrum



# 39 Hotel-Kompetenz-Zentrum

# Fit für die Gastronomie

## professionelle Vakuumverpackungsmaschinen



### Die Vorteile des Vakuumierens für Sie

**Sie betreiben ein Restaurant, Café, Hotel oder Catering-Unternehmen oder arbeiten dort in der Küche? Bei Henkelman finden Sie Vakuumierer für den professionellen Einsatz in der Gastronomie. Vom Portionieren bis zum Sous-vide-Garen: Vakuumieren sorgt in jeder Küche für effizientes Arbeiten und gleichzeitig für weniger Lebensmittelverschwendung.**

#### Längere Haltbarkeit, weniger Verschwendung

Die Maschinen von Henkelman vakuumieren bis 99,8 %. Dadurch wird weitestgehend vermieden, dass Lebensmittel verderben und damit vergeudet werden. Die Produkte sind länger haltbar als durch Kühlen und ihre Qualität bleibt beim Einfrieren erhalten.

#### Lebensmittelsicher entsprechend lokalen Hygieneanforderungen

Vakuumieren verhindert Kreuzkontaminationen und erhöht die Lebensmittelsicherheit. Ein hohes Endvakuum verlangsamt das weitere Wachstum von Bakterien. Jede Maschine ist so konzipiert, dass die Reinigung und tägliche Wartung einfach sind, wodurch sowohl eine optimale Hygiene als auch die bestmögliche Verfügbarkeit der Maschine gewährleistet werden.

#### Finanzielle Vorteile durch eine Maschine von Henkelman

Vakuumierte Produkte sind länger haltbar. Das bedeutet, dass Sie weniger wegwerfen und somit Geld sparen. Eine längere Haltbarkeit bedeutet aber auch, dass Sie Ihren Einkauf besser organisieren können, um von möglichen Einkaufsvorteilen zu profitieren. Ein zusätzlicher Vorteil ist, dass verpackte Produkte leicht über- oder nebeneinander gelagert werden können, das ermöglicht eine effizientere Lagerhaltung.

#### Effizienter Arbeitsablauf

Vorbereiten, Portionieren und Vakuumieren von Speisen in ruhigen Zeiten bedeutet effizienteres Arbeiten in Zeiten, in denen viel los ist. So können Sie die Arbeitsabläufe Ihres Küchenpersonals optimieren und mit weniger Personal mehr erreichen.



**Henkelman**  
vacuum packaging

Extracting air, adding value

### Der Vakuumprozess bei Henkelman

#### Schritt 1: Produkte kühlen

Fast alle Lebensmittel, enthalten Flüssigkeit. Wenn der Druck in der Kammer sinkt, sinkt auch der Siedepunkt dieser Flüssigkeiten. Darum ist es wichtig, Produkte kühl zu verpacken, vorzugsweise bei einer Temperatur zwischen 2 und 4 °C.

#### Schritt 2: Luft entfernen

Sobald Sie das richtige Programm gewählt und auf den Knopf gedrückt haben, startet Vakuumprozess. Das Gerät saugt die gesamte Luft aus dem Beutel, dem Produkt und der Kammer, bis das gewünschte Endvakuum oder ggf. der Siedepunkt der Flüssigkeiten gemessen wird.

#### Schritt 3: Gas hinzufügen (optional)

Bevor der Beutel versiegelt wird, kann ein Konservierungsgas zugeführt werden. Dadurch wird die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängert und deren Form, Farbe, Struktur und Qualität bleiben erhalten.

#### Schritt 4: Beutel versiegeln

Wenn die gesamte Luft entzogen und dem Beutel ggf. Gas zugeführt worden ist, wird der Beutel versiegelt. Dadurch ist das Produkt vor äußeren Einflüssen geschützt.

#### Schritt 5: Kammer belüften

Der letzte Schritt im Vakuumprozess ist das Entfernen des Vakuums aus der Kammer. Dazu wird einfach Luft durch das Belüftungsventil zurück in die Kammer geleitet.

### Sous-vide-Garen in der Gastronomie

Sous-vide-Garen, auch Vakuumgaren genannt, ist eine Gartechnik, die sicherstellt, dass jedes Produkt bei genau der richtigen konstanten Temperatur gegart wird. Das sorgt für ein perfektes Ergebnis auf dem Teller, während Geschmack, Vitamine und Mineralstoffe nicht verloren gehen. So bleibt Fleisch zart und Fisch saftig, sogar ein Ei lässt sich auf diese Art perfekt garen.



Die Vakuumtechnik von Henkelman macht das mit jedem Gerät des Sortiments möglich. Egal, ob Sie Suppen und Soßen, Fleisch mit Knochen oder zarten Fisch garen möchten.

Dank der zahlreichen Optionen und Funktionalitäten wie Flüssigkeitskontrolle, Soft Air oder etwa der Marinier- oder Einmachglasfunktion erhalten Sie dauerhaft perfekte Ergebnisse. Sie vakuumieren, kochen, servieren oder kühlen und lagern.



# 41 Hotel-Kompetenz-Zentrum  
# 41 Hotel-Kompetenz-Zentrum



# LIEBHERR

## Empfohlen für Profis. Von Profis.

Als Spezialist für Kühlen und Gefrieren im gewerblichen Bereich bietet Liebherr ein umfangreiches Portfolio an innovativen und energieeffizienten Profigeräten an. Deren höchst zuverlässige und präzise Kühlleistung unterstützt bei professionellen Spitzenleistungen und sorgt für die Lagersicherheit und Frische der Lebensmittel.

Mit überragender Qualität, zukunftsweisenden Technologien sowie ästhetischem und dabei benutzerfreundlichem Design setzt Liebherr immer wieder aufs Neue Maßstäbe.

## Getränkekühler von Liebherr – perfekt inszeniert und clever gekühlt

Liebherr Getränkekühlschränke stillen nicht nur den Durst nach gekühlten Getränken, sie wecken ihn auch. Neben Design und Handling überzeugen sie dabei durch Kühlleistung und Wirtschaftlichkeit. Ob im Hotel, auf Events, im Restaurant oder am POS – ein Liebherr-Getränkekühlschrank erfüllt hohe Ansprüche bei niedrigen Gesamtbetriebskosten.

Kühle Getränke sind immer im Trend. Umso wichtiger ist es, sie nicht nur perfekt zu kühlen, sondern auch ins beste Licht zu stellen. Die Getränkekühler von Liebherr sind speziell dafür konzipiert. Großflächige Glasfronten und raumfüllendes LED-Licht setzen Flaschen und Dosen perfekt in Szene und wecken so den Appetit auf eine Erfrischung. Einfach und flexibel höhenverstellbare Tragroste ermöglichen es, jeden Zentimeter des Geräts zu nutzen. Durch individuelle Branding- und Ausstattungsoptionen lassen sich Marken und Waren aufmerksamkeitsstark präsentieren. Die hohe Energieeffizienz und die extreme Langlebigkeit der Geräte und ihrer einzelnen Komponenten macht sich bei den Gesamtbetriebskosten dauerhaft bezahlt. Ein weiterer Pluspunkt beim Thema Nachhaltigkeit: die Verwendung umweltfreundlicher Kältemittel.

### Vom Geschmacksträger zum Werbeträger

Ob im individuell gestalteten Marken-Look oder mit speziellen Ausstattungsmerkmalen: Die Geräte von Liebherr werden nahezu jeder Anforderung gerecht. Die breite Auswahl an Modellen und eine vielseitige Zubehörpalette machen es leicht, für jeden Einsatzzweck die ideale Lösung zu finden.



MyStyle Professional bietet nahezu unbegrenzte Möglichkeiten: Damit können Liebherr-Getränkekühler mit eigenen Logos, Motiven oder Fotos gebrandet werden, im individuellen Corporate Design gestaltet oder zum optischen Bestandteil eines besonderen Events gemacht werden.



## Guter Wein verdient perfekte Bedingungen

Ob zur endgültigen Reifung aufbewahrt, bei perfekter Genusstemperatur gelagert oder attraktiv und servierfertig präsentiert – Weinkühlschränke von Liebherr geben guten Tropfen den geeigneten Raum und ein Klima, das sie verdienen. Konstante Temperaturen erhalten den Charakter des Weins, die richtige Luftfeuchte garantiert geschmeidige Korken. Ihr wertvoller Inhalt wird vor Fremdgerüchen und damit vor Geschmacksveränderungen bewahrt. Und dank hohem UV-Schutz auch vor unerwünschten Alterungsprozessen. Nicht zuletzt dürfen jüngere Weine erschütterungsfrei nachreifen. Jeder Liebherr-Weinkühlschrank steckt voller Genuss. Auch für den Nutzer. Dafür sorgen langlebige, hochwertige Materialien ebenso wie viele Sicherheitsfunktionen und das komfortable Handling.



## Qualität bis ins kleinste Detail



### Metallborde

Die robusten Metallborde mit Buchenholzfront lassen sich variabel versetzen – für eine flexible Aufteilung der Flaschen. Die Streben sorgen für sicheren Halt und das beschichtete Metall ist leicht zu reinigen.



### LightColumn (beidseitig)

Die beidseitig auf voller Höhe angebrachten LED-LightColumns leuchten den Innenraum gleichmäßig aus und bringen das Weinangebot optimal zur Geltung. Ein besonderes Highlight ist die dimmbare Präsentationsbeleuchtung, die Weine gekonnt in Szene setzt.



### EasyServe-Flaschenkorb

Für außergewöhnlichen Service kommt es auf jeden Handgriff an. Die Weine müssen daher übersichtlich lagern und leicht erreichbar sein, wie in unserem EasyServe-Flaschenkorb. Auf Arbeitshöhe angebracht gleitet er auf Schienen sanft heraus.

# LUSINI

## Mit Ausstattung, Service und Erfahrung

Von der ersten Idee bis zur erfolgreichen Inbetriebnahme begleiten wir Hotel- und Gastroprojekte ganzheitlich – mit durchdachter Ausstattung, verlässlichen Services und persönlicher Beratung. Als bayerisches Familienunternehmen mit Wurzeln im Textilspezialisten Hotelwäsche ERWIN M. entwickeln wir seit 1987 Lösungen für professionelle Gastgeber. Heute unterstützen rund 650 Mitarbeitende an 14 europäischen Standorten und in acht Showrooms Planer, Betreiber, Investoren sowie Hotel- und Gastromieteams dabei, Konzepte effizient umzusetzen und Projekte sicher zum Ziel zu führen.

Im Mittelpunkt steht für uns die Ausstattung. Wir bündeln Möbel, Tabletop, Textilien, Workwear und Zubehör zu einem Sortiment, das gezielt für den professionellen Einsatz entwickelt und kuratiert ist. Ob Gastraum, Bar, Zimmer, Bad, Frühstücksbereich oder Terrasse: Unsere Auswahl orientiert sich konsequent an den Anforderungen des Hotelbetriebs und des Gastronomiealltags. Rund 50.000 Produkte aus unseren Marken VEGA, ERWIN M., JOBELINE und PULSIVA sowie von über 200 ausgewählten Partnermarken stehen im LUSINI Shop zur Verfügung. Unser Anspruch ist es, Planung, Beschaffung und Betrieb auf einer gemeinsamen, verlässlichen Grundlage zusammenzuführen.

Gute Ausstattung allein reicht in Projekten mit engen Zeitplänen, klaren Budgets und hoher Auslastung oft nicht aus. Deshalb ergänzen wir unser Sortiment um Services, die Planung, Beschaffung und Inbetriebnahme gezielt unterstützen. Unser Fokus liegt darauf, Abläufe zu vereinfachen, Schnittstellen zu reduzieren und Planung, Einkauf, Bau und Betrieb enger miteinander zu verzahnen.

**Logistik & Umsetzung:** Wir liefern im vereinbarten Zeitfenster direkt ins Projekt – vorkommissioniert nach Zimmern oder Funktionsbereichen. Auf- und Einbau der Möbel sowie die Verpackungsentsorgung übernehmen wir ebenfalls. Bereiche werden schneller nutzbar, Abläufe zwischen Planung, Einkauf, Bau und Betrieb entlastet.

**Personalisierung:** Gläser, Porzellan, Textilien und Möbel können markenkonform veredelt werden – z. B. mit Logo, Schriftzug oder individueller Gestaltung per Druck, Stick, Gravur oder Prägung. Sondermaße, etwa bei Tisch- oder Bettwäsche, sind möglich. Das schafft einen klaren Auftritt nach außen und ein einheitliches Bild im Team.

**Lager- und Abrufservice:** Auf Wunsch lagern wir personalisierte Artikel in unserem Warenlager und planen feste Lieferabrufe im Voraus. Die Ware wird dann turnusgerecht und in abgestimmten Mengen an den Betrieb ausgeliefert – planbar über längere Zeiträume, ohne eigene Lagerflächen vorhalten zu müssen.

**Vorwäsche-Service für Textilien:** Bettwäsche sowie Hand- und Duschtücher können vorab professionell gewaschen und direkt einsatzbereit geliefert werden. Wir steuern die Wäscherei und die Anlieferung – der Betrieb spart Aufwand und kann sofort in gleichbleibender Qualität starten.

**Alle Services und die ganze Produktvielfalt auf [lusini.com](https://www.lusini.com)**

# 44 Hotel-Kompetenz-Zentrum



[lusini.com](https://www.lusini.com)

# LASS MACHEN

Inspiration.  
Ausstattung.  
Wohlfühlambiente.



Ausstattung, die zu mir passt, ob klassisch oder trendbewusst. Mit LUSINI wird es einfach: Möbel, Tabletop, Textilien und Workwear aus einer Hand.

Hospitality designed by  
**LUSINI**

# Wandelbar und anpassungsfähig - Serie Nes

Die Serie Nes gehört zu populärsten Pendeltüren-Serie von Radaway Duschkabinen. Sie zeichnet sich durch modernes Design und Eleganz aus, die einerseits durch ihre Vielseitigkeit und andererseits durch ihre Originalität besticht. Die Vielfalt der Modelle und Möglichkeiten der Modifikation macht es möglich, für jeden Raum etwas Passendes zu finden.

Die Duschkabinen verfügen über Wandanschlussprofile mit Verstellbereich, die Wänden ausgleichen können, die nicht im Lot sind. Die Nes-Modelle sind mit einem **Hebe-Senk-Mechanismus** ausgestattet, der die Lebensdauer der Spritzschutzleisten verlängert und eine leise, störungsfreie Nutzung garantiert. Diese Duschtrennungen können sowohl auf der Duschwanne als auch **direkt auf dem Boden montiert** werden und ebenso kann auch auf Wunsch die Schwallleiste weggelassen werden.



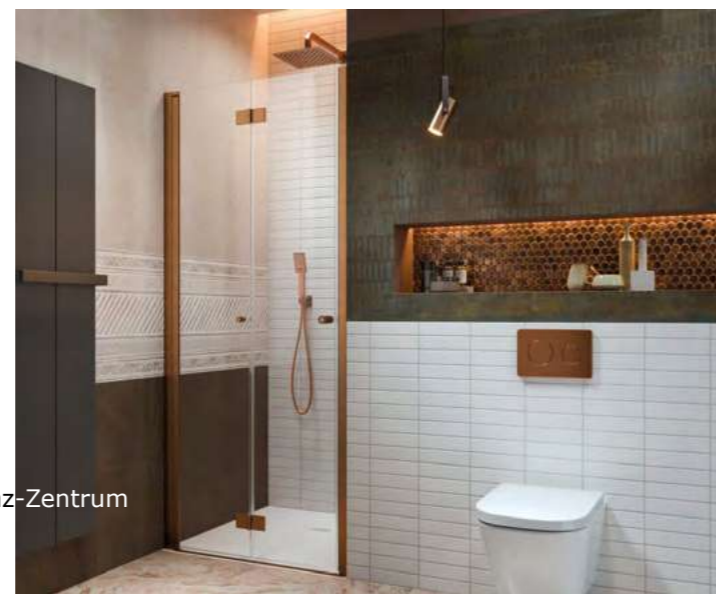
Serie Nes bietet viele Möglichkeiten der Montage

Diese Serie kann an individuelle Bedürfnisse angepasst werden. Neben der Sondermaß-Option, wie Ausschnitte, Schrägschnitte und Anpassung der Höhe, stehen eine **Vielzahl an Glasvarianten** zur Verfügung, der Wechsel des Standardgriffes, **Digitaldruck** und **Lasergravur auf Glas** und ein zusätzlicher **Handtuchhalter**.

So wie jede Farbe den Raum beeinflusst, bestimmt auch die Materialoberfläche wie Duschkabinen in einem Raum wirken können. Neben den klassischen Duschkabinenvarianten in den Glasstärken 6 und 8 mm in **Chrome**, können die meisten Modelle in den Farben **Black, Gold**, und in den gebürsteten Farben **Brushed Gold, Brushed Light Gold, Brushed Copper, Brushed GunMetal** oder **Brushed Nickel** bestellt werden.



# 46 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Brushed Light Gold – Hellgold gebürstet – ideal für Liebhaber warmer, stilvoller Innenräume



radaway   
DUSCHKABINEN

**Die Radaway GmbH ist der Spezialist für individuelle Duschkabinen mit modernster Technologie. Seit über zehn Jahren produzieren wir hochwertige Dusch- und Badewannenabtrennungen in Standardgrößen und Sonderanfertigungen aus Echtglas für anspruchsvolle Kunden in Deutschland.**

Unabhängig davon, ob Sie ein kleines, gemütliches Badezimmer oder einen luxuriösen Wellnessbereich einrichten, sollte die Badgestaltung eine maßgeschneiderte Lösung erfordern, können Sie mit unserem Sondermaßservice die Duschkabine je nach Situation anpassen. Ungewöhnliche Einbausituationen, z. B. Schrägen oder ungrade Wände sind entgegen dem ersten Eindruck keine Probleme, sondern Herausforderungen, die sich mit den richtigen Lösungen leicht bewältigen lassen. Gestalten Sie Größe, Form und Glasvariante nach Ihren individuellen Vorstellungen. Radaway bietet auch Duschwannen an, die auf individuelle Maße und Formen zugeschnitten werden können.



## Wäschekrone setzt auf textile Tischkultur für Fine Dining

### Ganzheitliche Textillösungen für die anspruchsvolle Gastronomie und Hotellerie

Im Fine Dining ist der gedeckte Tisch weit mehr als ein funktionales Element: Er ist Ausdruck von Stil, Haltung und Qualität. Wäschekrone bietet hierfür eine breite Auswahl an edlen Tischwäschen – von klassischem Vollzwirn-Damast über feine Zwirnkörper-Qualitäten bis hin zu hochwertigen Halbleinen-Artikeln. Unterschiedliche Strukturen, Dessins und Farbwelten ermöglichen eine präzise Abstimmung auf das jeweilige Restaurantkonzept – dezent-elegant oder modern interpretiert.



### Elegante Zwirnkörper-Tischwäsche

Diese Zwirnkörper-Tischwäsche steht für anspruchsvolle Tischkultur und verleiht jeder gedeckten Tafel eine elegante, festliche Ausstrahlung. Das filigrane, weiße Spitzendessin in edler Jacquard-Webart sorgt für eine dezente, aber wirkungsvolle Struktur, die das Licht auf besondere Weise einfängt und dem gedeckten Tisch eine exklusive Note verleiht.

Gefertigt aus 100 % gekämmter und mercerisierter Baumwolle überzeugt die Tischwäsche durch ihre feine Haptik und ihren dezenten Glanz. Gleichzeitig bietet das Material eine hohe Strapazierfähigkeit sowie Formbeständigkeit – ideal für den regelmäßigen Einsatz bei festlichen Gelegenheiten.

## Flauschiger Luxus für jeden Tag

### Die Frottierserie „Flausch-Cotton“ von Wäschekrone vereint höchste Qualität, zeitlose Eleganz und maximale Strapazierfähigkeit

Mit der Frottierserie „Flausch-Cotton“ schafft Wäschekrone ein echtes Wohlfühlerlebnis für den täglichen Gebrauch. Das besonders weiche und anschmiegsame Walkfrottier aus 100 % reiner Baumwolle überzeugt nicht nur durch seine angenehme Haptik, sondern auch durch seine langlebige und hochwertige Verarbeitung. Elegante Tiefgang-Bordüren verleihen den Textilien eine stilvolle Optik, während die robuste Doppelnäht für zusätzliche Stabilität und eine lange Lebensdauer sorgt. Dank seiner Koch- und Chlorechtheit ist die Serie optimal für den intensiven Einsatz geeignet – sei es im privaten Badezimmer, im Spa-Bereich oder in der professionellen Hotellerie. Funktionalität trifft hier auf Komfort und Design.

Die Kollektion umfasst eine vielseitige Auswahl: von Seiftüchern über Gäste- und klassische Badetücher in zeitlosem Weiß bis hin zu Handtüchern, Dusch-, Sauna- und Pooltüchern in unterschiedlichen Farbvarianten. So lässt sich jedes Ambiente individuell gestalten.

Ein besonderes Highlight ist die Farbvariante „Natur“. Mit ihrem dezenten, warmen Ton fügt sie sich harmonisch in moderne Spa- und Wellnesskonzepte ein und verleiht jedem Raum eine ruhige, elegante Ausstrahlung.

### Hochwertige Damast-Tischwäsche aus Vollzwirn

Diese elegante Damast-Tischwäsche aus Vollzwirn steht für eine gelungene Verbindung aus klassischer Ästhetik und hoher Funktionalität. Sie überzeugt durch ihre langlebige Qualität ebenso wie durch ihre stilvolle Ausstrahlung. Das feine Damastgewebe verleiht der Oberfläche eine dezente, edle Struktur, die jedem Tisch eine besondere Note gibt.

Gefertigt aus einer hochwertigen Materialmischung von 60 % Baumwolle und 40 % Leinen sowie einem Gewicht von ca. 235 g/m<sup>2</sup>, bietet die Tischwäsche eine angenehme, griffige Haptik und gleichzeitig eine ausgezeichnete Strapazierfähigkeit. Die Kombination der Naturfasern sorgt nicht nur für ein edles Erscheinungsbild, sondern auch für eine hohe Formstabilität und Langlebigkeit – selbst bei häufigem Waschen und intensiver Nutzung.



**Q01**  
**März**  
**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**