# **HKZ-MAGAZIN**

01|25







## Der Start in 2025 gleicht dem Ende von 2024 - oder?

Hand aufs Herz: wem geht es noch so? Gefühlt hat das Jahr angefangen, wie das letzte geendet hat. Ich weiß nicht, wie Sie es sich immer vorstellen, aber kaum rückt der Dezember näher, kommen die Gedanken an eine besinnliche Vorweihnachtszeit auf. In meiner Vorstellung besuchen wir pro Woche mindestens zwei unterschiedliche Weihnachtsmärkte (München hat ja eine Vielzahl davon) und nehmen uns bewusst Zeit, inne zu halten und mit unseren Besuchern auch mal in Ruhe eine Tasse Kaffee zu trinken. Nur stellt sich dieses Szenario nie ein. Es bleibt bis zum Ende hektisch, der 21. Dezember ist plötzlich da und man hat ihn nicht kommen sehen. Am vorletzten Tag, an dem wir geöffnet haben, kehrt endlich mal Ruhe ein.

Aber nicht für lange. Kaum haben wir am 7. Januar 2025 wieder aufgesperrt, geht es ohne Unterbrechung weiter. Schon in der ersten Woche sind wir ausgebucht, unsere Tagungsräume belegt. Der Neujahrsempfang Ende Januar ist mit 90 Gästen ein weiteres Großereignis für uns. Die Zimmerumbauten nähern sich dem Ende, weitere große Events wollen sorgfältig geplant werden. Zwischendurch kommen uns immer wieder neue Ideen, wie der Munich Hospitality Day (mehr dazu gibts ab Seite 28 zu lesen) und weitere Zimmerkonzepte schlummern in der Ablage und warten auf ihre Umsetzung.

Parallel dazu durften wir in den ersten Monaten schon viel unterwegs sein: von Frankfurt über Husum und Osnabrück bis nach Köln waren einige spannende Locations & Eventformate für uns dabei.

In der Ausstellung haben sich zudem viele Kleinigkeiten getan und von einem neuen Boden hier über ein neues Bett da, gibt es viele Neuheiten zu entdecken. Einen Teil haben wir in dieser Ausgabe für Sie zusammengefasst. Alles würde den Rahmen dieses Magazins sprengen. Gewaltig sogar. Aber dafür sind wir ja live vor Ort da, um Ihnen alles zu zeigen. Also kommen Sie vorbei und besuchen Sie uns. Nachdem Sie unser Magazin durchgeschmökert haben - frohes Lesen wünschen wir!

Christian Reter of Julia von Kutzing-Peter







#### **NEWS**

06 NEU IM HKZ Neue Partner A-E

08 NEU IM HKZ Neue Partner F-Z

10
UNSER FORSCHUNGSPROJEKT
zur Senkung des Energieverbrauchs

12 HKZ ON TOUR Von Frankfurt bis nach Köln über Husum

30 NEUHEITEN Produkte, die bei uns eingezogen sind

#### **VERANSTALTUNGEN**

21
RECAP KAMINGESPRÄCH
ÖHV zu Gast im Hotelkompetenzzentrum

22
RECAP MISE EN PLACE
Netzwerkevent für Hotellerie & Architektur

24
HOUSEKEEPING PROFESSIONAL
11. Fachkongress am 13. Mai 2025

28
MUNICH HOSPITALITY DAY
Tag der offenen Tür im HKZ

29
DAS BARCAMP FÜR HOTELIERS
Einchecken. Austauschen. Angrillen.





#### **PARTNERNEWS**

32 FWIP Die kleinste Eisdiele der Welt

34
HENKELMAN
Die Vorteile des Vakuumierens für Sie

36HIPP OBJECT365 Tage im Jahr der perfekte Gastgeber

 $\begin{array}{c} 38 \\ \text{KALDEWEI} \\ \text{Duschboden-Meisterwerk aus Stahl-Emaille} \end{array}$ 

**40**LUSINI
Natürliche Eleganz für den Außenbereich

42
MEIEREI INNENARCHITEKTUR
Ihre Hotelgestaltung in guten Händen

**44**MIELE PROFESSIONAL
Clever investieren für Hoteliers

46
PUK DUSCHKABINEN
vom funktionalen Raum zum Status-Symbol

 $\begin{array}{l} 48 \\ \text{SENERTEC} \\ \text{Mit dem "Dachs" Strompreise clever nutzen} \end{array}$ 

**50** VIEGA Designstatements in Hotelbädern

## NEU IM HOTELKOMPETENZZENTRUM



## ENERGETISCHE KERNANIERUNG: MEHR EFFIZIENZ UND HÖHERE WOHNQUALITÄT

Die energetische Sanierung ist essenziell, um Energieverbrauch und CO<sub>2</sub>-Emissionen zu senken sowie Wohnkomfort und Immobilienwert zu steigern. Alte Gebäude sind oft schlecht isoliert, haben ineffiziente Heizungen und hohe Wärmeverluste. Durch Maßnahmen wie bessere Dämmung, moderne Heizsysteme und erneuerbare Energien wie Photovoltaik oder Solarthermie lassen sich diese Mängel beheben. Zudem gibt es Förderprogramme, die finanzielle Anreize bieten. Auch smarte Gebäudetechnik wie intelligente Thermostate oder Energiemanagementsysteme kann helfen, den Energieverbrauch weiter zu optimieren.

#### **HERAUSFORDERUNGEN UND VORTEILE**

Sanierungen erfordern hohe Investitionen und technische Anpassungen am Bestandsgebäude. Fachkundige Beratung hilft, maßgeschneiderte Lösungen zu finden. Trotz Herausforderungen trägt die Sanierung erheblich zum Klimaschutz bei, steigert den Wohnwert und senkt langfristig Energiekosten. Zudem kann der Immobilienwert deutlich steigen. Langfristig profitieren Eigentümer durch geringere Betriebskosten und weniger Abhängigkeit von Energiepreisschwankungen. Auch gesetzliche Vorgaben und steigende Umweltanforderungen machen eine energetische Sanierung zunehmend attraktiv und notwendig. Eigentümer und Gesellschaft profitieren gleichermaßen von nachhaltigen Sanierungsmaßnahmen.

ausbau-haertel.com



## EXTREME NETWORKS: INTELLIGENTE NETZWERKE FÜR MEHR KOMFORT

Ob Check-in per Smartphone, smarte Zimmersteuerung, digitale Concierge-Services, personalisiertes Entertainment oder automatisierte Licht- und Klimasteuerung – Hotelgäste erwarten ein nahtloses digitales Erlebnis. Extreme Networks liefert hochperformante, sichere und skalierbare Netzwerkinfrastrukturen, die Hotels optimal vernetzen, zukunftssicher positionieren und ihnen so einen Wettbewerbsvorteil verschaffen. Die Lösungen verbinden Geräte, Anwendungen und Menschen. So können Unternehmen Mehrwerte schaffen und Innovationen vorantreiben. Setzen Sie auf eine zukunftssichere, flexible und leistungsstarke Netzwerkinfrastruktur und bieten Sie Ihren Gästen ein unvergleichliches Besuchserlebnis.

#### WI-FI FÜR BETRIEB UND GÄSTE

Kunden erwarten ein WLAN-Erlebnis, das sowohl in der Hotel-Lobby als auch im Zimmer oder im Konferenzbereich nahtlos funktioniert. Auch die betrieblichen Abläufe profitieren von einem smarten Netzwerk. Die Lösungen von Extreme Networks erfüllen höchste Sicherheitsstandards und lassen sich einfach über die Cloud verwalten. Durch KI-gestützte Analysen wird die Netzwerkkapazität automatisch an den Bedarf angepasst. Unsere Lösungen sind für internationale Hotelketten, Boutique-Hotels und Veranstaltungszentren geeignet. Sie ermöglichen eine intuitive Steuerung und Verwaltung aller Komponenten über eine zentrale Plattform – auch über mehrere Standorte hinweg.

https://de.extremenetworks.com/



#### ILOCA – DIE AUTOMATISIERTE CLOUD HOTELSOFTWARE

Die Anforderungen in der Hotellerie wachsen stetig – ebenso wie die Erwartungen Ihrer Gäste. Mit ILOCA erhalten Sie eine innovative vollautomatisierte Hotelsoftware, die Ihren Arbeitsalltag spürbar erleichtert und Ihr Hotel auf modernste Standards hebt.

#### **IHRE ZEIT IST KOSTBAR**

- Routineaufgaben automatisieren: ILOCA teilt Zimmer automatisch zu, versendet Zugangsdaten und verwaltet Zahlungen sowie Stornierungen – alles automatisch.
- Schneller und einfacher Check-in: Ob online oder vor Ort – Ihre Gäste profitieren von einem komfortablen Check-in-Prozess, inklusive digitalem Meldeschein und Unterschrift.
- Zahlungsabwicklung leicht gemacht: Mit unserer Software integrieren Sie Zahlungsdienstleister wie PayPal und Stripe nahtlos. Damit bieten Sie Ihren Gästen alle gängigen Zahlungsmethoden, von Kreditkarten bis hin zu Apple Pay und Klarna
- Sie von einer breiten Auswahl an Schnittstellen und Integrationen. Wir haben bereits zahlreiche Türschließsysteme, Revenue Management Tools, Channelmanager sowie Lösungen für das Meldewesen erfolgreich implementiert. Diese umfassenden Anbindungen ermöglichen es Ihnen, Ihre Abläufe effizienter zu gestalten und gleichzeitig Ihren Gästen ein nahtloses Erlebnis zu bieten.

iloca-hotelsoftware.de



#### GRANINI - EINE STARKE MARKE THE FRUITY SIDE OF LIFE

Gute Gastgeber bescheren ihren Gästen Momente voller Genuss und Freude. Genau das verspricht die Marke granini und liefert das perfekte Getränk für jede Gelegenheit. Egal ob Erfrischung, Speisebegleiter oder Cocktail: granini überzeugt durch eine fruchtige Vielfalt, klassisch, exotisch und einzigartig im Geschmack. Mit unserem kompetenten Vertriebsteam bietet granini ein vielseitiges Sortiment für Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher – überall dort, wo Genuss gefragt ist.

#### **GENUSS IN DER 0,33L-MW-FLASCHE**

Als bekannteste Marke von Gästen überzeugt granini mit einem breiten Mehrweg-Produktsortiment und hochwertigen Ausschanksystemen, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Neben klassischen Lösungen bedienen wir auch die wachsende Nachfrage nach praktischen Kleingebinden, wie unsere 0,33l Longneckflasche. In diesem Jahr können sich die Gäste auf 0,331 Neuprodukte wie den granini Nojito, dem Mocktail aus der Flasche und den fruchtigaromatischen granini Eistee in den 2 Sorten Pfirsich und Zitrone freuen. Des Weiteren ist das hohes C Vitamin Water in zwei erfrischenden Geschmackssorten Energy und Protect nun auch endlich in der 0,331 Flasche für die Gastronomie erhältlich. Unser Anspruch: Höchste Qualität, professioneller Service und eine starke Marke, die den Genussmoment perfekt macht.

granini-gastro.de

## NEU IM HOTELKOMPETENZZENTRUM



## FRITZ-KOLA: UNABHÄNGIG UND WACH SEIT 2003.

fritz-kola ist als Indie-Brand ein unabhängiges und inhabergeführtes Unternehmen, das sich nicht nur vom Start-Up zum Mittelständler, sondern vor allem auch zum Marktführer im Premium-Glaskleingebinde entwickelt hat. Die erste Kola kam 2003 auf den Markt, mittlerweile besteht fritz-kola aus 14 Produkten in insgesamt 5 verschiedenen Produktkategorien, die nicht nur in Deutschland, sondern auch über die Grenzen hinaus in Europa bekannt sind. Zudem sind alle Produkte vegan und basieren ausschließlich auf natürlichen Aromen.

#### **EINE KOLA MIT VIELVIEL HALTUNG.**

Das K in der Kola ist nicht nur ein Buchstabe, sondern symbolisiert alles, was fritz-kola anders machen will. Denn fritz-kola ist nicht nur ein Produkt, sondern vor allem eine Haltung. Deshalb engagiert sich der Hamburger Getränkehersteller für eine offene und demokratische Gesellschaft, den Schutz der Umwelt und des Klimas, die Initiierung und Förderung sozialer Projekte, wie die Initiative "Pfand gehört daneben".

Der Umwelt zuliebe setzt fritz-kola seit der Gründung auf Glasmehrwegflaschen und um Transportwege und –emissionen zu sparen, arbeitet fritz-kola mit möglichst regionalen Lieferanten und Abfüllbetrieben zusammen.



## WIR BIETEN ALLES AUS EINER HAND & BERATEN BEI DER WAHL DES IDEALEN SCHLAFSYSTEMS

Hilding Anders ist der international tätige Produzent, wenn es um den guten Schlaf der Hotelgäste geht. Ob Longstay Appartment oder Luxushotel, wir bieten das passende Bettsystem. Über 1 Mio. Hotelgäste schlafen pro Nacht auf unseren Matratzen.

Mit einem Team von 5000 Mitarbeitern sind wir das weltweit führende Unternehmen für Schlafprodukte und -Dienstleistungen. Mit einem breit gefächerten Portfolio, das von Luxus- und Premiumprodukten bis hin zu Eigenmarken und von internationalen bis hin zu lokalen Marken reicht, sind wir stolz darauf, Schlafprodukte und -dienstleistungen für alle Bedürfnisse in über 40 Ländern weltweit anzubieten.

#### DEN AUSGESCHLAFENEN GEHÖRT DIE WELT

Viele internationale Hotelketten haben sich für uns entschieden. Bspw. Ibis Budget, Ibis Styles, Mercure, Pullmann, Mövenpick, Hilton, Hyatt, Kempinski, Moxy, Marriott, Residence Inn, Sheraton uvm.

Die Matratzen, Boxspringbetten und Einlegerahmen werden jeweils in unseren Produktionen gefertigt, so können wir Ihnen die beste Qualität garantieren.

fritz-kola.com

hildinganders.com





#### FÜR GASTGEBER MIT ANSPRUCH: METALLMÖBEL DIREKT VOM HERSTELLER

Metallbude ist der Partner für Dein nächstes Projekt. Egal ob Business-, Boutique- oder Resort-Hotel: Wir liefern das Design, das Deine Räume einzigartig macht. Als Interior-Brand für hochwertige, minimalistische Möbel und Wohnaccessoires aus Metall bieten wir attraktive Lösungen für Hotels, die auf zeitlose Eleganz und herausragende Qualität setzen. Jedes unserer Produkte wird mit höchster Präzision designt und in eigener Produktion gefertigt. So stellen wir sicher, dass jedes Möbelstück Deine Gäste mit seinem modernen, edlen Look beeindruckt und gleichzeitig höchsten Ansprüchen an Langlebigkeit und Funktionalität gerecht wird.

#### **HOCHWERTIG. FUNKTIONAL. ZEITLOS.**

Unsere Möbel, mit pulverbeschichteter Oberfläche, sind nicht nur optisch ein Genuss, sondern auch besonders robust und pflegeleicht - perfekt für den anspruchsvollen Hotelalltag. Die klaren Linien und das zeitlose Design fügen sich harmonisch in jedes Hotelambiente ein und verleihen Deinen Räumen eine besondere Atmosphäre. Ob in Gästezimmern, Lounges oder öffentlichen Bereichen - unsere Möbel bieten nicht nur Funktionalität, sondern auch eine Ästhetik, die Deine Marke widerspiegelt und in Erinnerung bleibt. Lass uns gemeinsam den Unterschied machen - mit inspirierenden Möbeln direkt vom Hersteller.



#### ZENNIO - INTELLIGENTE HOTELAUTOMATION FÜR EINZIGARTIGE GÄSTEERLEBNISSE

Zennio ist Ihr Partner für innovative und zuverlässige Hotel- und Gästezimmerautomation, die Komfort, Energieeffizienz und Design vereint. Mit 20 Jahren Erfahrung setzen wir auf KNX-Technologie zur intelligenten Steuerung von Licht, Klima, Jalousien und Zugangskontrollsystemen. Unsere Lösungen sind anpassbar und lassen sich nahtlos in bestehende Hotelmanagementsysteme (PMS) integrieren - für eine optimierte Betriebsführung und ein erstklassiges Gästeerlebnis.

#### PERFEKTE RAUMSTEUERUNG

Gäste können Ihr Zimmer mühelos über elegante Touchpanels, Taster oder mobile Apps bedienen. Dank intelligenter Sensorik wird die Anwesenheit im Raum automatisch erkannt, wodurch Licht, Temperatur und Szenarien optimal angepasst werden – für maximalen Komfort bei minimalem Energieverbrauch.

Zennio verbindet innovative Technik mit hochwertigem Design. Unsere Lösungen fügen sich stilvoll in jedes Hotelambiente ein, sind individuell konfigurierbar und lassen sich problemlos in PMS und Zutrittskontrollen integrieren. So profitieren Hoteliers von mehr Effizienz, reduzierten Betriebskosten und einem perfekten Aufenthalt für ihre Gäste.

Willkommen in der Zukunft der Hotellerie - Willkommen bei Zennio!

metallbude.com zennio.de











## Digitalisierung und Optimierung in der Hotelbranche

Startschuss für das Forschungsprojekt "EnOptI" zur Senkung des Energieverbrauchs und Steigerung der Nachhaltigkeit

Das Ziel von "EnOptI" ist es, durch ein optimiertes Lastmanagement die Einschränkungen durch die netzseitig begrenzte Leistungskapazität des Netzanschlusspunkts von Gebäuden zu beseitigen und dabei gleichzeitig energetische Mehrwerte zu schaffen. Das Projekt wird bei uns im Hotelkompetenzzentrum getestet und ist auf verschiedene Gebäudetypen übertragbar.

Für den Kickoff von "EnOptI" reisten alle Projektbeteiligten zu uns nach Oberschleißheim, um sich mit Christian Meyer, Tobias Mittag, Klaus Elsner, Erik Alves, Peter Helm, Uwe Klaus, Stephan Müller, Dr. Thomas Bleistein, und Shari Maria Alt von Miele Professional, MKN, dem AWSI und Mitsubishi Electric zu treffen.

Die ersten Arbeitsschritte wurden von einem Rundgang durch das "Hotel ohne Gäste" und einem Live-Kochevent von MKN begleitet. Diese Highlights vermittelten zusätzliche Eindrücke zu Innovationen der Branche und rundeten die Auftaktveranstaltung des Projektes ab.

Das Konsortium eint die Motivation, die Vision einer nachhaltigeren Zukunft umzusetzen und politische Vorgaben zu erfüllen, wie Christian Peter, Geschäftsführer der Hotelkompetenzzentrum GmbH, ausführt:

"Ich freue mich sehr, dass nach intensiver Vorarbeit nun im Oktober der Startschuss zu unserem gemeinsamen Forschungsprojekt 'EnOpti' gefallen ist. Das Vorhaben verspricht uns wertvolle Informationen und Erfahrungen zur Energieoptimierung insbesondere für Hotels zu liefern. Nur gemeinsam lassen sich die Nachhaltigkeitsziele erreichen und kommende Vorgaben seitens der Regierung/EU erfüllen – und das nach unserer Auffassung auch nur im Verbund, den wir mit einem gemeinsamen Forschungsziel geschaffen haben."





## **Projekt Factsheet: EnOptl**

**Projektname:** EnOB: EnOptl: Flexible und nachhaltige Energieoptimierung in Gebäuden durch intelligente Virtualisierung

**Projektziel:** Erhöhung der Nachhaltigkeit von Gebäuden durch Reduzierung des Primärenergieeinsatzes, Verbesserung der Energieeffizienz und Steigerung der Flexibilität im Energienetz durch Glättung von Lastspitzen.

#### Schwerpunkte:

- Klimatechnik und Großverbraucher: Fokus auf die Klimatechnik sowie Großverbraucher wie Wäscherei und Küche
- Digitalisierung: Digitalisierung der Gebäudeenergienetze und Einsatz von Klbasierten Prognosen zur Optimierung des Energieverbrauchs
- Lastmanagement: Optimiertes Lastmanagement zur Beseitigung von Einschränkungen durch den netzseitig begrenzten Netzanschlusspunkt

#### Lösungsansatz:

- Harmonisierung des Gebäudeenergieverbrauchs mittels flexibler Prioritäten
- Kappung von Lastspitzen durch intelligente Lastverschiebung
- Aktivierung von Geräte- und Bereichs-Flexibilitäten
- Etablierung des Gebäudes als aktiven Bestandteil des zukünftigen Energienetzes

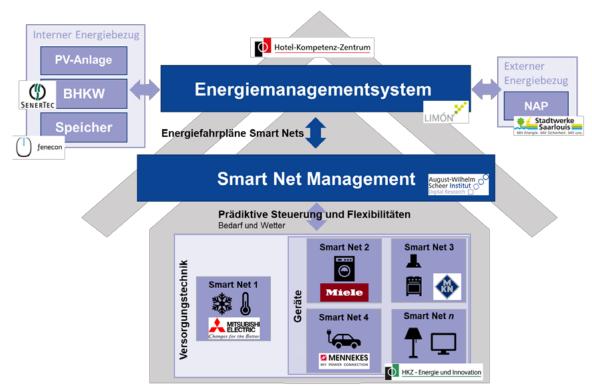


Abbildung 1: Projektschaubild EnOptl inkl. Partner



# heimtextil

Event & Location:

Datum:

Wer:

Bericht:

heimtextil 2025, Messe Frankfurt 15. Januar 2025

Julia von Klitzing-Peter & Christian Peter

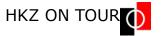
Schon seit vielen vielen Jahren ist die Heimtextil ein fester Termin in meinem Kalender und ich freue mich jeden Januar, die Reise nach Frankfurt anzutreten. Zum ersten Mal durfte ich über mein zweites **großes Lieblingsthema** sprechen: Social Media. Zuvor habe ich jährlich Einblicke in die Generationen Y-Z gegeben. Das Thema Social Media und insbesondere **Instagram** fasziniert mich jedoch genauso stark und so habe ich mir in den letzten Jahren einen Wissenschatz aufgebaut, den ich nur zu gerne teile. Für eine Broschüre der heimtextil wurde ich gebeten, die **fünf zentralen Erkenntnisse** zu nennen:

- **1.** Social Media ist messbar. Beim Schalten von Werbeanzeigen als auch bei Influencer Kooperationen gibt es detaillierte Auswertungen, die Aufschluss über die Zielgruppe geben. Das ist deutlich mehr als klassisches Anzeigenmarketing
- **2.** Für die #nextgen sind Kanäle wie Instagram & Tik Tok fest im Alltag integriert. Möchte ich diese Zielgruppe erreichen, dann über diesen Weg.
- **3.** Eine typische Faustregel für Social Media gibt es nicht. Sei nahbar und authentisch und habe Spaß an dem, was du teilst. Das merken Follower und interessieren sich durchaus für die unterschiedlichsten Profile, wenn es nur echt ist.
- **4.** Einen Social Media Kanal aufzubauen und zu bespielen kostet Zeit & Geduld. Sei dir dessen bewusst und bleibe am Ball. Es zahlt sich immer aus.
- **5.** Bündele deine Kräfte und tausche dich aus! Viele Unternehmen kooperieren im "realen Umfeld" warum nicht auch auf Plattformen?

Nach meinem Vortrag & dem Talk mit Markus Kamps gab es im Anschluss einige weitere gute Gespräche und Begegnungen - schön war 's!







## **BAU Messe**

Event & Location:

Datum:

Wer:

Bericht:

Messe BAU in München 17. Januar 2025 Julia von Klitzing-Peter

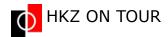
Am Stand von Egger hatten wir, Leila Selvi, STUDIO FILS, und ich die Gelegenheit, uns intensiv mit den neuesten Produkten des Unternehmens auseinanderzusetzen und wertvolle Beratung für die Neugestaltung unserer Hotel&Care-Zimmer zu erhalten.

Besonders hilfreich war das Gespräch mit Josef Gehr und Daniel Becht von Egger, die uns mit ihrem Fachwissen und ihrer Expertise durch die Vielzahl an Optionen führten. Gemeinsam konnten wir die verschiedenen Materialien und Oberflächen besprechen, die für die Umgestaltung unserer Zimmer infrage kommen. Leila war dafür zuständig, die ästhetischen Aspekte mit den funktionalen Anforderungen zu vereinen, während die Egger-Experten uns technische Details und Anwendungsmöglichkeiten der Produkte näherbrachten.

Durch die Auswahl von hochwertigen Materialien wie modernen Holzdekoren, innovativen Laminat- und Parkettböden sowie maßgeschneiderten Wandverkleidungen konnten wir eine harmonische und gleichzeitig funktionale Gestaltung für unser Hotel&Care-Projekt planen. Die Empfehlungen und Lösungen, die wir auf dem Egger-Stand erhielten, halfen uns, die perfekte Kombination aus Design, Nachhaltigkeit und Langlebigkeit zu finden. Der Besuch auf der Messe war nicht nur informativ, sondern auch inspirierend und hat viel Spaß gemacht. Die enge Zusammenarbeit mit Egger schätzen wir schon seit vielen Jahren sehr und dank Josef Gehr und Daniel Becht haben wir einen guten Designvorschlag erarbeitet, der in den kommenden Monaten auch in unsere beiden Zimmer im 2.0G einziehen wird. Wir freuen uns schon!









Event & Location:

Datum:

Wer:

Bericht:

Nord Gastro & Hotel, Messe Husum 10. Februar 2025 Julia von Klitzing-Peter & Christian Peter

"Sehr geehrte Damen und Herren,

über Recherchen, bin ich auf Ihr Unternehmen gestoßen und somit auch auf Ihre Referentenprofile. Ich schreibe Sie heute an, da ich die Themen aus dem Referentenprofil von Julia von Klitzing inhaltlich auf der Fachmesse Nord Gastro & Hotel (09.-11.02.2025) sehen kann und Sie für einen Vortrag gewinnen möchte. Gern stelle ich Ihnen unser Messeformat einmal genauer vor:

Die Nord Gastro & Hotel ist der Branchentreff des Nordens und hat sich seit Jahren als fixes Datum für eine große Zahl an treuen Ausstellern und Besuchern etabliert. Die herzliche und unkomplizierte Atmosphäre ist nur einer der zahlreichen Gründe dafür. Jährlich besuchen ca. 4.500 Fachbesucher und über 250 Aussteller die Messe und machen sie so in Sachen Größe und gastronomischer Kompetenz einzigartig in Schleswig-Holstein."

Als mich die Anfrage letztes Jahr im Oktober erreicht hat, musste ich nicht lange überlegen und habe direkt zugesagt. Im Süden durfte ich schon auf der ein oder anderen Messe mal sprechen und so war ich sehr neugierig, wie das Format für die Gastro wohl in Husum läuft. Mein Fazit: alles sehr familiär und mit ganz viel Liebe zum Detail organisiert. Husum an sich ist schon ein schönes Fleckchen Erde und auch die Messe war ebenso gastlich und gut besucht. Das ein oder andere bekannte Gesicht (Sascha Dalig, Björn Grimm) haben wir getroffen und nette Gespräche geführt. Der Vortrag kam ebenfalls sehr gut an und wir freuen uns auf den nächsten Besuch im Norden!







# LUSINI

Event & Location:

Datum:

Wer:

Bericht:

Hausmesse im LUSINI Showroom

18. Februar 2025

Julia von Klitzing-Peter & Martina Salib

Mitte Februar fand die Hausmesse von LUSINI statt, bei der wir mit einem kleinen Stand vertreten waren. Es war eine wunderbare Gelegenheit, uns vor einem neuen Publikum zu präsentieren und Kontakte zu knüpfen.

Der Tag begann mit einer ausführlichen Showroom-Besichtigung, bei der die Besucher einen umfassenden Einblick in das Sortiment und die neuesten Innovationen von LUSINI erhielten. Es war spannend zu sehen, wie LUSINI die Trends der Branche aufgreift und den Gästen die Möglichkeit bietet, sowohl bewährte Klassiker als auch neue Produkte zu kombinieren.

Unser Stand wurde immer wieder besucht, und wir führten zahlreiche interessante Gespräche mit Hoteliers und luden sie zu unseren kommenden Veranstaltungen ein. Neben der Showroom-Besichtigung hatten die Besucher auch die Möglichkeit, verschiedene Vorträge zu hören, die aktuelle Themen rund um die Gastronomie und die Hotellerie behandelten.

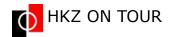
Kulinarisch war es ebenfalls ein Genuss. LUSINI verstand es, uns und die Gäste mit einer Auswahl an kleinen Köstlichkeiten und leckeren Getränken zu verwöhnen.

Zusammenfassend war die Teilnahme an der Hausmesse von LUSINI ein guter Erfolg. Wir konnten nicht nur unser Netzwerk erweitern, sondern auch neue Ideen für die Zukunft entwickeln.

Wir danken LUSINI herzlich für die hervorragende Organisation und die Einladung zu diesem schönen Event.







## **E-PLAN**

Event & Location: Branchendialog: Gebäudetechnik 2025

Datum: 13. März 2025 Wer: Christian Peter

Bericht: Branchendialog: Gebäudetechnik 2025

Mitte März durfte ich an der Veranstaltung "Branchendialog: Gebäudetechnik 2025" der Eplan in Köln meinen Vortrag zum Thema "Gebäudetechnik aus der Sicht unterschiedlicher Stakeholder im Hotelbau" halten.

Im Anschluss an meinen Vortrag hatte ich noch die Möglichkeit, über meine Idee der "Wand" zu sprechen. Hierbei geht es um den Aufbau aller relevanten technischen Lösungen in sämtlichen Bereichen der Gebäudeautomation, welche wir in den nächsten Monaten realisieren werden, um ganzheitliche und interoperable Lösungen nachvollziehbar aufzeigen zu können.

Danke Rolf Schulte für die kurzweilige Moderation und für die Gestaltung des Tages!







## **ISH Frankfurt**

Event & Location:

Datum: Wer:

Bericht:

ISH, Messe Frankfurt

17. März 2025

Christian Peter

Nächster Stop: ISH Frankfurt

Ich freute mich sehr, auf der diesjährigen Weltleitmesse für Wasser, Wärme und Luft dabei sein zu dürfen und auf das Wiedersehen mit vielen unserer Partnern aus dem Hotelkompetenzzentrum.

Gegen 14:30 durfte ich zudem auf dem Forum Building Technologies des VDMA über das Thema "TGA und GA im Hotel - Herausforderungen und Chancen" referieren und über meine Erfahrungen in diesem spannenden Bereich berichten. Die Zukunft der Gebäudautomation liegt in der intelligenten Vernetzung der einzelnen Gewerke.

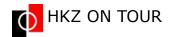
Doch viel wichtiger und effizienter ist die Anbindung an die betrieblichen Softwarelösungen und Arbeitsabläufe in einem Hotel. In diesen Gebäuden hat die TGA und GA einen erheblichen Vorteil, denn es können u. a. über die Hotelsoftware Prognosen errechnet und intelligent eingeplant werden.

Herausforderung ist hierbei, meist alle am Planungsprozess beteiligten Personen frühzeitig zusammen zu bringen, um über mögliche Anwendungsfälle zu diskutieren sowie über die gesetzlichen Vorhaben zu informieren, um letztendlich nachvollziehbare Lösungen entscheiden zu können.

Danke an Peter Hug für die Einladung!









Event & Location:

Datum:

Wer:

Bericht:

Modul "Lebenszyklusorientiertes Management von Hotelimmobilien" 18. März 2025

Julia von Klitzing-Peter

Mitte März hatte ich meinen ersten Einsatz als Dozentin an der DHBW Ravensburg. Jan Specht und Marion Arnemann-Mangold betreuen schon seit einigen Jahren gemeinsam das Modul "Lebenszyklusorientiertes Management von Hotelimmobilien" und haben mich mit ins Boot geholt. Ich durfte ca. 20 junge Menschen kennenlernen, die komplett für das brennen, was sie tun. Fünf Gruppen haben ihre Ideen zum Thema "Hostel neu gedacht" vorgetragen, allesamt klug durchdacht und talentiert.

Was mich am meisten beeindruckt hat, waren folgende Gedanken:

- Die Kreativität und der Detailreichtum in den Konzepten war deutlich spürbar - Fachbereiche (wie Grundrisszeichnungen) außerhalb der Hotellerie aufzugreifen und sich dort reinzufuchsen finde ich ziemlich mutig!
- Jedes Konzept hat sich auf sein lokales Umfeld bezogen das Miteinander & die Community am Standort standen stets im Fokus.
- Es ist möglich, eine Kernbotschaft über ein Hotelkonzept zu transportieren - wir können mit unserem Tun etwas zur Entwicklung der Gesellschaft beitragen.
- Das Thema Wertschätzung & Gesehen werden spielte eine zentrale Rolle.
   In einer Welt voll emotionaler Ansprache und unendlichen Bild- und Videoinhalten dürfen wir den Blick auf die eigentlichen Leistungen, die sich dahinter verbergen, nicht übersehen.
- Der Begriff der Nachhaltigkeit wurde bewusst gestrichen, da er nicht mit den Werten assoziiert wird, wie ihn die Generation sieht.

Schon heute freue ich mich auf meinen nächsten Einsatz im Juni!







## eltefa

Event & Location:

Datum: Wer:

Bericht:

eltefa, Messe Stuttgart

26. März 2025 Christian Peter

Die eltefa in Stuttgart stand schon länger auf meiner Liste und ganz spontan entschied ich mich, die Messe in 2025 mal genauer unter die Lupe zu nehmen. Mein Ziel war es, mich über aktuelle Branchentrends zu informieren, neue Kontakte zu knüpfen und meine Partner zu besuchen.

Mein erster Stopp war bei FENECON. Hier bekam ich ein Update zu den neuesten Möglichkeiten und Entwicklungen zu Stromspeichern.

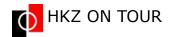
Danach ging es weiter zur Firma STEINEL. Auch hier hatte ich einen sehr angenehmen Austausch mit Anton Riedl und Marcus Kruppe.

Im Verlauf des Tages schaute ich noch bei Zennio, Heinrich Kopp und Maico Elektroapparate-Fabrik vorbei und durfte viele Neuheiten entdecken.

Mein besonderes Highlight und der letzte Besuch dieses ereignisreichen Tages war der persönliche Austausch mit Werner Gruber von der KEBA eMobility. Wir sprachen sehr intensiv über die Potenziale und Chancen der Elektromobilität und schmiedeten gemeinsame Pläne für die Zukunft. Ebenso diskutierten wir darüber, wie intelligentes Energiemanagement in die Gebäudeautomation eingebunden und frühzeitig in den Planungen berücksichtigt werden kann..









Event & Location:

Datum:

Wer:

Bericht:

HDV Frühjahrstagung & Verleihung 14. Deutscher Hotelnachwuchs-Preis 2025 4.-6. April 2025

Julia von Klitzing-Peter & Christian Peter

Ein Wochenende voller inspirierender Begegnungen und kulinarischer Highlights liegt hinter uns - wir waren zu Gast bei der HDV Frühjahrstagung im Vienna House by Wyndham Remarque Osnabrück. Jedes Mal aufs Neue freuen wir uns auf die Tagungen der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland e.V. - einem Verband, in dem wir uns schon seit 8 Jahren als Mitglied & Partner engagieren und die Themen und Projekte aktiv mitgestalten. Das familiäre Miteinander, die spannenden Hotels und die über die Jahre entstandenen Freundschaften ziehen uns immer wieder zur HDV-Familie - ganz egal wo in der Republik das nächste Event stattfinden wird.

Die diesjährige Frühjahrstagung in Osnabrück zu besuchen lag uns besonders am Herzen. So verbindet uns mit der HDV nicht nur unsere Mitgliedschaft, sondern ein weiteres Projekt: seit 2024 unterstützt der Verein mit Andreas Neininger aktiv unseren Ideenwettbewerb und hat den Siegern eine Juniormitgliedschaft gesponsert. Nicht nur, dass Franziska Staudt den Preis gleich eingelöst hat und in Osnabrück dabei war - sie hat auch noch das Gewinnerkonzept vorgestellt und wir saßen ziemlich stolz im Publikum.

Nicht nur Julias Herzensprojekt bekam Aufmerksamkeit, auch Christian Peter hatte sich im Vorfeld eingebracht und dem Vorstand das Thema Energiemanagement ans Herz gelegt. So empfahlen wir André Hänel von der KNX Association als Referenten und er hat in der "Aktuellen Stunde" zum Auftakt der Tagung die anwesenden Hoteliers abgeholt, was sich energietechnisch in den kommenden Jahren in Deutschland verändern wird.





#### Österreichische Hotelvereinigung (ÖHV) meets Hotelkompetenzzentrum











Am 20. März 2025 durften wir Gastgeber für die INTERREG Kamingespräch Bayern sein. Im Fokus stand das Thema Gebäudeautomation/vernetzte Gebäude, Energiekostenmanagement und Digitalisierung im Hotelbau bzw. auch bei bestehenden Gebäuden.

beispiele und ein Convenience Menü, das nicht nach Convenience anmutet. So könnte man, kurz zusammengefasst, den Sukkus des 4. Interreg-Kamingesprächs benennen. Eine Gruppe von 25 Hotelier:innen und Touristiker:innen hat die Gelegenheit ergriffen, sich Inspirationen für zukünftige Um- und Neubauten zu holen.

teme, vielfältige Hotelausstattungs-

Weine, aber auch ein Convenience-Menü auf höchstem Niveau haben den Abend abgerundet. Die "Smart Cooks" von Transgourmet erklärten, wie die Zubereitung mit wenigen Handgriffen gelingt und die Hoteliere:innen so von besserer Planbarkeit beim Einkauf und weniger Mitarbeitereinsatz profitieren können.

Wie kann ein vernetztes Hotel-Gebäude Energie und Facility Management-Kosten sparen? Dazu sprachen Christian Peter & Michael Riebesecker von Consolinno Energy. Einblicke in Energiemanagementsys-

Auch Entwicklungen im Gastronomie-Sektor konnten beim Kamingespräch mit allen Sinnen erlebt werden. Alkoholfreie Willkommensdrinks und Liebe Kristin Oberweger, Österreichische Hotelvereinigung (ÖHV): es hat uns riesig viel Spaß gemacht und wir freuen uns schon auf viele weitere gemeinsame Aktionen!



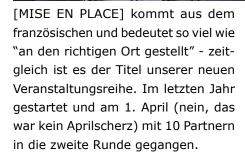
## **MISE EN PLACE**













verbachten gemeinsam einen Abend zum Kennenlernen, Netzwerken, Inspirieren & Informieren.

Bauantrag & Baugenehmigung ein.

Mit Duravit AG, FLEXFY, GEZE GmbH, Grohe AG, HEWI, LUSINI Group, Mitsubishi Electric, Omexco, Orac DACH & Schulte-Schlagbaum AG als Co-Gastgebern empfingen wir ca. 90 Gäste aus Hotellerie & Innenarchitektur und

Um 16 Uhr ging es los - zum Start gab es einen Aperitif von der Edelbrennerei Markus Wurth, bevor wir zur Begrüßung übergingen und die Keynote von Dorothee Maier von der meierei Innenarchitektur | Design startete. Dorothee sprach über das Potential von Bestandsbauten, konzentrierte sich dabei auf Themen rund um Nachhaltigkeit sowie Bestandsschutz und weihte das Publikum in die Feinheiten von

Im Anschluss ging es für die Besucher in Kleingruppen aufgeteilt "on Tour" durch unser HKZ: wir hielten an den Stationen unserer Partner und unterhielten uns dort über die jeweiligen Leistungen & Produkte. Währenddessen wurden wir kulinarisch verwöhnt - von Sushi über Falafel gab es eine spannende Auswahl zu probieren.

Ganz lieben Dank an alle Besucher, Partner & Unterstützung - wir freuen uns auf die Wiederholung in 2026!























Keynote: Dorothee Maier

meierei Innenarchitektur I Design fon + 49 - 89 - 890 670 55 mail info@meierei.org

Welcome-Drink: Edelbrennerei Markus Wurth

Catering: Paul Pasztor











LUSINI









## 11. Fachkongress HOUSEKEEPING PROFESSIONAL

## **AGENDA**

## 13. MAI 2025

09:00 Uhr	Eröffnung des Ausstellerforums	Partner	
09:45 Uhr	Begrüßung und Programm-Vorstellung #peoplesbusiness Christian Peter & Julia von Klitzing-Peter		
10:00 Uhr	Same same but different - über den Umgang mit kulturellen Vor(ur)teilen <b>Prof. Dr. Jan Specht</b>	ADA EMBERTON'	
11:30 Uhr	Bio-Pause & Talk im Ausstellerforum		
11:45 Uhr	#trend-talk Diskussionsrunde mit Partnern	FBF	
12:45 Uhr	Mittagspause	bed&more	
13:30 Uhr	Business-Speed-Dating		
14:15 Uhr	#Workshop-Runde 1: Nachwuchsförderung & Azubi-Training Hilmar von Klitzing	© Kimberly-Clark PROFESSIONAL	
15:00 Uhr	#Workshop-Runde 2: Rhetorik & Stimme Susanne Kleiner		
15:45 Uhr	Pause im Ausstellerforum		
16:00 Uhr	#Workshop-Runde 3: Kommunikation und Einstellung - Feedback, aktiv Zuhören & Fish Philosophie Alexander Aisenbrey	PAM)  Wäschekrone	
16:45 Uhr	#Workshop-Runde 4: Der Zauber der Bildsprache Ralf Scherer		
17:30 Uhr	Preisverleihung Pokalübergabe: <b>Christian Peter</b>	XINGULAR	
18:00 Uhr	Get together & Networking	AINGULAR	







## **AUSSTELLER AUF DER HKP 2025**

#### **ADA COSMETICS**

Über vier Jahrzehnte entwickelt und produziert ADA Cosmetics High-End-Hotelkosmetik und Spendersysteme für die Hotelbranche. Das Unternehmen bedient rund 20.000 Kunden weltweit. Im Portfolio sind über 20 Marken: von Lifestyle bis Luxus, von Mainstream bis Exklusiv einschließlich zertifizierter Naturkosmetik und Kosmetikserien, die ADA für namhafte internationale Designer-Brands herstellt und vertreibt.



#### **FBF BED&MORE**

Maßgefertigte Komplettlösungen für nahezu jeden Anspruch. FBF bed&more ist spezialisiert auf maßgefertigte Komplettlösungen für nahezu jeden Anspruch. Weltweit vertrauen über 30.000 Kunden auf unsere speziell für die Hotellerie entwickelten Produkte: Bettsysteme, Schlafsofas, Matratzenschutz, Bettwaren, Bett- und Frottierwäsche.





#### **EMBERTON**

35 Jahre Erfahrung. Vertrauen in Hotelzimmer auf der ganzen Welt. Emberton ist ein Design- und Fertigungsunternehmen, das sich auf die Bereitstellung von Elektrogeräten und verwandten Produkten von höchster Qualität für die Hotellerie und das Gastgewerbe konzentriert.

Emberton wurde in den 1980er Jahren in London als Lieferant hochwertiger Hotelprodukte (für britische Hotels) gegründet. Aufbauend auf dem Erfolg in Europa weitete das Unternehmen seine Aktivitäten in den 1990er Jahren auf Asien und den Nahen Osten aus und ist heute ein durch und durch internationales Unternehmen mit Aktivitäten und einem über Kontinente verteilten Kundenstamm.



#### **GREIF MIETWÄSCHE**

Restaurants und Hotels sind geprägt durch kompetente Menschen, ihre Konzepte – und unsichtbare Helfer im Workflow. Unser Mietsystem mit Online-Service bietet maßgeschneiderte Unterstützung. Spezialisiert auf die Hotellerie und Gastronomie, sind wir der Partner empfohlener Hotelketten und Familienbetriebe in ganz Deutschland. Unser zertifiziertes Mietwäschesystem erfüllt höchste Anforderungen im Blick auf Betreuung und Qualität. Wir garantieren kurze Wege, agieren nachhaltig und zuverlässig.



## **AUSSTELLER AUF DER HKP 2025**

#### Housekeeping Akademie - Mareike Reis

Mit der Analyse und Organisation betrieblicher Abläufe steht für uns vor allem auch der Mensch im Mittelpunkt: Veränderungsprozesse gelingen nur, wenn alle auf diesem Weg mitgenommen werden. Ob 360°-Housekeeping-Analyse vor Ort, Begleitung für Deinen Abteilungsaufbau, zertifizierte Lehrgänge, Implementierung von Reinigungs- und Hygienekonzepten, Mentoring-Programmen für Führungskräfte im Housekeeping, Praxis-Training und -Coaching, Webseminaren, Interimseinsätze, Hygiene-Zertifizierung oder Beratung: Wir sind gerne für Dich da.





#### KIMBERLY CLARK PROFESSIONAL

Kimberly-Clark Professional<sup>™</sup> ist Teil der weltweit agierenden Kimberly-Clark Corporation, welche 1872 in Neenah, Wisconsin gegründet wurde. Unsere Innovationen prägen bis heute Hygienestandards.

- 1896 Scott® führt die erste Toilettenpapierrolle ein
- 1920 Kotex verbessert das Leben vieler Frauen
- 1924 Die Geburtsstunde von Kleenex als "das neue Geheimnis für schöne Haut, wie die von Stars!"
- 1929 Kleenex lanciert Wegwerftaschentücher
- 1940 Entwicklung der Kimtech Wischtücher
- 1970 Einführung von WypAll Wischtücher im Industriebereich, der heute führenden Marke in UK und #2 in Deutschland
- 1989 Pull ups revolutionieren das Toilettentraining

#### **LUSINI**

Vom Katalog zum Online-Marktplatz: Visionäre Ideen sowie Begeisterung und Leidenschaft für die Branche sind die Werte, die LUSINI zu einem der führenden Hotellerie- und Gastronomie-Ausstatter im Non-Food-Bereich in Europa gemacht haben. Mit hohem Anspruch an Innovation, Design, Qualität und Kundenorientierung bieten wir von LUSINI immer die richtigen Lösungen und führen in unserem Online-Shop zahlreiche bekannte Premium-Gastromarken sowie unsere renommierten, eigenen Marken VEGA, ERWIN M., JOBELINE und PULSIVA.





## **AUSSTELLER AUF DER HKP 2025**

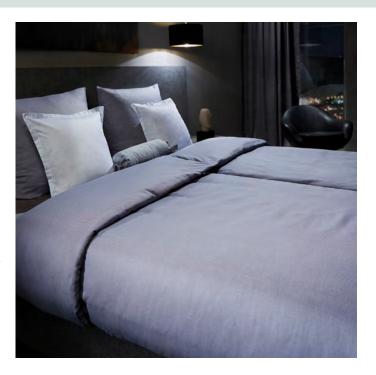


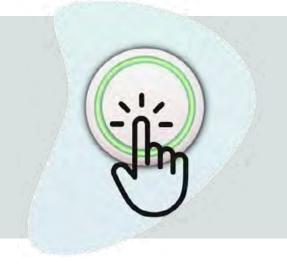
#### PAM - die igefa Eigenmarke für den Hotelbedarf

Die IGEFA SE & Co. KG ist ein Handelsunternehmen, mit mehr als 3.000 Mitarbeitenden und 28 Standorten in Deutschland und im europäischen Ausland. Der Branchenführer versorgt Menschen und Unternehmen mit allem, was diese für einen reibungslosen Ablauf ihres Kerngeschäfts benötigen. PAM ist die igefa Eigenmarke für den Hotelbedarf. Die Expertise von PAM liegt in der Produktindividualisierung. PAM bieten maßgeschneiderte Lösungen für die Bereiche Housekeeping, F&B, Tagung, Wellness und Marketing.

#### **WÄSCHEKRONE**

Das Unternehmen steht seit den 1960er Jahren für qualitativ hochwertige Hotel- und Gastronomiewäsche und gehört heute zu den bedeutendsten Anbietern in diesem Segment. Mit Leidenschaft für Wäsche, langjähriger Erfahrung und einem ausgesprochenem Servicegedanken ist Wäschekrone der starke Partner für textile Gastlichkeit. Das Laichinger Traditionsunternehmen bietet Hoteliers und Gastronomen zeitgemäße, zukunftsorientierte Komplettlösungen und steht mit dem Leitsatz "Service, Kompetenz und Qualität" für den Anspruch, sie in jeder Situation dabei zu unterstützen, persönliche Wohlfühlmomente für ihre Gäste zu kreieren.





#### **XINGULAR**

Reinigungskosten reduzieren, Nachhaltigkeit erhöhen. Einfach und digital, statt umständlich und händisch – mit dem Green-Button kann Ihr Gast die Zimmerreinigung mit einem einzigen Knopfdruck bestellen oder abbestellen. Dadurch entsteht ein planbarer, digitaler Prozess vom Knopfdruck bis zum Housekeeping. Der Button bietet Ihren Gästen eine einfache und intuitive Möglichkeit, ihre Präferenzen bezüglich der Zimmerreinigung auszudrücken.



## **MUNICH HOSPITALITY DAY**

#### Tag der offenen Tür im Hotelkompetenzzentrum

Das Hotelkompetenzzentrum in München öffnet seine Türen für Sie! Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit den besten Anbietern und Experten der Branche zu vernetzen und zu lernen, wie Sie Ihre Hotelbetriebe auf das nächste Level bringen können!

Datum: 30. Juli 2025, 9-16 Uhr Ort: Hotelkompetenzzentrum, München

Erleben Sie die Zukunft der Hotellerie! Besuchen Sie den Munich Hospitality Day und entdecken Sie alles, was die Hotelbranche zu bieten hat. Lernen Sie von Branchenexperten, tauschen Sie sich mit führenden Unternehmen aus und sammeln Sie wertvolle Einblicke in die neuesten Trends und Innovationen.

Diese Highlights erwarten Sie:

- 50 Aussteller aus der Hotelbranche
- Vorträge und Workshops von renommierten Experten
- Networking-Möglichkeiten mit Fachleuten und Branchenführern
- Live-Demos der neuesten Technologien und Services für Hotels

Um Anmeldung wird gebeten - wir freuen uns schon!









 $\mathsf{DIRS}^{21}$ 



## DAS BARCAMP FÜR HOTELIERS

## AB MITTAG IN DEN TAG HINEIN IM HOTEL-KOMPETENZ-ZENTRUM



14:30 Uhr: Ankunft und Begrüßung



#### 15:00 Uhr Start der Sessions

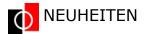
ibelsa: Das große Ganze - Hotelsoftware als Knotenpunkt straiv: Guest Experience & Digitalisierung

DIRS21: Zukunft des Hotelvertriebs - Mehr als nur Übernachtungen

SAG: Digitales Schließsystem - Worauf es ankommt

18:00 Uhr: Gemeinsames Grillen

08. Mai!



## **NEU IN UNSERER AUSSTELLUNG**





In den letzten Monaten hat sich so Einiges bei uns getan und so durften wir eine Vielzahl an neuen Partnern bei uns im Netzwerk begrüßen. Einen Auszug davon gibt es auf den Seiten 6-9 zu lesen. In der kommenden Ausgabe wird der nächste Schwung vorgestellt.

Neue Unternehmen bedeutet auch immer neue Produkte in unserer Ausstellung - und die stellen wir Euch hier gerne kurz und knapp in ein paar Bildern vor. Was gibt es ab sofort bei uns zu entdecken? Was haben wir für Euch alles umgebaut?

#### **Erdgeschoss:**

- Fruchtsäfte & Schorlen von Eckes-Granini
- · Limos & Kola von fritz kola
- neue Bildschirme hinter der Rezeption von KraftCom
- neue Kühlschränke & Spender

#### 1.0G Hoteletage:

- neues Bett in der 101
- neue Leuchten in der 101
- Zimmer 108 komplett neu
- Zimmer 111 komplett neu
- Etagensofa Meran von FBF mit neuem Bezug ab sofort in der 101







#### 2.0G Ausstellung:

- neue Produkte (Steamer, Wasserstation) am Stand von Emberton
- Hilding Anders präsentiert das Carpe Diem Bett am Stand
- Dallmeier Electronics hat seine Fläche bezogen
- Suite-E hat einen Stand aufgebaut
- Cooltec Systems hat seine Präsenz im 2.0G upgedatet
- Charge@friends hat umgebaut
- Jaga Climatics ist neu dabei
- und auch iloca hat seinen Platz bezogen
- hansgrohe hat frisch renoviert

















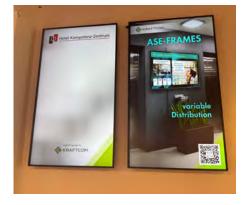


















# DIE KLEINSTE EISDIELE DER WELT

## SCHAFFEN SIE AUF KNOPFDRUCK EIN NEUES KUNDENERLEBNIS MIT PREMIUM EISCREME

#### Eismaschine Portobello

Die Begeisterung einer ausgewachsenen Eisdiele in einer einzigen Maschine. Mit der Portobello Eismaschine servieren Sie auf Knopfdruck Italian Gelato, Vegan Sorbet und Frozen Yogurt. Einfach Sorte wählen, Eiskapsel in die Schublade geben, Knopf drücken - in 7 Sekunden servierfertig.

Die Installation ist kinderleicht und geht ganz ohne Monteur. Einfach die Maschine an eine 230 V Steckdose anschließen und sofort loslegen. Die Reinigung dauert nur 5 Minuten und die Eiskapseln sind 100% recycelbar.





Vegane Sorten erhältlich



Natural Frozen Yogurt

174 kcal



Vegan Sorbet 126 kcal



Vegan Sorbet 136 kcal



Vanilla Italian Gelato 210 kcal



**Salted Caramel** Italian Gelato 189 kcal



Italian Gelato 206 kcal

Kalorienangaben pro Portion 160 ml

## Kreieren sie ihre EIGENE KLEINE EISDIELE

#### fwip Modell: Portobello & Freezer

Die Portobello Maschine ist als OLED oder HALO Edition verfügbar und kommt gleich mit dem passenden Freezer, der die Eiscreme bei einer perfekten Temperatur von -14°C kühlt.

Modell:	BxTxH/mm:	Artikel-Nr.:
Portobello HALO	320 x 382 x 720	10016
Portobello OLED	320 x 382 x 720	10017
Freezer	595 x 642 x 830	10000



Achtung: Branding Freezer kann differieren.

Optional Extras:		Beschreibung:	Artikel-Nr.:
Rückwand-Modul zum Platzieren der Portobello Maschine auf dem Freezer		10019	
Infinity Box	integrierter Kapselabwurf für 150 Eiskapseln (nur kor	mpatibel mit OLED Portobello)	10018
Rollwagen mit Stop	pfunktion	machen Sie Ihre Eisdiele mobil	10012
Becher- und Löffell	natter So haben Sie Ihre fwip Bech	er & Löffel jederzeit griffbereit	10020

# 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, urn 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.



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

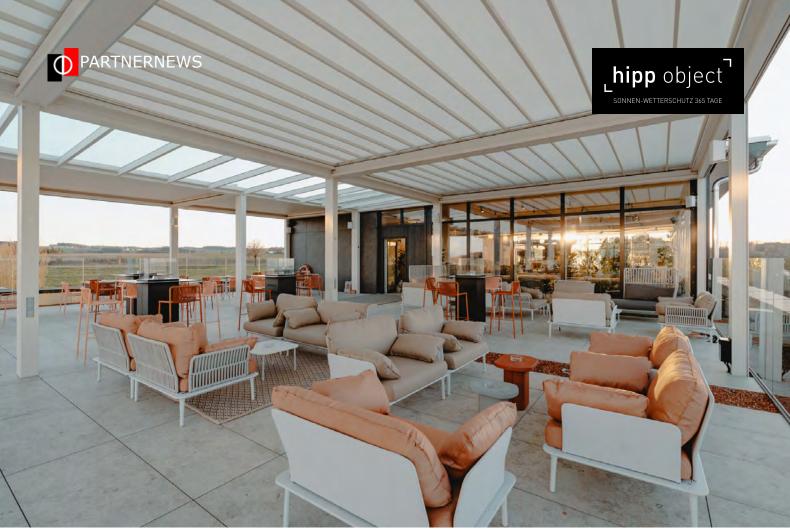
Sous-vide-Garen, auch Vakuumgaren genannt, ist eine Gartechnik, die sicherstellt, dass jedes Produkt bei genau der richtigen konstanten Temperatur gegart wird. Das sorgt für ein perfektes Ergebnis auf dem Teller, während Geschmack, Vitamine und Mineralstoffe nicht verloren gehen. So bleibt Fleisch zart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





Open-Air-System im Tonwerk, Dorfen

## MIT hipp object SIND SIE 365 TAGE IM JAHR DER PERFEKTE GASTGEBER

Das Tonwerk in Dorfen ist weit mehr als ein Veranstaltungsort - es ist ein pulsierender Mittelpunkt für Kultur, Kulinarik und Gemeinschaft. Eingebetet in die charmante Umgebung der historische Stadt Dorfen vereint das Tonwerk den Industriecharme vergangener Zeiten mit modernem Flair. Hier treffen sich Menschen jeden Alters, um gemeinsam zufeiern, Kunst zu erleben oder einfach eine gute Zeit zu verbringen.

Dank der Systeme der Fa. hipp object, welche miteinander kombiniert wurden wie das Terrassendach HOME COVE, HOME MOVE 365 und HOME GLASDACH, wird dieser Bereich perfekt in Szene gesetzt.

#### AUSSENGASTRONOMIE ERWEITERN – MEHR PLATZ FÜR IHRE GÄSTE

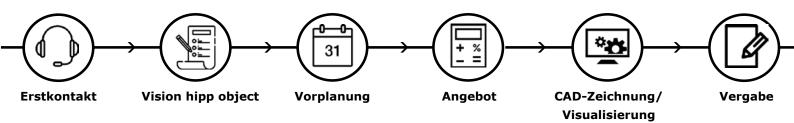
**HOME COVE** ist eine Open-Air Überdachung, die stufenlos einund ausfahrbar ist und durch Funktionalität und exklusives Design charakterisiert wird. Die Struktur ist selbsttragend oder kann auch an die Wand montiert werden.

Egal ob rund, quadratisch oder rechteckig es ist für jeden die passende Form und Größe bis 100 m² dabei. **PARASOL CLAS-SIC** Schirme verlängern Ihre Freiluftsaison und schützen vor Sonne und Regen.

# WIR SCHAFFEN WETTERUNABHÄNGIGE TERRASSEN IM TROCKENEN UND IM SCHATTEN

SONNENSEGEL COMFORT lassen sich mittels Motor bis zu 100 m2 stufenlos ein- und ausfahren. Durch den Einsatz von hochwertigen Materialien ist das SONNENSEGEL COMFORT für den dauerhaften Einsatz im Außenbereich bestens geeignet.

hipp object GmbH & Co. KG Telefon: 07461 . 96 92 00 E-Mail: info@hipp-object.de





Der Urlaub wie im Märchen erleben Sie im 4-Sterne-Superior Hotel "Das Rübezahl" in Schwangau. Gleich vier, zum Farbkonzept des Hotels passende, Sonnen- und Wetterschutzsysteme HOME MOVE 365 von der Firma hipp object sorgen auf der Außenterrasse des Hotels für angenehmen Schutz vor Sonne und Regen. In Kombination mit stivoll integrierten Heizstrahlern genießen die Gäste selbst an kühleren Tagen den traumhaften Ausblick auf Schloss Neuschwanstein in wohliger Wärme.



HOME MOVE 365 im Hotel Das Rübezahl, Schwangau

Der Über dem Urserental und oberhalb von Andermatt, mitten im Skigebiet, liegt die einzigartige **Alp-Hittä**. Mit ihrer atemberaubenden Aussicht auf die schneebedeckten Gipfel der majestätischen Alpen ist die Alp-Hittä ein sehr beliebtes Ziel für Jung und Alt. Insgesamt 5 SONNENSEGEL COMFORT der Firma hipp object sorgen hier für ein perfekt geschütztes, lauschiges Plätzchen und zaubern ein großartiges Ambiente.



SONNENSEGEL COMFORT in der Alp Hittä, Andermatt

Das Meiser Altstadt Hotel in Dinkelsbühl ist ein charmantes tel, das seinen Gästen gemütliche Zimmer und ein besonderes kulinarisches Erlebnis bietet. Der von 12 PARASOL Sonnenschirmen beschattete Außenbereich des Restaurants lädt nicht nur zum Genießen ein, sondern auch zum Verweilen. Dank der integrierten Heizsysteme in den Schirmen können die Gäste selbst an kühleren Tagen angenehme Stunden im Freien verbringen.



Produktion/ Projektabschluss

PARASOL Sonnenschirme im Meiser Altstadt Hotel, Dinkelsbühl



## Kaldewei SUPERPLAN ZERO für das Gästebad:

### Ein Duschboden-Meisterwerk aus Stahl-Emaille

Die Superplan Zero von Kaldewei hat das Potential zu einem Blockbuster im Bad. Entworfen vom Berliner Designer Werner Aisslinger, überzeugt die emaillierte Duschfläche durch ihre detailverliebte Zurückhaltung sowie durch ihre komfortablen und nachhaltigen Eigenschaften. Der ästhetische Bodenschmeichler hat eine elegante Linienführung und ist ein Highlight in jedem Gästebad.



Bodeneben eingebaut, wird die Kaldewei Duschfläche zum Badezimmerboden und erlaubt, aufgrund seiner schmalen Kanten, ein direktes Anfliesen mit fast unsichtbaren Fugen. Der Ablauf ist so nah an die Wand platziert, dass bequemes Stehen und sicheres Bewegen auf der Superplan Zero garantiert sind. Der neue Duschboden zeichnet sich durch die elegante und präzise Linienführung aus und ist von drei Seiten schwellenfrei begehbar.



Über 50 verschiedene Abmessungen von 70 bis zu 180 Zentimeter, vielfältige Oberflächenvariationen und ein breites Farbspektrum bieten volle Flexibilität. Für besonders sicheren Stand lässt sich der Duschboden zusätzlich mit einer der nahezu unsichtbaren, rutschhemmenden Oberflächenveredelungen Secure Plus oder Invisivle Grip ausstatten. Natürlich ist die Superplan Zero zu 100 Prozent kompatibel mit den bewährten Dichtsets, Montagesystemen und Ablaufgarnituren von Kaldewei.

Die edle Glasoberfläche aus Stahl-Emaille sorgt für eine luxuriöse Note im Gästebad. Kaldewei ist der einzige Stahl-Emaille Hersteller, der die Emaille, also die Grundsubstanz für die Glasbeschichtung, nach einem geheimen Rezept selbst produziert. Die Qualität und Lebensdauer dieser Oberflächen sind legendär...















## Baruba Bar – Flexibilität und Stil für jedes Event

Pulverbeschichtetes Aluminium, Textilbespannung und Rope-Geflecht machen die Baruba Bar von VEGA zu einem Blickfang mit funktionalem Design. Die robuste Einlegeplatte aus Kompaktschichtstoff in Holz- oder Betonoptik ist langlebig, wetterfest und pflegeleicht. Perfekt für Event-Catering, Hotelterrassen oder Pop-Up-Events: Mit wenigen Handgriffen einsatzbereit und modular erweiterbar. Leicht, widerstandsfähig und transportfreundlich in maßgeschneiderten Taschen verstaut – eine Bar, die sich jeder Gelegenheit anpasst.

## Listello – Outdoor-Möbel mit Stil und Funktion

Die neue Serie Listello von VEGA überzeugt mit einem Materialmix aus pulverbeschichtetem Aluminium und FSC®-zertifiziertem Eukalyptusholz in Teak-Optik – robust, witterungsbeständig und ideal für den Außenbereich. Die runde Kantengeometrie ermöglicht komfortables Sitzen und erleichtert barrierefreien Zugang. Praktisch: Die Bänke lassen sich platzsparend unter den Tisch schieben. Dank der Lieferung als Bausatz mit Bodenausgleichsgleitern und Befestigungsmaterial ist die Montage schnell erledigt. Listello ist die perfekte Wahl für alle, die Funktionalität und Flexibilität auf ihrer Terrasse vereinen möchten.



#### Stuhl Esperia – Modernes Design mit neuen Farben

Der Stuhl Esperia von VEGA verbindet zeitlose Eleganz mit funktionaler Leichtigkeit. Das pulverbeschichtete Aluminiumgestell und das Ropegeflecht verleihen ihm eine moderne Note. Neue Farben wie Karminrot und Rost bieten spannende Kombinationsmöglichkeiten mit Oliv und Anthrazit. Wetterfest, stapelbar und mit abziehbaren Sitzkissen ausgestattet, ist Esperia eine langlebige Wahl für jede Terrasse.



#### Tischsäule Tromba und Tischplatte Lift – Flexibilität in Design und Funktion

Die Tischsäule Tromba punktet mit einem puristischen Design, das sowohl im Innen- als auch im Außenbereich funktioniert. In Kombination mit der robusten Tischplatte Lift ergibt sich eine Lösung, die langlebig und vielseitig ist. Die Tischsäule in Schwarz oder Beige lässt sich individuell mit Lift in elf Farbtönen kombinieren – von Vintage Weiß bis Anthrazit. Das HPL-Dekor der Platten ist extrem widerstandsfähig gegen Kratzer, UV-Licht und Zigarettenglut, was sie besonders pflegeleicht macht.





Seit über 20 Jahren entwickeln wir,
Dorothee Maier und Andreas Utzmeier,
zusammen mit einem engagierten
Team aus Innenarchitektinnen und
Designern maßgeschneiderte Hospitalitylösungen. Die meierei steht für hochwertige Innenarchitektur und individuelles Design, unabhängig davon, ob es sich um Bestandshäuser oder Hotelneubauten handelt.
Unsere Stärke ist die Entwicklung von Gestaltungskonzepten, die Ihrer Strategie, Ihrem Standort und Ihrem Budget entsprechen.
Wir begleiten Sie von der ersten

Skizze bis hin zum Opening und freuen uns, von Ihnen zu hören!

# 42 Hotel-Kompetenz-Zentrum





Einmal hier gewesen und schon wieder vermisst... so soll Ihr Gast sich beim Auschecken fühlen, wenn er die Räume verlässt, die wir Ihnen gestaltet und geplant haben. Unser Ziel: unvergessliche Orte schaffen!

#### Charakter

Ihr Hotel lebt von der eigenen Handschrift, die wir mit Ihnen entwickeln. Die Geschichte Ihres Hauses in Design zu verpacken, ist unsere Stärke.

#### Knowhow

Hotelplanung brauch erstens gute Zuhörer und zweitens tiefes Detailwissen – beides haben wir, von beidem profitieren Sie.

#### Mehrwert

Die regelmäßigen Auszeichnungen und Veröffentlichungen unserer Hotelprojekte spricht für die hohe Qualität – der Hotels und unserer Bauherren.

meierei Innenarchitektur / Design Birkenleiten 41 D - 81543 München +49 89 890 670 55 info@meierei.org wwww.meierei.org © meierei\_innenarchitektur





## UNVERGESSLICH

# IHRE HOTELGESTALTUNG IN GUTEN HÄNDEN!





Vernetzungsfähige Miele-Wäschereimaschinen ermöglichen eine Kontrolle der Betriebsdaten über mobile Endgeräte – und können nicht nur gekauft, sondern auch gemietet oder geleast werden. (Foto: Miele)

## Kaufen, mieten oder leasen:

### Clever investieren für Hoteliers - mit Miele Professional

Kaufen, bequem finanzieren oder mieten? Miele bietet Hoteliers in Deutschland, die sich für neue Wäscherei- und Spültechnik entscheiden, verschiedene Alternativen: neben dem "normalen" Kauf beispielweise einen Leasing- oder Mietvertrag, der sämtliche Wartungs- oder eventuelle Reparaturarbeiten abdeckt.

Über einen Leasingvertrag lassen sich gewerbliche Spül- und Waschmaschinen sowie Trockner oder Mangeln von Miele bei konstanten Monatsraten finanzieren. Dies gilt auch für Mietverträge, die nach vier Jahren automatisch enden. Auf Wunsch deckt ein Mietvertag die Einsätze des Miele-Kundendienstes ab, inklusive aller Ersatzteile und auch im Fall von Vandalismus und Fehlbedienung.



#### Miet- und Leasingraten von der Steuer absetzen

Weil Mietkosten und Leasingraten zu den Betriebsausgaben zählen, lassen sie sich von der Steuer absetzen. Hoteliers und Gastronomen können das ganze Spektrum modernster Miele-Technik nutzen, ohne ihre finanziellen Möglichkeiten zu überschreiten: zum Beispiel mit Waschmaschinen der Generation "Benchmark", die für neun bis 20 Kilogramm Beladung verfügbar sind und zu denen es passende Trockner gibt. Spitzenklasse-Geräte der Baureihe Performance Plus sind auf den ersten Blick an ihrer Edelstahl-Front erkennbar und punkten mit über 90 Waschprogrammen, die in zielgruppengerechten Paketen zusammengefasst sind: etwa Spezialprogramme für Betten, Frottee oder Küchenwäsche. Für die Baureihe Performance mit ihrer eisengrauen Front stehen 38 Programme zur Verfügung, darunter ein Paket für Hotels, Restaurants und Catering. Zusätzlich ist ein kostenloses Eco-Programmpaket verfügbar, das zwei Buntwäsche- und zwei Pflegeleicht-Programme enthält – und erhebliche Einsparpotenziale bietet: beispielsweise bis zu 620 Euro weniger jährlich an Energiekosten in einer Maschine für 16 Kilogramm Beladungsgewicht und mit Kaltwasseranschluss (bei einer Nutzung von acht Stunden täglich an 250 Arbeitstagen pro Jahr und Stromkosten von 30 Cent pro Kilowattstunde).

Mit einem Miet- oder Leasingvertrag lassen sich auch Gewerbespülmaschinen von Miele finanzieren, etwa Gewerbespülmaschinen der Serie MasterLine. In diesen Maschinen nutzt das bewährte Frischwassersystem für jede Programmphase frisches Wasser und entfernt mit hohen Temperaturen nicht nur Verschmutzungen, sondern auch

Viren und Bakterien. Kurze Laufzeiten sorgen im Arbeitsalltag für effiziente Abläufe.

Frischwasserspülmaschinen, Waschmaschinen und Trockner sind mit dem Onlineportal "Miele MOVE" vernetzbar. Damit lässt sich zum Beispiel auf einem PC, Smartphone oder Tablet überprüfen, wie viele Geräte gerade im Einsatz oder bereits fertig sind und welche Programme häufig genutzt werden. Praktisch: die leichte Bestellung von Reinigungschemikalien über eine direkte Verlinkung mit dem Miele Professional Shop. Auch Prozessdaten, die für hygienisch sauberes Geschirr und saubere Wäsche entscheidend sind (etwa Temperaturen und Laufzeiten) können mit Miele MOVE gespeichert und bei Bedarf exportiert werden.



Hygienisch sauberes Geschirr, sogar im Programm "Super Kurz" mit einer Laufzeit von nur fünf Minuten: Frischwasserspülmaschinen der Serie MasterLine von Miele sind in Restaurantküchen erste Wahl. (Foto: Miele)



Die Serie ODER gehört zu den beliebtesten Modellen. Sie ist sehr wandelbar und in 7 Farben erhältlich.

## Vom funktionalen Raum zum Status-Symbol

#### Das Badezimmer als USP



Die Serie NIESTE ist zeitlos elegant. Sie kann wie viele andere Serien an beliebige Einbausituationen angepasst werden.

Das Bad ist ein sehr wichtiges Ausstattungsmerkmal im Hotel. Die Gestaltung dieses unscheinbaren Raumes wird immer mehr zu einem Differenzierungsmerkmal und trägt wesentlich zu einem positiven Reiseerlebnis bei. Ein guter Start und ein angenehmer Ausklang des Tages haben für den Gast einen hohen Stellenwert. Ein positiver Gesamteindruck des Hotel kann durch die Berücksichtigung ästhetischer und funktionaler Aspekte im Bad beeinflusst werden. Eine geschickte Planung und Badgestaltung erleichtert nicht nur die Arbeit des Reinigungspersonals, sondern schafft auch ein einzigartiges SPA-Feeling, das das Hotelerlebnis für den Gast aufwertet.

PUK Duschkabinen vertreibt ausschließlich hochwertige Duschabtrennungen aus Echtglas. Neben einem breiten Standardsortiment zu fairen Preisen ermöglichen die eigene Designabteilung und Produktion, individuelle Lösungen schnell und unkompliziert zu realisieren. Auch Bäder mit schwierigen Grundrissen wie Mini- und Schlauchbäder oder mit Dachschrägen sind für uns kein Problem, sondern eine Herausforderung, die wir gerne gemeinsam mit Ihnen meistern. Mit unserem Sondermaßprogramm bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen in der gewünschten Größe und nach Ihren Wünschen.

Alle Modelle sind werkseitig mit einer Spezialbeschichtung versiegelt, die das Anhaften von Seifen- und Laugenresten erschwert, die Kalkbildung vermindert, die Pflege erleichtert und effizienter macht und damit die Lebensdauer der Duschkabine erhöht.



Passend dazu bieten wir Duschwannen aus Mineralguss an, die individuell an den Duschplatz angepasst werden können. Deren strukturierte Oberfläche in Schieferoptik hat rutschhemmende Eigenschaften und gewährleistet Sicherheit bei der Benutzung (TÜV Rheinland zertifiziert).

Egal ob Sie in Ihrem Hotel eine exklusive und luxuriöse Wellnessdusche oder ein modernes und praktisches Standardbad mit Liebe zum Detail anbieten möchten, wir bieten für jede Raumsituation die perfekte Lösung.



Mineralgusswannen der Serie KYNTOS können individuell angepasst werden.

Die Schiebetüren der Serie VILS sind auch als Badeaufsatz und in sieben Farben erhältlich.



Das Sondermaß-Programm hilft bei der Umsetzung von besonderen Raumsituationen wie z. B. sehr kleinen Bädern.





## PUK Die passende Duschkabine für Ihr Badezimmer

www.puk-duschkabinen.de



# Dynamische Strompreise: Mit dem "Dachs" das Auf und Ab der Strompreise clever nutzen

Die Energiewende schreibt ein neues Kapitel: Ab 2025 können Unternehmen, Privatkunden und Kommunen ihre Stromkosten dank dynamischer Stromtarife deutlich senken. SenerTec, der europäische Marktführer für Mini-Blockheizkraftwerke, macht mit der aktuellen Generation 2 des "Dachs" diese Entwicklung zum Vorteil. Kundinnen und Kunden können ihre Strompreise und ihren Energieverbrauch dann mit dem Dachs optimieren – und zwar komfortabel, ohne direkte Einschränkung des eigenen Verhaltens. Das integrierte Energiemanagement des Dachs unterstützt dabei, indem es energieintensive Geräte mit dem günstigsten Strompreis betreibt, d. h. entweder dem Eigenstrom vom Dachs oder dem niedrigen dynamischen Strompreis.

#### Flexibilität und Effizienz dank Energiemanagement

Der Dachs Generation 2 zeichnet sich dadurch aus, gleichzeitig Wärme und Strom zu erzeugen, besonders für größere Immobilien geeignet zu sein und als Hybridlösung mit einer Wärmepumpe kombiniert werden zu können. In Zukunft ist die Generation 2 des Dachs aber noch mehr als eine stromerzeugende Heizung: Er wird zum intelligenten Energiemanager, der sich aktiv an die schwankenden Strompreise anpasst. Wenn Strom aus dem Netz besonders günstig ist, etwa in den Nachtstunden oder bei einem Überangebot an erneuerbarer Energie, reduziert der Dachs seine eigene Stromproduktion. Steigen die Preise wieder, springt er ein und liefert effizient Strom und Wärme – und das alles vollautomatisiert. Kunden, die einen Vertrag mit dynamischen Strompreisen abschließen und einen digitalen Stromzähler (auch Smart Meter genannt) nutzen, können so zukünftig in Kombination mit dem Dachs von schwankenden Strompreisen profitieren und kostengünstigen Strom beziehen.

#### Das DachsPortal: Ihr digitaler Energieassistent

Herzstück dieser intelligenten Energieversorgung ist das DachsPortal, das Anfang 2025 ein neues, smartes Feature erhalten wird: Die digitale Plattform wird dann den dynamischen Strompreis abrufen können, anhand dessen die Erzeugung und der Verbrauch optimal aufeinander abgestimmt werden. Der Nutzer überwacht im DachsPortal sein Energiesystem in Echtzeit. Dabei werden auch lokale Energieerzeuger wie Photovoltaikanlagen berücksichtigt. So können Dachs-Betreiber nicht nur ihre Stromkosten senken, sondern auch einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Maximilian Müller, Produktmanager bei SenerTec, erklärt: "Der Dachs der Generation 2 ist die perfekte Ergänzung zu dynamischen Stromtarifen. Er bietet unseren Kunden die Flexibilität, die sie benötigen, um ihre Energiekosten zu optimieren und gleichzeitig ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz zu verbessern. Mit dem DachsPortal haben Unternehmen, Kommunen und Privatkunden alle Werkzeuge an der Hand, um ihre Energieversorgung intelligent, effizient und zukunftsorientiert zu gestalten."

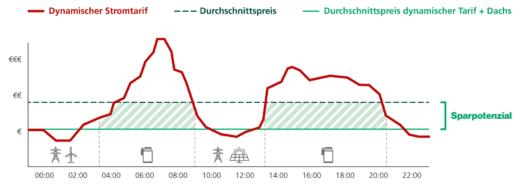




Maximilian Müller - Produktmanager SenerTec

#### Warum dynamische Strompreise so spannend sind

Mit der Einführung dynamischer Strompreise wird Strom zu einem dynamischen Gut. Ähnlich wie bei Aktien schwankt der Strompreis durch Angebot und Nachfrage ständig. "In den Morgen- und Abendstunden sowie im Winter ist Strom besonders teuer. Wenn erneuerbare Energiequellen wie Photovoltaikanlagen Strom ins Netz einspeisen und ein Überschuss herrscht, sinken die Preise", so Maximilian Müller. Bisher boten Versorger jedoch Verträge zu Festpreisen mit hohen Aufschlägen an. Ab 2025 sind Energieversorger verpflichtet, allen Kunden als zusätzliche Option einen dynamischen Stromtarif anzubieten. Dann können Unternehmen, Kommunen und Privatkunden durch das Gesetz zum Neustart der Digitalisierung der Energiewende von diesen Schwankungen profitieren, indem sie ihren Stromverbrauch an die günstigsten Zeiten anpassen oder bei hohen Preisen durch Eigenstrom decken. Das im Dachs Generation 2 integrierte Energiemanagement und das zugehörige DachsPortal machen diese Anpassung vollautomatisch und sorgen dafür, dass Kunden immer von der kostengünstigsten Stromversorgung profitieren.



Die Kombination des Dachs mit dynamischen Tarifen ermöglicht eine effiziente und wirtschaftliche Eigenstromerzeugung, besonders in Zeiten hoher Strompreise.

#### Über das Unternehmen

Die im März 1996 gegründete SenerTec Kraft-Wärme-Energiesysteme GmbH ist heute führend im Bereich der Blockheizkraftwerke (BHKW) bis 20 kW elektrischer Leistung für Gewerbe- und Privatgebäude. Qualität made in Germany: Europas beliebteste Mini-KWK-Anlage – den Dachs – hat das in Schweinfurt beheimatete Unternehmen bereits über 40.000 mal verkauft. Das Engagement von SenerTec für kontinuierliche Innovation spiegelt sich im neuesten Mitglied der "Dachs-Familie" wider – dem HyPer Dachs, der die KWK- und Wärmepumpentechnologien progressiv miteinander verbindet. Das Unternehmen verfügt über ein flächendeckendes, bundesweites Vertriebsnetzwerk in Form eines Partnersystems. Erstklassiger Service und individuelle Lösungen runden das Profil des Qualitätsherstellers ab.

Weitere Informationen: www.senertec.de



Eine der beliebtesten "Visgn"-Betätigungsplatten kehrt zurück: die neue "Visign for Style 22".

## Neue Visign-Betätigungsplatten von Viega setzen Designstatements in Hotelbädern

Manchmal sind es die vermeintlich kleinen Details, die in Hotelbädern besondere Akzente schaffen. Ein Beispiel dafür sind die neuen "Visign"-Betätigungsplatten von Viega. Mit ihrer vielfältigen Farbpalette und besonderen Designsprache fügen sie sich harmonisch in das Gesamtbild ein – oder sorgen bewusst für klare Kontraste im Baddesign.

#### Stillvolle Neuinterpretation der Visign for Style 22

Eine der beliebtesten WC-Betätigungsplatten von Viega kehrt zurück: die neue "Visign for Style 22". Inspiriert vom Klassiker "Visign for Style 12" wurde ihr Design behutsam weiterentwickelt, um aktuellen Trends zu entsprechen. Das zentrale Designelement bleibt erhalten: Der kleine Kreis steht für die Kleinspülmenge, der große für die Großspülmenge – ein minimalistisches, intuitives Konzept.

Die "Visign for Style 22" ist in drei hochwertigen Materialien erhältlich: Kunststoff, Glas und Metall. Die Farbpalette umfasst 13 stilvolle Varianten – von klassischem Weiß und tiefem Schwarz über glänzende Chromoberflächen bis hin zu edlen, gebürsteten Tönen wie Gold, Messing oder Champagner. Auch matte Farben setzen elegante Akzente und greifen aktuelle Interior-Trends auf.

#### Verfliesbare Variante für eine einheitliche Wandoptik

Wer Wert auf eine durchgängige, flächenbündige Wandgestaltung im Hotelbad legt, kann die "Visign for Style 22" auch als verfliesbare Variante wählen. Sie ist mit Wandfliesen in Stärken von vier bis 20 Millimetern kombinierbar und fügt sich nahezu nahtlos in das Gesamtbild eines jedes Badezimmers ein. Trotz der flächenbündigen Integration bleibt die Betätigungsplatte jederzeit abnehmbar, sodass der Spülkasten für Wartungsarbeiten zugänglich bleibt.

Die neue "Visign for Style 22" ist wahlweise für eine Spülauslösung von vorne oder von oben erhältlich und mit allen Unterputzspülkästen der Viega-Prevista-Serie kompatibel – für maximale Flexibilität bei der Badplanung.

## Die "Visígn for Style 25 sensitive" jetzt auch in Schwarzmatt

Schwarz ist im Interior-Design längst mehr als nur ein Trend. Die Farbe verleiht Badezimmern eine zeitlose Eleganz, setzt moderne Kontraste und schafft ein hochwertiges Ambiente. Viega greift diesen Stil auf und erweitert die WC-Betätigungsplatte "Visign for Style 25 sensitive" um eine neue Variante in Schwarz-matt.

Die "Visign for Style 25 sensitive" setzt auf eine berührungslose Auslösung der Spülung: Ein kurzes Wischen mit der Hand vor den Funktionsfeldern genügt. Zwei Felder – eines für die Vollspülung, eines für die wassersparende Variante – sind intuitiv bedienbar und dank nachleuchtendem Lack auch im Dunkeln gut erkennbar.

Die fugenlose Oberfläche aus hochwertigem Kunststoff der "Visign for Style 25 sensitive" ist besonders pflegeleicht. Ihre mattschwarze Beschichtung überzeugt nicht nur optisch, sondern ist auch widerstandsfähig gegen Fingerabdrücke und Kratzer.

Die werkseitig integrierte "Viega Hygiene-Funktion" ermöglicht zudem automatische Spülintervalle und sorgt so dafür, dass stehendes Wasser in den Leitungen ausgetauscht wird und die Trinkwasserhygiene erhalten bleibt. Zeitintervalle von 1 bis 168 Stunden sowie Spülmengen von 3 oder 7,5 Litern können individuell eingestellt werden.

## Mattweiß mit edler Optik: Neue Farbvariante für "Visign"-Betätigungsplatten"

Viega erweitert sein Designportfolio und bietet WC-Betätigungsplatten der Programme "Visign for More" und "Visign for Style" ab sofort auch in der eleganten Farbvariante Mattweiß an. Die neue Farboption eröffnet zeitlose Gestaltungsmöglichkeiten: In Kombination mit natürlichen Materialien wie Holz, Stein oder Beton schafft die mattweiße Oberfläche eine harmonische Balance zwischen modernem Design und wohnlichem Ambiente. Darüber hinaus lässt sich der neutrale Farbton vielseitig mit sanften Pastelltönen oder kräftigen Farben kombinieren.

Die WC-Betätigungsplatten in "Mattweiß" sind wahlweise aus hochwertigem Edelstahl oder langlebigem Kunststoff gefertigt. Die mattweiße Oberfläche überzeugt nicht nur durch ihre edle Optik, sondern auch durch ihre pflegeleichte Beschaffenheit. Dank der matten Struktur ist sie besonders unempfindlich gegen Fingerabdrücke und lässt sich leicht reinigen.

Die neue Farbvariante "Mattweiß" ist verfügbar für "Visign for More 200", "Visign for More 201", "Visign for More 204" sowie für "Visign for Style 20" und "Visign for Style 21".

Weitere Informationen zu den neuen "Visign"-Betätigungsplatten von Viega unter viega.de/Visign.





Die "Visign for Style 22" ist auch als verfliesbare Variante erhältlich.



"Visign for Style 25 sensitive" in Schwarz-matt.



Die "Visign"-Betätigungsplatten aus den Linien "Visign for More" und "Visign for Style" sind jetzt auch in Mattweiß erhältlich.

## **Q01** MÄRZ

## 2025

