



# HERZLICH WILLKOMMEN IM

Informations- und Veranstaltungsplattform für Hotellerie & Gastronomie



# ÜBER UNS

HOTELKOMPETENZZENTRUM



Das **Hotelkompetenzzentrum bei München** ist ein neutrales, unabhängiges Informationszentrum sowie eine Veranstaltungsplattform für Hotel- und Gastronomiebau. Es richtet sich an alle, die sich mit der Entwicklung, Modernisierung und dem Umbau von Hotel- und Gastronomie-Betrieben beschäftigen. Für Hoteliers, Gastronomen, Architekten, Investoren und Eigentümer, aber auch für Betreiber von Senioren-Residenzen ist das Hotelkompetenzzentrum die **Anlaufstelle**, neue Lösungen und Produkte zu entdecken und im realen Umfeld zu testen. Mehr als 180 namhafte Unternehmen präsentieren im Hotelkompetenzzentrum ihre Produkte, die sich zu attraktiven **Hotel – und Gastronomielandschaften** zusammenfügen.



„Wir stellen übersichtlich dar, wie Systeme ineinander greifen, ein Hotel funktioniert und sind Experimentierfeld für neue Entwicklungen. An alle gezeigten Produkte stellen wir hohe Erwartungen: sie müssen funktionieren und für unsere Besucher muss ersichtlich sein, wie jedes **Produkt mit anderen zusammenspielt**. Man kann es sich vorstellen wie ein Steinchen in einem Mosaik. Schnittstellengespräche sind grundsätzlich immer kompliziert: Hotelsoftware, Schließanlage, WLAN – die meisten Hersteller sind auf ihr Produkt fixiert. Aus dieser Erkenntnis heraus entwickelte ich ein echtes Hotel, nur ohne Übernachtungen. Auf 3.500m<sup>2</sup> simulieren wir heute einen Beherbergungsbetrieb mit 14 Hotelmusterzimmern.“  
**Christian Peter, Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter**



Aufgeteilt auf drei Etagen beginnt ein Rundgang in unserem **Gastrokompetenzzentrum**. Dort befindet sich eine Profiküche, der Restaurantbereich, die Fine Dining Area und verschiedene Kaffeestationen – die **perfekte Event-Lokation** für Kochschulungen, Verköstigungen, Diskussionsrunden und vieles mehr. Im 1.OG ist unsere Hoteletage, auch bezeichnet als „**Hotel ohne Gäste**“ eröffneten wir 2014 ein europaweit bislang einzigartiges Showhotel. Dort finden Sie auf 1000m<sup>2</sup> insgesamt **11 voll ausgestattete Hotelzimmer**. Wir wollen nicht nur erklären, was optisch und konzeptionell möglich ist, sondern das Zusammenspiel von Ideen, Technik und Service wirklich zeigen. Die Ausstellungsfläche bzw. **ganzjährige Messe im 2.OG** birgt eine Vielzahl an Messeständen.



Hotel-Kompetenzzentrum



# Ihr nächstes Event in unserer Location

**1 /** kleiner  
Tagungsraum

**2 /** großer  
Tagungsraum

**3 /** H  
B

# **Location der besonderen Art** **Informationsveranstaltungen**

**Hotelbar | Kochevents | Hausmessen | Präsentationen**

**Raodshows | Schulungen | Vertriebsmeetings**

Auf über 3.500qm präsentieren wir Ihnen 14 vollfunktionsfähige Hotel-Musterzimmer. Sie können ganzjährig, unabhängig von Fachmessen, alle den Hotel- und Gastro-nomiebau betreffenden Gewerke unter einem Dach erleben. Matratze, Teppich, Seifenspender - KNX, RGB, DALI - Schlitzschiene, Schattenfuge, Lüftungsgerät - wir bilden alles in voller Funktion ab.

Erleben Sie den Unterschied zwischen 25 und 35m<sup>2</sup>, testen Sie das Laufgefühl auf verschiedenen Bodenbelägen und lassen Sie sich von einer Vielzahl an Farben und Stoffen inspirieren. Die Materialbibliothek lädt zur weiteren Be-musterung herzlich ein. Vom Drei-Sterne-Komfort-Zimmer bis zur Luxussuite in der Fünf-Sterne-Superior-Kategorie, dazu ein großer Empfangs- und Lobbybereich sowie eine Bar, bilden wir alle für die Hotellerie relevanten Bereiche ab.

Neben unserer Ausstellung bieten wir gemeinsam mit unseren Partnern einige Veranstaltungen zu branchenrele-vanten Themen an.

Unser Motto: Informieren, fortbilden, qualifizieren. Die Zielgruppe: Hoteliers, Gastronomen und angrenzende Ziel-gruppen. Ziel dabei ist, die Teilnehmer individuell für die rasant sich ändernden Wachstumsbereiche zu qualifizie-ren und Ihnen einen Wissensvorsprung zu vermitteln. Bei uns gibt es aber nicht nur trockene Theorie, sondern wir legen Wert auf persönlichen Austausch und Networking. Wir freuen uns über Ihre Teilnahme an den Veranstaltun-gen - melden Sie sich gleich an.

## **Auszug der Locations**



---

**Hoteletag  
Bar & Lobby**

**4 / Restaurant  
mit Buffet**

**5 / Großküche  
Kochevent**



# TAGUNGSRAUM 3

ERDGESCHOSS

Unser neuester und größter Tagungsraum im Erdgeschoss kann für bis zu 80 Personen bei parlamentarischer Be- stuhlung gebucht werden. Er verfügt über einen großzügigen Tagungsvorraum mit Getränkekühlschrank, Kaffeemaschine und einem Buffet für die Verpflegung in den Kaffeepausen. Die Stehtische und Sitzmöglichkeiten können auch gern als separate Rückzugsorte oder für parallel verlaufende Gespräche in Kleingruppen genutzt werden.



## KAPAZITÄT

Kino:	80 Gäste
Parlamentarisch:	40 Gäste
U-Form:	30 Gäste

## FLÄCHE

Fläche: 120 m<sup>2</sup>  
Maße: 12,9m x 8,2m x 2,81m

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Großer Bildschirm  
Soundanlage, Freisprechmikrophone  
Kamera für Videokonferenzen  
Wandsteckdosen  
WLAN für alle Gäste



## NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN

Seminare  
Mitarbeiter-Schulungen  
Kundentermine  
Meetings



## ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN

Großzügiges Foyer mit ausreichend Steh- und Sitzplätzen für Kaffeepausen, Mittagessen, Kleingruppen-Arbeiten und Networking



# TAGUNGSRAUM 5

ERDGESCHOSS

Unser kleiner Tagungsraum befindet sich direkt im Erdgeschoss. Ausgestattet mit einem Samsung Flip Touch), WLAN und Klimaanlage hat er alles, was zum Tagen in Kleingruppen benötigt wird. Der Tisch ist festinstalliert und auf die Technik in Front ausgerichtet, Steckdosen und Anschlüsse sind integriert. Er besticht durch die direkte Nähe zum Serviceteam des Hotelkompetenzzentrums und der Kaffeemaschine.



## KAPAZITÄT

12 Gäste  
feste Bestuhlung

## FLÄCHE

Fläche: 40 m<sup>2</sup>

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Samsung Flip 85"  
FlipChart & Moderationskoffer  
Steckdosen in Tischen  
WLAN für alle Gäste



## NUTZUNGS-MÖGLICHKEITEN

Seminare  
Kleine Meetings  
Mitarbeiter-Schulungen  
Kundentermine  
Besprechungen

## ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN

Großer Restaurantbereich mit 40 Sitzplätzen für Mittagessen, Kaffeepausen und Networking



# RESTAURANT/KÜCHE

ERDGESCHOSS

Profiküche, der Restaurantbereich, die Fine Dining Area und verschiedene Kaffeestationen – die perfekte Event-Location für Kochschulungen, Verköstigungen, Diskussionsrunden und vieles mehr. Auch Starköche nutzen unsere Küchen- und Restaurantbereich gerne. Profitieren Sie von unserem Know -How und planen Sie Ihre Veranstaltung bei uns.



## KAPAZITÄT RESTAURANT

Reihe: 90 Gäste  
Parlamentarisch: 60 Gäste  
Kreis: 50 Gäste

## KAPAZITÄT GROßKÜCHE

8 Arbeitsplätze zum Kochen,  
Koch-Events für 20-30 Personen

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG RESTAURANT

Beamer, Leinwand, Bildschirm  
Freisprechmikrofonie  
Klimaanlage  
WLAN für alle Gäste

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG GROßKÜCHE

WLAN für alle Gäste  
Fahrbarer Bildschirm  
Klimaanlage



## ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN RESTAURANT

Großküche für Showkochen  
Empfangsbereich  
Tagungsraum 5

## ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN GROßKÜCHE

Restaurant  
Empfangsbereich  
Tagungsraum 5



# HOTELETAGE

## 1. OBERGESCHOSS

Die Hoteletage ist der perfekte Ort für gemütliche Networking-Abende. Nutzen Sie unsere Hotelbar, ziehen Sie sich für Gespräche in kleineren Gruppen in die Hotelzimmer zurück und genießen Sie den Abend in der Lobby. Ganz egal ob Stehtische oder feste Tischordnung - den Platz in der Lobby des 1. OG's lässt sich beliebig umgestalten.



### KAPAZITÄT

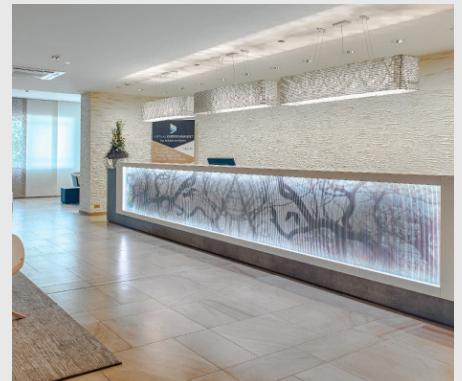
ca. 120 Gäste

### BESTUHLUNG

Stehtische  
Sitzgruppen  
Klassisch Tische & Stühle  
Vernissage  
Ausstellerforum

### TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Bildschirme  
Steckdosen im gesamten Bereich  
WLAN für alle Gäste



### NUTZUNGS-MÖGLICHKEITEN

Networking-Area  
Kleine Meetings  
Besprechungen  
Workshops  
(Produkt-)Präsentationen

### ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN

11 Hotel-Musterzimmer  
Bar-Bereich  
Empfangstresen  
Materialbibliothek  
Toiletten im EG

# TAGUNGS PAUSCHALEN

Darum sollten Sie Ihre Veranstaltung im Hotelkompetenzzentrum durchführen: wir bieten Ihnen einen freundlichen und guten Service, arbeiten mit regionalen Caterern, wir unterstützen Sie bei der Vermarktung Ihrer Veranstaltung über unsere Homepage und Social Media, wir übernehmen kostenlos die Registrierung und Begrüßung Ihrer Gäste. Kostenfreie Parkplätze stehen rund um das Haus zu Ihrer Verfügung sowie eine gute Verkehrsanbindung (mit dem Auto und öffentlich) ist vorhanden. Zusätzlich bieten wir Ihnen gerne kostenlose Führungen durch die Ausstellungsbe reiche an. Sie werden bei unseren Angeboten nicht fündig? Kein Problem! Sprechen Sie uns gerne an und wir suchen gemeinsam nach dem Catering Ihrer Vorstellung!



**GANZER TAG**  
**47,00€ PRO PERSON**  
**20,50€ MIT GUTSCHEIN**

Beinhaltet:

**Tagungsraum ganzer Tag**, inkl. Tagungstechnik (Beamer, Leinwand)  
**1 Flipchart** mit 10 Papierbögen, 1 Pinnwand,  
1 Moderationskoffer  
**Alkoholfreie Getränke** „unlimited“ im Tagungsraum  
**Kaffee und Tee** „unlimited“ im Tagungsraum



**HALBER TAG**  
**35,00€ PRO PERSON**  
**12,50€ MIT GUTSCHEIN**

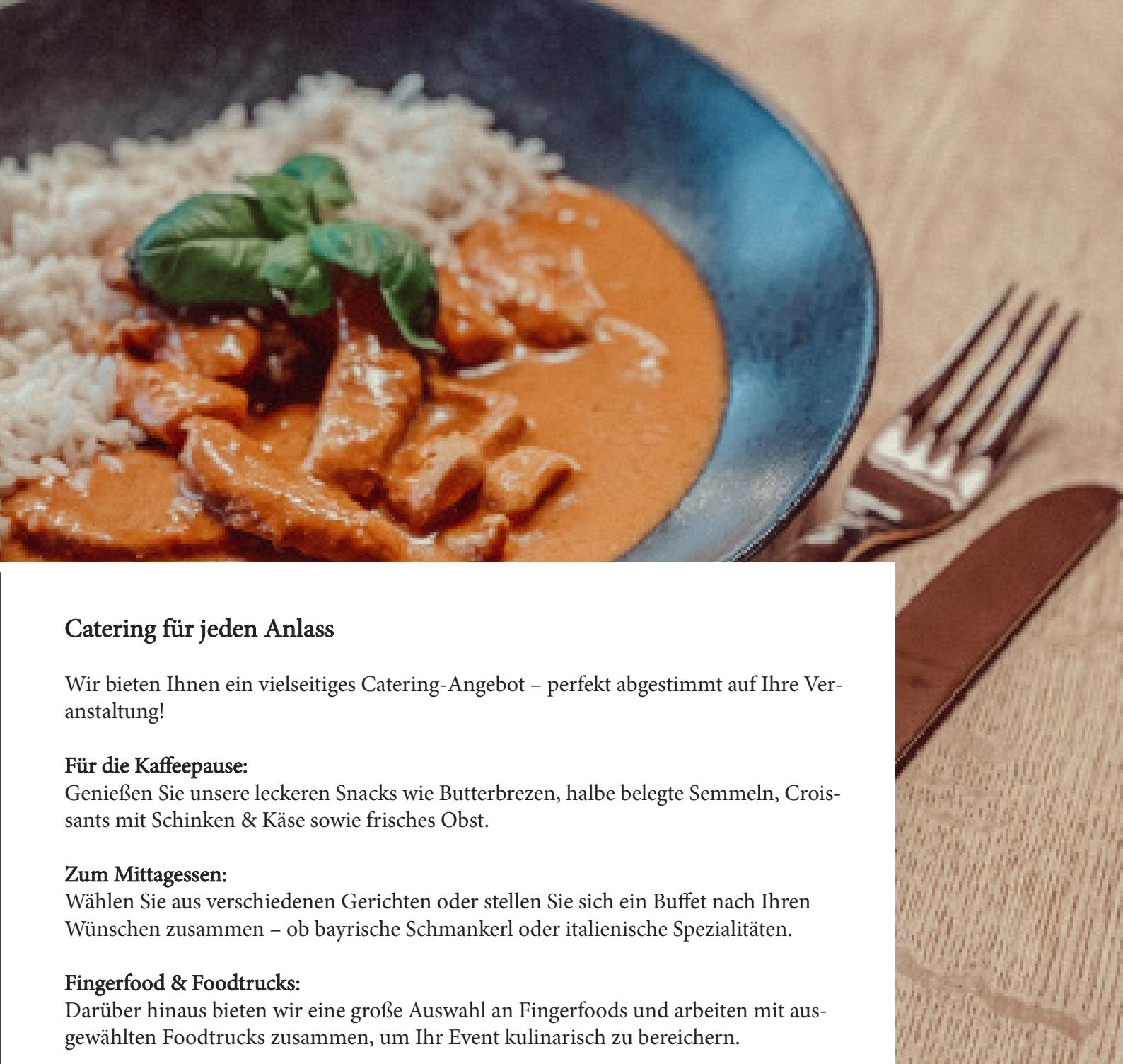
Beinhaltet:

**Tagungsraum halber Tag**, inkl. Tagungstechnik (Beamer, Leinwand)  
**1 Flipchart** mit 10 Papierbögen, 1 Pinnwand,  
1 Moderationskoffer  
**Alkoholfreie Getränke** „unlimited“ im Tagungsraum  
**Kaffee und Tee** „unlimited“ im Tagungsraum



**GETRÄNKEPAUSCHEL**  
**12,50€ HALBER TAG**  
**20,50€ GANZER TAG**

**Alkoholfreie Getränke** „unlimited“  
**Kaffee und Tee** „unlimited“



## Catering für jeden Anlass

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Catering-Angebot – perfekt abgestimmt auf Ihre Veranstaltung!

### Für die Kaffeepause:

Genießen Sie unsere leckeren Snacks wie Butterbrezen, halbe belegte Semmeln, Croissants mit Schinken & Käse sowie frisches Obst.

### Zum Mittagessen:

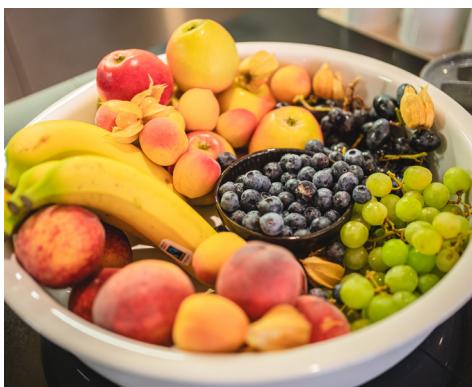
Wählen Sie aus verschiedenen Gerichten oder stellen Sie sich ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen – ob bayrische Schmankerl oder italienische Spezialitäten.

### Fingerfood & Foodtrucks:

Darüber hinaus bieten wir eine große Auswahl an Fingerfoods und arbeiten mit ausgewählten Foodtrucks zusammen, um Ihr Event kulinarisch zu bereichern.

Sprechen Sie uns gerne an!

Gemeinsam finden wir das perfekte Catering für Ihre Veranstaltung.





## Sandra Hohlwein

Veranstaltungen

Tel: +49(0)89 5505212-27

Fax: +49(0)89 5505212-69

Mail: s.hohlwein@hotelkompetenzzentrum.de

Mail: veranstaltung@hotelkompetenzzentrum.de

Hotelkompetenzzentrum GmbH

Sonnenstraße 19

85764 Oberschleißheim



Hotelkompetenzzentrum GmbH

Sonnenstraße 19

85764 Oberschleißheim

Geschäftsführer:

Christian Peter

089 - 55 05 212 0

info@hotelkompetenzzentrum.de

Amtsgericht München - HR 190768

Steuernummer: 143/196/70263