

HKZ-MAGAZIN

04|25



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 bewegtes Jahr 2025 – unser Rückblick

Wenn wir auf 2025 zurückblicken, erfüllt uns Dankbarkeit – für das Vertrauen, das Ihr uns schenkt, und für das, was wir gemeinsam bewegen konnten. Auch in diesem Jahr blieb unser Haus der „Place to be“ - ein zentraler Treffpunkt und Wegweiser für die Hotel-, Gastro- und Hospitality-Branche.

Ein besonderer Höhepunkt war der Munich Hospitality Day am 30. Juli: Über 60 Aussteller, inspirierende Vorträge, lebendige Diskussionen und viele persönliche Begegnungen – wir haben gemeinsam neue Trends diskutiert, innovative Lösungen erlebt und wertvolle Kontakte geknüpft. #fullhouse

Besonders stolz sind wir darauf, wie lebendig unsere Dauerausstellungen genutzt wurde und wird – die voll ausgestatteten Musterzimmer, die Gastro-Showküche, die Materialbibliothek oder die Technik-Ausstellungsflächen bieten Investoren, Architekt:innen, Planer:innen und Hoteliers auch 2025 wieder ein reales Erlebnis für ihre Projekte. So machen wir Entscheidungshilfen greifbar – und begleiten Bau, Umbau oder Modernisierung mit Know-how und Mut zur Inspiration.

Aber 2025 war für uns mehr als Veranstaltung und Showroom: Es war ein Jahr des Netzwerkers, des Austauschs und der Zukunftsorientierung. Themen wie Nachhaltigkeit, Modularbau, Barrierefreiheit und Generationengerechtigkeit waren nie so präsent wie jetzt – und wir freuen uns, mit unserem Team und unserem täglichen Tun einen physischen Raum dafür zu bieten.

Wir danken allen Partnern, Ausstellern und Besucher:innen – für das Miteinander, Eure Ideen und Euer Vertrauen. Für 2026 haben wir uns viel vorgenommen: neue Projekte, neue Impulse, noch mehr Austausch und noch mehr Inspiration.

Wir freuen uns schon jetzt auf alles was kommt und starten gemeinsam & motiviert in 2026!

Christian Peter & Julia von Rützing-Peter



NEWS

06
NEU IM HKZ
Neue Partner

09
Veranstaltungsübersicht
1 HJ 2026

16
Gastbeitrag
Aschenputtel oder Chefverkäufer

18
Jahresrückblick 2025
Partner, Produkte und Umbauten

VERANSTALTUNGEN

10
Backstage Hospitality
Zweite Veranstaltung unserer Reihe

12
Warum Energie Chefsache ist
Rund um Energie

14
HOUSEKEEPING PROFESSIONAL
12. Fachkongress am 19. Mai 2026

21
HKZ on Tour
Independent Hotel Show

23
Recap Veranstaltungen
Voller Erfolg

PARTNERNEWS

26
CALLWEY
Bücher die Räume veredeln

28
FLYNN
Wenn Türen länger halten als Trends

30
GROHE
Colors bringt Design-Vielfalt ins Bad

32
HILDING ANDERS
Good Night's Sleep Lab

34
Iloca
Mehr Komfort & weniger Arbeit

36
JAGA
Ökologische Lösung

38
JORDING TEXTILE SOLUTIONS
Kompetenz in Textil

40
LAN1
Wlan, E-Mobilität, Hotel TV & Digital Singnage

42
VARMECO
Optimierter Solarwärmeeinsatz



GEORG FISCHER SMARTE GEBÄUDETECHNIK FÜR HOTELS

Trinkwasser-Installationen müssen höchsten Hygienestandards und den gesetzlichen Richtlinien entsprechen. GF ist Ihr zuverlässiger Partner für energieeffiziente Rohrsysteme, intelligente Ventile und Lösungen einschließlich der entsprechenden zuverlässigen Mess- und Regeltechnik. Wir gewährleisten mit unseren Produkten ein hohes Maß an Komfort und Sicherheit und helfen Ihnen gleichzeitig, den Energieverbrauch und den Wärmeverlust in Warmwasserleitungen in Gebäuden zu senken.

GF HYCLEEN BALANCE

GF Hycleen Balance - hydraulischer Abgleich mit digitaler Präzision.

Der hydraulische Abgleich ist die Schlüsselkomponente für eine funktionierende Warmwasserzirkulation. Das Hycleen Balance Ventil wurde entwickelt, um einen neuen Innovations-Standard in der Kategorie der GF-Zirkulationsventile zu setzen. Modernste elektronische Komponenten, digitale Steuerung und ein intelligenter Regelalgorithmus gewährleisten einen kontinuierlich optimierten hydraulischen Abgleich sowie eine automatische Dokumentation. So werden Aufgaben wie die gleichmäßige Temperaturverteilung im Gebäude, die Vermeidung längerer Stagnationsperioden und die Sicherstellung einer Temperatur von $\geq 55^\circ\text{C}$ automatisch durchgeführt und dokumentiert.

uponor.com



KNX IN DEUTSCHLAND PARTNER WELTWEIT

Der KNX Deutschland e.V. versteht sich als die Dialogplattform für alle am Bauprozess und Betrieb eines Gebäudes beteiligten Gruppen und Branchen.

UNSERE ZIELE

- Förderung sowie marktorientierte Weiterentwicklung und Verbreitung der KNX Technologie in Deutschland unter Einbeziehung aller relevanten Stakeholdergruppen
- Aufklärung der Öffentlichkeit sowie von Nutzern, Betreibern und Investoren von Gebäuden über die positiven Effekte auf einen effizienten Gebäudebetrieb und den Klimaschutz durch Gebäudesystemtechnik auf Basis des bewährten KNX Standards
- Verdeutlichung des Beitrags von KNX zur Lösung von Herausforderungen wie Klimaneutralität, Energiewende, Sektorenkopplung, Digitalisierung und altersgerechtem Wohnen
- Bessere Positionierung des KNX und seiner breiten Basis an Partnern in Deutschland
- Gemeinsame Entwicklung von Lösungen für die Themen der Zeit auf Basis der KNX Technologie

knx.de



MCP FERTIGUNGSTECHNIK GMBH AUS AMERANG

Als Installateur, Planer, Architekt, Bauträger, Klinikbetreiber oder privater Bauherr ist es doch bestimmt auch Ihr Ziel, Bauprojekte möglichst kosten- und zeitsparend umzusetzen. Mit den vorgefertigten Installationswänden von MCP wird Ihnen das auf jeden Fall gelingen!

UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE

Zu unseren Leistungen gehört die Planung, Entwicklung, Vorfertigung und Lieferung von Installationswänden, die vollkommen individuell nur für Sie und den von Ihnen angestrebten Verwendungszweck gebaut werden.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen mit unseren MCP Cube Fertigbädern individuelle Komplettbäder.

Und brandneu unsere MCP Magic Speed Vorwandmodule, die kostengünstig, schnell und optisch ansprechend Ihr Sanierungs- oder Neubauprojekt abrunden.

mcp-fertigungstechnik.de



REHAU WATER TECHNOLOGIES

Nachhaltige, generationenübergreifende und zukunftsorientierte Lösungen rund ums Wasser spielen eine zentrale Rolle in Zeiten des Klimawandels und leisten einen wichtigen Beitrag zum effizienten Ressourceneinsatz.

„MANAGING THE FLOW OF WATER“

bedeutet für uns in Water Technologies, schon heute auf die Herausforderungen der Zukunft zu schauen, künftige Bedürfnisse frühzeitig zu erkennen und gemeinsam mit unseren Kunden nachhaltige Lösungen zu schaffen. Für unsere Kunden sind wir dabei der zuverlässige Partner, wenn es um Qualität und Service geht. Unsere Erfahrung und unser Know-how machen dabei den entscheidenden Unterschied – und bringen jedes Bauprojekt auf das nächste Level. Wir bieten dabei Systemlösungen für die Trinkwasserversorgung, Heizen und Kühlen, Abwasser sowie die Nutzung von Regenwasser aus einer Hand. Und unter dem Namen RM² MODULES bündeln REHAU Water Technologies, MEPA Pauli und Menden GmbH powered by REHAU und MCP Fertigungstechnik ihre Kräfte und setzen neue Maßstäbe für individuelle Präzision und Effizienz auf der Baustelle. Die neue Programmlinie zeichnet sich durch ihre vorkonfektionierte Modultechnik und die Präzision „just in time“ auf der Baustelle aus. Mehr zu den vielfältigen Möglichkeiten von RM² MODULES erfahren Sie vor Ort in unserer Ausstellung.

REHAU Water Technologies | Deutschland



HANDGEWEBTE TEXTILIEN DIREKT VOM HERSTELLER

Schenke Garn bietet exklusive handgewebte Textilien für Ihren Bedarf.

Direkt aus unserer traditionellen Handweberei erhalten Sie hochwertige Heimtextilien und Wohnaccessoires – individuell gefertigt, in beliebigen Stückzahlen, schnell und zuverlässig. Ideal für Hotels, Einrichtungshäuser, Boutiquen und Projekte.

NATÜRLICH SCHÖNES AUS SCHURWOLLE

Langjährige Freude an der Schönheit unserer Produkte und zugleich unglaublich pflegeleicht – hierfür stehen wir seit über 30 Jahren.

Wir produzieren handgewebte Teppiche aus nachhaltig kontrollierter Schurwolle für Ihren Wunsch und Anspruch, in Größe, Farbe und Design.

Ob exklusiver Chic, rustikales Ambiente, zeitlos gradlinig – Unsere Teppiche sind der optimale Begleiter in Ihrem Raum.

Fühlen und erleben, wie unsere Teppiche Ihren Wohnraum bereichern: Sie sind pflegeleicht wie kaum ein anderes Material, sind emotionale Raumschmeichler, sorgen für bessere Akustik und Schalldämmung, obendrauf zugleich nachhaltig und gesund. Ein Teppich von Schenke Garn vervollständigt Ihr Interieur. Er kann dezent im Hintergrund bleiben oder als starker Akzent im Raum dominieren. Bei uns finden Sie Teppiche, die optisch und qualitativ überzeugen: Sie bereichern Ihr Leben.

schenke-garn.de



INSPIRATION, INNOVATION UND AUSTAUSCH AN EINEM ORT

Das Hotelkompetenzzentrum ist der zentrale Treffpunkt für Hotellerie, Architektur, Planung und innovative Lösungen rund um den Hotelbetrieb. Hier treffen sich Hoteliers, Entscheider:innen, Planer und Partner, um neue Impulse zu sammeln, Trends zu entdecken und sich praxisnah auszutauschen. In realitätsnah gestalteten Musterzimmern, Ausstellungsflächen und Veranstaltungsräumen werden Produkte, Konzepte und Ideen erlebbar gemacht – direkt im Einsatz und mit Blick auf den hotelalltäglichen Nutzen.

BESUCHEN SIE DAS HOTELKOMPETENZZENTRUM

Ein Besuch bietet die Möglichkeit, neueste Technologien, Materialien und Einrichtungslösungen kennenzulernen, sich inspirieren zu lassen und konkrete Ansätze für eigene Projekte mitzunehmen. Ob Umbau, Neubau, Digitalisierung oder Optimierung bestehender Prozesse – das Hotelkompetenzzentrum zeigt Lösungen, die funktionieren und weiterdenken.

Darüber hinaus ist das Haus ein lebendiger Ort für Veranstaltungen, Workshops und Fachformate, die den Austausch innerhalb der Branche fördern. Persönliche Gespräche, Networking und partnerschaftliche Zusammenarbeit stehen dabei ebenso im Fokus wie Wissenstransfer und Innovation.

hotelkompetenzzentrum.de



Veranstaltungsübersicht 2026

- 05. Februar** Backstage Hospitality
Prozesse verstehen, Räume besser planen. Wissenswertes & Best Practices für (Um-)Bau & Renovierung
- 24. Februar** Warum Energie jetzt Chefsache ist
Strategien, Beispiele und Lösungen rund um Energieeffizienz und Gebäudeautomation.
- 24. März** Munich Hospitality Day
Tag der offenen Tür im Hotelkompetenzzentrum
- 14. April** Mise en Place
Eine Informations- und Netzwerkveranstaltung mit Experten & Partnern zum Thema Umbau im Bestand.
- 19. Mai** Housekeeping Professional
Eine Fachveranstaltung zu modernen Standards und Trends im professionellen Housekeeping.
- 11. Juni** Backstage Hospitality
Prozesse verstehen, Räume besser planen. Wissenswertes & Best Practices für (Um-)Bau & Renovierung
- 30. Juni** Fit for Future
Erkennen, handeln, vorausdenken – behandelt zentralen Zukunftsthemen der Hotellerie.
- 09. Juli** Sommerfest
Jährliches Treffen unserer Partnerfirmen zum Kennenlernen und Austauschen.

BACKSTAGE HOSPITALITY

„Backstage Hospitality – Praxis Edition“

Backstage Hospitality – Praxis Edition bringt Planer:innen, Innenarchitekt:innen, Betreiber und Hoteliers zusammen, um tief in die wichtigsten technischen und normativen Anforderungen moderner Hotel- und Objektplanung einzutauchen. Statt Theorie-Marathon gibt's praxisnahe Workshops zum Anfassen – kompakt, konkret und direkt umsetzbar. Insgesamt stehen sechs Fachthemen zur Auswahl – von Brandschutz über Akustik bis hin zu Abdichtung, Barrierefreiheit, Spa-Technik und Badsanierung. Da nicht jedes Thema für jeden relevant ist, können Teilnehmende je vier Workshops frei nach Interesse wählen. Jede Session wird über den Tag viermal angeboten – maximale Flexibilität inklusive.

Datum & Ablauf

10:00 Uhr – Begrüßung & Programmvorstellung
10:15 Uhr – Workshop-Runde 1
11:15 Uhr – Workshop-Runde 2
12:15 Uhr – Mittagspause
13:15 Uhr – Workshop-Runde 3
14:15 Uhr – Workshop-Runde 4
15:15 Uhr – Kaffeepause
16:00 Uhr – Workshop-Runde 5
17:15 Uhr – Get-together & Networking

5. FEBRUAR 2026

Ein Gemeinschaftsevent von
bdia & hotelkompetenzzentrum

Unterstützt wird die Veranstaltung von starken Partnern aus dem Netzwerk:

- Brandschutz
- Schallschutz
- Akustik
- Barrierefreiheit
- Abdichtungen im Sanitär
- Spa- & Pooltechnik
- Badsanierung

Das Ziel: Fehler vermeiden, Normen sicher einhalten, technische Anforderungen verstehen – und Projekte sauber, nachhaltig und effizient planen.

Ort:
Hotelkompetenzzentrum
Sonnenstraße 19
85764 Oberschleißheim

Beginn:
9:30h

Ende:
18:00h

Zur Anmeldung geht es [hier](#).
Die Anzahl der Plätze ist begrenzt.

Dank der Unterstützung unserer Herstellerpartner ist die Teilnahme für Sie kostenfrei. Das Hotelkompetenzzentrum freut sich, Sie begrüßen zu dürfen

24. FEBRUAR 2026

Ort:
Hotelkompetenzzentrum
Sonnenstraße 19
85764 Oberschleißheim

Beginn:
9:30h

Ende:
18:00h

Zur Anmeldung geht es [hier](#).
Die Anzahl der Plätze ist begrenzt.

Die Teilnahme ist für Hoteliers,
Gastronomen, Immobilieneigentümer
& Planer kostenfrei.



WARUM ENERGIE JETZT CHEFSACHE IST

Steigende Energiepreise, neue Förderprogramme, aber auch gesetzliche Vorgaben und EU-Verordnungen machen deutlich:

Wer Verantwortung für Gebäude trägt – ob im Betrieb, in der Planung oder in der Investition – muss sich jetzt mit dem Thema Energie aktiv auseinandersetzen.

Die Hotellerie steht vor konkretem Handlungsdruck.

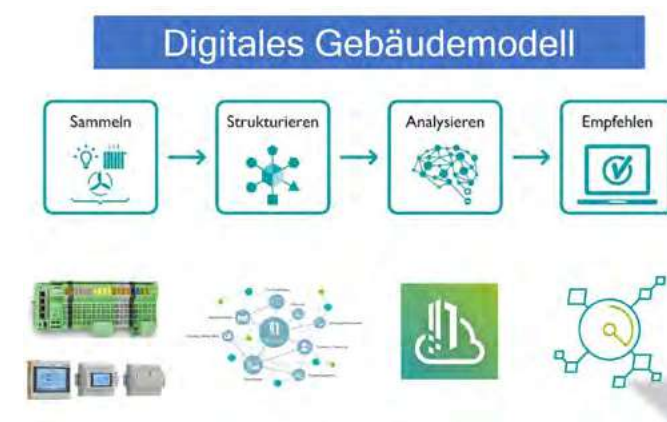
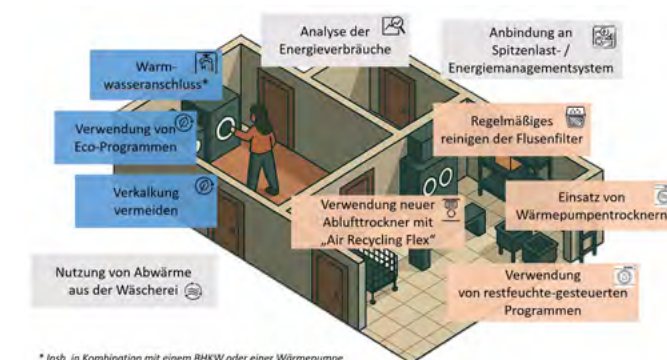
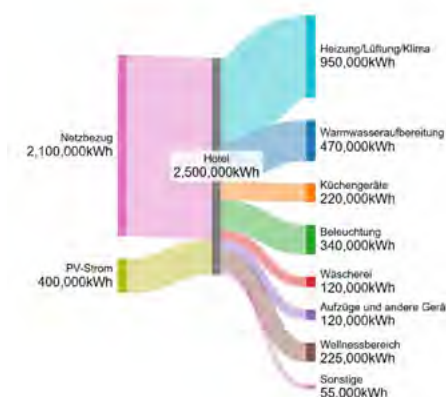
Mit der Veranstaltung geben wir einen Überblick über kommende gesetzliche Anforderungen und zeigen auf,

- welche Maßnahmen verpflichtend werden,
- welche Spielräume es gibt,
- und welche Förderprogramme aktuell greifen.

Außerdem erfahren Sie, wo Sie Netzwerk-Unterstützung finden und welche Expert:innen aus der Branche Ihnen konkret zur Seite stehen.

Ziel der Veranstaltung:

Teilnehmende sollen nach dem Tag besser einschätzen können, was sie tun müssen, wo sie ansetzen können – und mit welcher Unterstützung sie rechnen dürfen.



FOKUSTHEMEN:

Welche Maßnahmen werden verpflichtend?
Welche Spielräume gibt es?
Welche Förderprogramme greifen aktuell?

Energieerzeugung

Welche Technologien passen zu meinem Standort?
BHKW, Wärmepumpe, Speicher – zwischen Potenzial, Vorschrift und Rentabilität.

Energieverbrauch

Ob Strom, Wärme oder Mobilität: Wo entstehen in Gebäuden die höchsten Verbräuche – und wie lassen sie sich gezielt steuern?

Energiemanagement

Von der Verbrauchsdatenanalyse bis zur strategischen Steuerung:
Wie ein aktives Energiemanagement Planung und Betrieb verändert.

Gebäudeautomation

Smarte Systeme, die nicht nur Energie sparen, sondern Komfort und Betriebssicherheit verbessern – ganzheitlich gedacht, skalierbar umgesetzt.

Housekeeping Professional 2026 – Der Branchentreff für Housekeeping-Expert:innen

Der Branchentreff für das Housekeeping geht in die nächste Runde! Freuen Sie sich auf einen inspirierenden Tag voller Fachwissen, Innovationen und persönlichem Austausch mit Kolleg:innen aus der Hotellerie. Die Housekeeping Professional 2026 bringt Führungskräfte, Expert:innen und Vordenker:innen des Housekeepings zusammen – mit spannenden Vorträgen, praxisorientierten Workshops und exklusivem Networking.

Auch in diesem Jahr ehren wir eine herausragende Persönlichkeit aus der Branche für exzellente Führungsqualität, Innovationskraft und Engagement im Housekeeping.

Wir freuen uns auf eine tolle Veranstaltung mit Ihnen und auf wertvolle Begegnungen vor Ort!



WO

Hotelkompetenzzentrum GmbH
Sonnenstraße 19
85764 Oberschleißheim

WANN

19.05.2025
08:30 bis 20:00Uhr

TEILNAHME

249,00 € p. P. zzgl. MwSt.

ANMELDUNG

für Teilnehmende [hier](#).

Bei Rückfragen freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Nachricht.



AGENDA

19. MAI 2026

09:30 Uhr Ankommen, Kaffee & Begrüßung

- Registrierung mit Willkommenskaffee
- Notieren einer Herausforderung im Arbeitsalltag
- Begrüßung durch das Hotelkompetenzzentrum

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?

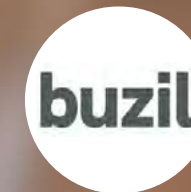
Blitzlicht: schnelle Ideensammlung – Teilnehmer können spontan weitere Tipps oder Lösungen reinrufen

Moderator fasst kurz zusammen

17:30 Uhr Preisverleihung Housekeeping Manager des Jahres 2026

18:00 Uhr Housekeeping Happy Hour

Partner



Buchempfehlung von Herzen

Die meisten wissen es bereits - ich mache auch absolut kein Geheimnis daraus: die Zeit an der DHBW Ravensburg, mein Bachelorstudium, war einer der besten Abschnitte meines Lebens. Nicht nur, dass Ravensburg bzw. die gesamte Bodenseeregion so Einiges zu bieten hat - auch die Studienmöglichkeiten und das Angebot der DHBW sind ein riesiges Lob und eine Empfehlung von Herzen wert. Und was wäre die Lehre ohne großartige Dozenten? Nicht viel kann ich sagen. Aus meiner persönlichen Erfahrung heraus ist es entscheidend, welche Persönlichkeit hinter der Lehrkraft steckt. Das Wissen und der Lernstoff können noch so spannend sein - wenn der Dozent es nicht richtig rüber bringt, wird es schwierig. Und das, kann ich Euch aus purer Überzeugung sagen, gelingt dem lieben Herrn Prof. Dr. Fuchs immer. Auch zehn Jahre nach meinem Studium fühle ich mich ihm und der DHBW verbunden und überrede ihn immer wieder dazu, an unseren Events als Referent zu unterstützen. Oder ich darf mal etwas für ihn tun - und ihn und sein neues Buch ankündigen. Wer sich mit dem Thema Speisekarte beschäftigt, für den folgt hiermit ein heißer Tipp. Viel Spaß beim Lesen und kauft Euch das Buch - es liest sich super!!!!

Alles Liebe, Eure Julia von Klitzing-Peter

Aschenputtel oder Chefverkäufer?

»The menu is the single piece of paper that gives the world the most pleasure.«
(Nicholas Lander, Autor)

Wenn wir durch die gastronomische Landschaft Deutschlands schreiten und dabei einen Blick auf – analoge oder digitale – Speise- und Getränkekarten werfen, hält sich unsere Begeisterung in Grenzen, der Gesamteindruck ist überschaubar. Nicht wenige Karten zeichnen sich durch handwerkliche Fehler aus und erinnern eher an eine nüchterne, nicht inspirierende Auflistung des Speise- und Getränkeangebots. Hierbei lassen wir bewusst abgegriffene und schmutzige Vertreter beiseite. Richtig gute Karten im Gesamtauftritt, denen ein "eye-catching" gelingt, finden wir zu wenige.

Obwohl wir wissen, dass Speisekarten den USP des Hauses darstellen, das wichtigste interne Marketing-Tool bilden, die Persönlichkeit und das „Herz“ eines jeden gastronomischen Betriebs verkörpern, zeigt uns die Praxis eine andere Sicht der Dinge. Über die Gründe lässt sich spekulieren: Ist es fehlender Weitblick, Arbeitsüberlastung der Hoteliers und Gastronomen, oder wird die Karte als Verkaufstool unterschätzt?

Gegenwärtig ist eine klare Wachstumstendenz digitaler Karten zu verzeichnen (über Website oder App, im Store an Self-Order-Terminals etc.), KI als Technologietreiber ist das gegenwärtige Gesprächsthema. Trotzdem scheint es so zu sein, dass die analoge Karte (noch) nicht ausgedient hat. Es gibt bei der Transformation unterschiedliche Geschwindigkeiten: Was für ein Quick-Service-Restaurant digitaler Standard ist, ist nicht Maßstab für ein Fine-Dining-Restaurant.



01 KI-gesteuerte Karten, bewegte Bilder, Sound-Effekte oder eingebettete Videos leiten eine multimediale Transformation ein, unser Kommunikationsstil verändert sich fließend. Es gibt aber nicht den "one best way": Visuell geprägte Menschen fühlen sich von Videos mehr angesprochen als verbal geprägte Menschen, technikaffine Gäste präferieren andere Lösungen als nicht technikaffine, jüngere Generationen sind technologisch anders geprägt als ältere.

02 Unterschätzen Sie bei gewissen Gästegruppen nicht den persönlichen Service und die (analoge) Speise- und Getränkeberatung am Tisch. Eine hoch technologisierte Gästereise wird zum Commodity und damit austauschbarer, die betriebliche Differenzierung schwieriger.

03 Sie können über Nachhaltigkeit einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil herausarbeiten, sollten es dann aber konsequent machen. Ein bisschen Nachhaltigkeit bringt wenig. Regionales kommt bei Gästen gut an, sie bestellen dieses Angebot nachweislich häufiger. Argumentieren Sie nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, und vermitteln Sie Nachhaltigkeit stattdessen spielerisch und mit einem positiven Grundton.

04 Gäste sind – gerade in ökonomischen Krisenzeiten – preissensibel. Kriterien wie gesundes Essen oder Bio treten bei einem Teil der Gäste dann in den Hintergrund.

05 Design sells. Geben Sie Ihrer Karte eine eigene Handschrift über Schrift, Bilder, Farben, Logo, Format und Text. Achten Sie auf Konstanz und Kontinuität im Design. Grenzen Sie Ihre Karte von Wettbewerbern ab.

06 Karten sollten eine Passung zu Unternehmensphilosophie, Betriebstyp und Gäste-/Zielgruppe aufweisen. Die Passung sollte auch innerhalb der Karte vorherrschen: Speisen und Getränke sind aufeinander abzustimmen.

07 Schreiben Sie Ihre Karte nicht einfach nur schnell zusammen, sondern nehmen Sie sich Zeit für deren Entwicklung. Sie müssen die Karte nicht alleine kreieren. Nutzen Sie die Ideen von Gästen und Mitarbeitenden. Originalität, Regionalität, Authentizität sowie Saisonalität sind Ansatzpunkte, gute Karten entstehen zu lassen.

08 Erzählen Sie auch kleine Geschichten, spielen Sie mit der Sprache. Diese kann Assoziationen wecken, innere Bilder beim Betrachter aktivieren (lauwarmer Zwetschkuchen, rosa gebratene Rehkeule).

09 Psychologisches Wissen professionalisiert Ihre Karte. Es gibt bspw. "sweet spots and sour spots" in Blickverläufen über die Karte. Lösen Sie sich von einem zwispaltigen Aufbau (Angebots- und Preisspalte), schaffen Sie innerhalb der Speise- und Getränkegruppen Preisspannen. Machen Sie die Preisangabe ohne Euro-Kennzeichnung (der Bezahlsschmerz wird geringer), und nennen Sie stattdessen die Währungseinheit in einer Fußnote.

10 Sonder- und Spezialkarten unterstreichen Ihre Leistungsfähigkeit. Nutzen Sie die Karte auch für Cross-Selling (etwa Catering, Mitnahmeartikel, Seminare). Übertreiben Sie aber nicht: Digitale Werkzeuge wie QR-Codes sind eine gute Lösung, die Karte von Informationen zu entlasten und mit dem QR-Code auf Online-Shop oder betriebliche Homepage zu verweisen.

11 Achten Sie auch auf formale Aspekte. Ihr gastronomisches Aushängeschild sollte sprachlich korrekt sein, der Schrifttyp gut lesbar.

Zum Buch: Wolfgang Fuchs/Natalie A. Balch/Bettina Kaiser 2025:
Speise- und Getränkearten. Wie Sie Ihren gastronomischen USP besser gestalten. Tübingen: UVK

Prof. Dr. Wolfgang Fuchs
Studiengangsleiter BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie II an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) Ravensburg. Jury-Mitglied »Genussbotschafter Baden-Württemberg«; Beiratsmitglied MBW (Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH), Beirat Produktmarke Kulinarik TMBW. ITB Berlin BookAward 2022 für das Werk »Tourismus, Hotellerie und Gastronomie von A bis Z«.



Jahresrückblick 2025

Ada Cosmetics präsentierte sich nach zwölf Jahren erfolgreicher Partnerschaft erstmals mit einem eigenen, individuell gestalteten Ausstellungsstand. Als Ausdruck der gewachsenen Zusammenarbeit war der Stand ein sichtbares Zeichen für Vertrauen, Qualität und gemeinsame Weiterentwicklung.

2.OG Ausstellung

BoConcept stattete die Materialbibliothek als modernen Tagungsraum aus und prägte damit eine inspirierende Atmosphäre für Austausch und Zusammenarbeit. Begleitend dazu wurden auch die Bar sowie Zimmer 104 mit dem charakteristischen Design von BoConcept eingerichtet und verbinden Funktionalität mit zeitloser Ästhetik.

1.OG Materialbibliothek

Callwey Verlag ist neuer Partner im HKZ und bereichert das Haus mit hochwertiger Architektur-, Design- und Fachliteratur. Charakteristisch für die Zusammenarbeit ist der gemeinsame Anspruch an Qualität, Inspiration und fundierten Austausch rund um Gestaltung und Innovation.

Dank **Jording Textile Solutions** erstrahlen mehrere Musterzimmer in neuem Glanz: Von maßgeschneiderten Vorhangssystemen über Schienensysteme bis zu dekorativen Details setzen sie textile Akzente. Die Zusammenarbeit im Musterzimmer 103 wird aktuell mit Polsterarbeiten, Wandbespannungen und individuellen Vorhängen weiter vertieft. **1.OG Hoteletage**

Egger verleiht dem Erdgeschoss mit einem neuen Boden frischen

Charme und moderne Ausstrahlung. Eine gelungene Kombination aus Qualität und Design macht den Bereich besonders einladend.

EG Gastro-Areal

Fachveranstaltungen wie „Backstage Hospitality“ oder „Warum Energie jetzt Chefsache ist“ machen das Haus zum Treffpunkt für Branchenprofis. Für die Teilnehmer entsteht so nicht nur ein Ort zum Netzwerken, sondern auch zum Lernen und Austauschen aktueller Trends. Flexibel kombinierbare Räume, modernste Technik und professionelle Betreuung sorgen dafür, dass jede Veranstaltung reibungslos abläuft und einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Georg Fischer sorgt mit smarten Lösungen für eine effiziente und nachhaltige Wasserversorgung. Gebäude, Industrieanlagen und öffentliche Einrichtungen profitieren von vernetzten Systemen, die den Wasserfluss überwachen, Ressourcen schonen und Ausfälle minimieren. Ganzheitliche Konzepte, individuelle Beratung und modernste Technik gewährleisten, dass jede Anlage zuverlässig funktioniert und langfristig wirtschaftlich betrieben werden kann.

EG Gastro-Areal

Hilding Anders ist neuer Bettenpartner und bringt langjährige Erfahrung in hochwertiger Schlafkultur ins Haus. Hochwertige Materialien, ergonomisches Design und individuelle Lösungen sorgen dafür, dass Gäste in komfortablen Betten erholsame Nächte genießen. Hilding Anders unterstützt dabei nicht nur mit Produktkompetenz, sondern



auch mit umfassender Beratung für optimale Einrichtungskonzepte.

1.OG Zimmer

Independent Hotelshow: Gemeinsam mit der Meierei präsentierte sich das Hotel an einem selbst entworfenen und aufgebauten Stand. Innovative Gestaltung, durchdachte Details und ein stimmiges Gesamtkonzept machten den Stand zu einem echten Hingucker für Fachbesucher und Branchenprofis. In enger Zusammenarbeit entstanden Präsentationsflächen, die sowohl die Produkte als auch die Expertise beider Partner optimal in Szene setzen. Interaktive Elemente und eine einladende Atmosphäre luden zum Entdecken, Verweilen und Netzwerken ein und unterstrichen die kreative Kompetenz des Teams.

Jaga ist neuer Partner und bringt innovative Heiz- und Kühlungs-lösungen in das Haus. Jedes Produkt verbindet modernste Technik mit nachhaltigem Design und sorgt für ein angenehmes Raumklima in allen Bereichen. Jaga unterstützt damit nicht nur die Funktionalität der Räume, sondern trägt auch zu energieeffizienten und zukunftsorientierten Konzepten bei.

1.OG Hoteletage

Konferenzräume gibt es nun drei, die regelmäßig von Gästen und Partnern genutzt werden. Kombiniert mit moderner Ausstattung, flexiblen Bestuhlungsmöglichkeiten und professioneller Technik bieten sie ideale Voraussetzungen für Meetings, Workshops und Präsentationen.

Kreative Konzepte und eine angenehme Atmosphäre sorgen dafür, dass jede Veranstaltung reibungslos abläuft und einen bleibenden Eindruck hinterlässt. Nutzen Sie die Gelegenheit und reservieren Sie einen Konferenzraum für Ihr nächstes Meeting oder Event.

EG & 1.OG Materialbibliothek



LD Seating hat unseren Tagungsraum 3 sowie die Hotellobby mit hochwertigem Sitzkomfort ausgestattet. Langlebige Materialien, ergonomisches Design und durchdachte Funktionalität sorgen dafür, dass sich Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen wohlfühlen. LD Seating verbindet Qualität mit Ästhetik und schafft Räume, die sowohl einladend als auch funktional sind.

EG, 1.OG Hoteletage

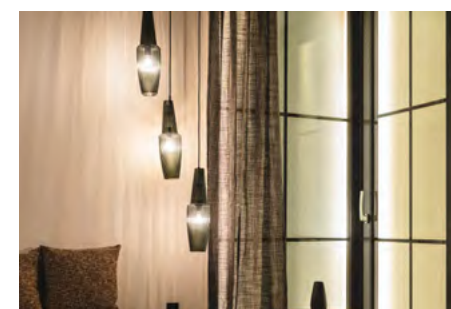
Munich Hospitality Day: Unsere Merste Hausmesse seit Jahren brachte Partner, Gäste und Aussteller wieder direkt zusammen. Mit spannenden Präsentationen, neuen Produkten und innovativen Konzepten bot die Veranstaltung einen umfassenden Einblick in aktuelle Trends der Hotellerie. Mitarbeiter, Partner und Besucher konnten die Vielfalt erleben, Netzwerken und sich inspirieren lassen.

Neues Zimmer 102 erstrahlt nach einer kompletten Renovierung durch Hit Preless in frischem Glanz. Nicht nur das Design wurde modernisiert, auch Funktionalität

und Komfort wurden optimiert, um Gästen ein rundum gelungenes Erlebnis zu bieten. Nach der Fertigstellung wurde das Zimmer mit einer Eröffnungsfeier vorgestellt, bei der slowenische Spezialitäten für besondere kulinarische Akzente sorgten.

1.OG Zimmer 102

Oberschleißheim ist ein zentraler Treffpunkt für die Hotellerie, an dem sich Fachleute, Partner und Aussteller austauschen und neue Impulse sammeln. Ordnungsgemäß kombiniert mit spannenden Präsentationen, innovativen Konzepten und Networking-Möglichkeiten bietet der Standort ideale Bedingungen, um Trends zu erleben, Kontakte zu knüpfen und sich inspirieren zu lassen. Ob Workshops, Fachgespräche oder Produktvorstellungen – hier kommen Ideen, Expertise und Kreativität zusammen.



Parkplatz suchen war gestern – Peuka macht es einfacher denn je. Per digitaler Plattform und App können freie Stellplätze gefunden, reserviert und bargeldlos bezahlt werden. Parkflächenbesitzer haben zudem die Möglichkeit, ungenutzte Flächen flexibel zu vermieten und so zusätzliche Einnahmen zu erzielen. Peuka verbindet damit Komfort für Autofahrer mit cleveren Lösungen für Immobilienbesitzer und sorgt für effiziente, stressfreie Mobilität.

Qualität wird bei unserem neuen Partner **Ausbau Härtel** großgeschrieben. Mit sorgfältiger Planung, präziser Umsetzung und nachhaltigen Lösungen realisieren sie Sanierungen effizient und zuverlässig. Vom ersten Konzept bis zur fertigen Übergabe sorgt Ausbau Härtel dafür, dass Funktion, Komfort und Langlebigkeit perfekt aufeinander abgestimmt sind.

Rehau ist neuer Partner und statet die Zimmer 108 und 111 mit hochwertigen Lösungen aus. Robuste Materialien, modernes Design und funktionale Konzepte sorgen für Komfort, Langlebigkeit und ein ansprechendes Ambiente. Rehau unterstützt damit nicht nur die Gestaltung der Räume, sondern bringt auch innovative Ideen für nachhaltige und praktische Einrichtungslösungen ein.

1. OG Zimmer 108 & 111

Schenke Garn stattet uns mit feinsten Schurwollteppichen aus, die sowohl Komfort als auch elegantes Design in die Räume bringen. Sämtliche Teppiche zeichnen sich durch hohe Qualität, Langlebigkeit und natürliche Materialien aus und verleihen den Hotelzimmern und Aufenthaltsbereichen eine warme, einladende Atmosphäre. Spezialanfertigungen ermöglichen zudem individuelle Gestaltung nach Kundenwunsch, sodass jeder Raum seine eigene, unverwechselbare Note erhält. Schenke Garn kombiniert traditionelles Handwerk mit modernem Design und sorgt dafür, dass Funktionalität und Ästhetik perfekt aufeinander abgestimmt sind.



Tools und Systeme von **Dirs21** bilden das Herzstück moderner Abläufe: Der neue Partner unterstützt das Hotel mit digitalen Lösungen, die effizientes Management und optimierte Vernetzung ermöglichen. Teilnehmende profitieren von praxisnahen Anwendungen, hoher Bedienfreundlichkeit und intelligenten Konzepten, die Komfort, Sicherheit und Nachhaltigkeit miteinander verbinden. Technologische Innovation und maßgeschneiderte Lösungen machen Dirs21 so zu einem wertvollen Partner für die Hotellerie.



Umbauten prägten das Jahr 2025: Die **Zimmer 102, 104, 108 und 111** wurden umfassend modernisiert und neu gestaltet. Umfangreiche Renovierungen umfassten Möblierung, Ausstattung, Bodenbeläge und Dekor, um Komfort, Funktionalität und modernes Design perfekt zu vereinen. Und dank sorgfältiger Planung, kreativer Konzepte und professioneller Umsetzung entstanden Räume, die sowohl Gästen als auch Partnern ein ansprechendes Ambiente bieten, zum Staunen einladen und ein unvergessliches Erlebnis schaffen. Jedes Detail wurde durchdacht, um Ästhetik, Gemütlichkeit und praktische Nutzung optimal miteinander zu verbinden.



Varmeco ist neuer Partner und bringt intelligente Wärmetechnik und Warmwassersysteme ins Haus. Vom hygienischen Frischwassersystem bis zur effizienten Heizungsregelung liefert Varmeco Lösungen, die Komfort, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit

vereinen. Vielseitige Systeme sorgen dafür, dass sowohl Gäste als auch Betreiber von modernster Technik und zuverlässiger Leistung profitieren.

Wasserspender von **SCS-Tec** sorgen für frisches, sauberes Trinkwasser direkt vor Ort und verbinden Komfort mit Nachhaltigkeit. Wert gelegt wird auf modernste Technik, einfache Bedienung und hygienische Lösungen, sodass Gäste und Mitarbeiter jederzeit bestens versorgt sind. Während die Systeme zuverlässig gekühltes oder sprudelndes Wasser liefern, überzeugt auch das zeitlose Design, das sich harmonisch in jede Umgebung einfügt. Wasserspender von SCS-Tec sind vielseitig einsetzbar, leicht wartbar und reduzieren Einwegplastik – so wird umweltfreundlicher Genuss ganz einfach in den Alltag integriert. Wohlfühlen, Nachhaltigkeit und modernes Design treffen hier perfekt zusammen, sodass die Spender nicht nur praktisch, sondern auch optisch ein Gewinn für jeden Raum sind.

EG, 10G Bar

Xtra leistungsstark und zuverlässig: **Extreme Networks** ist neuer Partner und sorgt für modernste Netzwerk- und WLAN-Lösungen im Haus. Die innovativen Systeme verbinden einfache Bedienung mit stabilen Verbindungen, maximaler Geschwindigkeit und hoher Sicherheit, sodass Gäste und Mitarbeiter jederzeit ein reibungsloses di-

gitales Erlebnis genießen können.

Yes zur partnerschaftlichen Zusammenarbeit, zu spannenden Projekten und erfolgreichen Veranstaltungen – das Hotelkompetenzzentrum bleibt auch 2026 ein innovativer Treffpunkt für Hotellerie, Planer und Partner. Gemeinsam entstehen neue Konzepte, praxisnahe Lösungen und nachhaltige Impulse, die den Austausch fördern und Gästen wie Partnern ein rundum gelungenes Erlebnis bieten. Der Fortschritt und die kontinuierliche Weiterentwicklung der Angebote sorgen dafür, dass das Hotelkompetenzzentrum stets am Puls der Zeit bleibt.

Zennio ist neuer Partner und bringt innovative Lösungen für moderne Gebäudetechnik ins Haus. Die Produkte überzeugen durch intelligente Steuerung, hohe Energieeffizienz und einfache Bedienung, sodass Komfort, Sicherheit und Nachhaltigkeit optimal miteinander kombiniert werden. Zukunftsorientierte Systeme ermöglichen eine flexible Nutzung, sparen Ressourcen und schaffen gleichzeitig ein angenehmes Ambiente in allen Bereichen. Mit durchdachten Konzepten lassen sich Räume individuell gestalten und an wechselnde Anforderungen anpassen. Zenio verbindet Funktionalität mit modernem Design und sorgt dafür, dass Technik im Alltag spürbar erleichtert, gleichzeitig ästhetisch integriert und nachhaltig betrieben wird. So entstehen Räume, die Gästen wie Betreibern gleichermaßen ein rundum gelungenes Erlebnis bieten.



Premiere auf der Independent Hotel Show: Das HKZ erstmals als Aussteller

Zum ersten Mal war das Hotelkompetenzzentrum selbst als Aussteller auf einer Messe vertreten – ein besonderer Moment für uns und ein Projekt, das wir von Anfang an bewusst selbst in die Hand genommen haben. Von der ersten Idee bis zur finalen Umsetzung entstand unser Messestand komplett in Eigenregie und mit viel Liebe zum Detail.

Gemeinsam mit Doro & Andi von der meierei innenarchitektur sowie JORDING Textile Solutions entwickelte sich aus ersten Skizzen ein stimmiges Gestaltungskonzept. Inspiriert von unserem Eingangsbereich im HKZ wurde ein Raum geschaffen, der Offenheit, Qualität und Klarheit ausstrahlt. Die Kombination aus türkisen Farbtönen, hochwertigen textilen Elementen und einem goldenen Akzent verleiht dem Stand eine besondere Tiefe und Wiedererkennbarkeit. Jedes Material, jede Oberfläche und jede Linie wurde bewusst gewählt – ganz im Sinne eines ganzheitlichen Raumkonzepts.

Die Independent Hotel Show ist eine der führenden Fachmessen für unabhängige Hoteliers, Boutiquehotels, Architekten, Designer und Entscheider der Hospitality-Branche. Der Fokus liegt auf individuellen Hotelkonzepten, innovativen Produkten und hochwertigen Lösungen – ein Umfeld, das perfekt zu unserer Arbeit im HKZ passt.

Umso mehr haben wir uns gefreut, unseren ersten Messeauftritt genau hier zu feiern, viele inspirierende Gespräche zu führen und das HKZ als Ort für ganzheitliche Hotelentwicklung erlebbar zu machen.

Einen Blick hinter die Kulissen sowie Impressionen vom Stand und der Messe zeigen wir in mehreren kurzen Videos auf unserem Instagram-Kanal.







Backstage Hospitality - die Erste!

Am 23.10.25 fand die erste von drei Veranstaltungen statt, die wir gemeinsam mit dem **bdia bund deutscher innenarchitektinnen und innenarchitekten** geplant & konzipiert haben. Unser gemeinsames Ziel ist es, die Innenarchitektur und die Hotellerie noch stärker miteinander zu vernetzen und voneinander zu lernen. Best Practices aus Design & Einrichtung treffen auf Know-How aus der Operativen.

Der Auftakt der Reihe war ein voller Erfolg: mit knapp über 40 Gästen starteten wir in den Donnerstag. Von interessanten Fakten aus der Hotelbranche und inspirierenden Denkanstößen vorgetragen von Prof. Dr. Wolfgang Fuchs über die Planung des Back of the House am Beispiel der Grundrisse des Dorint Hotels in Garching von Manfred Schwegmann war der Vormittag schon abgedeckt.

Am Nachmittag starteten wir mit weiteren spannenden Themen: von der Küchenplanung bis zur Fragestellung: klassische Rezeption, Self-Check-In oder eine mobile Lösung? **Michaela Neugebauer & Manuela Egger**

sorgte hier für neue Perspektiven bei den Zuhörern. Den Abschluss bildeten gleich zwei Paneldiskussionen mit **Anja Kalusche, Patricia Holler, Elena Alsfasser, Sonja Zdiarsky, Daniel Hain & Florian Feil** zu den Themen Hotelzimmer renovieren & Konferenzräume planen.

Um halb sechs kamen wir dann zum Ende und blickten in zufriedene aber erschöpfte Gesichter - alles in allem gab es unheimlich viel Input an nur einem Tag!

Das letzte Highlight wartete auf alle bei der Verabschiedung: so hat uns der Callwey Verlag - **Nikolaus Kuplent** ganz großartig unterstützt und allen Teilnehmern eine GoodieBag mit dem Kochbuch Buddha Bowls geschenkt. Vielen Dank für diese tolle Überraschung.

Wir sagen von Herzen Danke an alle, die an der Veranstaltung mitgewirkt haben. Allen voran Daniela Scheibe, die das ganze Event zusammen mit Julia von Klitzing-Peter auf die Beine gestellt hat. Wir freuen uns schon auf die Fortsetzung im Februar!



Tagungsräume jetzt noch einfacher buchen – planen Sie Ihre Veranstaltung 2026

Wir haben die Buchung unserer Tagungs- und Veranstaltungsräume für Sie deutlich vereinfacht. Auf unserer Website finden Sie ab sofort eine übersichtliche Darstellung aller verfügbaren Räume, inklusive klar aufgelisteter Nutzungsmöglichkeiten, Raumgrößen und Ausstattungsoptionen. So erhalten Sie auf einen Blick alle Informationen, die Sie für Ihre Planung benötigen – transparent, strukturiert und zeitsparend.

Ob Workshop, Seminar, Meeting oder Netzwerkveranstaltung: Unsere flexiblen Räume bieten den passenden Rahmen für unterschiedlichste Veranstaltungsformate. Dank moderner Technik, variabler Bestuhlung und inspirierender Atmosphäre schaffen wir ideale Voraussetzungen für erfolgreiche Events.

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, Ihre Veranstaltung für 2026 zu planen. Nutzen Sie vorhandene Raumgutscheine, bevor sie verfallen, und sichern Sie sich frühzeitig Ihren Wunschtermin. Eine rechtzeitige Planung gibt Ihnen maximale Flexibilität und Planungssicherheit.

Gerne unterstützt Sie **Sandra Hohlwein** (s.hohlwein@hotelkompetenzzentrum.de, 089-5505212-27) persönlich bei der Organisation und steht Ihnen beratend zur Seite – von der Auswahl des passenden Raums bis hin zur optimalen Umsetzung Ihrer Veranstaltung. Gemeinsam sorgen wir dafür, dass Ihr Event reibungslos abläuft und nachhaltig in Erinnerung bleibt.

Alle Informationen zur Raumbuchung sowie eine Übersicht unserer Tagungsräume finden Sie hier: www.hotelkompetenzzentrum.de/de/raeume-buchen

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung bei uns willkommen zu heißen!



BÜCHER, DIE RÄUME VEREDELN – INSPIRATION FÜR HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Gäste erinnern sich nicht nur an Service und Komfort – sie erinnern sich an Atmosphäre.

An das Gefühl, angekommen zu sein. An die Liebe zum Detail, an den besonderen Moment, der bleibt. Die Bücher des Callway Verlags schaffen genau diese Atmosphäre:

Sie bringen Inspiration, Stil und Wertigkeit in Räume und erzählen Geschichten, die perfekt zu den Werten und dem Charakter Ihres Hauses passen. Ob Architektur, Interior, Kulinarik, Garten, Reise oder Design – mit individuell nach Ihren thematischen Schwerpunkten und Zielgruppen zusammengestellten Buchpaketen entsteht ein kuratierter Eindruck, der bleibt – hochwertig und glaubwürdig.

Denn was Ihre Gäste mitnehmen, ist nicht nur ein Erlebnis – sondern ein Gefühl von Zuhause.

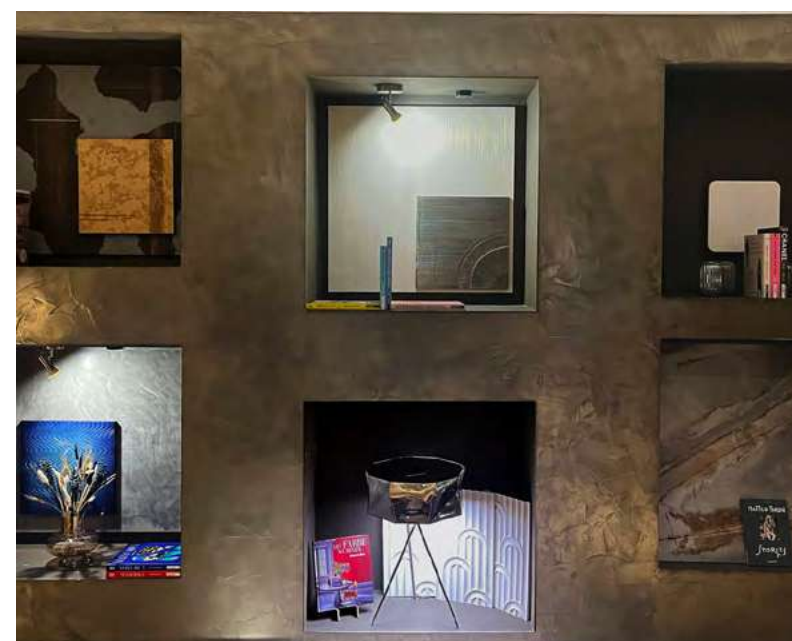


26 Hotel-Kompetenz-Zentrum



„Wer jeden Tag in einem Buch liest, lebt erwiesenermaßen länger. Wir sind überzeugt: Sorgsam gestaltete Bücher über die schönen Dinge des Lebens bereichern unseren Alltag. Bücher machen glücklich.“

Marcella Prior-Callway
Verlegerin



Über den Verlag

Seit über 140 Jahren steht Callway für außergewöhnliche Bücher in den Bereichen Kochen, Mode & Lifestyle, Garten und Wohnen & Architektur. Mit preisgekrönten Publikationen und aufwendig gestalteten Ausgaben verbinden wir Inhalte, die inspirieren, mit einer Haptik und Ästhetik, die Räume bereichern. Unsere Bücher sind nicht nur Lektüre, sondern Teil des Erlebnisses – sie laden zum Entdecken, Staunen und Verweilen ein.

Der Nutzen für Hotels & Restaurants

Ob in der Lobby, in Gästezimmern oder in der Hotelbibliothek – die sorgfältig kuratierten Titel von Callway setzen Akzente. Sie unterstreichen das Designkonzept Ihres Hauses, bieten Ihren Gästen wertvolle Inspiration und schaffen Momente der Ruhe und des Genusses.

Ihr stilvolles Upgrade für das Gästerlebnis

Unser Sortiment umfasst exklusive Titel zu den Themen Mode & Lifestyle, Kochen, Wohnen & Leben, Bauen &

Architektur sowie Garten. Jeder Band überzeugt durch edle Materialien, hochwertige Einbände und exklusive Drucktechniken – perfekt abgestimmt auf die Atmosphäre gehobener Häuser.

Vorteile für Hoteliers

- Attraktive Einkaufskonditionen
- Individuelle Beratung bei Auswahl und Zusammenstellung
- Flexible Lieferbedingungen und langlebige, repräsentative Ausstattung
- Perfekte Integration ins Interieur – vom Lobbytisch bis zur Suite.

Entdecken Sie unser aktuelles Programm unter www.callway.de oder kontaktieren Sie uns für eine individuelle Beratung:

Nikolaus Kuplent
Key Account Management
Telefon: +49 89 8905080 – 91
E-Mail: n.kuplent@callway.de
Adresse: Callway GmbH
Klenzestraße 36
80469 München

27 Hotel-Kompetenz-Zentrum

CALLWEY



Wenn Türen länger halten als Trends

– Nachhaltigkeit im Hotelbau, die sich rechnet

Warum sich Hotelmodernisierung am Zeitfenster entscheidet – und wie Türsysteme aus massivem Aluminium dabei wirtschaftlichen Spielraum schaffen.

Hotelmodernisierungen finden häufig unter laufendem Betrieb statt. Flächen bleiben genutzt, Abläufe müssen funktionieren, Belegungsfrequenzen lassen wenig Spielraum für lange Bauphasen. Für Betreiber und Projektverantwortliche ist deshalb weniger das einzelne Produkt entscheidend als die Frage, wie planbar und kurz ein Eingriff tatsächlich umgesetzt werden kann.

Nachhaltigkeit im Hotelbau ist längst mehr als ein Schlagwort. Hohe Nutzungsfrequenz, dauerhafte Beanspruchung und steigende ESG-Anforderungen fordern Lösungen, die architektonische Qualität, Wirtschaftlichkeit und Langlebigkeit vereinen.

Zeitfenster als wirtschaftlicher Faktor

Jeder Tag, an dem Flächen nicht nutzbar sind, wirkt sich unmittelbar auf Erträge aus. Wirtschaftlichkeit entsteht in diesem Kontext vor allem durch Zeit: durch klare Planung, definierte Systeme und Bauphasen, die sich präzise in den Betrieb integrieren lassen.

Planungssicherheit durch Systemlogik

Zeitliche Effizienz beginnt lange vor der Montage. Vorkonfektionierte Lofttür-Systeme werden direkt zur Baustelle geliefert – bereit für den Einbau. Dank durchdachter Konstruktion lassen sich die Türen zügig montieren und in bestehende Abläufe integrieren. Auf Wunsch erfolgt die Montage durch geschulte Partnerunternehmen.

Technische Zeichnungen, abgestimmte Details und persönlicher Austausch sorgen dafür, dass Entscheidungen früh getroffen und verlässlich umgesetzt werden. Die Drehtüren sind mit Standardzargen kombinierbar – das System passt in bestehende Strukturen ohne aufwendige Sonderanfertigungen.

Für Projektsteuerer: minimaler Baustellenaufwand, keine Verzögerungen. Für Betreiber: kürzere Ausfallzeiten, planbare Mieteinnahmen.

Massives Aluminium: Konstruktion für den Betriebsalltag

Massive Profile, pulverbeschichtet mit Feinstruktur – kratzfest, stoßfest, UV-beständig. Raumhohe Formate bis zu 6 Metern. Hochwertige Bandtechnik von Simonswerk, getestet auf über 200.000 Schließungen. Gehärtetes ESG-Sicherheitsglas.

Aus massivem Aluminium – darunter auch wiedergewonnenes Material. Robuste Konstruktionen tragen dazu bei, Nachjustierungen zu reduzieren, Verschleiß zu minimieren und einzelne Komponenten bei Bedarf auszutauschen, ohne ganze Elemente ersetzen zu müssen. Für Betreiber entscheidend: wie wartungsarm und belastbar ein System über Jahre hinweg bleibt.

Langlebigkeit als wirtschaftlicher Nutzen

Türsysteme sind kein Verbrauchsmaterial, sondern langfristig nutzbare Bausteine. Längere Nutzungszyklen bedeuten weniger Austauschmaßnahmen, geringere Eingriffe in den Betrieb und stabilere Kostenplanung. Hotels, die auf durchdachte Systeme setzen, investieren in architektonische Elemente, die den Betrieb über ihren gesamten Lebenszyklus hinweg unterstützen.

Nachhaltigkeit als Ergebnis von Systemdenken

Wenn das System nach Jahrzehnten ausgedient hat, lassen sich die Türen vollständig in ihre Einzelteile zerlegen. Aluminium wird getrennt. Glas wird getrennt. Beschläge werden getrennt. Das Material geht zurück in den Kreislauf – sortenrein, hochwertig, bereit für ein neues Leben.

Individualisierung innerhalb klarer Systeme

Definierte Türsysteme können gezielt auf Projektanforderungen ausgelegt werden. Innerhalb dieser Systeme sind individuelle Anpassungen möglich – Sondermaße bis zu 6 Metern Höhe, RAL-Farben, unterschiedliche Glasvarianten, Beschläge abgestimmt auf das Corporate Design.

So lassen sich gestalterische Anforderungen zuverlässig umsetzen, ohne die Reproduzierbarkeit und Planbarkeit zu verlieren, die für größere Hotelprojekte entscheidend sind.

Partner für Modernisierung im Betrieb

Erfolgreiche Hotelmodernisierung erfordert mehr als ein gutes Produkt. Entscheidend ist das Verständnis für Abläufe, Zeitfenster und betriebliche Realität. Wer Planung, Systemlösung und Montage zusammendenkt, reduziert Schnittstellen und schafft Sicherheit im Projektverlauf.

Denn Qualität zeigt sich nicht nur am Eröffnungstag, sondern im reibungslosen Betrieb – auch während der nächsten Modernisierung.

FLYNN GmbH | Pastor-Tegethoff-Straße 22 | 59590 Geseke
info@flynn-gmbh.de | www.flynn-gmbh.de | @loft_by_flynn





GROHE Colors bringt Design-Vielfalt ins Hotelbad

Ob zur Erholung vom Alltag oder für einen angenehmen Rückzugsort auf Geschäftsreise: Damit sich Gäste auf ihrem Hotelzimmer wirklich wohlfühlen, zählt jedes Detail. Neben erstklassigem Service erwarten sie ein harmonisches, zeitgemäßes und – vor allem in Boutique-Hotels – gern auch außergewöhnliches Ambiente. Die Armaturen in den vielfältigen Farb- und Oberflächenvarianten der GROHE Colors Kollektion geben Architekt:innen und Planer:innen bei der Ausstattung von Bädern und Kitchenettes eine gestalterische Freiheit, die ihresgleichen sucht.

Vielfalt trifft Beständigkeit

Die sorgfältig kuratierte Palette zeitloser Farben und Oberflächen verbindet Designfreiheit mit langlebiger Qualität. Im Hotelbereich besonders beliebt sind die gebürsteten Varianten der vier charakteristischen Metallic-Oberflächen in der GROHE Colors Kollektion. Cool Sunrise bietet goldene Eleganz und wirkt besonders in Kombination mit dunklem Holz und warmen Materialien. Warm Sunset setzt auf warme Kupfertöne, die sich gleichermaßen für moderne wie klassische Interieurs eignen. Hard Graphite überzeugt mit markantem Anthrazit für kraftvolle, industrielle Kontraste. Supersteel steht als matte Alternative zu Chrom für dezente, zeitlose Eleganz. In all diesen Farben – sowie in den polierten Varianten der drei erstgenannten – ist etwa die ikonische Armaturenlinie GROHE Essence in verschiedenen Größen und für alle Wasserentnahmestellen erhältlich. Die Armaturen sind auf die höchsten Beanspruchungen im Hospitality-Bereich ausgelegt, denn die hochwertige PVD-Beschichtung (Physical Vapour Deposition) macht die Oberflächen extrem kratzfest und selbst bei intensiver Nutzung widerstandsfähig gegen Abnutzung.

Für eine besonders zeitlos-moderne Gestaltung ist GROHE Essence auch im mattschwarzen Phantom Black verfügbar. Die spezielle Lackbeschichtung macht sie besonders langlebig und schützt sie vor Korrosion, Verblassen und Kratzern – und, praktisch im Hotelbetrieb, weniger anfällig für Fingerabdrücke.

Satin Finish: Die neue Oberflächeninnovation

Seit 2025 sind in der GROHE Colors Kollektion auch die luxuriösen Oberflächenvarianten Satin Steel und Satin Graphite erhältlich. Die Allure und Atrio Armaturen der Premium-Submarke GROHE SPA kombinieren eine samtweiche Haptik mit außergewöhnlicher Widerstandsfähigkeit. Ihre satinierte Oberfläche ist unempfindlich gegen Fingerabdrücke und Wasserflecken, was den Pflegeaufwand deutlich reduziert. Die edle Mattierung verleiht den Armaturen sowie den passenden Duschlösungen und Accessoires eine zeitgemäße, zurückhaltende Eleganz, die sich perfekt in minimalistische wie auch luxuriöse Badkonzepte integriert.



Produkte im Überblick – GROHE im Hotelkompetenzzentrum

In der neuen Broschüre „Sanitärlösungen in der Hotellerie“ stellt GROHE Produkte und Lösungen für alle Zimmerkategorien sowie öffentliche Bereiche vor und informiert über die PVD-Beschichtungstechnologie, nachhaltige Produktion, Zertifizierungen, Sicherheit, Hygiene, das GROHE Garantieverprechen und weitere für die Hotellerie relevante Themen.

Im Hotelkompetenzzentrum können Hoteliers, Planer:innen und Architekt:innen ausgewählte Produkte im GROHE Showroom sowie in zwei vollausgestatteten Zimmern des „Hotels ohne Gäste“ erleben.



Praxis-Beispiel: Vabali Spa & Hotel Hamburg

Die kuratierte Farbpalette der GROHE Colors Kollektion ermöglicht es Hoteliers und Planer:innen, individuelle Badkonzepte ohne Kompromisse zu realisieren. Im Vabali Spa & Hotel Hamburg etwa fügen sich GROHE Essence Armaturen im goldenen Cool Sunrise mit gebürstetem Finish perfekt in das balinesische Designkonzept der großzügigen Zimmer und Suiten ein. Die stilvoll-luxuriösen Waschtisch- und Wannenbatterien beeindrucken auf den ersten Blick – und das dank hochwertiger PVD-Beschichtung auch noch in vielen Jahren.





«There is no best bed or mattress, but there is a bed or mattress that is suited perfectly to your needs.»

Ein Satz, der unsere Haltung beschreibt – und eine tiefere Wahrheit über Schlaf offenbart: **Es gibt keine universelle Lösung. Aber es gibt die richtige Lösung für jeden Menschen. Und die ist entscheidend.**

Wer aktiv, aufmerksam und gut gelaunt in den Tag starten will, kommt an einem Thema nicht vorbei: **guter Schlaf.**

Zahlreiche Studien belegen, wie stark Schlaf unsere Gesundheit, Konzentration, Stimmung und Leistungsfähigkeit beeinflusst. Schlaf ist kein Luxus – sondern eine der grundlegendsten Voraussetzungen für Lebensqualität.

Gerade im Hotelkontext wird Schlaf zum Maßstab für Zufriedenheit: **Wer gut schläft, kommt wieder. Und wer gut schlafen lässt, bleibt in Erinnerung.**

Forschung für besseren Schlaf – unser GOOD NIGHT'S SleepLab

Wir möchten die Zukunft des Schlafens mitgestalten. Darum haben wir mit dem **GOOD NIGHT'S SleepLab** ein europaweit einzigartiges Test- und Entwicklungszentrum gegründet. Hier erforschen wir Schlaf ganzheitlich – und verbinden traditionelles Wissen mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und modernster Technologie.

In unserem SleepLab entwickeln wir Schlaflösungen, die auf echten Bedürfnissen basieren. Jedes Produkt wird entlang klar definierter Kriterien konzipiert: optimale **Betthygiene**, ein **ausgewogenes Bettklima**, individuelle **Ergonomie** und maximale **Haltbarkeit**.

Gleichzeitig fließen kulturelle Unterschiede und persönliche Schlafgewohnheiten aus aller Welt in unsere Entwicklung ein. So schaffen wir Matratzen und Schlafsysteme, die so individuell sind wie Ihre Gäste – und jedem das bieten, was er oder sie für eine gute Nacht braucht.

Das Ergebnis: Schlafkomfort mit System. Und mit wissenschaftlicher Substanz.



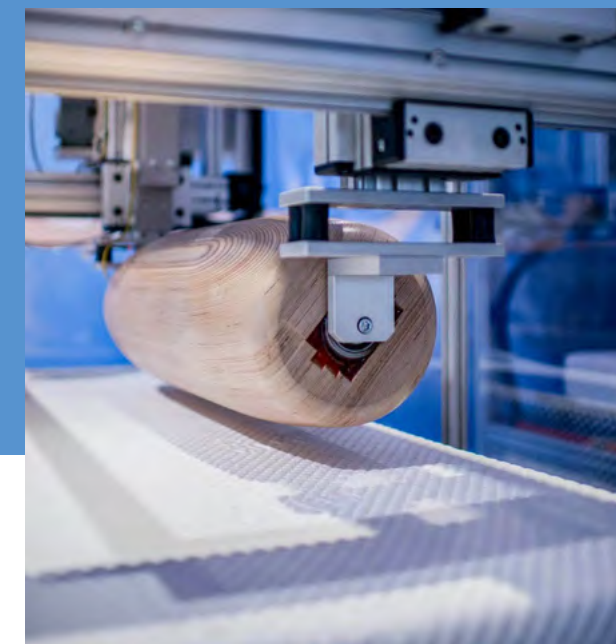
Vertrauen weltweit – Schlaflösungen von Hilding Anders

Hilding Anders ist Ihr Partner, wenn es darum geht, genau diesen Unterschied zu machen. Ob Longstay-Apartment, Luxus- oder Wellnesshotel, Business- oder Familienhotel: Jeden Tag vertrauen über eine Million Hotelgäste weltweit auf den Schlafkomfort unserer Matratzen.

Unsere Leidenschaft für erholsamen Schlaf hat Tradition: Seit über 80 Jahren entwickeln wir bei Hilding Anders Betten, Matratzen und Bettwaren – mit einem Ziel: **Menschen weltweit besser schlafen zu lassen.**

Was als kleine Möbelfabrik in Schweden begann, ist heute ein international führendes Unternehmen mit über 5.000 Mitarbeitenden in mehr als 40 Ländern. Unser Portfolio reicht von exklusiven Luxuslösungen bis hin zu funktionalen Konzepten für jedes Budget – individuell anpassbar an die Bedürfnisse Ihrer Gäste.

Denn guter Schlaf ist nicht optional. Er ist essenziell – für Gesundheit, Wohlbefinden und langfristige Gästebindung.



Beratung auf Augenhöhe – für erholte Gäste.

Möchten auch Sie Ihren Gästen das Beste bieten? Ich freue mich auf den Austausch und unterstütze Sie gerne mit einer individuellen Lösung.

Axel Schwarz

Account Manager Germany

Mobile: +49 170 3058523

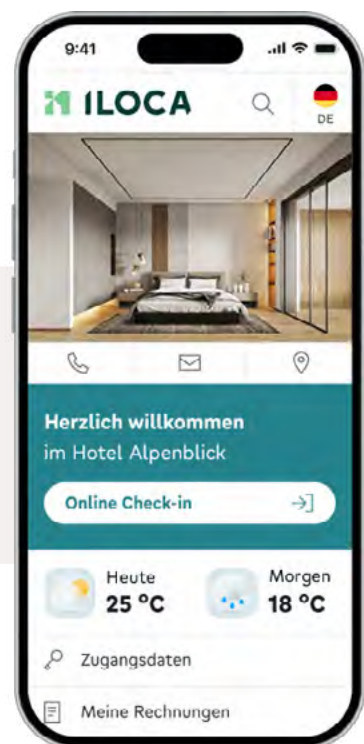
E-Mail : axel.schwarz@hildinganders.com

UNSERE VORTEILE:

- Globaler Partner mit lokaler Unterstützung in Europa und Asien
- Gemeinsames Verständnis von Schlafkomfort für die Hotelgäste
- Diversifiziertes Produktsortiment für lokale und globale Bedürfnisse
- Für das Gastgewerbe konzipierte und entwickelte Produkte
- Produktion mit Rücksicht auf Menschen und Umwelt
- Modernste Logistik und Dienstleistungen



Mehr Komfort für Gäste. Weniger Arbeit für dich. Das automatisierte Property Management System.



Die Hotellerie wird immer komplexer – Abläufe, Gästeerwartungen, Personalengpässe. Mit ILOCA behältst du die Kontrolle, ganz ohne zusätzlichen Aufwand. Gestalte deinen Hotelalltag so reibungslos und automatisiert wie möglich. Vom Check-in bis zur Rechnung, vom Channel-Management bis zur Gästekommunikation: ILOCA optimiert alle Prozesse hinter den Kulissen, damit du dich voll und ganz auf das Gästeerlebnis konzentrieren kannst.

Unsere Software passt sich deinem Betrieb an, ohne Kompromisse bei Datenschutz und Stabilität. Du entscheidest selbst, welche Prozesse automatisiert werden – von der Buchung bis zur Abrechnung. Mit unserer All-in-One Plattform hast du alle wichtigen Funktionen in einem System integriert und kannst sie bei Bedarf mit Plugins und API-Schnittstellen flexibel erweitern.

Die digitale Gästereise ist in ILOCA bereits integriert: Online-Buchung, Check-in, Meldeschein, Zahlung und digitaler Schlüssel – alles ohne Wartezeiten. In der digitalen Gästemappe finden deine Gäste jederzeit Buchungsdetails, Rechnungen, Zugangsdaten und Hotel-Tipps direkt auf ihrem Smartphone.

34 Hotel-Kompetenz-Zentrum

Darum wählen Gastgeber ILOCA

01 | Mehr Effizienz

Mit ILOCA werden Buchungen, Stornierungen, Check-ins, Rechnungen und Gästekommunikation automatisch erledigt. So reduzierst du Fehlerquellen und gewinnst wertvolle Zeit.

02 | Cloudbasiert & immer verfügbar

Egal, wo du bist, du hast jederzeit Zugriff auf dein PMS. Ohne Installation, ohne Serverwartung, immer auf dem neuesten Stand.

03 | Sicherheit & Datenschutz

Serverstandorte in Deutschland, tägliche Backups und DSGVO-konforme Prozesse sorgen für höchste Datensicherheit und Verlässlichkeit.

04 | Flexibel & skalierbar

Vom Boutique Hotel bis zum Hotel-Komplex, ILOCA wächst mit deinem Betrieb und passt sich deinen Bedürfnissen an.

05 | Innovativ & intuitiv

Die Software überzeugt durch eine moderne, benutzerfreundliche Oberfläche, die leicht verständlich ist und sich an deine Arbeitsweise anpasst.

06 | Support, der begeistert

Unser deutschsprachiges Support-Team steht dir bei allen Fragen zur Seite – persönlich, kompetent und kostenlos.



Markus Rampp
CEO & Founder

Das Unternehmen hinter ILOCA

Unsere Software wird von einem engagierten Team mit Sitz in Deutschland entwickelt und betrieben. Mit dem Fokus auf Cloud-PMS Made in Germany, legen wir besonderen Wert auf Innovation, Zuverlässigkeit und persönlichen Support.



Entdecke, wie ILOCA dein Hotelgeschäft effizienter, moderner und zukunftssicher macht, ganz gleich, wie groß dein Haus ist oder wie einzigartig dein Konzept.

35 Hotel-Kompetenz-Zentrum

jaga

CLIMATE DESIGNERS

Auch realisiert im Hotel Das Mühlbach, Bad Füssing

Ökologische Lösungen zum Heizen, Kühlen und Lüften

Seit über 60 Jahren gestaltet Jaga Climate Designers die Zukunft von Heizung, Kühlung und Lüftung. Mit einem klaren Fokus auf Nieder- und Tieftemperaturheizkörper entstehen Lösungen, die technische Exzellenz mit Verantwortung verbinden.

Hocheffiziente Low-H2O-Wärmetauscher, langlebige und nachhaltige Materialien sowie moderne Produktionsverfahren ermöglichen beeindruckende Leistungen – bei bewusst reduziertem Ressourcenverbrauch. So entsteht Raumkomfort, der man nicht nur spürt, sondern auch verantworten kann.

Das Ziel ist klar: maximaler Komfort – minimaler Einfluss auf unsere Umwelt.

Der neue Jaga-Showroom als Planungs- und Erfahrungsraum

Mit der Eröffnung seines neuen Showrooms im Hotelkompetenzzentrum schafft Jaga Climate Designers einen Ort, an dem zukunftsorientierte Gebäudeplanung erlebbar wird.

Hier geht es nicht um einzelne Produkte, sondern um das Zusammenspiel: Heizen, Kühlen und Lüften verschmelzen zu einer ganzheitlichen Systemlösung.

Vereinbaren Sie Ihren Besuchstermin unter:
www.jaga.com/hkz



Raumkomfort, der sich der Architektur anpasst

Im Showroom von Jaga Climate Designers eröffnet sich ein breites Spektrum an Heiz-, Kühl- und Frischluftlösungen – flexibel einsetzbar mit unterschiedlichsten Energiequellen, von Fernwärme bis zur Wärmepumpe. Ob im Boden integriert, freistehend im Raum, an der Wand, im Wandeinbau oder nahezu unsichtbar in Deckenlösungen verborgen: Jaga Technologien fügen sich in jede architektonische Idee ein.

Nachhaltigkeit und Energieeinsparung mit Jaga Climate Designers

Nachhaltigkeit beginnt bei niedrigen Systemtemperaturen. Jaga Wärmepumpenheizkörper sind optimal für Niedertemperatursysteme ausgelegt und steigern die Effizienz von Wärmepumpen um bis zu 35 % – nachhaltig und wirtschaftlich zugleich.

Ausgewählte Lösungen zum Heizen, Kühlen und Lüften im Überblick

Jaga Briza Net Zero XS BASE-Line

Ultraschlanke Lösung zum Heizen und Kühlen für Wand- und Deckenanwendungen. Mit klarer, reduzierter Formensprache und hoher Leistungsfähigkeit wurde Briza Net Zero mit dem German Design Award 2026 ausgezeichnet. Unterschiedliche Größen, Designs und Farbvarianten ermöglichen eine flexible Integration in vielfältige architektonische Konzepte.

Jaga Strada Hybrid

Kompakter Wärmepumpenheizkörper für niedrige Vorlauftemperaturen. Geeignet zum Heizen und Kühlen, mit einer homogenen, glatten Front und einer Aluminium-Rostabdeckung der Extraklasse.

Jaga Clima Beam

Der Jaga-Kühlbalken ist die physikalisch ideale Art zu kühlen: Warme Raumluft steigt auf, wird im Clima Beam angesaugt, über den Low-H2O-Wärmetauscher abgekühlt und sinkt anschließend gleichmäßig in den Raum zurück. Die „trockene“ Kühlung verhindert Kondensatbildung, vermeidet Energieverluste und sorgt für konstanten Komfort – selbstverständlich auch für den Heizbetrieb geeignet.

Jaga Clima Canal

Unterflurlösung für ganzjährige Klimakontrolle, insbesondere bei großen Glasflächen. Trotz geringer Bauhöhe bietet das System hohe Heiz- und Kühlleistungen bei niedrigem Geräuschpegel. Ein optional integrierbarer Frischluftanschluss kombiniert Heizen, Kühlen und Lüften in einem System.

Jaga EcoReviva Hybrid

Austauschheizkörper für die energetische Sanierung. Passend zu gängigen DIN-Nabenabständen arbeitet er effizient ab Vorlauftemperaturen von 35 °C. Low-H2O-Wärmetauscher und dynamische Boost-Technologie erleichtern den Umstieg auf Wärmepumpensysteme und ermöglichen bei Bedarf auch Kühlbetrieb ohne Kondensatbildung.

Raumklima als Beitrag zur Energiewende

Der Gebäudesektor spielt eine zentrale Rolle bei der Energiewende. Der neue Showroom versteht sich als Plattform, um technische Lösungen im Zusammenspiel mit Architektur und Energieversorgung ganzheitlich zu denken. Er zeigt, wie sich effiziente Heiz-, Kühl- und Lüftungssysteme als funktionaler Bestandteil moderner Architektur in nachhaltige Gebäudekonzepte integrieren lassen – und so zu einem ressourcenschonenden Umgang mit Energie beitragen.

Wir freuen uns darauf, Ihnen die Jaga Technologie aus nächster Nähe zu zeigen und gemeinsam neue Perspektiven für Ihre Projekte zu entwickeln. Weitere Informationen finden Sie unter: www.jaga.com



Jaga Briza Net Zero XS



Jaga Clima Canal



Jaga EcoReviva Hybrid



Jording Kompetenz in Textil

Wir bei Jording verbinden Tradition und Innovation mit einem feinen Gespür für aktuelle Trends in der exklusiven Hotel- und Objektausstattung. Mit unserer Leidenschaft für Räume schaffen wir inspirierende und funktionale Umgebungen, die beeindrucken und begeistern. Von der ersten Beratung über die detailgenaue Planung bis hin zur meisterhaften Ausführung begleiten wir Sie bei jedem Schritt und setzen Ihre Visionen mit viel Erfahrung und Engagement in die Realität um – ob luxuriöse Hotelzimmer, stilvolle Lobbys oder repräsentative Objekte. Unser Erfolg spricht für sich: Zufriedene Kunden in Österreich, Deutschland, der Schweiz und ganz Europa vertrauen auf unsere Kompetenz und Kreativität



38 Hotel-Kompetenz-Zentrum

Unsere Produkte

- Stilvolle Vorhänge und professionelle Montagesysteme für jede Raumgestaltung
- Exklusive Kissen und Bedplaids für mehr Komfort und Eleganz
- Hochwertige Wandbespannungen für individuelle Raumakzente
- Strapazierfähige und geschmackvolle Outdoor- und Spatextilien und Polsterarbeiten
- Effektiver Sonnenschutz und elegante Blinds für optimale Lichtregulierung
- Maßgefertigte Polsterarbeiten für hohen Sitzkomfort

Unser Full Service - Betreuung für maßgeschneiderte Projekte

- Ganzheitliche Betreuung: Von der Planung über die Fertigung und Montage bis zur Abnahme - alles aus einer Hand.
- Umfassende Dienstleistungen: Beratung, Bemusterung, und komplette Abwicklung Ihrer Projekte.
- Europaweiter Service: Schnelle und zuverlässige Kundenbetreuung sowie reibungslose Ausführung in ganz Europa.



Textile Kompetenz trifft ganzheitliche Hotelplanung

Die Partnerschaft zwischen **Jording Textile Solutions** und dem **Hotel-Kompetenz-Zentrum** in Ober-schleißheim macht textile Raumgestaltung im realen Hotelkontext erlebbar. Als neutrale Planungsplattform bietet das Zentrum ideale Voraussetzungen für fundierte Entscheidungen von Hoteliers, Investoren und Architekten.

In mehreren Musterzimmern zeigt Jording Textile Solutions hochwertige textile Lösungen – von Vorhang- und Schienensystemen über textile Raumtrenner bis hin zu dekorativen Details. Aktuell wird die Zusammenarbeit im **Musterzimmer 103** mit Polsterarbeiten, Wandbespannungen und maßgeschneiderten Vorhangsystemen weiter ausgebaut.

Die Kooperation steht für praxisnahe Bemusterung, Planungssicherheit und textile Konzepte, die funktional und langlebig überzeugen.



39 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Highlights 2025

- Mandarin Oriental Wien
- Marriott Hotel Alfa Luxemburg
- Vabali Spa Hamburg
- Parkhotel Quellenhof Aachen
- Ruby Sofie Hotel Wien
- Engadiner Hof Pontresina
- City Stay Cham Zürich
- Kreuzfahrtschiff Asuka III



LAN1 – IHR PARTNER FÜR WLAN, E-MOBILITY, HOTEL-TV & DIGITAL SIGNAGE

- Ein seit 20 Jahren familiengeführtes Unternehmen.
- Mit 80 Mitarbeitern in Hamburg und Nürnberg.
- Dieses Unternehmen ist Experte im Bereich Hospitality mit langjähriger Erfahrung und spezialisiertem Know-how.
- LAN1 verfügt über eine eigene Entwicklungsabteilung für Software und Hardware.
- Die deutsch- und englischsprachige Service-Hotline steht Gästen zur Verfügung und bietet optimalen Support, schnelle Entstörung und zuverlässigen Remote-Service.
- LAN1 ist mit einem starken Partnernetzwerk bundesweit für Installationen und Serviceaufträge im Einsatz.

KERNKOMPETENZEN

LAN1 bietet seinen Kunden eine umfassende Leistungspalette aus einer Hand, individuell zusammengestellt: von der Planung und Beratung über Installation und Hardware bis hin zur Wartung und Service:

- GÄSTE-INTERNET & HOTSPOTS - Professionelle WLAN-Lösungen
- E-MOBILITY FÜR HOTELS - Ladekonzepte für jeden Bedarf
- HOTEL TV - Innovative Technologie für erstklassige Unterhaltung
- DIGITAL SIGNAGE - Modernste Informations- und Unterhaltungslösungen für Gäste

LEISTUNGEN

WLAN

Als herstellerunabhängiger Provider bietet LAN1 alles, von einem einfachen Hotspot für wenige Nutzer bis zu einer umfassenden und zuverlässigen Infrastruktur für eine große Anzahl von Nutzern. Die Hardware und der rechtssichere Betrieb werden den Bedürfnissen und Anforderungen der Kunden angepasst.

Das Unternehmen bietet zuverlässiges Highspeed-Internet sowohl in Neu- als auch in Bestandsgebäuden durch individuell angepasste Anbindungs-lösungen, wie z.B. die Nutzung vorhandener Antennen-leitungen.



E-LADELÖSUNGEN

Kunden können entscheiden, ob sie die Ladestation öffentlich zugänglich oder exklusiv für ihre Gäste halten möchten. Auch bei öffentlichem Zugang behält das Hotel die Tarifoheit, wahlweise übernimmt LAN1 oder der Kunde die Betreiberrolle.

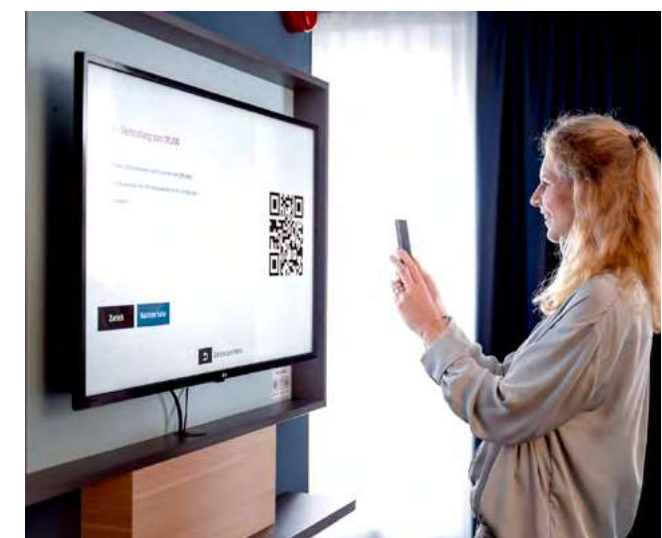
Für die exklusive Bereitstellung der Ladepunkte für die Hotelgäste stellt LAN1 neben der Abrechnungssoftware mit RFID oder Zimmerkarten auch PMS-Schnittstellen und Online-Zahlungsmethoden zur Verfügung. Diese können auch kombiniert eingesetzt werden.

Das intelligente Lastmanagement nutzt den Stromanschluss maximal aus und sorgt für optimal aufgeladene Fahrzeuge zum gewünschten Zeitpunkt.



HOTEL TV

Von der hochmodernen SAT-Kopfstation bis zum smarten TV-Management von LAN1 erreichen Sie Ihre Gäste zeitgemäß über den Fernseher im Zimmer, z.B. mit Informationen über ihr Hotel-ABC oder spezielle Services wie Fahrradverleih die auch direkt über den TV buchbar sind. Management-Features umfassen z.B. die zentrale Steuerung von Lautstärke und Programmlisten. So wird der hochauflösende HDTV-Empfang auch von internationalen Sendern ermöglicht, unabhängig von Kabelanbietern. Die Einbindung der Geräte erfolgt problemlos, auch in Kombination mit unterschiedlichen TV-Herstellern. Gäste können auch ihre eigenen Inhalte über die LAN1-Chromecast-Lösung sicher streamen und sich wie zu Hause fühlen.



DIGITAL SIGNAGE

Die Digital Signage-Lösung von LAN1 bietet vielseitige Anwendungsfälle, darunter digitales Türschild, Info-Display, digitales Schwarzes Brett und digitale Speisekarten. Inhalte können zentral verwaltet und automatisch aktualisiert werden, um sie gezielt auf Gäste und Mitarbeiter abzustimmen. Die benutzerfreundliche Bedienung basiert auf modernster Technik, die nahezu alle Dateiformate und Quellen unterstützt. Zudem lässt sich die Lösung problemlos in bestehende Content-Management- oder Property-Management-Systeme integrieren, was sie besonders geeignet für die Verwaltung mehrerer Hotels oder Standorte macht. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.



Mit LAN1 setzen Interessenten auf einen innovativen und zuverlässigen Partner für ihr Hotel, der im Bereich Kommunikationstechnik und E-Mobility beste Perspektiven bietet.



Hotel Drei Quellen Therme optimiert Solarwärmeeinsatz mit der eXergiemaschine

Nachgeschaltete Wärmetechnik erhöht den Strom- und Wärmeertrag

Seit dem Sommer 2025 nutzt das „Hotel Drei Quellen Therme“ vorrangig Sonnenenergie: 170 PVT-Module* auf dem Hoteldach liefern Strom und Wärme und machen den Einsatz fossiler Energieträger seltener nötig. Damit die Solarwärme optimal genutzt werden kann, hebt eine eXergiemaschine die Temperatur auf etwa 65 °C an. Zugleich kühlt die eXergiemaschine die Hybridmodule wirkungsvoll. Das steigert den Wärmeertrag und die PV-Stromproduktion.

Das Hotel Drei Quellen Therme in Bad Griesbach im Rottal wurde in den beinahe fünf Jahrzehnten seit seiner Eröffnung häufig umgebaut, erweitert und saniert, berichtet Gerhard Lidl, der das Hotel zusammen mit seinem Sohn Michael leitet. „Ein wichtiger Schritt war die Umgestaltung zum Hotel“, erinnert sich Lidl, der schon als junger Mann hier gearbeitet hat. „Früher war dies ein Appartement-Haus; die meisten Gäste reisten für mehrwöchige Kuren an. Heute ziehen die nahegelegenen Golf-Ressorts und die Wellness-Möglichkeiten mehr Kurzurlauber an.“ Familie Lidl, die das Objekt 1990 gekauft hat, investierte daher viel in die Modernisierung des Hotels und seiner Restaurants – und in eine effiziente Energieversorgung.

PV-Anlagen erst seit Kurzem im Stadtteil geduldet

Bis Frühling 2025 nutzte das Hotel vorrangig ein Erdgas-BHKW zur Strom- und Wärmeerzeugung und eine Ölheizung deckte Wärmelastspitzen; eine Solarthermieanlage unterstützte die Wärmeversorgung. „Große dachmontierte PV- oder PVT-Module waren im Bad Griesbacher Stadtteil Therme früher unerwünscht; die Stadt wollte das Erscheinungsbild der Häuser beibehalten“, erklärt Lidl. „Doch mittlerweile hat die Verwaltung keine Einwände mehr und wir durften PVT-Module installieren.“ Das kam Lidl sehr gelegen, er möchte den Einsatz fossiler Energie deutlich reduzieren.



Gerhard Lidl, Geschäftsführer des Hotels Drei Quellen Therme.

Bis zu 99 Kilowatt Sonnenstrom

Seit diesem Sommer befinden sich 170 PVT-Module mit einer elektrischen Gesamtleistung von 99 kWp auf dem Dach. Um den Sonnenstrom zeitversetzt nutzen zu können – zum Beispiel für Beleuchtung, zum Kochen oder für die Wasch- und Spülmaschinen – ist ein Batteriesystem installiert. Die Wärme der Module wird auf dem Dach von einem Rohrsystem mit einem Kilometer Länge gesammelt und über fünf Solarstationen des Herstellers varmeco an einen liegenden, 11.000 Liter fassenden Niedertemperaturspeicher übertragen, der ebenfalls von varmeco geliefert wurde.

Gut nutzbare Wärme dank der eXergiemaschine

Im Sinne eines hohen Ertrags wird die Wärme aus den PVT-Modulen bei einer geringeren Vorlauftemperatur ausgekoppelt. Diese Temperatur reicht in der Regel nicht für die Warmwasserbereitung oder für Hochtemperatur-Heizkreise. Daher ist im Hotel eine eXergiemaschine (eXm) mit 40 kW Wärmeleistung als „Temperatur-Booster“ eingebaut. Die eXm ist eine spezielle Wasser-Wasser-Wärmepumpe, die von varmeco und der Schweizer BMS-Energietechnik entwickelt wurde. Sie ist für Quellentemperaturen bis ca. 55 °C optimiert und kann das Temperaturniveau auf bis zu 80 °C und mehr anheben. Im Hotel wird die Niedertemperaturwärme der PVT-Module auf ca. 65 °C angehoben und damit ein System aus drei 1000-Liter-Speichern geladen. Zugleich kühlt die eXm wirkungsvoll und lastunabhängig den Rücklauf zu den PVT-Modulen. Das steigert die Wärmeausbeute und den Wirkungsgrad der PV-Stromerzeugung. Da die eXm separat regelbare Pumpen für den Heiz- und Kühlkreislauf hat, lassen sich die Zieltemperaturen unabhängig vom Verbrauchsverhalten und der Jahreszeit erreichen.



Die eXergiemaschine nimmt Solarwärme aus diesem Speicher und hebt die Temperatur auf ein geeignetes Niveau für eine hygienische Warmwasserbereitung und für Hochtemperatur-Heizkreise (Bild: varmeco)

* PVT steht für Photovoltaik und Thermisch, bezeichnet also Hybridmodule, die Sonnenstrom und Sonnenwärme liefern können



Zu den Energieverbrauchern des Hotels gehört die Wäscherei... und die Warmwasserbereitung (Fotos: Hotel Drei Quellen Therme)



Energieeffizienz, moderner Komfort und Gemütlichkeit schließen sich nicht aus, wie das Hotel Drei Quellen beweist (Fotos: Hotel Drei Quellen Therme)



Amortisationszeit von nur sieben Jahren

Dank der hohen elektrischen und thermischen Leistung der PVT-Module muss das Erdgas-BHKW künftig selten laufen und der Ölkessel wird nun zum Backup. Für das Bevorzugen der Sonnenenergie sorgt ein varmeco-Systemregler VarCon380 (mit Touchdisplay und der Option zur Fernsteuerung), der alle Wärmequellen managt. Hotel-Chef Lidl erwartet, dass sich die Investition in die neue Energieanlage in etwa sieben Jahren amortisiert haben wird. „Bisher haben wir für Strom und Erdgas jeweils 7.000 Euro pro Monat ausgegeben. Dank unserer neuen Solaranlage können wir diese Kosten wahrscheinlich auf unter die Hälfte senken.“

Nutzen auch Sie das volle Potenzial Ihrer Solarwärme – lassen Sie sich jetzt von varmeco zeigen, wie die eXergiemaschine Ihre Energiekosten spürbar senkt.

Mehr erfahren?

Jetzt QR-Code scannen und direkt Kontakt aufnehmen!





Zimmerausstattung mit Nachhaltigkeitsgarantie

Mit gutem Gewissen in die Federn – Gütesiegel Downpass für alle Feder- und Daunenprodukte

Mit der Zertifizierung seines gesamten Programms an Feder- und Daunenprodukten nach den strengen Kriterien des Gütesiegels „Downpass“ setzt der Laichinger Hotelwäsche-Spezialist Wäschekrone ein klares Statement zum Thema Nachhaltigkeit. Der Downpass dokumentiert die ethische Beschaffung von Daunen und Federn von Enten sowie Gänsen, die als Füllmaterial eingesetzt werden. Unter anderem sind Käfighaltung und Stopf untersagt, zudem dürfen Daunen und Federn nicht vom lebenden Tier gewonnen werden. Neben diesen Kriterien wird überprüft, ob Qualität und Zusammensetzung der Füllung den Angaben der Hersteller und den gültigen Kennzeichnungsvorschriften (z.B. DIN EN 12934 oder vergleichbare nationale/internationale Kennzeichnungsvorschriften) entsprechen. Ein wesentliches Qualitätskriterium dabei ist, dass der auf dem Etikett angegebene Anteil an Daunen und Federn korrekt ist.

Mit der Einführung des Gütesiegels Downpass steht das Bettwäsche-Programm von Wäschekrone aus hochwertigen Daunen und Federn nicht nur für ein unvergleichliches Schlafklima und höchsten Kuschelkomfort.

Hotelgäste können sie sich nun auch mit einem guten Gewissen in die weichen Federn fallen lassen. Es gibt verschiedene Gründe, die Wäschekrone zu diesem Schritt bewogen haben.

Dazu Wäschekrone-Geschäftsführerin Ramona Ulbricht: „Zum einen ist es unser Anspruch, unseren Kunden Qualitätsprodukte anzubieten, von denen sie und ihre Gäste gleichermaßen profitieren. Der Downpass steht für höchste Qualitätsstandards, Produktion „Made in Germany“ und für Transparenz von der Farm bis zur Fertigung. Darüber hinaus ist nachhaltiges Handeln tief in unserer Unternehmenskultur verankert. Die gilt nicht nur im Hinblick auf Mensch und Umwelt, sondern auch für den Tierschutz. Hier greifen ebenfalls die hohen Standards des Downpass, die die Einhaltung von Tierschutzvorgaben gewährleisten.“



Die Faser TENCEL® aus dem Rohstoff Holz

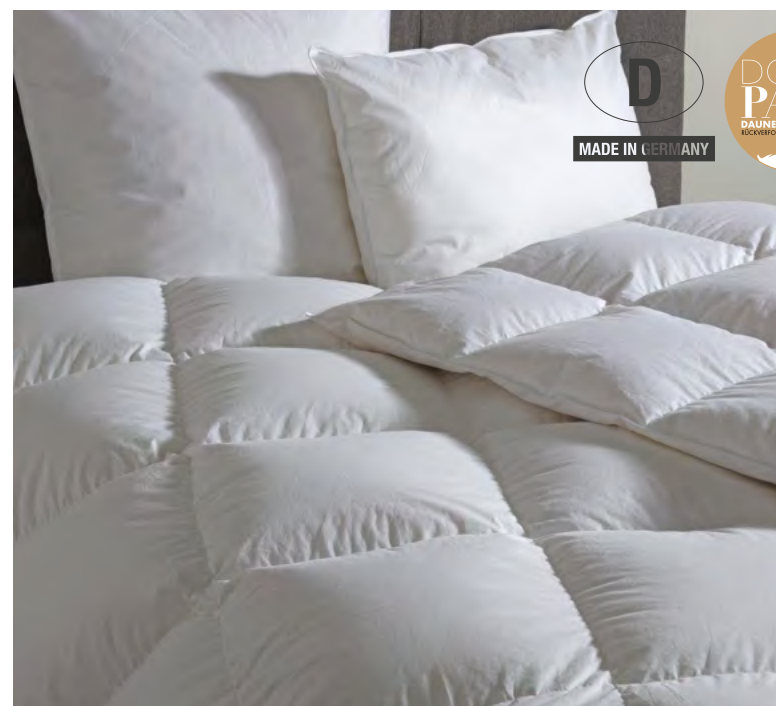
Einzigartiges Feuchtigkeitsmanagement

TENCEL®sorgt nicht nur für ein trockenes, angenehmes Schlafklima, sondern bietet zudem effektiven Schutz gegen Bakterien und Milben. Aufgrund der geschlossenen Kreisläufe ist die Herstellung dieser natürlichen Faser besonders umweltfreundlich.

Ein großes Plus für die Hygieneeigenschaften dieser Bettwaren: Die Feuchtigkeit wird sofort ins Faserinnere transportiert, was einem Feuchtigkeitsfilm auf der Oberfläche entgegenwirkt. Dieses Prinzip verhindert die Entstehung von Bakterien und damit auch von unangenehmen Gerüchen bereits im Ansatz.

Einziehdecke Artikel 65710

Die einzigartige Feuchtigkeitsregulierung der TENCEL®-Faser sorgt für ein angenehmes Schlafklima - edel umhüllt von einer Einschütte aus feinstem Batist. Die Füllung besteht zu 50% aus TENCEL® sowie zu 50% aus Microsoft-Fill, der Bezug punktet mit feinstem Batist (Nm 100).



Kassettendecke Mit Daunenfüllung Artikel 64498 – Die Komfortable

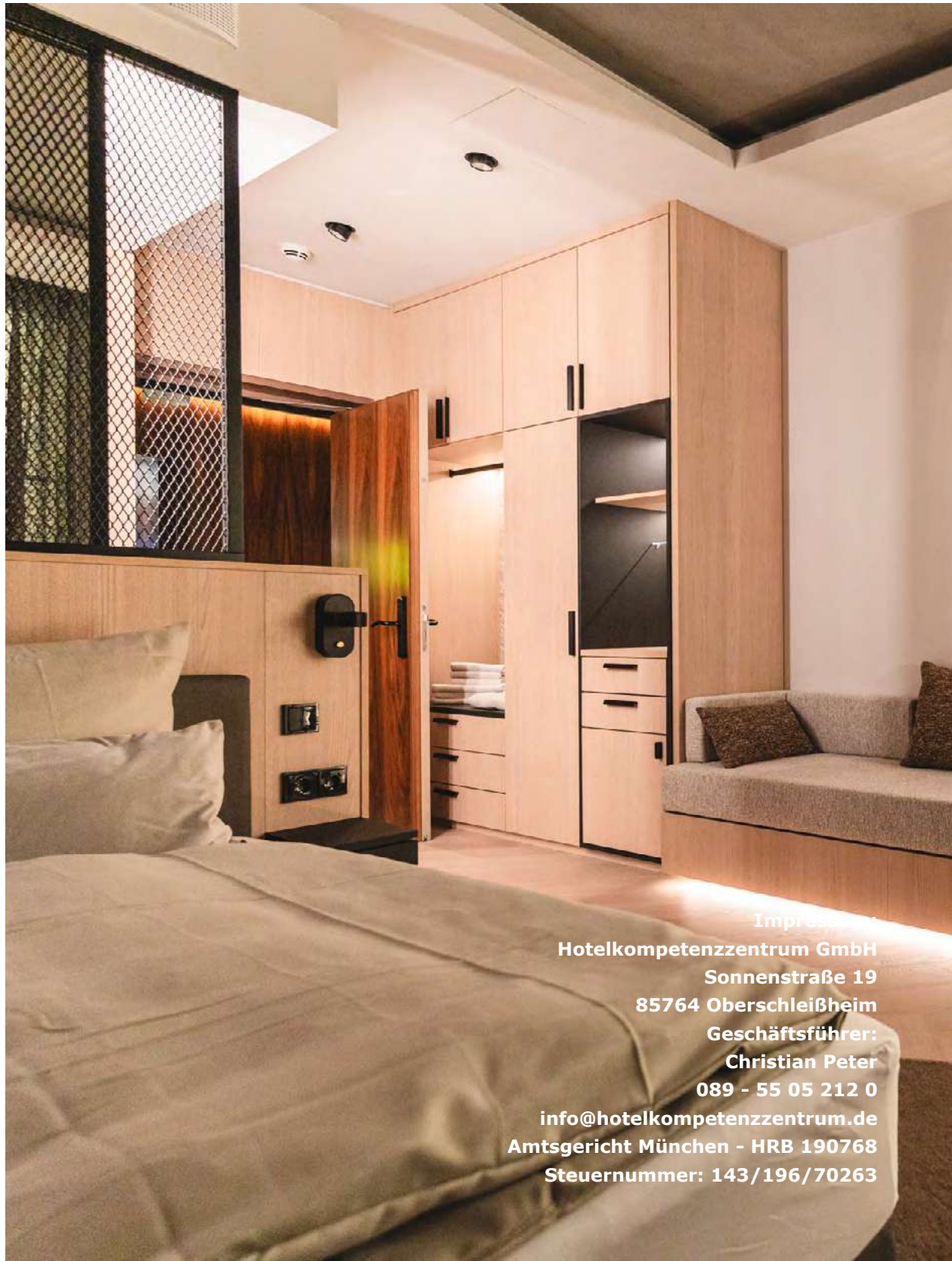
Mit einem kuschelig weichen Schlafgefühl und den hervorragenden Vorzügen der Daunen (Klasse 1, 90% weiße neue Daunen, 10% Federn - entsprechend der europäischen Norm EN 12934) überzeugt diese etwas schwere Decke durch ihre sehr guten Wärmeeigenschaften. Der Bezug besteht aus 10% Baumwolle mit Biese und 3 cm Innensteg.



Q04

Dezember

2025



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