

# **GASTGEWERBE** magazin

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



DIGITALISIERUNG

**Künstliche Intelligenz  
in der Profi-Küche**

SPÜLEN & HYGIENE

**Eine saubere  
Sache**

INTERIEUR

**Mobiliar für  
Sitzenbleiber**

# ABC WORLDWIDE

www.stapelstuhl24.de

Spezialist seit 30 Jahren



## OUTLET, mehr Produkte auf abc-worldwide.de



## Tischgestelle direkt ab Lager!



Fordern Sie jetzt unsere neuen Kataloge an!

# INHALT



MELDUNG & MEINUNG	4	FOOD & GETRÄNKE	19
> Vorschau INTERGASTRA	5	> Frische-Convenience sorgt für neuen Schwung in der Profi-Küche	20
> Gastgewerbe-Magazin richtet Inhalte neu aus	6		
UNTERNEHMER & ENTSCHEIDER	7	TECHNIK	22
> Keine Lohnfortzahlung für Ungeimpfte in Quarantäne	7	> Spezialisten für jedes Spülgut	23
> Tracking von Fahrzeugen - was ist erlaubt?	8	> Professionelle Planung des Spülprozesses	25
> EU-Maßnahmen zum Klimaschutz		> 7 Tipps für hygienisches Spülen	26
Was bedeutet das für das Gastgewerbe?	10	> Mit der richtigen Reinigung Zeit, Energie und Chemie sparen	27
> Kein Geld - trotz AU	11		
> Arbeitgeberattraktivität ist mehr als nur Homeoffice	12		
DIGITAL	14	AMBIENTE	30
> Wenn die Cloud in der Profi-Küche Einzug hält	15	> Sitzt wie angegossen	31
> Best Practice - Entspanntes Kochen im Strandhotel Berg	16	> Für ein gutes Gefühl - Wertsachen sicher aufbewahrt	33
> Connected Kitchen: Sind intelligente Restaurantküchen die Zukunft?	17	> Für den besonderen Moment	34
> Digitalisierung als Chance sehen - Interview O. Deininger	18	> Impressum	35

Stockholmer Str. 26  
www.abc-worldwide.de  
info@abc-worldwide.de

48455 Bad Bentheim Gildehaus  
Tel: +49 (0) 5924-78279-0  
Fax: +49 (0) 5924-78279-15

## AUFGETISCHT

Liebe Leserinnen und Leser, das Jahr neigt sich schon wieder dem Ende zu und wir freuen uns, Ihnen an dieser Stelle verkünden zu können, dass wir dem Mangel an der Ressource Papier und dem steigenden Anspruch an die Aktualität unserer Beiträge aktiv entgegenkommen und unser Kerngeschäft auf die Ihnen bereits bekannten Online-Kanäle verlagern. Alle Informationen hierzu finden Sie direkt auf Seite 6.



Natürlich nehmen wir Sie in dieser Ausgabe noch einmal mit auf unsere Reise durch die Themen der Branche – ob Messebesuch oder Datenschutz, Neuigkeiten aus der Welt der Spülmaschinen oder High-Convenience – wir haben das Heft wie immer ganz im Zeichen der Liebe zum Gastgewerbe mit Tipps, Innovationen und spannenden Beiträgen gefüllt. Ausführlich beleuchten wir die Künstliche Intelligenz in der Profi-Küche und wie die Digitalisierung helfen kann, Ressourcen zu sparen, Abfälle zu minimieren und den Fachkräftemangel zu kompensieren.

Ich möchte Ihnen an dieser Stelle für Ihre Treue zum gedruckten Gastgewerbe-Magazin danken und freue mich auf Ihren Besuch im Netz unter [gastgewerbe-magazin.de](http://gastgewerbe-magazin.de). Versäumen Sie es nicht, unseren wöchentlichen Newsletter zu abonnieren, gerne direkt über den QR-Code.



Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Jahresabschluss mit vielen glücklichen Gästen!

*Miriam Grothe*  
Miriam Grothe, Chefredakteurin

## WIEDER ÜBER 1 MILLION SOZIALVERSICHERUNGSPFLICHTIG BESCHÄFTIGTE



Erstmals seit Oktober 2020 ist die Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten im Gastgewerbe im August wieder auf über 1 Million gestiegen. Laut aktueller Zahlen der Bundesagentur für Arbeit waren es im August 1.013.300. Den Tiefststand im Zuge der Coronakrise hatte es im April mit 940.531 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten in Gastronomie und Hotellerie gegeben. Allerdings waren es auch im August immer noch 9,3 Prozent weniger als im August 2019. Die Zahl der Kurzarbeitenden geht derweil weiter zurück. Die Hochrechnung der BA geht davon aus, dass im Juli noch knapp 148.000 Beschäftigte in knapp 29.000 Betrieben der Branche in Kurzarbeit waren. Für Juni waren es zuvor noch knapp 286.000 in gut 53.000 Betrieben, im Mai mehr als 503.000 in fast 87.000 Betrieben.

Dass sich der Personalmangel verschärft, verdeutlichen die BA-Zahlen zu den dort gemeldeten Arbeitsstellen im Gastgewerbe: Im Oktober waren es 41.610 Stellen und damit noch einmal mehr als zuletzt im September (41.237). Vor zwei Jahren waren es im Oktober 2019 mit 36.288 Stellen deutlich weniger. [dehoga-bundesverband.de](http://dehoga-bundesverband.de)

## HOTELIMMOBILIE UND START-UP BEIM HOTELFORUM MÜNCHEN AUSGEZEICHNET



Foto: © Gregor Hofbauer

Mitte Oktober hat die 196+ hotelforum-Fachkonferenz in München die Gastroszene gesüden gezogen und im Rahmenprogramm für Siegermomente gesorgt. Zum einen ging die Auszeichnung „Hotelimmobilie des Jahres“ an das Ruby Düsseldorf, das die Jury mit dem Umbau des denkmalgeschützten ehemaligen Commerzbank Bürogebäudes überzeugen konnte. „We are not trying to be all things to all people“, so beschreibt das Ruby Luna seine Zielgruppe und bietet mit seinem „affordable luxury“-Produkt der kosmopolitischen Avantgarde 206 Zimmer mit Individualität und Charakter. Aus den 28 Hotelbewerbungen aus 12 europäischen Ländern hatte die interdisziplinär besetzte 18-köpfige Jury zehn Nominierte aus fünf Ländern ausgewählt. Von diesen Nominierten wurden neben dem „Ruby“ noch „Das Schlafwerk“ (Stuttgart-Nord) und die „Villa Copenhagen“ ins Finale gewählt.

Außerdem wurde auch in diesem Jahr wieder der UPGRADE Award verliehen. Die Auszeichnung wurde zum vierten Mal zusammen mit Hospitality Pioneers (Gastgewerbe-Magazin) an junge, technisch affine Unternehmen vergeben, zum zweiten Mal wurde er von GENERATOR powered by GIRA als Mentor aus der Industrie begleitet. Sichern konnte sich den Gewinn in diesem Jahr das Start-up GauVendi – eine Plattform zur Digitalisierung und Buchungslösung von Zimmermerkmalen für mehr Gästezufriedenheit und Umsatzmaximierung.



Foto: © Grążyna Misiołcka

## INTERGASTRA 2022

### NETZWERKEN, INNOVATIONEN ENTDECKEN UND WEITERBILDEN



Die INTERGASTRA zählt zu den europäischen Top-3-Fachmessen für Gastronomie, Hotellerie und Außer-Haus-Markt. Das Ziel der Veranstalter für die kommende Ausgabe der Messe ist ganz klar die sicherere Durchführung vom 5. bis 9. Februar 2022 unter nahezu „normalen“ Bedingungen. „Mit wohlgedachten Konzepten, die sich bei Bedarf auf die aktuellen Gegebenheiten anpassen lassen, sind Veranstaltungen im Großformat, wie die INTERGASTRA, wieder möglich“, ist Markus Tischberger, Projektleiter der Fachmesse, überzeugt.

### 3 FRAGEN AN... MARKUS TISCHBERGER, PROJEKTLEITER MESSE STUTTGART

**Was ist der Unterschied zur INTERGASTRA 2020?**  
Die INTERGASTRA 2022 ist der erste große Branchentreff seit Beginn der Corona-Pandemie. Darauf freuen wir uns sehr! In den letzten Monaten haben wir ein effektives Hygiene- und Sicherheitskonzept zum Schutz aller Beteiligten entwickelt. Deshalb verbreitern wir die Gänge zwischen den Messeständen auf drei Meter plus je Seite einen Meter als eine Art Kommunikations- und Verkostungszone. Auf diese Weise können wir uns an die Abstandsvorgaben halten. Eine lückenlose Kontaktnachverfolgung aller Teilnehmenden gewährleisten wir, indem die BesucherInnen bei der Online-Buchung ihrer Tickets bereits alle Kontaktdaten angeben. Für den Messebesuch genügt es, das Online-Ticket vorzuzeigen. Wir können so komplett auf gedruckte Tickets verzichten. Bei allen Sicherheitsmaßnahmen orientieren wir uns selbstverständlich an den Vorgaben des Landes Baden-Württemberg und kommunizieren den aktuellen Status über Social Media und unsere Online-Kanäle.

**Rechnen Sie mit ebenso vielen Besuchern??**  
Wie viele BesucherInnen tatsächlich an der Fachmesse teilnehmen, können wir nicht sagen. Um aber möglichst viele Menschen an der

Fotos: © Landesmesse Stuttgart GmbH



Damit die Teilnehmenden eine sichere, spannende und inspirierende Messe in Stuttgart erleben können, wurde ein effektives Hygiene- und Sicherheitskonzept ausgearbeitet. Unter anderem werden die Gänge zwischen den Messeständen auf fünf Meter erweitert, um mehr Platz zum Netzwerken zu bieten. Die Messe Stuttgart orientiert sich bei allen Sicherheitsmaßnahmen an den Vorgaben des Landes Baden-Württemberg. Hiernach entscheidet sich im kommenden Jahr auch kurzfristig, ob weiterhin die 3G-Regelung zu befolgen ist oder nur genesene und geimpfte Fachbesucher und -besucherinnen zur INTERGASTRA eingelassen werden dürfen.

Die Vielfalt an ausstellenden Unternehmen auf der Fachmesse bleibt dennoch erhalten und selbst Verkostungen am Stand sind unkompliziert möglich, da beim Sitzen oder an einem festen Platz stehend die Maske abgenommen werden darf. Somit gibt es am Stand nahezu keine Einschränkungen. Das vielseitige Programm auf der DEHOGA Bühne, spannende Wettbewerbe auf der parallel stattfindenden Eifachmesse GELATISSIMO, themenspezifischen Workshops und Talks im Bereich „Fokus Hotel“ und das Stuttgart Coffee Summit sorgen für ausreichend Abwechslung.

INTERGASTRA teilhaben zu lassen, halten wir sie über Social Media auf dem Laufenden. Es lohnt sich, unseren Kanälen zu folgen.

**Ihr persönliches Highlight?**  
Mein persönliches Highlight ist, dass die INTERGASTRA als Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie wieder stattfinden darf und wird. Das ist auch für die Branche enorm wichtig, denn der persönliche und spontane Austausch mit intensiven Gesprächen über Aktuelles, Neues und Kommendes kann eine Online-Veranstaltung in der Form nicht leisten. Schließlich ist Messe nicht zuletzt eine Netzwerkveranstaltung.

Uns war es darüber hinaus besonders wichtig, dass Probieren, Anfasen, Schmecken und Fühlen unter sicheren Umständen möglich sind. Davon lebt die Messe – und das können wir nun mit gewährleisten.

**INTERGASTRA**  
5.-9. Februar 2022  
Landesmesse Stuttgart GmbH  
Tagesticket: 45,00 €  
Ermäßigt: 22,50 €  
Sa.-Di: 10-18, Mi: 10-17 Uhr  
[intergastro.de](http://intergastro.de)

## GASTGEWERBE-MAGAZIN RICHTET ALS ERSTES FACHMAGAZIN FÜR DAS GASTGEWERBE SEINE INHALTE AB 2022 AUSSCHLIESSLICH AUF DAS THEMA „DIGITALE NACHHALTIGKEIT“ AUS.

Gastgewerbe-Magazin wird ab 2022 alle redaktionellen Inhalte am Ziel der „Digitalen Nachhaltigkeit“ im Gastgewerbe ausrichten. Mit dieser konsequenten Neuausrichtung will Gastgewerbe-Magazin allen Marktteilnehmern, die sich für die Umstellung auf mehr Nachhaltigkeit und Digitalisierung in allen Bereichen der Wertschöpfungskette im Gastgewerbe einsetzen, mehr Raum und Sichtbarkeit in der Branche geben.

Dafür hat Gastgewerbe-Magazin als erste Redaktion in Deutschland die Stelle des ‚Content Manager Digital Sustainability‘ geschaffen, wo alle Meldungen auf ökonomische, ökologische und soziale Aspekte von Nachhaltigkeit hin überprüft werden.

### Neue Medienformate

Um den notwendigen Diskurs zwischen Gastgebern, Lieferanten, Händlern, Verbänden und Know-Trägern zu fördern und das Gastgewerbe auf dieser Reise mitzunehmen, setzt Gastgewerbe-Magazin ausschließlich auf neue, nachhaltig digitale Medienformate, die die direkte Interaktion mit der Zielgruppe ermöglichen. Die gedruckte, monatliche Ausgabe von Gastgewerbe-Magazin erscheint in 2022 nicht mehr.

### Webinare

Bereits seit 2020 lädt Gastgewerbe-Magazin jeden Monat junge Unternehmen, die mit ihren Ideen Märkte revolutionieren wollen, und führende Persönlichkeiten aus der Branche zum Hospitality TALK ein.

### Campus

Seit 2020 kooperiert Gastgewerbe-Magazin mit Universitäten und wissenschaftlichen Institutionen und führt Fallstudien für mehr operationale Exzellenz in den betrieblichen Prozessen durch. Marktteilnehmer haben die Möglichkeit, eigene Projekte zur wissenschaftlichen Bearbeitung durch Studierende einzubringen oder als Mentor und Praxispartner Projekte zu begleiten und an den Ergebnissen zu partizipieren.

### Award

Mit dem Hospitality UPGRADE Award zeichnet Gastgewerbe-Magazin seit vier Jahren im Oktober im Hotel Bayerischer Hof vor 400 geladenen Gästen die besten Hospitality Tech Startups aus. Marktteilnehmer können sich für einen Platz im hochkarätig besetzten Kuratorium bewerben und erhalten über 6 Monate Zugang zu einem Netzwerk von Top-Entscheidern aus der Hotelbranche und Pitch Decks einer agilen Startup Szene.

### Pod- / Videocast

In monatlichen Pod- und Videocasts diskutieren Meinungsführer die zukünftigen Herausforderungen der Branche und stellen Lösungen vor.

### Showroom

Auch beim Thema Nachhaltigkeit und Digitalisierung wollen Gastgeber Produkte und Services erst kennenlernen, bevor sie sie im eigenen Betrieb einsetzen. Gastgewerbe-Magazin bietet einen vollständig automatisierten Prozess zur Neukundengewinnung und das Ausspielen von Mustern und Freemium Services.

### Newsletter / Online

Der Gastgewerbe-Magazin Newsletter gehört zu den am meisten genutzten Informationskanälen im Gastgewerbe. In Verbindung mit dem Online-Angebot von Gastgewerbe-Magazin bieten diese beiden Formate eine hohe Aktualität und leistungsstarke Ansprache der Zielgruppe. Melden Sie sich über den QR-Code am Gastgewerbe-Magazin Newsletter an und bleiben Sie auf dem Laufenden.



Foto: © eleanabs, iStockphoto

## KEINE LOHNFORTZAHLUNG FÜR UNGEIMPFTE IN QUARANTÄNE

Foto: © Marco\_Piunti, iStockphoto

**Seit dem 1. November werden keine Ausgleichszahlungen an Ungeimpfte in Quarantäne gezahlt, Ausnahmen bilden Personen, die aus medizinischen Gründen nicht geimpft werden können. So sollen auch Ungeimpfte Verantwortung übernehmen und nicht davon ausgehen, dass die Gemeinschaft für ihren Verdienstausschlag aufkommt – obwohl ausreichend Impfangebote bestehen.**

### Impfstatusabfrage bei Mitarbeitern in Quarantäne

Während im Regelfall nur in bestimmten Berufsgruppen der Impfstatus abgefragt werden darf (Gesundheitswesen, Schul- und Kinderbetreuung, Justizvollzug), ergibt sich bei Entschädigungszahlungen ein anderes Bild. Wer als Arbeitnehmer in vorgeschriebene Quarantäne muss, ist verpflichtet, dem Arbeitgeber den Impfstatus mitzuteilen. Sollte der/die Beschäftigte nicht geimpft sein oder die Aussage verweigern, verfällt das Recht auf Entschädigungsanspruch und es wird kein Geld ausgezahlt. Dies gilt ausdrücklich für alle Berufsgruppen nur in den Fällen, wenn die Quarantäne durch eine Impfung hätte vermieden werden können. Die Abfrage des Impfstatus erlaubt es dem Arbeitgeber nicht, die Mitarbeiter zu einer Impfung zu verpflichten – es gibt keine Impfpflicht!

### Kein Entschädigungsanspruch für Ungeimpfte

Wer die mittlerweile überall und für jeden verfügbaren Impfangebote nicht genutzt hat, muss im Fall der Quarantäne mit einer Ungleichbehandlung leben. Die Entschädigung für den Verdienstausschlag während der Quarantäne wird normalerweise vom Arbeitgeber gezahlt, der sich die Gelder im Anschluss von den zuständigen Behörden zurückholen kann. Ist der Arbeitnehmer nun jedoch nicht geimpft oder legt keinen Impfnachweis vor,

verfällt der Anspruch, wenn die Quarantäne durch die Schutzimpfung hätte vermieden werden können. Dies gilt zum Beispiel bei Urlaubsreisen.

### Positiver Coronatest

Wird die Corona-Infektion des Beschäftigten eindeutig nachgewiesen und leidet der Betroffene unter entsprechenden Symptomen, gilt regulär die „Arbeitsunfähigkeit“ und die Lohnfortzahlung tritt in Kraft. Die gilt nicht nur für infizierte Geimpfte – eine Infektion ist durch die Impfung nicht vollständig auszuschließen – sondern auch für Ungeimpfte. Es bleibt in der Pflicht des Arbeitnehmers, die Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung eines Arztes einzureichen.

### Homeoffice als Lösung

In vielen Berufsgruppen hat sich das Homeoffice im Lauf der Pandemie etabliert und wird auch weiterhin als Möglichkeit angeboten. Wenn der Arbeitnehmer während der verordneten Quarantäne zu Hause seinen Tätigkeiten nachgehen kann, besteht selbstverständlich auch der reguläre Vergütungsanspruch.

### 2G im Betrieb einführen – was darf der Arbeitgeber abfragen?

Das 2G Optionsmodell darf eingeführt werden, Geimpfte und Genesene müssen dann weder Abstand halten noch Maske tragen. Personen, die nur getestet sind, müssen sich

weiter an Abstandsregeln und Maskenpflicht halten. Doch darf der Arbeitgeber Test- und Impfnachweise abfragen, um das 2G Optionsmodell umzusetzen? Nein, da es sich um Gesundheitsdaten nach Art. 4 Ziffer 15 DSGVO handelt und damit um besondere Kategorien des Art. 9 Absatz 1. Lediglich bestimmte Berufsgruppen sind ausgenommen, dazu zählen Arbeitgeber des Gesundheitsbereiches und im Fall einer epidemischen Lage auch Kindertageseinrichtungen, Schulen und Obdachlosenunterkünfte.

### Empfehlung

Es gilt, dass die generelle Impfstatusabfrage nicht rechtmäßig ist und nur im konkreten Fall erfolgen sollte. Der Arbeitgeber sollte die Lohnfortzahlung bis zur Vorlage des Impfstatus seitens des Arbeitnehmers verweigern, da die Bundesländer keine Entschädigungszahlungen ohne einen Nachweis über Impfung oder entsprechendes Attest (mit Kontraindikation) leisten. Es handelt sich bei der Lohnentschädigung um einen Anspruch, der vom Arbeitnehmer direkt gegenüber dem Bund besteht und nicht wie bei einem Krankheitsfall erst gegenüber dem Arbeitgeber und dann der Krankenkasse.

**George Pinon,**  
TUV-zertifizierter  
Datenschutzbeauftragter,  
prodsgvo.de



Foto: © Petra Fiedler



# TRACKING VON FAHRZEUGEN – WAS IST ERLAUBT?

**Die Ortung aus dem All – GPS-Nutzung ist heute einfach und liefert präzise Standorte und Bewegungsprofile auf der ganzen Welt. Was aber, wenn Firmenfahrzeuge und damit Mitarbeiter „getrackt“ werden? Ein Überblick zu Ortungsmöglichkeiten und den damit verbundenen Vorgaben der Datenschutz-Grundverordnung.**

Jedes Smartphone weiß genau, wo es sich gerade befindet und wo es gestern war – ebenso können moderne Laptops und Tablets ihren Standort erfassen und nutzen. Auch das Navigationssystem im Auto weiss nicht nur, wo sich sein Fahrzeug befindet, sondern kennt auch die bevorzugten Strecken des Fahrers. Die Entwicklung der Geräte ist mittlerweile so weit fortgeschritten, dass GPS-Ortungsgeräte in der Größe einer Streichholzschachtel jahrelang autark zum Beispiel Überseecontainer ortbar machen.

Die Vorteile, den eigenen Standort oder den des Gutes genau zu kennen, liegen auf der Hand. In der App des Lieblings-Bringdienstes sehen zu können, ob die Pizza schon unterwegs ist, erscheint im ersten Moment als nette Spielerei, doch spätestens, wenn Kühlketten beim Lebensmitteltransport beweisbar eingehalten werden müssen, wird das Bewegungsprofil des LKWs zum wichtigen Beweismittel. Logistik und Fuhrparkmanagement sind heute ohne ständige Erfassung und Anpassung von Transportwegen undenkbar.

Arbeitgeber können GPS-Systeme zur Koordination von Auftragsfahrten oder zum Beispiel zur Abwehr potenzieller Diebstähle nutzen. Die erfassten Daten zu Ort, Zeit, Strecke, Geschwindigkeit und Standzeit können in der Regel einem oder mehreren Mitarbeitern zugeordnet werden. Durch diese direkte Nachvollziehbarkeit handelt es sich

bei den so erlangten Informationen um personenbezogene Daten.

**Achtung!** Immer wenn personenbezogene Daten erfasst und/oder verarbeitet werden, werden die Datenschutz-Grundverordnung und das Bundesdatenschutzgesetz relevant.

## Die rechtliche Lage

Die minimale Anforderung nach Art. 12 ff. DSGVO sieht vor, einen betroffenen Mitarbeiter über dessen beabsichtigte Ortung und die Auswertung seiner Bewegungsdaten zu informieren. Geht der Zweck über eine einfache Ortung aus Sicherheitsgründen oder logistischen Zwecken hinaus, ist eine Einwilligungserklärung von der betroffenen Person erforderlich. Insbesondere dann, wenn zum Beispiel der Firmenwagen auch privat genutzt werden darf.

Datenschutzrechtlich unproblematisch ist die Ortung des Standortes, um etwa weitere Aufträge in Standortnähe vergeben zu können, auch die Erfassung der Arbeitszeiten durch gespeicherte Ortungsdaten wird weitgehend von der DSGVO gedeckt. Rechtlich bedenklich ist die präzise Streckenverfolgung, die ein Bewegungsprofil des Mitarbeiters erstellt. Dieses könnte dazu genutzt werden, um etwa nicht zulässige Privatfahrten zu erkennen oder Umwege anzunehmen. Art. 1 Abs. 2 DSGVO besagt, dass die Grundrechte und Grundfreiheiten natürlicher Personen zu schützen sind – besonders das

Recht auf den Schutz personenbezogener Daten. In diesem Fall darf zwar erfasst werden, wo sich ein Firmenfahrzeug befindet, wenn es beweisbar dem Arbeitsablauf dient – das Wissen, wo der Mitarbeiter in seiner Pause gefrühstückt hat, aber vom Datenschutz geschützt wird.

Art. 9 und 88 DSGVO besagen grob formuliert: wenn die beweisbare Notwendigkeit zur Ortung besteht, damit ein Mitarbeiter „seinen Job“ richtig machen kann, dann darf geortet werden.

## Abwägung der Interessen von Mitarbeiter und Arbeitgeber

Art. 1 Abs. 1 DSGVO schreibt vor, wie persönliche Daten von natürlichen Personen und deren Verarbeitung und Verteilung zu schützen sind. Hier kollidiert das Interesse des ortenden Unternehmens sehr schnell mit den persönlichen Rechten des Mitarbeiters. Grundsätzlich gilt: die zu schützenden Interessen des Mitarbeiters sind mit denen des Arbeitgebers abzuwägen. Wenn der Verdacht besteht, dass ein Beschäftigter strafrechtlich zu verfolgenden Handlungen nachgeht, ist die Verarbeitung seiner personenbezogenen Daten in Erwägung zu ziehen. Hier muss allerdings ein begründeter Verdacht vorliegen, dies gilt nicht pauschal und jederzeit.

**Wichtig:** Personenbezogenen Daten dürfen nicht ohne Zustimmung der betroffenen Person verarbeitet werden.

Zwei Ausnahmen können jedoch greifen: Entweder es gibt für die Verarbeitung eine rechtliche Grundlage, also eine Notwendigkeit (Art. 6 Abs.1 Satz 1 DSGVO), oder eine Person willigt in die Verarbeitung ihrer persönlichen Daten im Rahmen der Ortung freiwillig ein. Freiwillig bedeutet, dass die Verweigerung der Einwilligung oder deren Widerruf keine beruflichen oder persönlichen Auswirkungen haben darf.

Da es sich hier um Rechtsgrundlagen handelt und die praktische Umsetzung im betrieblichen Alltag schwierig abzuschätzen sein kann, ist es möglicherweise notwendig, dass eine Vorabkontrolle durchzuführen ist (§ 4d BDSG). Bei dieser Vorabkontrolle durch einen Datenschutzbeauftragten wird geprüft, ob und in welchem Umfang das Orten auf eine Rechtsgrundlage gestützt werden kann und ob und welche wesentlichen Datenschutzgrundsätze einzuhalten sind.

Wenn die Pizzaauslieferung des Bringdienstes auf der Webseite der Pizzeria verfolgbar ist, scheint dies erstmal unkritisch. Der Kunde hat zwar Zugriff auf ein „Bewegungsprofil“, kann dieses aber nicht direkt einer Person zuordnen. Die Pizzakette kann hingegen mit der Notwendigkeit der Ortung für eigene Zwecke argumentieren. Schließlich soll die Pizza heiß und frisch ausgeliefert und nicht kalt werden, weil die Verfügbarkeit des Fahrers nicht genau genug einschätzbar ist.

## Informationspflicht und die Verarbeitung personenbezogener Daten

Art. 5,12 und 13 DSGVO regeln die absolut notwendige Informationspflicht gegenüber dem Mitarbeiter. Dieser hat das vollumfängliche Recht über die Verarbeitung seiner Daten informiert zu werden: welche personenbezogenen Daten werden wann, wozu, wie lange erhoben und gespeichert. Er muss mitgeteilt bekommen, wer diese Daten sehen darf, wie sie verarbeitet und gespeichert werden und wer sein Ansprechpartner (gesetzlicher Datenschutzbeauftragter) ist, wenn er Fragen dazu hat. Weiter darf er jederzeit die über ihn gespeicherten Daten abfragen.

Art. 5 DSGVO regelt die Grundsätze für die Verarbeitung personenbezogener Daten. Sinngemäß steht dort: die personenbezogenen Daten dürfen nur zu einem notwendigen

und erklärten Zweck erhoben werden. Sie sind sicher zu speichern, sofort zu löschen, wenn ihr Zweck erfüllt ist und der Datenerheber muss sich rechtlich absichern, dass Dritte, die Zugriff auf die Daten erhalten, die Rechtsgrundlage ebenfalls penibel einhalten.

Es ist weiter zu überprüfen, welche gespeicherten oder verarbeiteten Daten ggf. Dritten zugänglich werden. Hier ist der Kunde, der auf der Webseite das Pizzataxi verfolgen kann, ebenso rechtlich einzuschätzen, wie eine Drittfirma, die Hard- und Software zur GPS-Ortung liefert. Insbesondere ist darauf zu achten, dass Daten nicht in den rechtlichen Raum außerhalb gültigen EU-Rechts gelangen.

Die DSGVO muss hier auf jeden Fall Berücksichtigung finden, bei Verstößen sind harte Strafen vorgesehen – bis zu 20 Millionen Euro (oder 4 Prozent des weltweiten Jahresumsatzes des letzten Geschäftsjahres) – wenn vorsätzlich oder grob fahrlässig dagegen verstoßen wird. Bei allen sichtbaren Vorteilen der GPS-Ortung ist sehr wichtig, das Thema rechtlich sauber anzugehen. Hard- und Software zur Ortung können größere Investitionen und Folgekosten darstellen und ein notwendiger Rückbau und potenzielle Strafzahlungen aus datenschutzrechtlichen Gründen sollte auf jeden Fall vermieden werden.

## Die Einwilligung des Mitarbeiters

Willigt der Mitarbeiter ein, dass er geortet wird, ist der Arbeitgeber nur auf der vermeintlich sicheren Seite. Er muss darauf achten, dass er die DSGVO-konforme Einwilligung des zu Ortenden belegen kann und er nicht trotzdem gegen die Artikel der DSGVO, insbesondere Art. 5 verstößt, indem er die Daten nicht zu ihrem dem Mitarbeiter mitgeteilten Zweck verwendet oder er den Zweck ändert und dies dem Mitarbeiter nicht mitteilt.

Dieser Artikel ist nur ein Überblick der Lage und stellt keine konkrete und auch keine rechtliche Beratung dar! Im Zweifelsfall und bei offenen Fragen sollte immer ein Datenschutzberater bzw. der Datenschutzbeauftragte des Betriebes hinzugezogen werden, um die DSGVO im Unternehmen datenschutzkonform und rechtlich sicher umsetzen.

**Marc Schnabel**



## Checkliste für Unternehmen

- ✓ Die Ortung eines Fahrzeuges und die Nutzung der daraus resultierenden personenbezogenen Daten aus reinem Selbstzweck ist unzulässig. Es muss nachweisbar ein Ziel verfolgt werden, beispielsweise logistische Erfordernisse oder die sichere Gestaltung der Arbeitsabläufe.
- ✓ Über eine Vorabkontrolle durch einen Datenschutzbeauftragten prüfen, ob und in welchem Umfang das Orten auf eine Rechtsgrundlage gestützt werden kann und ob die wesentlichen Datenschutzgrundsätze eingehalten werden.
- ✓ Art. 30 DSGVO schreibt vor, dass der Zweck und die rechtliche Grundlage dokumentiert und gegenüber dem betroffenen Mitarbeiter vollumfänglich kommuniziert werden müssen. Auch muss er Zugriff auf die über ihn gespeicherten Daten haben und wissen, wie er diesen erhält.
- ✓ Erfolgt die Verarbeitung der Daten auf Grundlage einer DSGVO-konformen Einwilligung, so ist hier zu beachten, dass diese freiwillig abgegeben wurde und eine Aufklärung über das bestehende Widerrufsrecht erfolgte – nur so wird die Einwilligung gültig.

Bei Fragen zum Thema Datenschutz, der Suche nach einem Datenschutzbeauftragten oder einer intelligenten Software-Lösung können sich Unternehmen direkt an die PRO-DSGVO wenden. Die Leistungspakete für den betrieblichen Datenschutz sind bereits ab 59 Euro im Monat buchbar und beinhalten neben der PRO-DSGVO Software regelmäßige Info-Mailings und Updates zur Abdeckung der Informationspflicht.

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



# EU-MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ

## WAS BEDEUTET DAS FÜR DAS GASTGEWERBE?

Die Europäische Union hat das Paket „Fit for 55“ verabschiedet. Damit will die EU-Kommission die Klimaziele für 2030 erreichen und den Ausstoß klimaschädlicher Gase um 55 Prozent im Vergleich zu 1990 senken. Die Wirtschaft ist davon in unterschiedlichem Maße betroffen.



### Was bedeutet „Fit for 55“ genau?

„Fit for 55“ ist ein Paket von reformierten und neuen Richtlinien und Verordnungen der Europäischen Kommission in Bezug auf die Klimapolitik der Europäischen Union. Laut der EU-Kommission dient das Paket dazu, die Politik der EU in den Bereichen Klima, Energie, Landnutzung, Verkehr und Steuern so zu gestalten, dass die Netto-Treibhausgasemissionen bis 2030 um mindestens 55 Prozent gegenüber dem Stand von 1990 gesenkt werden.

### Warum ist das nötig?

„Viele Experten halten den Klimawandel und die globale Erwärmung für eine der größten Bedrohungen unserer Zukunft. Sollte die Erderwärmung nicht deutlich begrenzt werden, könnten Extremwetterereignisse wie Hitzewellen, Trockenphasen, Stürme und Starkregen regelmäßig auftreten. Um den Klimawandel zu verlangsamen und menschengemachte Treibhausgasemissionen deutlich zu reduzieren, müssen daher vielfältige Maßnahmen ergriffen werden“, kommentiert die Ökologin und Umweltingenieurin Sophia Matzner, Leiterin des Kompetenzteams für Klimaschutz und Nachhaltigkeit bei Höppner Management & Consultant mit Standorten in ganz Deutschland.



### Im Überblick: Was beinhaltet „Fit for 55“ generell?

Unter anderem führt das Paket einen höheren Steuersatz auf fossile Brennstoffe ein, um verbrennungsarme Alternativen zu för-

dern. Ebenfalls werden verbindliche Ziele für den Aufbau einer Lade- und Betankungsinfrastruktur in der gesamten Europäischen Union festgelegt. Eine CO<sub>2</sub>-Grenzsteuer soll dafür sorgen, ausländische Hersteller und EU-Importeure zur Reduzierung ihrer CO<sub>2</sub>-Emissionen anzuhalten.

### Was bedeutet das für Unternehmen?

Sophia Matzner sagt: „Die Inhalte des Maßnahmenpaktes werden den Geschäftsbetrieb in einer Vielzahl von Branchen auf verschiedene Weise beeinflussen. Für den Mittelstand bedeutet dies in erster Linie Auswir-

kungen auf die Preise von fossilen Brennstoffen und somit die Energieversorgung im Allgemeinen, auf die Gestaltung von Mobilität, die Ausrichtung der Lieferkette und eine langfristig nachhaltige Produktgestaltung. Import-Regulieren könnten sich auf Preis und Verfügbarkeit von Importgütern auswirken.“

### Welche Sektoren sind besonders betroffen?

„Für alle Unternehmen relevant sind absehbar weiter steigende CO<sub>2</sub>-Preise und damit ein höherer Druck, Energieverbräuche zu senken, erneuerbare Energieträger zu nutzen und auf emissionsarme Produktionsverfahren umzustellen“, betont Sophia Matzner. Ein wesentlicher Punkt sei daher das EU-Emissionshandelssystem (EU-EHS), mit dem CO<sub>2</sub> bepreist werde. Das Gesamtvolumen der Emissionen bestimmter Treibhausgase (THG), die unter das EU-EHS fallende Anla-

gen ausstoßen dürften, werde durch eine Obergrenze („Cap“) beschränkt. Die Obergrenze wird im Laufe der Zeit gesenkt, sodass die Gesamtemissionen stetig zurückgehen. „Innerhalb dieser Obergrenzen erwerben oder erhalten Anlagenbetreiber Emissionszertifikate, mit denen sie nach Bedarf handeln können. Für jede Anlage müssen am Jahresende genügend Zertifikate für ihre gesamten Emissionen abgegeben werden. Anderenfalls drohen hohe Geldstrafen.“

### Wird auch die Modernisierung der Energieversorgung angestrebt?

„Das ist absolut der Fall. Der Gebäudesektor ist allein für rund ein Drittel des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes in Deutschland verantwortlich“, stellt die Umweltingenieurin heraus. Die Kommission schlägt unter anderem vor, einen Richtwert von 49 Prozent an erneuerbaren Energien in Gebäuden bis 2030 festzulegen und die Nutzung von erneuerbarer Energie zur Wärme- und Kälteerzeugung bis 2030 um jährlich 1,1 Prozentpunkte zu erhöhen. Das bedeutet: Gas und Öl etwa werden absehbar teurer, damit ein Anreiz geschaffen wird, zu klimaneutralen Heizungen wechseln. Experten gehen EU-weit von der Sanierung von 35 Millionen Gebäuden bis 2030 aus.

### Welcher Bedarf besteht also für Hoteliers, Gastronomen und Co.?

Neben den Herausforderungen, einen klimaneutralen Gebäudebestand zu erreichen, sieht Sophia Matzner vor allem Möglichkeiten darin, durch die nachhaltige Planung von Veranstaltungen und Events Ressourcenschonung, Klimaschutz, Qualitätssteigerung und Imagegewinn gezielt und dauerhaft zu vereinen. „Wir unterstützen Hoteliers, Gas-

tronomen und Veranstaltungsunternehmer in der nachhaltigen Veranstaltungsplanung oder mit einem ‚Event Carbon Footprint‘ und Kompensation ihrer Treibhausgas-Emissionen. Mit Lösungen aus den Bereichen der CO<sub>2</sub>- und Klimabilanzierung auf Unternehmens- und Produktebene und einem Einstieg in ein nachhaltiges Screening der eigenen Lieferketten können Unternehmen und Organisationen das eigene Handeln nachhaltig ausrichten. Auf diese Weise integrieren sie die Erfordernisse aus dem EU-Paket rechtzeitig in die eigene Strategie“, sagt sie weiter.

### Über welche Leistungen sollten diese Unternehmer zusätzlich nachdenken?

Für die Höppner-Expertin steht immer eine Erhebung des Status Quo und der „Readiness“ (also der Betriebsbereitschaft) für ein derartiges Maßnahmenpaket an erster Stelle.



Die Beratungsgesellschaft unterstützt Unternehmen mit „Quick Check Modulen“ und ermittelt Handlungsbedarfe. Daraus folgen individuelle Maßnahmen für eine

Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen auf Unternehmens- und Produktebene und den Aufbau effektiver Strukturen für ein wirksames Klimamanagement. Das gelingt beispielsweise durch die Optimierung von Energie- und Materialverbräuchen oder den Ausbau erneuerbarer Energien, durch Umwelt- und Nachhaltigkeitsmonitorings, Energie- und Klimabilanzierung und die Erstellung und Auswertung von Corporate Responsibility- und Klimareportings. Höppner Management & Consultant berät zu allen Themen rund um die Normenreihen ISO 14001 (Umweltmanagement), ISO 14064 oder ISO 14067 (Carbon Footprints), ISO 50001 (Energiemanagement) und zu allen Standards der Nachhaltigkeitsberichterstattung.

Patrick Peters



Sophia Matzner, Leiterin des Kompetenzteams für Klimaschutz und Nachhaltigkeit bei Höppner Management & Consultant

Foto: © Benjamin Lourenço, iStockphoto; Privat



## KEIN GELD – TROTZ AU

Das Bundesarbeitsgericht (BAG) hat im September 2021 (Az.: 5 AZR 149/21) einen wegweisenden Beschluss erlassen. Eine Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung (AU) ist nunmehr kein Garant mehr für einen Anspruch auf Entgeltfortzahlung im Krankheitsfall. Hat der Arbeitgeber Anlass zu ernsthaften Zweifeln an der bescheinigten Arbeitsunfähigkeit und legt er die hierfür maßgeblichen Umstände konkret dar, kann der Beweiswert der AU entkräftet werden. Stephanie Grezian, Rechtsanwältin bei Ecovis Daehnert Buescher, erläutert die Auswirkungen des Urteils.

### Die Hintergründe zur Entscheidung

Arbeitgeber und Arbeitnehmer kennen das Phänomen: ein Arbeitnehmer kündigt das Arbeitsverhältnis und lässt sich daraufhin umgehend für die restliche Arbeitszeit krankschreiben. Arbeitgeber müssen bis zum Ablauf der Kündigungsfrist weiter Lohn zahlen, ohne dass der Arbeitnehmer hierfür eine Arbeitsleistung erbringt. Ein solches Verhalten wirft daher oft Zweifel auf. Bisher hatten Unternehmen und Betriebe in einem solchen Fall aber kaum eine Handhabe, die Richtigkeit der AU in Frage zu stellen.

### Gesetzliche Grundlagen der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung

Grundsätzlich hat jeder Arbeitnehmer, der arbeitsunfähig erkrankt, gemäß § 3 Abs. 1 S. 1 EFZG sechs Wochen lang einen Anspruch auf Fortzahlung seines Lohns. Dabei haben Arbeitgeber kein Anrecht darauf zu erfahren, warum jemand arbeitsunfähig ist. Arbeitnehmer sind lediglich verpflichtet, einen ordnungsgemäßen Nachweis („gelber Schein“) über die Arbeitsunfähigkeit zu erbringen.

### Der konkrete Fall

Die Revision des beklagten Arbeitgebers vor dem BAG hatte Erfolg. Richtig ist, dass die Arbeitnehmerin im besagten Zeitraum ihre

Arbeitsunfähigkeit zunächst mit einer Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung nachgewiesen hat. Jedoch ist das BAG der Ansicht, dass der Beweiswert des „gelben Scheins“ dann erschüttert sein kann, wenn der Arbeitgeber tatsächliche Umstände darlegt und darüber hinaus möglicherweise beweisen kann, dass ein Anlass zu ernsthaften Zweifeln an der Arbeitsunfähigkeit besteht. Wenn ein ernsthafter Zweifel vorliegt, muss der Arbeitnehmer konkret darlegen und beweisen, dass er tatsächlich im angegebenen Zeitraum arbeitsunfähig war. Ein solcher Beweis kann beispielsweise durch die Vernehmung des behandelnden Arztes unter Entbindung der Schweigepflicht erbracht werden. Das BAG sieht einen solchen ernsthaften Zweifel dann als gegeben an, wenn sich Arbeitnehmer nach der durch sie erfolgten Kündigung für die gesamte Restlaufzeit des Arbeitsverhältnisses krankschreiben lassen, das Datum der Erstbescheinigung auf das Kündigungsdatum fällt und das Ende der Arbeitsunfähigkeit dem letzten Arbeitstag entspricht.

### Fazit

Sollten Arbeitnehmer tatsächlich erkrankt sein und können die Krankheit beweisen, sind Arbeitgeber auch in dem Fall einer Krankmeldung nach erfolgter Kündigung zur Lohnfortzahlung verpflichtet. Im hiesigen Fall obsiegte der Arbeitgeber vor dem BAG, da die Arbeitnehmerin ihrer Darlegungslast nicht hinreichend konkret nachkam. Sie konnte ihre – vermeintliche – Erkrankung nicht nachweisen. Es bleibt abzuwarten, welche konkreten Auswirkungen das Urteil – trotz der Aberkennung des Beweiswerts in diesem Fall – auf die Arbeitswelt haben wird. Denn hier kam der Zweifel an der AU nur deshalb auf, weil es übereinstimmende Daten in Kombination mit der vorausgegangenen Kündigung gab. Dieses Detail lässt sich jedoch leicht umgehen.

de.ecovis.com



# ARBEITGEBER-ATTRAKTIVITÄT IST MEHR ALS NUR HOMEOFFICE

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“ – Diese Weisheit von Heraklit lässt sich gut auf die heutige Arbeitswelt übertragen, haben doch vor allem die letzten zwei Jahre Arbeitsmodelle und -kulturen nachhaltig geprägt. So zählt heute – beschleunigt durch die Pandemie – Remote Work nicht mehr zu einer kurzfristigen Übergangslösung, sondern hat sich inzwischen als Grundanforderung vieler Arbeitnehmenden an ihren Arbeitsplatz etabliert. Doch: Flexibles Arbeiten und Homeoffice sind nicht in allen Berufen möglich.

Eine Vielzahl von Jobs wird weiterhin – jetzt wie auch in Zukunft – nur in Präsenz möglich sein – ob in Gastronomie, Hotellerie oder dem produzierenden Gewerbe. Die Krux bei der Sache ist, dass gerade hier der Fachkräftemangel besonders hart zuschlägt. Unternehmen, die sich dennoch als attraktive Arbeitgeber positionieren wollen, brauchen neue Strategien und sollten auf wertstiftende Benefits für Mitarbeitende setzen.

## Gehalt ist wichtig, aber nicht alles

Während früher „harte“ Faktoren wie Gehalt und Aufstiegschancen ausschlaggebend für einen attraktiven Arbeitgeber waren, haben „softe“ Faktoren stark aufgeholt. So machen gelebte Unternehmenswerte, eine moderne Führungskultur, Weiterbildungsmöglichkeiten, ein betriebliches Gesundheitsmanagement oder ein ausgewogenes Benefit-Programm heute einen gefragten Arbeitgeber aus. Dabei ist zu beobachten: Je jünger die Arbeitnehmenden sind, desto mehr streben

sie danach, sich mit einem Unternehmen, das heißt vielmehr mit dessen Werten und Haltung, identifizieren zu können – und das geht in erster Linie über softe Faktoren.

## Das Ziel: Der Wohlfühlfaktor am Arbeitsplatz muss steigen

Unternehmen sollten daher zukunftsfähige Arbeitsumgebungen schaffen, in denen Wohlfühlen, Gesundheit und Effizienz Hand in Hand gehen. Und das nicht nur, um Büros wiederzubeleben, sondern um jeden Arbeitsplatz attraktiv zu gestalten. Dafür ist es sinnvoll, sich zunächst die grundlegenden Vorteile eines physischen Arbeitsplatzes vor Augen zu führen: die Möglichkeiten für interaktiven, sozialen Austausch, kreative Zusammenarbeit oder die bessere räumliche und zeitliche Trennung von Beruf und Privatleben. Insbesondere der soziale Austausch im oftmals stressigen Berufsalltag ist für die Mitarbeitenden immens wichtig. Das zeigt auch eine aktuelle Sodexo Studie, nach der zwei Drittel der Arbeitnehmenden ihre Pause bevorzugt

mit ihrem Team verbringen, um sich auszutauschen. Denn regelmäßiger, persönlicher Austausch fördert den Teamzusammenhalt, das Wohlbefinden am Arbeitsplatz und die Identifikation mit dem Arbeitgeber. Unternehmen sollten deshalb Möglichkeiten für Begegnungen am Arbeitsplatz schaffen. Damit dies gelingt, müssen sie vorherrschende, starre Strukturen aufbrechen, die neuen flexiblen Lösungsansätzen weichen. Meist gilt es auch, die vorhandene Infrastruktur und technische Ausstattung neu an den geänderten Bedürfnissen der Mitarbeitenden auszurichten.

## Mitarbeitendengesundheit im Fokus

Die neue Arbeitswelt rückt zunehmend auch das Thema Mitarbeitendengesundheit in den Fokus. Dabei geht es um weit mehr als um regelmäßige Ruhephasen oder eingehaltene Pausenzeiten. Vielmehr geht es darum – meist im Rahmen eines strategisch aufgesetzten betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) – die körperliche und mentale Gesund-

heit der Mitarbeitenden zu fördern, Wohlbefinden und Mitarbeitendenzufriedenheit zu steigern und letztlich Fehlzeiten zu reduzieren. Wichtig ist dabei ein ganzheitlicher Ansatz und eine Balance zwischen Maßnahmen für die mentale (zum Beispiel Stressmanagement) und körperliche Gesundheit (zum Beispiel Bewegung, Ernährung). Vor allem die Ernährung ist ein wesentlicher Baustein der Mitarbeitendengesundheit. Denn laut der Sodexo-Studie legen 62,7 Prozent der Arbeitnehmenden großen Wert auf ein gesundes Mittagessen.

## Benefits – absolutes Must-have

In Zeiten des Fachkräftemangels und der veränderten Bedürfnisse müssen Unternehmen demnach dringend reagieren, sonst produzieren sie Frust. Denn: zufriedene Mitarbeitende bindet man länger an ein Unternehmen. Zahlreiche Studien, wie die Kienbaum/Kununu-Studie zeigen: Neben einem attraktiven Gehalt sind dafür auch die richtigen Benefits entscheidend. Neben flexiblen Arbeitszeiten – sofern möglich – sind beson-

ders Zusatzleistungen wie Firmenveranstaltungen, Gesundheitsleistungen (Sportprogramme, Fitnessangebote) und eine betriebliche Altersvorsorge beliebt. Wofür sich ein Arbeitgeber auch entscheidet, ein Benefit-Angebot ist inzwischen ein Must-have. Und diese Investition zahlt sich aus: Zusatzleistungen zeigen Wertschätzung, steigern die Mitarbeitendenzufriedenheit und sorgen gleichzeitig für eine attraktive Employer Brand. Je zugänglicher die Benefits für alle Mitarbeitenden sind, umso höher die Zufriedenheit. Bestenfalls spiegelt das Benefit-Angebot den Corporate Purpose, also das Wertesystem und die Identität des Unternehmens, wider. All das erzeugt nicht nur einen Vorteil beim Recruiting, sondern auch eine Kostenersparnis durch langfristige Mitarbeitendenbindung. Eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten.



Dr. Markus Schneider, CEO HelloFreshGO

# GÖNN DIR!

Die Suche nach neuen Mitarbeitern kostet Zeit und Nerven – beides ist im Gastgewerbe nicht im Überfluss vorhanden. Also heißt es, das vorhandene Personal zu binden. Diese Wege führen zum Ziel: Zufriedene und motivierte Mitarbeiter, die von Herzen gern für den Gast da sind.

## + Weiterbildung

Kaum eine Branche bietet so viele Weiterbildungsansätze wie das Gastgewerbe. Grund ist die Vielfalt der Möglichkeiten – ob Online-Tutorial oder -Studiengang, Youtube-Clip oder Abendschule – das Angebot zur Entfaltung der persönlichen Potenziale ist vorhanden. Anbieter berufsbegleitender Weiterbildungen für Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie & Gastronomie wie die Deutsche Hotelakademie überzeugen mit einem breiten Portfolio mit staatlich zugelassenen Abschlüssen. [dha-akademie.de](http://dha-akademie.de)

## + Fitness-Studio

Viele Jobs in Gastronomie und Hotellerie erfordern eine gewisse Fitness, um den Alltag ohne körperliche Beschwerden meistern zu können. Eine passende Geste ist die Übernahme der Kosten fürs Fitness-Studio – komplett oder anteilig. Gesunde Mitarbeiter bedeuten für den Unternehmer bares Geld – weniger

Krankmeldungen und dadurch weniger Stress bei der Personalplanung.

## + Betriebliche Altersvorsorge

Wer als Arbeitgeber mit der betrieblichen Altersvorsorge unterstützt, setzt ein positives Signal für die gemeinsame Zukunft. Seit 2019 unterstützt der Versicherer SIGNAL IDUNA Hotels und Gaststätten mit einer branchenspezifischen Gesamtlösung, der Direktversicherung hogarenteplus. Auch Mini-jobber können von einer betrieblichen Altersvorsorge profitieren – in Form der pauschaldotierten Unternehmenskasse. Mehr dazu unter [gastgewerbe-magazin/bav](http://gastgewerbe-magazin/bav)

## + Was geht noch?

Die Liste kann je nach Struktur, Größe und Lage des Betriebes beliebig ergänzt werden: Ob Sprachkurse, Betriebs-(E-)Bikes, Kinderbetreuung, ÖPNV-Tickets oder Teambuilding – das Team im Idealfall immer einbeziehen.

## Die ganze Welt der Gastlichkeit



**INTERGASTRA**  
Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie  
5.–9.2.2022 | Messe Stuttgart

Entdecken Sie neueste Produkte, digitale Lösungen und zukunftsweisende Ideen – von Küchentechnik und Food, Einrichtung und Tischkultur, Getränken und Kaffee. Tauschen Sie sich mit Top-Experten aus und knüpfen Sie wertvolle Kontakte. Auf der INTERGASTRA finden Sie alle Zutaten für Ihren Erfolg!

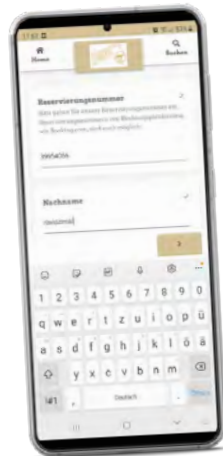
[www.intergastra.de](http://www.intergastra.de)

[f](#) [@](#) [t](#) [v](#) [#intergastra2022](#)

# DIGITAL

## RESERVIERUNGSSYSTEME WERDEN ZUM MANAGEMENT-TOOL

### DIGITALE JOURNEY IM SCHWARZWALD



Das Hotel-Restaurant Ochsen im 6.000 Seelen-Ort Schallstadt-Wolfenweiler im Schwarzwald bildet die gesamte Guest Journey digital ab und nutzt für den digitalen Pre-Check-in die Web-App des Stuttgarter Unternehmens CODE2ORDER – ein enger Partner von DIRS21. Mit dieser einfach zu bedienenden Web-Applikation kann der Gast den Meldeschein schon

vorab am eigenen Smartphone ausfüllen. Er braucht dazu nichts weiter als die Reservierungsnummer seiner Buchung. Über diese Nummer wird er in der Web-App erkannt und kann anschließend seine Kontaktdaten für den Meldeschein vervollständigen und absenden. Besonders smart: Der Gast muss dafür gar keine App auf sein Gerät herunterladen. Denn bei dem Service von CODE2ORDER handelt es sich um eine sogenannte Progressive Web App, die der Nutzer über den Internetbrowser öffnen kann. Das bringt nicht nur dem Gast weniger Stress bei der Anreise, sondern auch den Mitarbeitern im Front-Office.

[dirs21.de](http://dirs21.de), [code2order.de](http://code2order.de)



Eine innovative Lösung für die Online-Tischreservierung in Hotellerie und Gastronomie ist RESERViSiON, das von der ReserVision GmbH in Zusammenarbeit mit den Gastro- Profis der 42 GmbH entwickelt wurde. Das System ist sowohl für den Gastronom als auch für die Gäste nutzerfreundlich und mit vielen Einstellungsmöglichkeiten auf die individuellen Bedürfnisse in der Gastronomiebranche abgestimmt. Neben Steuerungselementen wie Tages- und Wochenansichten zur Verfügbarkeit, Auslastung (und damit besserer Möglichkeit zur Personaleinsatzplanung), Tischplan und Reservierungsliste bietet RESERViSiON alle Funktionen, die durch die Pandemie an Bedeutung gewonnen haben und von den Gastronomen verstärkt nachgefragt werden. Dazu gehören die garantierte Reservierung mit Belastung der Kreditkarte und eine No- Show E-Mail, um trotz verringerter Platzkapazitäten den höchstmöglichen Umsatz zu erzielen. Durch die Einbindung auf der Webseite des Gastronomen ist RESERViSiON plattformunabhängig: Die Daten verbleiben beim Gastronomen und können für Marketing und Gastkommunikation entlang der Customer Journey verwendet werden. [42gmbh.de](http://42gmbh.de)

## KOSTENLOSES SOCIAL-MARKETING-TOOL

Diageo, eines der erfolgreichsten Spirituosenunternehmen weltweit, hat ein neues, kostenloses Social-Media-Marketing-Tool auf den Markt gebracht, das Bars und Restaurants dabei hilft, lokale Social-Media-Kampagnen zu erstellen, die Verbraucher ansprechen und die Besucherzahlen in ihrem Lokal erhöhen. Die neue „Social Zone“-Plattform stellt hochwertige, frei personalisierbare Inhalte von Marken wie Tanqueray und Gordon's zur Verfügung, mit denen Gastronome maßgeschneiderte Social-Media-Werbekampagnen auf ihren Kanälen erstellen können. Bar-Betreiber haben außerdem die Möglichkeit, auf Online-Review-Management-Tools zuzugreifen und mit den Followern auf ihren sozialen Kanälen unkompliziert und effektiv zu interagieren. [diageo.com](http://diageo.com)



## APP MACHT RESTAURANTS IN AUTOBAHNNÄHE SICHTBAR



Restaurants in unmittelbarer Nähe des deutschen Autobahnnetzes können jetzt auf die neue App drive & dine zurückgreifen. Die mobile Anwendung navigiert Autofahrer:innen bequem zu zahlreichen Restaurants entlang der geplanten Route abseits der hochfrequentierten Autobahnen. Mithilfe gezielter Filter können Autofahrer aus diversen kulinarischen Richtungen sowie persönlichen Vorlieben auswählen. Neben der Küche werden weitere Besonderheiten wie die Barrierefreiheit, die Verfügbarkeit von E-Ladestationen sowie von WiFi angezeigt. Da die Restaurants zumeist lediglich rund fünf Kilometer von den Ausfahrten entfernt liegen, sind sie einfach und schnell für alle erreichbar, die auf den Autobahnen unterwegs sind. [drivedineapp.com](http://drivedineapp.com)

Fotos: © Hersteller, kreatiker, Pixabay



Fotos: © RATIONAL, TheDigitalArtist, Pixabay

## WENN DIE CLOUD IN DER PROFI-KÜCHE EINZUG HÄLT...

### Digitale Plattformen

Mit ConnectedCooking von Rational ist Vernetzung auch in der Großküche angekommen. Kostenlose Services für Asset-, Hygiene- und Qualitäts- sowie Rezept-Management vereinfachen die Abläufe im Küchenalltag und bringen noch mehr Sicherheit und Effizienz, mit der neuen Bedienoberfläche macht der Spezialist für die thermische Speisenzubereitung den digitalen Zugang noch leichter. Speisepläne, Bezahlssysteme, Einkauf, Bestellungen – immer mehr Bereiche in der Großküche werden digital. Und mit ConnectedCooking gehen jetzt auch iCombi Pro, iCombi Classic und iVario ins hauseigene Netzwerk. Schon mit der Startseite wird deutlich, wie

— Anzeige —

übersichtlich und klar strukturiert die cloud-basierte Vernetzungslösung aufgebaut ist. Dazu Michaela Kirschner, Director Marketing DACH, Rational: „Damit können viele Aufgaben ohne großen Aufwand vom Schreibtisch aus erledigt werden. Unabhängig davon, wo die Kochsysteme stehen.“ Mit dem Asset-Management beispielsweise hat der Benutzer sofort im Blick, was mit den Kochsystemen passiert, kann bei den Combi-Dämpfern bei Bedarf eingreifen und minimiert damit signifikant Kontrollarbeiten. „Hygiene ist ein sensibles Thema“, führt Kirschner weiter aus, „deshalb haben wir gerade in diesem Bereich hohe Maßstäbe an ConnectedCooking angelegt.“ Die HACCP-Dokumentation ist nun

Nicht zuletzt die Pandemie hat den Einzug digitaler Technologien in die Profiküchen der Gastronomien beschleunigt – der Fachkräftemangel fordert schon seit Jahren ein Umdenken und Loslösen von festgezurrt und vielleicht in die Jahre gekommenen Prozessen. Wer jetzt in neue Technik investiert, kommt um digitale Features nicht herum. Doch was bieten die Hersteller wirklich?

digitalisiert, kann gespeichert und als Tabelle oder PDF-Datei heruntergeladen werden. Damit ist zumindest ein Teil der Nachweispflicht in guten Händen. Als drittes Standbein verfügt ConnectedCooking über ein umfangreiches Rezept-Management. Dazu gehören eine öffentliche Rezeptbibliothek mit internationalen Rezepten, die Verwaltung und das Ausrollen eigener Garprogramme sowie das Erstellen und Einreichen eigener Rezepte in die öffentliche Bibliothek. Damit erweist sich ConnectedCooking als Inspirationsquelle für engagierte Großküchen. Nach Aussagen von Rational werden alle drei Bereiche kontinuierlich weiter ausgebaut. [rational-online.com](http://rational-online.com)



## WASSER INTERESSIERT DIE BOHNE!



Edelbohne, Topgerät, warum wird der Kaffee nichts? Expertentipp: es liegt am Wasser.

### BRITA hat die Lösung

Für jedes Wasserproblem die passenden Filter.

- Optimiert den Charakter Ihres Kaffees
- Schützt Ihre Maschine vor Kalk, Gips und Korrosion



Der Umwelt zuliebe: Kartuschen-Recycling seit 1992.

[www.brita.de](http://www.brita.de)





Die Plattform MKN Connected Kitchen® bietet Anwendern einen hohen Standardisierungsgrad, Effizienz, Transparenz und Qualitätssicherheit. Sie ist eine Komplettlösung mit hoher Datensicherheit, denn die Basis bildet eine Telekom Cloud, in der alle Daten sicher und zuverlässig gespeichert werden. Über ein Gateway werden die Geräte-Informationen an die Cloud übermittelt und über den Browser auf dem Tablet oder PC des Anwenders sind die Daten jederzeit abrufbar. Die Leistungen der MKN Connected Kitchen® für einen digitalisierten Küchenalltag und standardisierte Prozesse sind vielfältig. So erfolgt zum Beispiel eine automatisierte Datenerfassung für die HACCP-Dokumentation, die Betriebskosten wie Strom- und Wasserverbrauch werden erfasst und die Geräteauslastung wird gemanagt. Unabhängig vom Standort behält der Anwender so alle Geräte stets im Blick und auch Störungen oder Fehlanwendungen werden erkannt und gemeldet. Dies sorgt für einen verringerten Wartungsaufwand und Zuverlässigkeit in der Profi-Küche. Je nach Anforderung ist die MKN Connected Kitchen® im Basis oder Premium Paket verfügbar und schafft so neue Wege der

Kommunikation, abgestimmt auf die individuellen Bedürfnisse des Anwenders. **mkn.com** Auch bei PALUX stehen Digitalisierung und Vernetzung immer mehr im Fokus, der derzeitige Schwerpunkt bei diesem Thema liegt auf den Produktgruppen Heißluft-Dämpfer und Druck-Steamer: Im Bereich Touch'n' Steam Heißluft-Dämpfer und Druck-Steamer bietet PALUX die Netzanbindung und Verwendung des kostenfreien SmartWebs und damit einhergehend die Digitalisierung der Arbeitsprozesse. Die Verwaltung und Anpassung von Rezepten, visueller sowie optischer Parameter und das Auslesen der HACCP Daten kann zentral vom Rechner aus erfolgen und die Daten können direkt für weitere Schritte im Rahmen der Arbeitsprozesse genutzt werden. **palux.de**

### Energiekosten senken

Es gibt eine weite Bandbreite an Features, mit der Gastronomiegeräte nachhaltiger gemacht werden können, alle haben aber eins gemeinsam: Es handelt sich um datenbasierte Funktionen. Besonders aussagekräftig sind hierbei die Energiedaten, also Informationen darüber, wann ein Gerät wieviel Strom braucht.

Durch die Erfassung der Verbrauchs- oder Energiedaten eines Geräts wird die Möglichkeit geschaffen, die individuelle Nutzung zu dokumentieren. Die gesammelten Daten werden von intelligenten Algorithmen analysiert, um Optimierungspotenziale sowie „Leerlauf-Phasen“ zu identifizieren. So können automatisiert Handlungsempfehlungen für eine energieeffiziente und kostensparende Nutzung errechnet werden. Hierbei gilt: Je mehr Geräte verbunden sind, desto mehr Energie kann gespart werden.

### Vorteile der vernetzten Küchengeräte

- Arbeitsentlastung
- hoher Standardisierungsgrad
- ungeübtes Personal kann schnell eingearbeitet werden
- Qualitätssicherung
- Kosteneinsparung dank transparenter Abläufe
- Reduzierung des Stromverbrauchs
- automatische HACCP-Dokumentation

## BEST PRACTICE

# ENTSPANNTES KOCHEN IM STRANDHOTEL BERG

Ist ein Restaurant voll besetzt, geht es in der Küche hoch her. Der Bondrucker ist im Dauereinsatz, mit jedem neu besetzten Tisch steigen Lautstärke und Stresslevel. Nicht so im Strandhotel Berg am Starnberger See: Hier setzt der neue Betreiber MAHAVI Group auf modernes Küchenmonitoring. Auch in Spitzenzeiten, wenn bis zu 600 Essen pro Tag über den Tresen gehen, haben Küche und Service mit der digitalen Lösung von Gewinnblick stets alle Bestellungen im Blick. Dies sorgt für eine angenehm ruhige Arbeitsatmosphäre. In dem Juni 2021 neueröffneten Strandhotel Berg genießen die Gäste einen herrlichen Blick über den Starnberger See bis in die Alpen. Zum gelungenen Erlebnis trägt auch die ausgezeichnete Küche bei. „Wir haben von Beginn an großen Wert darauf gelegt, dass sich das Küchenpersonal auf das Zubereiten von köstlichen Speisen konzentrieren kann“, sagt Michaela Lampl, stellvertretende Geschäftsleiterin der MAHAVI Group. Nachdem das Unternehmen bereits gute Erfahrungen mit dem Küchenmonito-

ring gemacht hatte, stand außer Frage, im Strandhotel ebenfalls eine moderne, digitale Lösung von Gewinnblick zu nutzen.

### Alle Bestellungen im Blick

Auf dem 32 Zoll Monitor ist in der Küche auf einen Blick erkennbar, welche Speisen für einen Tisch zubereitet werden müssen. Gleiche Bestellungen über alle Tische werden automatisch addiert, Restmengen einzelner Gerichte verwaltet. Farbliche Kennzeichnungen zeigen Zeitplan und Status der Tische an. „Die Köche müssen wesentlich weniger Informationen im Kopf behalten“, sagt Lampl. Ein Nebenmonitor in der Patisserie zeigt dort explizit nur die Süßspeisen an. Das typische Geschrei großer Küchen entfällt, da nicht jedes Gericht einmal quer durch den Raum gerufen werden muss.



Zur hohen Akzeptanz des Küchenmonitorings trägt auch bei, dass die Bedienung der Amadeus 360 Softwarelösung per Touchscreen selbsterklärend und intuitiv ist. Das Küchenmonitoring der MAHAVI Group ist Teil der Gesamtlösung des Digitalisierungsgestalters Gewinnblick und profitiert davon, dass sämtliche Kassen- und Bezahlvorgänge und deren Abschluss bis hin zum Bezahlen am Tisch mit nur einem System abgebildet werden.

Interessierte Gastgeber können am 8. Dezember am kostenlosen Gewinnblick-Webinar „Tipps aus der Praxis – wie die digitale Küche Personal entlastet und Abläufe verbessert“ teilnehmen. Anmeldung auf **gewinnblick.de**

Foto: © Strandhotel Berg

# CONNECTED KITCHEN: SIND INTELLIGENTE RESTAURANTKÜCHEN DIE ZUKUNFT?

**Vernetzte Technologie, intelligente Geräte und das Internet der Dinge sind nur einige Aspekte, die auch in der Gastronomie in den Vordergrund rücken. Denn miteinander kombiniert, können Gastronom:innen die betrieblichen Abläufe auch in der Restaurantküche effizienter und effektiver gestalten. In diesem Zusammenhang steht das Konzept Connected Kitchen, das auf innovativer Kochtechnik basiert. Doch was ist genau darunter zu verstehen? Welche Vorteile bieten Connected Kitchen und wie könnten diese im Gastronomiebetrieb eingesetzt werden?**

### Vernetzte Küchengeräte

In traditionellen Restaurantküchen zählen Herd, Fritteuse, Heißluftofen, Kontaktgrills und Co. zu den gängigen Arbeitsgeräten. Bei einer Connected Kitchen werden hingegen sämtliche Zubereitungsarten nicht mehr von einzelnen Geräten übernommen, sondern von ein oder zwei, die miteinander intelligent vernetzt sind. Diese High-Tech-Systeme sind mit Sensoren ausgestattet und haben verschiedenste Zubereitungsprogramme vorinstalliert, wodurch die Arbeit des Küchenpersonals automatisiert und erleichtert wird. So läuft beispielsweise die Speisenzubereitung auch in der Nacht automatisch ab. Dadurch ist es möglich, Speisen in großen Mengen vorzuproduzieren und diese bis zum Bedarf zu kühlen und zu vakuumieren. Ebenfalls reinigen sich die sensorgestützten Küchengeräte in einer Connected Kitchen vollautomatisch oder sie erkennen die aktuellen Bedingungen im Garungsraum, wodurch sie Parameter wie Hitze und Feuchtigkeit an die Speisen anpassen können. Mithilfe dieser innovativen Küchentechnik kann deutlich vorausschauender, flexibler und effizienter agiert werden. Damit Gastronom:innen die Connected Kitchen noch zielgerichteter einsetzen können, spielt die Konnektivität mittels spezieller Apps ebenfalls eine wichtige Rolle. Denn mit diesen können alle miteinander vernetzten Küchengeräte und diverse Arbeitsprozesse direkt gesteuert werden. Beispielsweise kann bei der Speisenzubereitung auf Connected Kitchen Apps zurückgegriffen werden, um so sämtliche Arbeitsschritte und Geräteeinstellungen einzugeben und zu steuern. Genauso ist es mit diesen Apps möglich, alle HACCP-Daten zu erfassen, zu speichern und zu dokumentieren.

### Von Transparenz bis Entlastung

Neben vielfältigen Einsatzmöglichkeiten bietet eine vernetzte Restaurantküche eine Reihe an Vorteilen. Einen wesentlichen Aspekt stellt die Arbeitsentlastung dar, da die Prozesse durch die Verwendung von Connected Kitchen automatisiert werden. Dadurch wird das Küchenpersonal nicht nur bei routinemäßigen Aufgaben unterstützt, sondern spart auch Zeit. Ein weiterer Vorteil von Connected Kitchen besteht in der Kosteneinsparung. Dank der umfassenden Datenbasis erhalten Gastronom:innen eine vollständige Übersicht und Kontrolle über sämtliche Abläufe in der Küche. Dadurch erkennen sie auf einen Blick, welche Bereiche die größten Kostenfaktoren aufweisen und können die betrieblichen Prozesse anpassen. Darüber hinaus wird für effiziente und optimierte Workflows, mehr Transparenz und erhöhte Rentabilität gesorgt. Trotz der diversen Einsatzmöglichkeiten und Vorteile stehen manche Gastronom:innen dem Konzept Connected

Kitchen noch mit Skepsis und Zweifel gegenüber. So macht sich die Sorge breit, vollautomatisierte Küchengeräte könnten das Personal ersetzen. Doch auch wenn sämtliche Arbeitsabläufe digitalisiert und miteinander vernetzt sind, wird das Küchenpersonal weiterhin ein wichtiger und unverzichtbarer Bestandteil bleiben. Denn ohne die Mitarbeiter:innen könnte die Gastronomie nicht aufrechterhalten werden, da sie das Gespür, Wissen und Können für die Speisenzubereitung, Zutaten und Rezepte mitbringen.

### Connected Kitchen: Zum Greifen nah

In den letzten Jahren ist es in der Gastronomiebranche in den Bereichen Digitalisierung, Konnektivität und Technologie zu einigen Entwicklungen gekommen. Immer mehr Gastronomiebetriebe stehen diesen Aspekten offen gegenüber und integrieren neue, innovative Konzepte. Die derzeit schon erhältlichen Lösungsansätze besitzen enormes Potenzial für die Zukunft. Für Gastronomiebetriebe wird es von Relevanz sein, schon heute darin zu investieren, um morgen davon profitieren zu können.

**foodnotify.com**

— Anzeige —

**GEWINNBLICK**  
Kassen- und Bezahlssysteme

Lautlos. Schnell. Ohne Bons.

**DIGITALE KÜCHE geht ganz einfach.**  
Nutzen Sie Digitalprämien jetzt für effizientere Prozesse in Service, Büro und Küche.

**Unser starkes Paket:** Prozessberatung + anpassbare Kassen-/Bezahlssysteme + 365 Tage Service vor Ort.  
Staatlich gefördert und 100% finanzamtkonform.

[www.gewinnblick.de/digitale-kueche](http://www.gewinnblick.de/digitale-kueche) Sehen, was wirklich zählt.



# DIGITALISIERUNG ALS CHANCE SEHEN

**Künstliche Intelligenz, Digitalisierung, Datenschutz – wie verändern die äußeren Einflüsse das Gastgewerbe? Wirtschaftsjournalist und Digitalexperte Olaf Deininger im Gespräch mit dem Gastgewerbe-Magazin.**



Fotos: © Axel Griesch, iStockphoto

## Wo sehen Sie als Experte für Künstliche Intelligenz die Vorteile der immer stärker digitalisierten Gastronomieküche?

Da gibt es einige: Weniger Lebensmittel, die weggeworfen werden müssen. Bessere Planung und geringerer Ressourceneinsatz. Schonendere Zubereitungs-Verfahren, mehr Geschmack, weniger Ausschuss. Und damit insgesamt bessere Kostenstrukturen, eine nachhaltigere, ökologischere Produktion, einen kleineren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. Bessere Personaleinsatzplanung, damit zufriedenere Mitarbeiter und schlankere Prozesse. Ein optimierter Einkauf, attraktivere Einkaufspreise, eine größere Sicherheit, was Herkunft und Standards angeht. Mehr Wissen über den Gast. Es gibt kaum einen Bereich, der von der augenblicklichen Entwicklung nicht betroffen wäre.

## Wer abgesehen von der Kasse noch analog in der Gastronomie unterwegs ist – wie gelingt der Einstieg in die digitale Küche?

Systeme, die helfen, die weggeworfenen Speisen zu reduzieren – wie etwa Winnowsolutions – sind mittlerweile kostengünstig, einfach zu bedienen, funktionieren auch ohne anspruchsvolles IT-Umfeld, wirken sich schnell aus und spielen die Investitionen rasch wieder ein. Gleiches gilt für Systeme, die Bedarfe vorhersagen wie etwa Meteolytix oder Sancofa, und die helfen, nur noch das zu produzieren, was auch verkauft wird.

## Der Personalmangel in der Gastronomie ist nach der Pandemie weiter verschärft worden – kann die Digitalisierung das Fehlen der Fachkräfte ausgleichen?

Wir in Deutschland stellen uns die Zukunft meist zu stark hardware-getrieben vor – typisch Ingenieur-Nation. Technologie wird hierzulande außerdem gerne zunächst als Rationalisierungs-Instrument gesehen. Und ich werde deshalb oft gefragt, wann der Küchenroboter den Koch überflüssig macht, wann R2D2 für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung kommt. Doch das ist keine sinnvolle Frage – denn das dauert noch. Natürlich automatisieren sich immer mehr Tä-

» DIE DIGITALISIERUNG IST AUCH EINE CHANCE, DAS BERUFSFELD GASTRONOMIE ATTRAKTIVER ZU MACHEN. «

tigkeiten. Vor allem solche, auf die Menschen ohnehin mitunter wenig Lust haben, die zeitintensiv sind oder die man technisch einfach abbilden kann – wie etwa Zwiebel schneiden, Zutaten abmessen oder abwiegen, Pommes frites rechtzeitig aus dem Öl nehmen. Hier werden wir in den nächsten Jahren viele Einzellösungen sehen.

Diese Entwicklung sorgt aber auch dafür, dass Köchinnen und Köche künftig mehr Zeit für kreative Tätigkeiten, für Produktentwicklung oder dafür bekommen, die Anforderungen ihrer Kunden oder Gäste noch besser zu verstehen und zu befriedigen – und das ist eine große Chance, das Berufsfeld attraktiver zu machen. Es kommen aber auch etliche ganz neue Anforderungen auf den Koch zu, für die er heute gar nicht ausgebildet wird, und wo er neue Fähigkeiten entwickeln muss – wie etwa Software-Evaluation.

## Sie haben gemeinsam mit Hendrik Haase im Frühling das Buch „Food Code“ veröffentlicht. Worum geht es?

Um genau diese Themen: Wie die zweite Digitalisierung, also Technologien wie Künstliche Intelligenz und Maschinelles Lernen, wie die digitale Integration der Prozesse, die Lebensmittelbranche, die Gastronomie und die Lebensmittel-Lieferketten verändern.

## Thema Datenschutz: Wo viele Daten verarbeitet werden und Algorithmen über Ernährung und Lebensmittel bestimmen, ein wichtiger Punkt.

Absolut, das Thema Datenschutz ist ein zentraler Punkt für unsere Zukunft und steht heute erst noch am Anfang. Hier werden wir neue und umfassendere Lösungen als heute entwickeln müssen,

die sowohl den Verbraucher und den Gast schützen, als auch innovative technologische Produkte ermöglichen. Doch Voraussetzung dafür ist, dass wir die Technologie nicht nur verstehen, sondern auch ihre Auswirkungen auf Wirtschaft und Gesellschaft.

## Wie digital ist Ihre Ernährung? Thermomix oder Kochbuch, Bauchgefühl oder Empfehlung?

Sobald jemand einkauft, ganz gleich, ob er das im Laden tut oder online, ist er mit digitalen Prozessen konfrontiert, die um ihn herum stattfinden. Dem kann er sich gar nicht entziehen. Ich persönlich achte sehr stark auf die Herkunft und die Einhaltung von Bio- und Öko-Standards. Beides Aspekte, die nicht nur immer stärker digital vermittelt werden, sondern auch digital geprüft, überwacht und bestätigt und damit sicherer werden.



## RÖSTKUNST IN 7 VARIANTEN

Mit Dallmayr Röstkunst bringt das Münchner Familienunternehmen seine langjährige Tradition auf den Punkt. Das Sortiment umfasst beliebte Espresso Klassiker, herausragende Ursprungscaffees sowie Limited Editions. Speziell für die Gastronomie hat Dallmayr sechs sortenreine Arabica-Filtercaffees und einen Robusta-Espresso aus dem Sortiment ausgewählt, die mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis begeistern. Anbau, Herkunft, Varietät und Verarbeitung der sortenreinen Ursprungscaffees werden klar und detailliert über die Verpackung kommuniziert. [dallmayr.com](http://dallmayr.com)

## PIMP MY CAKE – DESSERTS TO-GO



Im zweiten Corona-Jahr haben sich gewisse Routinen eingespielt – und doch bleibt die Frage, wohin die Entwicklung geht. „Das To-go-Geschäft wird ein wichtiges Standbein bleiben“, prognostiziert Frank Scholz, Leiter des Gastro Service Teams von Froneri Schöller. Interessanterweise stehe dabei nicht unbedingt das Umsatzplus im Vordergrund. „Es geht eher darum, im Gespräch zu bleiben.“ Gleichzeitig helfen zusätzliche Verkaufskanäle, die Betriebskosten zu decken. In der Vorweihnachtszeit lassen sich Desserts gut in To-go-Menüs integrieren. Hierfür sind vor allem Torten geeignet, die mit wenigen Handgriffen individuell veredelt werden können. So wie beispielsweise die Premium-Schokoladen-Torte – mit Accessoires wie Schoko-Nikoläusen oder Zimtsternen wird sie im Nu zum X-Mas-Dessert. Noch festlicher wird es, wenn die Schoko-Figuren mit einem Metallic-Gold-Spray veredelt werden. [froneri-schoeller.de](http://froneri-schoeller.de)

## DESSERTS ZUM VERLIEBEN

Mit den hochqualitativen Premium Dessertbasen von Debic gelingt es Profianwendern, abwechslungsreiche Dessertvarianten zu kreieren und eine attraktive Marge zu erzielen - und das mit geringem Personalaufwand. Die flüssigen Basen Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Parfait, Crème Brûlée, und Tiramisu bilden die Grundlage für unzählige Dessert-Highlights. Sie lassen sich in nur vier Arbeitsschritten zubereiten und auch sehr gut im Voraus vorbereiten. So gelingen im Handumdrehen raffinierte Kreationen, die die Gäste überraschen und auch deren Follower auf Instagram und & Co. begeistern. In der Debic Dessert-Broschüre „Wir liefern die Basis. Du machst es zum Highlight“ mit großformatigen Fotos, detaillierten Step-by-Step-Anleitungen und praktischen Tipps finden Küchenprofis jede Menge Inspirationen. [debic.com](http://debic.com)



## MEHR VITAMIN D FÜR DEN GAST



dDrei, eine Marke der Milchkristalle GmbH, ist die erste Herstellerin von Kuhmilch mit einem hohen, nativen Vitamin-D-Gehalt. Das vom Unternehmen zusätzlich entwickelte Win3-Konzept soll Konsumenten, Landwirten und Tieren gleichermaßen zugutekommen und helfen, den Vitamin-D Mangel in Deutschland auf natürliche Weise zu beheben, die Menschen leistungsfähiger zu machen und das präventive Potenzial von Vitamin D voll auszuschöpfen. Das dDrei-Konzept fußt auf dem Wunsch, die Milchproduktion in eine positivere Richtung zu lenken und den Milchpreis fair zu halten. [ddrei-milch.de](http://ddrei-milch.de)

## TEESORTEN FÜR JEDEN BEDARF

Meßmer steht für eine breite Vielfalt besonders hochwertiger Tees für jeden Bedarf, Geschmack, Anlass und Zielgruppe sowie für eine schlüssige Nachhaltigkeitsstrategie über die gesamte Lieferkette. Zukünftig gliedert Meßmer Foodservice sein Profi-Teesortiment in die beiden Bereiche Finest Moments und Classic Moments. Finest Moments bietet zehn exklusive lose Teerezepturen vorportioniert für Tasse und Kännchen und steht für höchste Premiumqualität. Classic Moments bietet Genussvielfalt für den täglichen Bedarf und wird convenient im Doppelkammerbeutel angeboten. [messmer.de](http://messmer.de)



# frische-Convenience

SORGT FÜR NEUEN SCHWUNG IN DER PROFI-KÜCHE

**Gesunde Ernährung steht bei den Gästen hoch im Kurs. Frisch und nachhaltig sollte es auch noch sein und natürlich geschmacklich vom Feinsten. Wer hier auf Convenience setzt, spart Zeit und kann seine Gäste im Handumdrehen mit feinsten Gerichten verwöhnen. Frische-Convenience hängt die Messlatte besonders hoch - wir haben mit Govinda Thaler, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Lunch Vegaz GmbH, über das spannende Konzept gesprochen.**

## Wofür steht Planet V?

Planet V steht für Frische-Convenience: rein pflanzliche Bio-Frischegerichte und neue, innovative Fleischalternativen aus Sonnenblumen. Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, Pionierarbeit im Bereich der gesunden und nachhaltigen Nahrungsmittelversorgung zu leisten. Gesunde Ernährung soll möglichst einfach und bequem möglich sein: dafür kocht unser Team alle veganen Frische-Gerichte von Hand. Auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker sowie Sterilisation und Pasteurisation verzichten wir ganz bewusst - stattdessen verwenden wir ein innovatives Vakuum-Verfahren, um unsere Gerichte haltbar zu machen. So garantieren wir den vollen Geschmack frisch gekochter und unbelasteter Zutaten.

## Welche Sortimente gibt es und wie profitiert das Gastgewerbe?

Unser Sortiment ist schon jetzt sehr vielfältig. Aktuell können wir dem Gastgewerbe neun verschiedene Frischemenüs, drei Fleischersatzprodukte, drei Aufläufe, sechs Beilagen und sechs Dessertvariationen im Großgebäude anbieten. Gerade in Großküchen mangelt es häufig an Kapazitäten, Personal oder Kreativität, um auch leckere, rein pflanzliche Gerichte in Bioqualität anzubieten. Doch die Nachfrage steigt rasant - Großküchen, die hier nicht nachziehen, laufen Gefahr, Kundenschaft zu verlieren. Unsere Gerichte kommen frisch und fertig gekocht beim Küchenprofi an. So ist eine Arbeitszeiterparnis von bis zu 90 Prozent möglich, denn unsere Produkte müssen lediglich im Konvektomat / Wärmewagen oder auch im Bain-Marie erwärmt werden.

## Wie nachhaltig ist das Sortiment von Planet V?

Die Philosophie der Nachhaltigkeit ist für uns eine echte Herzensangelegenheit - in allen Bereichen. Wir verwenden ausschließlich pflanzliche Rohstoffe in Bioqualität, die vorrangig von Biobauern aus unserer Region stammen. Damit stärken wir zum einen die regionale Landwirtschaft, zum anderen halten wir damit die Transportwege so kurz wie möglich. Die Verpackung unserer Produkte wird aus bis zu 80 Prozent recyceltem PET hergestellt und kann als Ganzes wiederverwertet werden. An noch nachhaltigeren Alternativen arbeiten wir zudem unermüdlich. Und für unsere Fleischalternativen aus Sonnenblumen wird keine zusätzliche Anbaufläche benötigt. Denn Sonnenblumen werden primär für die Ölgewinnung angebaut. Bei der Pressung bleibt der Sonnenblumenpresskuchen übrig - aus diesem wertvollen Rohstoff mit vielen Proteinen und Ballaststoffen entsteht unsere nachhaltige Fleischalternative.



Fotos: © Planet V, Adeholdar, iStockphoto

ten wir zudem unermüdlich. Und für unsere Fleischalternativen aus Sonnenblumen wird keine zusätzliche Anbaufläche benötigt. Denn Sonnenblumen werden primär für die Ölgewinnung angebaut. Bei der Pressung bleibt der Sonnenblumenpresskuchen übrig - aus diesem wertvollen Rohstoff mit vielen Proteinen und Ballaststoffen entsteht unsere nachhaltige Fleischalternative.

## Muss es denn gleich Bio sein?

Laut Statista verzeichnete der deutsche Lebensmittelhandel im Jahr 2020 mit dem Verkauf von Lebensmitteln in Bio-Qualität einen Umsatz von 14,99 Milliarden Euro. Das ist neuer Rekord. Die Erweiterung des kulinarischen Angebots um Bio-Produkte lohnt sich somit auch im Gastgewerbe. Aktuell ist der Bio-Anteil in deutschen Großküchen mit 1 Prozent besonders niedrig. Gleichzeitig fordern Konsument:innen und Kommunen, den Bio-Anteil deutlich zu erhöhen. Zahlreiche deutsche Städte engagieren sich beispielsweise bereits im Netzwerk deutscher Bio-Städte des Bundeszentrum für Ernährung (BzFE). In Sachen rein pflanzlicher Speisen sieht das Angebot schon anders aus: Einer aktuellen Umfrage des Lebensmittelgroßhändlers Transgourmet zufolge bietet bereits mehr als jede fünfte Großküche täglich vegane Speisen an, jede vierte verzichtet allerdings komplett darauf. Ein Versäumnis, das Kundschaft kosten kann, denn der Markt für vegane Produkte wuchs 2020 um mehr als 60 Prozent und damit nochmal wesentlich stärker als die Bio-Sparte mit einem Umsatzplus von 22 Prozent. Gastronomen müssen also jetzt umdenken und den Anteil an Bio- und veganen Produkten auf ihren Speisekarten signifikant erhöhen. Wer das aufgrund mangelnder Ressourcen nicht allein erfüllen kann, profitiert von Partner:innen wie Planet V.

Fotos: © Hersteller

## Was sind die nächsten Innovationen?

Genauer können wir im Moment leider noch nicht verraten, aber wir werden bereits Anfang 2022 weitere innovative Produkte auf den Markt bringen - auch Großküchen dürfen bereits gespannt sein. Denn Bio boomt und die Reduzierung des Fleischkonsums ist ein wichtiger Bestandteil des Klimaschutzes. Darüber hinaus forschen wir an noch nachhaltigeren Lösungen für unser Packaging.

## Wohin geht Convenience?

Immer mehr Konsument:innen legen Wert auf eine gesunde, ausgewogene Ernährung, verzichten zum Wohl der Tiere gerne mal auf Fleisch oder wollen ein Zeichen für den Umweltschutz setzen. Somit wird auch im stetig wachsenden Convenience-Markt der Wunsch nach frischen, regionalen Produkten und pflanzlichen Fleischalternativen in Bioqualität lauter. Wünsche, die unsere Produkte schon heute erfüllen. Für uns ist jeder Einkaufszettel auch ein Stimmzettel. Die Produkte, die über das Kassensystem laufen oder im Außer-Haus-Markt über den Tresen gehen, beeinflussen, welche Lebensmittel künftig produziert werden. Konsument:innen haben die Macht, die Lebensmittelindustrie viel schneller zu verändern, als beispielsweise die Politik. Deswegen sagen wir: die Revolution beginnt auf dem Teller - denn jeder Teller zählt auf dem Weg zu faireren, klimafreundlicheren und gesünderen Lebensmitteln.

planet-v.com

## RUNDUM-PAKET FÜR DEN WINTER



Die festlichste Zeit des Jahres steht vor der Tür. Und damit stellt sich für die Gastronomie erneut die Frage: Wie können wir Familien- und Firmenfeiern unter den aktuellen Bedingungen am besten zu kulinarischen Highlights machen? Die Antwort kommt von Hügli. Im neuen Saisonkonzept der Kulinarik-Experten ist von Event-Ideen über Gastgeschenk-Rezepte bis hin zu Kommunikationsmaterialien alles enthalten, was zu einem genussvollen Beisammensein dazu gehört. Und nicht zuletzt haben die Hügli-Marken auch wieder viele tolle saisonale Spezialitäten in ihren Sortimenten.

Damit versorgt das Unternehmen seine Food Service Kunden aus den Bereichen Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung in diesem Jahr erstmals mit einem Rundum-sorglos-Paket für die Vorweihnachtszeit. Mit dem neuen Konzept präsentiert sich Hügli einmal mehr als Problemlöser für seine Kunden. So gehört zu den kreativen Feier-Vorschlägen unter anderem das Wintergrillen, das auch im Freien stattfinden kann. Für die Gäste ein besonderes - und risikoarmes - Erlebnis, für die Ausrichter ein klar definierter Arbeitsaufwand ohne strikte Zeitvorgaben.

huegli.com

## VEGANER FISCH AUF DEN TISCH

Ob als Sushi, Pizza Tonno, Tuna-Sandwich, Nizza-Salat oder Steak: Thunfisch ist einer der beliebtesten Speisefische weltweit. Die Nachfrage wächst stetig - während die Fischbestände dramatisch schrumpfen. Viele Arten sind überfischt, einige sogar vom Aussterben bedroht. Die neue Marke Unfished bringt eine nachhaltige und leckere Lösung auf den Teller: pflanzlichen PlanTuna. Die neue Fischalternative gibt's in der Dose, für Gastronomen auch im Großgebäude. Ganz ohne gefährdete Fische, Schwermetalle oder Mikroplastik. Stattdessen bietet PlanTuna wertvolle Proteine aus Soja ohne Gentechnik, natürliche Aromen und gute Omega-3-Fettsäuren - dank EPA- und DHA-haltigem Algenöl. Ob in Lake, in Olivenöl oder in veganer Mayonnaise, mit mediterranen Kräutern oder mit Lemon & Pepper: Alle fünf Sorten PlanTuna von Unfished garantieren vollen Fischgenuss - und ein gutes Gewissen. Hergestellt werden die innovativen Unfished-Produkte von Prefera Foods, einem führenden Lebensmittelunternehmen aus Rumänien.

preferafoods.ro



Nicht fliegen - schweben

## Unsere Wildspezialitäten

Genussvielfalt für Ihre Gäste



Vertrauen Sie auf hochwertiges Wildfleisch

www.siegner-fleisch.de



# TECHNIK

## EINSTIEG INS SNACK-GESCHÄFT

Warme Snacks erhöhen die Wertigkeit und die Wertschöpfung im Snackgeschäft. Atollspeed hat für das Snackgeschäft mit warmen Backsnacks das Modell AS 300H Easy entwickelt. Dieses ist aufgrund des energieeffizienten Anschlusswertes des 230-Volt-Anschlusses, der kleinen Aufstellfläche und des integrierten katalytischen Filters, der keine Abluftanlage erfordert, der wirtschaftliche Einstieg ins Geschäft mit warmen Snacks, Backwaren, auch Bowls und Burger lassen sich schnell zubereiten. Die Hybrid-Technologie ermöglicht es, die Snacks sehr schnell, außen knusprig und innen warm, anzubieten – ohne dass dabei die Produktqualität frischer Zutaten leidet.



atollspeed.eu

## ALL-IN-ONE TALENT



Der Laden ist voll und das Personal knapp? In dieser Situation spielt das neue All-in-one-Terminal Vectron A920 Plus seine Stärken voll aus. Neue Gäste ergattern den letzten freien Tisch. Die Servicekraft gibt die Bestellung direkt über die integrierte MobileApp in das Terminal ein. Die Kassenapp schickt sie über schnelles WLAN direkt zur Bearbeitung an den richtigen Drucker in der Küche oder an der Theke, während die Servicekraft sich bereits dem nächsten Tisch zuwendet, der zahlen möchte. Der finanzamt-konforme Kassensbon ist mit wenigen Fingertipps erstellt und wird über den integrierten Bondrucker ausgedruckt. Wenn die Gäste mit Karte zahlen möchten, geht auch dies sofort mit dem Vectron A920 Plus. Das Terminal unterstützt alle gängigen Kartentypen inklusive Girocard. Das große LED-Farbdisplay mit kapazitivem HD-Touchscreen bietet viel Platz, um Bestellungen aufzunehmen. Die Bedienung des Terminals gleicht der eines Smartphones. Kartenzahlungen erfolgen mit dem Chipkartenleser oder kontaktlos über die NFC-Schnittstelle. Barcodes und Kundenkarten können mit der integrierten Kamera einfach eingescannt werden. Dank Android-Betriebssystem bieten sich zudem zahllose zukunftssichere Anwendungsoptionen.

vectron.de



## SAUBERKEIT IM HANDUMDREHEN

Mit der BR 30/4 C Bp Pack erweitert Kärcher seine 36 V-Plattform akkubetriebener Geräte für die Reinigung und Pflege um eine handgeführte Scheuersaugmaschine für professionelle Anwender. Die neue Variante der BR 30/4 C-Reihe weist ein geringes Gewicht (14 Kilogramm) und eine Akkulaufzeit von rund einer halben Stunde auf. So ist das Gerät eine hygienische Alternative zur Bodenreinigung mit dem Wischmopp, da stets mit frischem Wasser gearbeitet wird und der direkte Kontakt mit Keimen, beispielsweise über Textilien, minimiert wird. Kleinere und überstellte Flächen in Restaurants können so sicher gereinigt werden. Dank der Wechselakkus kann die BR 30/4 C Bp Pack über mehrere Arbeitsschichten hinweg genutzt werden.

kaercher.com

Fotos: © Hersteller

## KORROSION ADE DANK NEUEM FILTER



Mit dem PURITY C1100XtraSafe präsentiert BRITA ein Powerpaket gegen besonders korrosives Wasser. Ein fünfstufiges Filtrationsverfahren schützt Kaffeemaschinen, Backöfen und Dampfgarer effektiv vor Maschinenkorrosion. Ein Vorfilter hält grobe Partikel zurück. Der erste Ionenaustauscher reduziert Kationen und verhindert Kalkablagerungen. Der zweite filtert Chloride und Sulfate, um Korrosion und Gipsablagerungen zu vermeiden. Dann werden mittels Aktivkohle störende Geschmacks- und Geruchsstoffe aus dem Wasser entfernt. Zu guter Letzt hält ein Vlies feine Partikel zurück. Über die Verschnitt-einstellung lässt sich das Filtrationsergebnis auf die jeweilige Anwendung – Kaffeemaschine, Backofen oder Dampfgarer – perfekt justieren.

brita.de

## NEUER HIGH-END KOMBIDÄMPFER

Die neue Convotherm Philosophie – Intelligent-Simplicity – überzeugt gleich vierfach: Climate-, Quality-, Production- und Cleaning-Management gewährleisten optimales Arbeiten und sorgen für beste Ergebnisse. Der Convotherm maxx pro beinhaltet ein High-End Komplettpaket, wie zum Beispiel das 10“-TFT HiRes Glas-Touch-Display, automatisches Kochen oder Dreifachverglasung der Garraumtür für verbesserten Energieverbrauch.



welbiltde.com



Foto: © Winterhalter

## SPEZIALISTEN FÜR JEDES SPÜLGUT

Ohne Spülmaschine läuft nichts in der Profi-Küche – und die Anforderungen steigen kontinuierlich. Neben Porzellan müssen auch Gläser stets einwandfrei streifenfrei und sauber werden, Mehrwegbecher und -geschirr sind noch recht neu im Spülprozess. Über allem steht die Hygiene, nicht erst seit der Corona-Pandemie ein wichtiger Faktor beim Spülprozess in der Gastronomie.

### Gläser – die besondere Herausforderung

Milchig, matt oder im schlimmsten Fall kaputt – Glas ist das wohl komplizierteste Spülgut. Auch das mitunter nötige Nachpolieren ist nicht nur lästig, sondern auch wenig hygienisch, werden doch durch das Geschirrtuch wieder Keime auf das eben noch saubere Glas gebracht. Thomas Rössler, Inhaber des Hotels „Laupheimer Hof“ in Laupheim, kennt die Problematik und setzt in seiner Hotelbar auf eine Gläserspülmaschine von Winterhalter. Jede Maschine der UC-Serie

hat eine variable Wasserdruckregulierung an Bord: „VarioPower“ passt den Spül- druck exakt dem jeweiligen Spülgut an. Feine Gläser werden mit geringerem und robuste mit höherem Wasserdruck gespült. So werden Verschmutzungen zuverlässig gelöst – und die Gläser werden schonend behandelt. Das Thema polierfreie Gläser beschäftigt Rössler schon seit längerem: „Zu Stoßzeiten fallen in der Bar relativ viele Gläser an. Wir haben keine Zeit nachzupolieren bzw. wollen wir das auch nicht – wir legen hier großen Wert auf Sauberkeit und Hygiene

Ich möchte mein sauberes Glas durch das Nachpolieren nicht wieder verkeimen.“ Deshalb hat die neue Gläserspülmaschine der UC-Serie ein angeschlossenes Umkehrosmosegerät. Brillante Gläser, direkt aus der Maschine, ganz ohne manuelles Nachpolieren. Die Umkehrosmose liefert die mit Abstand besten Spülergebnisse. Hier werden 98 Prozent aller im Wasser gelösten Inhaltsstoffe entfernt. Das kalk- und salzfreie Osmosewasser verhindert jegliche Beläge auf Gläsern und der Zeitaufwand für das Polieren entfällt.

winterhalter.de

— Anzeige —

**HOBART**

**€ASY PAY**  
— FINANCING —

**RATENKAUF ohne Anzahlung, ohne Gebühren, 0%-Finanzierung**

**NUR 168,20 €/MONAT**

\* abhängig vom Modell und Laufzeit

AKTIONS-MODELLE UND -DETAILS finden Sie unter [www.hobart.de/easy-pay](http://www.hobart.de/easy-pay)

\* abhängig vom Modell und Laufzeit

Auch der italienische Hersteller Colged setzt mit der TOP 34-23 GD und GTDE auf lupenreine und hygienisch saubere Gläser. Die Doppelkorb-Technologie macht den Gläser-spüler zu einem Platzwunder und bei einer Leistung von 40 Spülgängen pro Stunde sind Gläser und Tassen umgehend wieder einsatzbereit. Eine neue großflächige LCD-Anzeige ist das wichtigste Element der Top-Tech-Bedienkonsole. Diese erleichtert das Lesen der Displayinformationen auch aus großer Distanz zur Spülmaschine. Die Bedienung der 34-23 erfolgt mittels Konfiguration einer in der Praxis jahrelang bewährten Soft-Touch-Tastaturbedienung. Ganz nach dem Prinzip „eine Taste – eine Funktion“, werden die Sonderprogramme und Hauptprogramme über individuelle Soft-Touch-Tasten gesteuert. Jede Systeminformation wird eindeutig in mehreren Statusfarben als Balken, Symbol oder im Klartext angezeigt.



Foto: © Colged

colged.de

### Mehrweg-Geschirr – Trend wird Standard

Spätestens seit Inkrafttreten der Einwegkunststoffrichtlinie im Sommer dieses Jahres setzen immer mehr Gastronomen auf Mehrweggeschirr. Ob für den Kaffee To-go oder die warme Mahlzeit – für nahezu alles gibt es mittlerweile zahlreiche Mehrweg-Systeme. Auch die Spülmaschinen-Hersteller haben ihre Geräte an die neuen Herausforderungen angepasst und reinigen nun auch Becher und Schalen, Deckel und sonstige Behälter hygienisch rein. Spülmaschinenhersteller HOBART erweitert mit seinem neuen Mehrwegbecherkorb in Kombination mit den PREMAX Untertischspülmaschinen GP/FP und deren TOP-DRY Trocknung sein Spülkonzept. Das neuentwickelte Korbsystem, in dem 25 Becher gleichzeitig gespült werden können, wurde so konzipiert, dass die leichten Mehrwegbecher während des Spülvorgangs ihre Position beibehalten. Ein

weiterer Bestandteil des Erfolgskonzepts ist der neue Kunststoffklarspüler HLP-7000, der aufgrund seiner besonderen Inhaltsstoffe den Trocknungsprozess erheblich fördert. Denn neben einem perfekten Spülergebnis ist das Trocknungsergebnis essentiell, damit eventuelle Restfeuchtigkeit beim Stapeln und Einlagern der Becher keinen Schimmel verursacht. Hierbei kommt die in den Untertischspülmaschinen GP/FP integrierte Trocknung TOP-TRY ins Spiel. Diese wandelt die feuchte Luft nach Beendigung des Spülvorgangs mit einem hydro-thermischen Energiespeicher um und leitet die heiße Trocknungsluft zurück in die Waschkammer. Dadurch kann sich die Feuchtigkeit nicht mehr auf den Mehrwegbechern niederschlagen, sodass diese unmittelbar nach dem Spülen gestapelt werden können.

hobart.de



Fotos: © HOBART

Der Mehrwegbecherkorb mit separatem Deckelhalter sorgt für Stabilität und garantiert saubere Spülergebnisse.

### Hier geht es heiß her

Seit der Pandemie wird auch in der Spülküche vermehrt auf das Einhalten der zur Vernichtung von Bakterien nötigen Mindesttemperaturen geachtet. Trotz der sehr kurzen Programmlaufzeit von weniger als zwei Minuten erreichen die Untertisch- und Haubentankspüler von Miele eine Reduktion der Keime um fünf log-Stufen – was einer Reduzierung der Bakterienzahl um 99,999 Prozent entspricht. Hierfür wird das Programm für starke Verschmutzungen mit der Zusatzeinstellung „Intensiv“ empfohlen, bei dem Temperaturen bis zu 90°C erreicht werden. Weitere Voraussetzung für hygienisch sauberes Geschirr ist ein regelmäßiger Wechsel des Tankwassers und die optimale Dosierung von Reiniger und Klarspüler. Bei allen Gerätetypen sorgt das Dosiermodul, zum Teil als Serienausstattung, zum Teil als optionales Zubehör, für noch mehr Hygienesicherheit. Hier wird flüssiger Reiniger automatisch richtig bemessen und zugeführt – somit sind Unterdosierung oder das versehentliche Nicht-Dosieren des Reinigers ausgeschlossen.

miele.de/professional



Foto: © Miele

# PROFESSIONELLE PLANUNG

Das Wichtigste im Spülprozess der Profi-Küche ist nur eines: es muss funktionieren – ein Ausfall hat desaströsen Einfluss auf den Workflow im laufenden Betrieb. Damit die Spülküche, -ecke, oder -maschine reibungslos arbeiten kann, ist die richtige Planung von großer Bedeutung. Spülprofi Meiko erläutert in einem kostenlosen Whitepaper, wie Planungsfehler vermieden werden können. Die folgenden 12 Einflussfaktoren sollten im Vorfeld unbedingt geklärt werden.

**1 Größe der Gastronomie**  
(Anzahl der Sitzplätze)

**2 Frequenzierung des Gastronomiebetriebs**  
(Sitzplatzwechsel pro Stunde)

**3 Art der Gastronomie** (Self-Service, Kellner-Service, Büfett etc.)

**4 Auslastung im kontinuierlichen Betrieb und zu Spitzenzeiten**

**5 Räumlichkeiten & Arbeitsschutz**

**6 Anforderungen an Geschirr- und Gedecksatz**

- Wird gekocht -> Schwarzes Geschirr
- Frühstück, Mittagessen, Kaffee, Abendessen -> hohe Varianz
- Biergarten -> hoher Glasanteil
- Werden feines Porzellan und edle Gläser benötigt?

**7 Geschirranlandung**

- Self-Service > Tablettwagen > Förderband > Abräumpersonal
- Kellner-Service > Anlandung mit Puffermöglichkeit
- Büfett > Abräumpersonal (sortiert vor, entsorgt Speisereste)
- Umgang mit Speise- und Getränke-resten
- Anlandung chaotisch oder geordnet (vorsortiert)

**8 Geschirrspülen**

- Maschinenauslegung
- Wasserqualität
- Trocknung

**9 Geschirrhandling nach dem Spülen**

- Qualitätskontrolle
- Zwischenstapelung, Lagerung, sofortige Weiterverwendung

**10 Kreislaufmaterial**

- Geschirrkörbe und Besteckköcher

**11 Workflows**

- Geschirr- und Personalwege
- Müllmanagement und Kreislaufmaterial

**12 Hygiene**

- Vorschriften und Richtlinien
- Personalhygiene
- Maschine (Wartung und Pflege)
- Qualitätskontrolle des Spülguts
- Umgang mit Müll und Speiseresten
- Lüftung

Für die Planung empfiehlt sich die Zusammenarbeit mit einem Fachplaner, die sich im Ergebnis betriebsübergreifend rechnet: Motivierte Mitarbeiter sorgen für zufriedene Gäste – Qualität, Effizienz und Wirtschaftlichkeit des Gastronomiebetriebs nehmen spürbar zu. meiko.de

— Anzeige —



Weitere Infos unter:



winterhalter®

Die neuen Haubenspülmaschinen der PT-Serie

# ARBEITSTIER

*Harte Arbeit leicht gemacht.*

Spülen, spülen, spülen. Egal, was kommt. Egal, wie stark verschmutzt. Aber immer mit erstklassigem Spülergebnis. Mit der neuen PT-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Haubenspülmaschinen. Die PT ist ein Arbeitstier. Schnell, gründlich und zuverlässig. Eine Maschine, die das Spülen auch unter extremen Bedingungen so leicht wie möglich macht.

www.winterhalter.de/pt-serie



Foto: © Winterhalter

## 7 TIPPS FÜR HYGIENISCHES SPÜLEN

Im Hinblick auf die Hygiene in der Gastronomie kommt der Spülmaschine eine Schlüsselrolle zu: Neben hartnäckigen Verschmutzungen kann sie auch Viren, Bakterien und andere Keime zu über 99,999 Prozent entfernen. Zumindest dann, wenn sie das Hygiene-Zertifikat nach DIN SPEC 10534 besitzt und ordnungsgemäß bedient wird.

### 1. Handspülen vermeiden

Zum einen werden dabei nicht die erforderlichen Temperaturen erreicht, um Viren zu inaktivieren und Bakterien in ausreichendem Maße abzutöten. Zum anderen kann der Reiniger nicht exakt dosiert werden.

### 2. Die Chemie macht's

Die richtige Spülchemie in der richtigen Dosierung trägt maßgeblich zu einem sauberen und hygienisch einwandfreien Spülergebnis bei. Hochwertige Produkte wie die Reiniger und Klarspüler von Winterhalter sind speziell für die einzelnen Maschinenserien, Anwendungen und Verschmutzungen entwickelt und optimal darauf abgestimmt.

### 3. Richtig vorspülen

Grundsätzlich gilt: Die Zeitspanne, in der Rückstände auf Geschirr, Gläsern und Besteck antrocknen können, sollte möglichst kurz sein – damit sich möglichst wenig Keime bilden und keine Verkrustungen entstehen. Wenn

der Spülgang also nicht sofort gestartet wird, empfiehlt sich das manuelle Vorspülen: Zuerst die Speisereste entfernen und dann mit kaltem oder lauwarmem Wasser vorspülen. Wichtig: Die Temperatur darf nicht zu hoch sein, denn bei über 40 °C brennen Eiweiß und Stärke ein und erschweren die Reinigung.

### 4. Spültemperatur prüfen

Eine Spülmaschine kann Keime nur dann zuverlässig entfernen, wenn bestimmte Mindesttemperaturen eingehalten werden. Professionelle gewerbliche Spülmaschinen überwachen diese Temperaturen automatisch und stellen jederzeit ein hygienisches Spülen sicher. Trotzdem kann es nicht schaden, die Temperaturen in regelmäßigen Abständen zu kontrollieren – bei den meisten Maschinen ist das einfach und schnell über das Display möglich: Beim Spülen sollte die Temperatur über 60°C liegen und beim Nachspülen bei 65°C (Gläser) bzw. 85°C (Geschirr).

### 5. Spülmaschine reinigen

Mit der abschließenden Reinigung nach dem letzten Spülgang wird die einwandfreie Funktionsweise sichergestellt und die Lebensdauer der Spülmaschine verlängert: Das Selbstreinigungsprogramm nimmt dabei den größten Teil der Arbeit ab – nur einige Teile wie Siebe, Spülarme und Dichtungen müssen gesondert gereinigt werden.

### 6. Gläser richtig spülen

Da Keime theoretisch auch über kontaminierte Gläser übertragen werden können, sollten diese auf keinen Fall von Hand abgepült werden, sondern am besten in einer professionellen Gläserspülmaschine und zwar bei den empfohlenen Temperaturen und Zeiten, wie sie in der DIN SPEC 10534 vorgeschrieben sind. Nach dem Spülgang sollten die Gläser mit sauberen Händen oder Handschuhen entnommen und auf einer Gläsermatte mit der Öffnung nach unten abgestellt werden – auf keinen Fall von Hand abtrocknen oder polieren, da über das Trockentuch Keime übertragen werden können.

### 7. Nicht manuell nachtrocknen

Nicht allen ist bewusst, dass sich in einem gebrauchten Geschirrtuch auf einer Fläche von nur 10 cm<sup>2</sup> bis zu 100 Millionen Keime tummeln. Kein Wunder, dass in der Gastronomie von manuellem Abtrocknen und Nachpolieren dringend abgeraten wird: Die Gefahr einer Übertragung von Keimen ist einfach zu groß. Diese Gefahr besteht bei der Verwendung einer professionellen Gläserspülmaschine nicht: In Kombination mit speziell darauf abgestimmtem Reiniger und Klarspüler liefert diese nicht nur hygienisch saubere Gläser, sondern auch strahlenden Glanz – ganz ohne manuelles Nachpolieren.

winterhalter.de

## MIT DER RICHTIGEN REINIGUNG ZEIT, ENERGIE UND CHEMIE SPAREN

Ganz gleich ob Backofen, Kombidämpfer oder Interieur – Sauberkeit spielt nicht erst seit der Pandemie eine wichtige Rolle in Gastronomie und Hotellerie. Selbstreinigende Systeme erleichtern die Arbeit für das Personal ungemein und die Reinigung mit Dampf überzeugt auch im Hotel Ochsen im Schwarzwald.

### Volldampf voraus!

Bei der Hygiene dürfen Hoteliers keine Kompromisse eingehen. Das ist spätestens seit der Coronavirus-Pandemie klar. Vielmehr müssen sie jetzt mehr denn je auf die Sauberkeit achten. Familie Braune, Inhaber des Hotels Ochsen in Höfen im Schwarzwald, hat auf die neuen Anforderungen reagiert und in Dampfsaugsysteme der beam GmbH aus Altstadt investiert. Ein Blue Evolution S+ und drei Edition Limatic LN sorgen dafür, dass sich die Gäste des Hotel Ochsen auf hygienisch reine Oberflächen und Schutz vor Ansteckung verlassen können. Die Geräte töten 99,9 Prozent an Keimen und Bakterien ab und inaktivieren auch Viren wirkungsvoll – ganz natürlich, ohne Chemie. „Klasse, dass uns beam die vier Dampfsaugsysteme mitten in der Corona-Krise so schnell liefern konnte. Damit waren wir optimal für unsere Wiedereröffnung aufgestellt und sorgen jetzt für eine ganz neue Grundhygiene in unserem Haus. Davon profitieren nicht nur unsere Gäste, sondern auch unsere Mitarbeiter. Wir schützen so alle Beteiligten bestmöglich vor gefährlichen Krankheitserregern“, freut sich Hotelchef Holger Braune über die Neuschaffungen und fügt hinzu:



Foto: © beam

„Mit den Geräten haben wir die perfekte Kombination für unsere Reinigungsanforderungen gefunden. Der Blue Evolution ist genau das richtige Gerät für die regelmäßige Grundreinigung und der

etwas kleinere Edition Limatic LN kommt täglich beim Housekeeping zum Einsatz.“

beam.de

### Wirksam gegen Klebereste

Wer derzeit bei der Pizzeria um die Ecke seine Bestellung abholt, muss meist ein wenig warten und dabei gilt immer noch – „dank“ Corona – das Abstandsgebot. Das signalisieren die Klebestreifen am Boden. Problem dieser Abstandsmarkierungen: sie werden schnell unansehnlich und müssen erneuert werden. haid-tec, Spezialist für die Reinigung von Feinsteinzeugböden, hat einen neuen Fleckentferner entwickelt, der die klebrigen Gummiwürste, die nach dem Abziehen der Klebebänder übrig bleiben, wirksam von den Fliesen entfernt. Und so funktioniert es: Zum Entfernen der Klebmarkierungen nimmt man am besten einen Spachtel oder Glasschaber. Dann die Klebereste am Boden mit dem Fleckentferner plus einsprühen und circa vier Minuten einwirken lassen. Die Klebereste quillen auf und lassen sich leicht entfernen.



Foto: © haid-tec

haid-tec.com

### Selbstreinigende Systeme

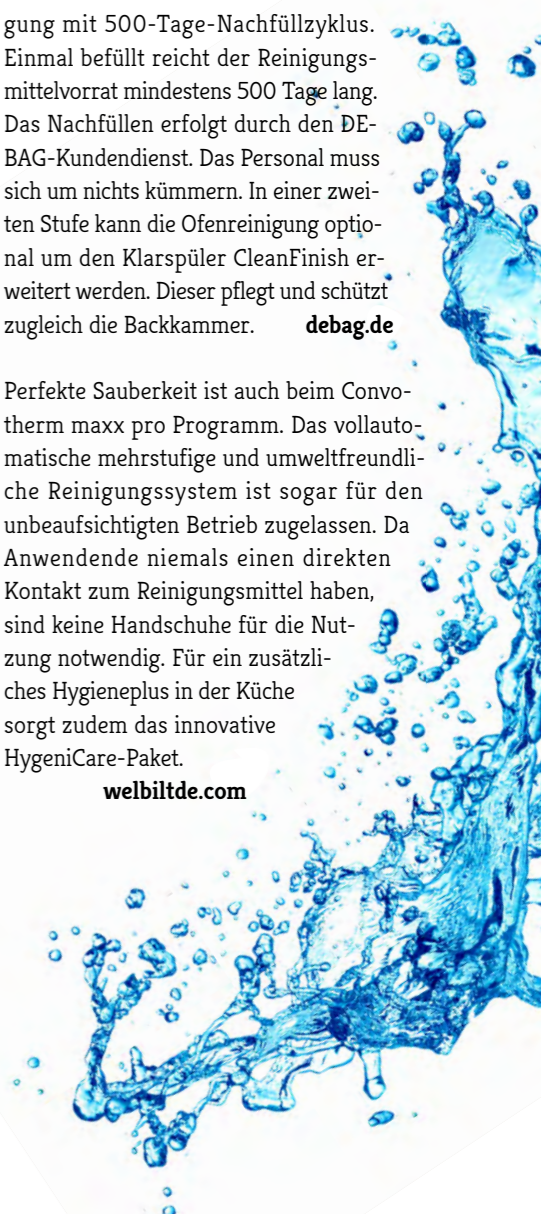
DEBAG setzt mit eCLEAN auf ressourcenschonende Ofenreinigung. Die Reinigungssysteme überzeugen mit Hygiene auf Knopfdruck und durch ihren geringen Strom- und Wasserverbrauch. Damit die Ofenreinigung exakt auf den Bedarf abgestimmt ist, bietet

DEBAG unterschiedliche Systeme zur Auswahl. Mit dem eCLEAN 500 präsentierte DEBAG die erste automatische Ofenreinigung mit 500-Tage-Nachfüllzyklus. Einmal befüllt reicht der Reinigungsmittelvorrat mindestens 500 Tage lang. Das Nachfüllen erfolgt durch den DEBAG-Kundendienst. Das Personal muss sich um nichts kümmern. In einer zweiten Stufe kann die Ofenreinigung optional um den Klarspüler CleanFinish erweitert werden. Dieser pflegt und schützt zugleich die Backkammer.

debag.de

Perfekte Sauberkeit ist auch beim Convotherm maxx pro Programm. Das vollautomatische mehrstufige und umweltfreundliche Reinigungssystem ist sogar für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen. Da Anwendende niemals einen direkten Kontakt zum Reinigungsmittel haben, sind keine Handschuhe für die Nutzung notwendig. Für ein zusätzliches Hygieneplus in der Küche sorgt zudem das innovative HygieneCare-Paket.

welbiltde.com



— Anzeige —

**COLGED**  
useful innovation

Die COLGED  
TopTech Serie



- Hohe Produktivität
- Geringe Betriebskosten
- Einfache Handhabung

www.colged.de

# Am Puls der Zeit

Philips Luftreiniger sorgen für  
mehr Wohlbefinden im Hotel

Mitten in der modernen Hamburger HafenCity liegt das stilvolle PIERDREI Hotel. Auf den 8.700 m<sup>2</sup> Fläche befinden sich 212 Zimmer und ein breites Angebot an unterschiedlichen Themen und Welten.

In einem Hotel wie dem PIERDREI schlafen, essen und leben Menschen aus unterschiedlichsten Orten der Welt für eine längere Zeit unter einem Dach zusammen. „Mit COVID-19 hat das Thema Sicherheit für uns als Hotelbetrieb nochmals an Bedeutung zugelegt. Unser Ziel ist es daher mehr denn je, unseren Gästen und Mitarbeiter\*innen ein Höchstmaß an Sicherheit zu bieten“, so General Manager Stefan Pallasch. Daher wurden im PIERDREI die Gemeinschaftsflächen von Belegschaft und Gästen wie Lobby, Lounge, Restaurant, Bar und Büro mit

20 Philips Luftreinigern<sup>1</sup> ausgestattet, um sie besonders sicher zu gestalten.

Kristina Neijssen, Marketing Manager Air bei Philips Domestic Appliances, erklärt: „Keine Maßnahme kann für sich allein funktionieren, denn das Zusammenspiel der verschiedenen Maßnahmen ist nach derzeitigem Wissensstand der beste Weg zur Minimierung des Infektionsrisikos. Diese beinhalten neben den Punkten Lüften, Lüftungsanlagen, Abstandhalten und Masken auch Luftreiniger. Mit einem kraftvollen Motor saugen Philips Luftreiniger die Luft in das Innere des Gerätes und leiten sie durch ein dreistufiges Filtersystem. Anschließend wird diese frei von 99,97 Prozent der in der Luft schwirrenden Partikel mit einer Größe von 0,003 µm<sup>2</sup>

– kleiner als das kleinste bekannte Virus<sup>3</sup> – wieder an die Raumluft abgegeben.

Besonders praktisch: Die Luftreiniger über das WLAN verbinden und diese via Clean Home+ App steuern. Bei einer so großen Anzahl von Luftreinigern in einem Gebäude gibt die Benennung der einzelnen Luftreiniger in der App wie „Rezeption“ oder „Frühstücksraum“ einen hilfreichen Überblick.

Spezielle Angebote für B2B finden Sie unter:  
[www.de.air.philips.com](http://www.de.air.philips.com)

1) Modell AC3021/10

2) IUTA report UN2-170928-T5599900-100.2 - Measurement of the deposition efficiency of FY3433 type filter for 3 nm NaCl particles.

3) Chen et al, 2020. Epidemiological and clinical characteristics of 99 cases of 2019 novel coronavirus pneumonia in Wuhan, China: a descriptive study. Lancet, 395(10223): 507-513.



**PHILIPS**





## SICHERER TRITT



Hygiene und Abstand – diese beiden Faktoren werden auch in diesem Herbst und Winter eine große Rolle im täglichen Miteinander spielen. Schmutzfangmatten bieten eine clevere Lösung, wie genau darauf hingewiesen werden kann – und gleichzeitig für saubere Böden gesorgt wird. Individuell gestaltete Schmutzfangmatten gehören zum Mietservice der DBL. „Wir haben dabei unzählige Möglichkeiten, können Matten mit Logos, Bildern oder eben mit Botschaften bedrucken“, betont DBL-Experte Christoph Henkes. Eine echte Win-Win-Situation: Denn von den Hinweisen auf erforderliche Schutzmaßnahmen abgesehen, leisten die DBL Schmutzfangmatten im Leasing noch viel mehr. Angefangen beim zuverlässigen Absorbieren des Schmutzes durch hochwertige Materialien und fachgerechte Pflege über die Minimierung der Rutschgefahr bis hin zum Brandschutz durch entsprechende Zertifizierung. **dbl.de**

## SCHATTIG MIT GROSSFLÄCHEN-MARKISE

Das Südtiroler Unternehmen Freiraum überzeugt mit einer neu entwickelten Großflächen-Markise. Die leichte Konstruktion dank feuerverzinkter und einbrennlackierter Stahlprofile wird von einem schmutzabweisenden und schnelltrocknenden Markisentuch ergänzt. Eine große Auswahl an Stoffen und Farben lässt die individuelle Gestaltung zu, die maximale Ausladung von 13,50 Metern auf 8 Meter Feldbreite spricht für sich. **freiraum.it**

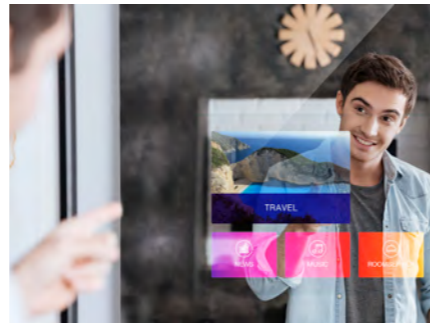


## NACHHALTIGE FASERN

Floringo erweitert seine beliebte, für die professionelle Textilpflege entwickelte Bademantel-Serie Twin Star um einen zusätzlichen Nachhaltigkeitsfaktor: Ab sofort wird es die ressourcenschonende, angenehm weiche „Sandwich“-Qualität auch aus Bio-Baumwolle und Recycling-Polyester geben. „Mit Twin Star eco haben wir für die Hotellerie und den Textilservice eine Bademantel-Linie mit einem weiteren Nachhaltigkeitsplus entwickelt“, sagt Bernhard Egner, Geschäftsführer von Floringo. „Wir werden unser Angebot daher kontinuierlich um Frottier mit nachhaltigem Nutzen ausbauen.“ **floringo.de**

## SPIEGLEIN, SPIEGLEIN AN DER WAND...

Mit dem speziell für Hotels und das Gastgewerbe entwickelten Smart Mirror „Marlo“ bietet der Smart-Elektronikspezialist Mues-Tec ein neues, attraktives Interaktionstool für den Hotel- und Tagungsgast. Die intelligente Übernahme der gesamten Raumsteuerung ist für „Marlo“ ein Kinderspiel: Lichter, Rollos, TV, Musik und mehr delegiert der Smart Mirror dank integrierter Sprachsteuerung auf Kommando – auch ganz bequem auch vom Bett aus. **mues-tec.de**



## ALLES GRIFFBEREIT: IM NOTFALL BESTENS AUSGESTATTET



Bei einem Notfall am Arbeitsplatz ist Zeit kostbar, denn eine schnelle Erstversorgung kann Folgeschäden wie Entzündungen der Wunde oder einen hohen Blutverlust verhindern. Unerlässlich dabei sind gut erreichbare und vollständige Erste-Hilfe-Materialien. Leider sieht es in der Realität oft anders aus. Die B-SAFETY GmbH bietet übersichtliche Erste-Hilfe-Stationen mit praktischer Wandhalterung an, bei der das notwendige Equip-

ment zur Erstversorgung sicher und aufgeräumt an einem Ort verstaut ist. Die einzelnen Komponenten sind intuitiv und ohne fremde Hilfe anwendbar. Ein hygienischer Pflasterspender liefert einsatzbereite Strips mit einem Handgriff. Der Verbandskasten arretiert bei einer 90°-Öffnung, sodass er nicht erst abgenommen werden muss. Augenspülungen beseitigen zügig Säuren oder Fremdkörper. **b-safety24.com**

Fotos: © Hersteller



## SITZT WIE ANGEKOSSEN

**Bei der Restauranteinrichtung spielen viele Faktoren eine Rolle. Beleuchtung, Mobiliar und sonstiges Interieur muss nicht nur zum Ambiente der Immobilie, sondern auch zum Konzept des Betriebes passen. Damit die Gäste nach dem Essen auch gern noch auf einen Digestif und ein Dessert bleiben oder die zweite Kaffeerunde eine Selbstverständlichkeit ist, sollte ein besonderes Augenmerk auf das Sitzmobiliar gelegt werden. Denn wer gut sitzt, bleibt gerne länger!**

Vorbei sind die Zeiten der ungepolsterten Bistrostühle, Metallkonstruktionen mit mehr Stäben als Bequemlichkeit gehören ebenfalls der Vergangenheit an. Wer heute einen Sitzbereich in Restaurant oder Hotel einrichtet, orientiert sich am Wohlbefinden des Gastes und fokussiert sich auf die Gemütlichkeit – weiterhin spielt das vor einigen Jahren aus Dänemark importierte „Hygge“-Feeling eine tragende Rolle. Neben der Gemütlichkeit steht der Begriff „Hygge“ für ein Gemeinschaftsgefühl, das Sicherheit und Geborgenheit widerspiegelt. Und wer will nicht, dass die Gäste sich wohlfühlen und eine Auszeit

vom Alltag nehmen können? Aber welche Sitzmöbel können das behagliche Gefühl vermitteln und welche Details sorgen für Heimatgefühle? Ein Überblick.

### Edel und samtig

Der Sessel Lasse von VEGA bringt edles Flair in die Räumlichkeiten und lockert starre Tisch-Stuhl-Kombinationen gekonnt auf. Der elegante Leder- oder Samtessel punktet mit einer hochwertigen Nosagfederung und einer besonders hohen Abriebfestigkeit. Auch als Clubessel in Lounge-Ecken macht

das schicke Sitzmöbel eine gute Figur. Für noch mehr Gemütlichkeit sorgt das Drei-Sitzer-Sofa. Dank der modernen Federung genießen Gäste auf dem Clubessel höchsten Sitzkomfort und verweilen gerne noch ein bisschen länger als geplant. Bei allen Möbel der Serie Lasse kann aus drei verschiedenen Samtfarben gewählt werden – taupe, dunkelblau und tannengrün stehen zur Auswahl. Ebenfalls erhältlich sind zahlreiche Alternativen mit Stoff- und Lederbezug. Die Füße sind ebenfalls in drei Varianten erhältlich und lassen sich dem restlichen Ambiente anpassen. **lusini.de**

### Geschickt kombiniert

Für Abwechslung im Ambiente sorgt die Kombination mehrerer Stuhl-Varianten. Um optisches Chaos zu vermeiden, sollte bei der Auswahl auf eine einheitliche Farbwelt und ein harmonisches Gesamtbild geachtet werden. Im neu gestalteten Restaurant der „Gaststätte Hahnenkamp“ ist der Balanceakt perfekt gelungen. Die Familie Hahnenkamp nutzte die Corona-Zwangspause für umfangreiche Renovierungsgararbeiten und setzt beim Mobiliar auf die Erfahrungswerte des Ausstatters A.B.C. Worldwide. „Wichtig war mir eine hohe Qualität der Möbel, sie sollten modisch und einladend wirken“, so Felix Hahnenkamp. Das Restaurant sollte ein Ort zum Verweilen werden. Früher wurde der Raum für private Feiern genutzt. Ferner gibt es noch eine rustikale Kneipe, einen großen Saal für Hochzeiten und andere Feste, sowie weitere Gesellschaftsräume. Durch die Kombination der Polsterstühle Bradford – mit trendigem Stahlrohrgestell und Polstern mit Knopfheftung – und dem Polstersessel Miramar, der durch die leicht umpolsterte Rückenlehne, die nahtlos in die Armlehnen übergeht, unaufdringliche Eleganz aus-



Die „Gaststätte Hahnenkamp“ setzt auf die Kombination der Polsterstühle Bradford und den Polstersesseln Miramar.

strömt, ist ein behagliches Ambiente mit kompromisslosem Sitzkomfort entstanden. Extra angefertigte Kissen in den passenden Farbtönen ergänzen den Look und vervollständigen den behaglichen und trotzdem modernen Gesamteindruck. Beide Stühle sind in zahlreichen Materialien und Farben erhältlich. [stapelstuhl24.de](http://stapelstuhl24.de)



Foto: © A.B.C. Worldwide

### Gesteppte Details

Häufig sorgen Details bei der Einrichtung für den Hingucker und machen Möbelstücke zu Blickfängen. Steppungen lassen Polstermöbel ganz besonders wirken und sorgen für unterschiedliche Effekte. Der Stuhl Imke von Go In beeindruckt durch die sogenannte Pfeiffensteppung und wirkt mit dem hellblauen Stoffbezug Minea fast wie eine Muschel. Das Bezugsmaterial mit samtiger Leinenoptik ist atmungsaktiv und überzeugt mit weicher Haptik und feiner Struktur. Wer lieber auf Kunstleder setzt, kann beim Bezug Pavinto zwischen drei Farben wählen, die Struktur ist spürbar genarbt, sehr weich und sorgt für eine überzeugende Rindsleder-Optik. Sowohl Minea als auch Pavinto sind REACH-konform. Die Stuhlbeine sind aus stabiler Buche und nussbaumfarben gebeizt und lackiert. Für den besonderen Effekt im Gastraum können die Stühle auch in den unterschiedlichen Materialien kombiniert werden – die aufeinander abgestimmten Farbtöne sorgen für ein harmonisches Gesamtbild. [goin.de](http://goin.de)



Foto: © Go In

Der Polsterstuhl Imke ist genau so bequem, wie er aussieht und verführt Gäste zum Verweilen.

### Kleine Materialkunde

**Stoff** wird besonders gerne bei Sitzmöbeln im Skandi-Look genutzt. Mit entsprechender Beschichtung ist er sehr strapazierfähig. **Leder** ist die Luxusvariante und entsprechend kostspielig – für den gleichen Look sorgt **Kunstleder**, welches mittlerweile rein optisch kaum noch vom Original zu unterscheiden ist und aus einem Trägermaterial und einer Schicht aus Polyurethan besteht. Für edlen Look sorgt **Samt**, der dank des hohen Flors besonders weich ist, die Mischung aus Baumwolle und/oder Polyester macht den Bezug strapazierfähig.

**Achtung:** Bei der Auswahl sollten Scheuerfestigkeit, Formstabilität, Entflammbarkeit und Lichtbeständigkeit berücksichtigt werden.

Foto: © yugoro, iStockphoto



Foto: © Dometic

Ob das Bier zum Feierabend, Anstoßen auf einen Geschäftsabschluss oder einfach eine verdiente Pause – die Minibar im Hotelzimmer bietet für jeden Anlass den passenden Inhalt. Während ihr schon vor langer Zeit das Ableben vorausgesagt wurde, erlebt der kleine Kühlschrank derzeit ein Revival – und sorgt für Erfrischungen und wirkt dem kleinen Hunger entgegen.

### Energiefresser? Das war einmal.

Der größte Kritikpunkt an der Minibar im Hotelzimmer war immer der unverhältnismäßig hohe Energieverbrauch. Dometic Professional will nun mit der chromatfreien Minibar-Serie HiPro mit ausgezeichneter Energieeffizienz den Markt neu aufmischen. Leistungsstärkere Kühlung und bis zu 40 Prozent weniger Energieverbrauch sorgen für geringe Verbrauchskosten, das elegante und unauffällige Design – auf Wunsch mit Glastür – passt sich dem Ambiente des Hotelzimmers an. Neben der chromatfreien Absorptionstechnologie setzen die Ausstattungsdetails das Angebot für die Gäste in Szene. Die dezente Beleuchtung hebt die Getränkeoptionen hervor, Glastürablagefächer verstärken den stilvollen Eindruck. Die Glaseinlegeböden sind individuell verstellbar, ein einfach zu bedienendes LED-Panel unterstützt das Handling. Wer sich für eine

Minibar aus der HiPro-Serie entscheidet, hat dank des durchgehenden Baukastenprinzips die Wahl zwischen drei verschiedenen Kühltechnologien: geräuschlose Absorptionskühlung oder geräuschlose thermoelektrische Kühlung für alle HiPro Alpha und HiPro Evolution-Modelle – sowie als dritte Option eine leistungsstarke Kompressortechnik für die HiPro Alpha 40-l-Klasse. [dometic.com](http://dometic.com)

### Minibar ein Muss?

Müssen bestimmte Hotelkategorien eine Minibar anbieten und womit muss sie gefüllt sein? Hoteliers ohne den Kühlschrank im Kleinformat können aufatmen: Laut der Zertifizierungskriterien für Hotelsterne ist die Minibar erst ab einer 5-Sterne-Zertifizierung Pflicht im Hotelzimmer. Ansonsten genügt eine sogenannte Maxibar im Flur oder ein Getränkeangebot im Rezeptionsbereich.

Mit Sicherheit gut aufgehoben.

## Angebote für die Hotellerie Komfort und Sicherheit aus einer Hand.

Als **Experte für die Hotellerie** bieten wir seit 150 Jahren Tresor-Lösungen mit zertifizierter Qualität, der Sie und Ihre Gäste vertrauen können. Mehr Infos unter [www.hotelsafes.de](http://www.hotelsafes.de) oder persönliche Beratung unter +49 5251 1744-215

Zimmersafes und Minibars von Deutschlands Nr. 1



**CASINO LINE**  
Der Hotelsafe, der sich auch mit vielen Zimmertürkarten bedienen lässt



**HARTMANN TRESORE AG**  
Pamplonastraße 2  
D-33106 Paderborn  
T +49 5251 1744-0  
F +49 5251 1744-999  
info@hartmann-tresore.de  
[www.hartmann-tresore.de](http://www.hartmann-tresore.de)

# FÜR EIN GUTES GEFÜHL – MIT DER AUSSTATTUNG DIE GÄSTE-ZUFRIEDENHEIT STEIGERN



Fotos: © Hartmann Tresore; milanvirijevic, iStockphoto

Oft sind es die kleinen Dinge, die den Aufenthalt im Hotel entspannt und besonders machen. So wie der Zimmersafe, der ausreichend Platz für die mitgeführten Kostbarkeiten bietet und sich intuitiv bedienen lässt. Oder der Vending-Automat, der Nachteulen und Frühaufstehern zu jeder Tages- und Nachtzeit Snacks und Getränke anbietet.

## Wertgegenstände sicher verwahrt

Die Gäste reisen auch heute noch mit zahlreichen Wertgegenständen, doch im Gegensatz zu früher handelt es sich dabei eher um technische Endgeräte wie Smartphone, Tablet und Laptop statt um Perlenketten und Chronographen. Wer das Hotelzimmer verlässt und Laptop oder Tablet samt Inhalt zurücklässt, will auf die Sicherheit bei der Aufbewahrung nicht verzichten.



Der Laptop-Safe HS 420-02 von Hartmann Tresore in der New Edition mit blau beleuchteter Tastatur ist bei Gästen und bei Haustechnikern gleichermaßen beliebt. Der Einbau in den Schrank ist einfach umsetzbar. Dazu liefert Hartmann Tresore als Einbauhilfe CAD-Zeichnungen und das Befestigungsmaterial. Durch die Fertigung im Lasercut-Verfahren hat der Korpus eine

hohe Passgenauigkeit. Wie alle Zimmersafes von Hartmann Tresore besteht auch dieses Modell aus fünf Baugruppen, die von jedem Haustechniker in wenigen Minuten ausgetauscht werden könnten. Mit Hilfe einer USB-Schnittstelle lassen sich die letzten 200 Bedienvorgänge des Zimmersafes auslesen. Das Modell ist mit einem Türanschlag auf der rechten oder auf der linken Seite erhältlich.

Mit seiner Größe liefert der HS 420-02 genügend Platz für einen 15,6 Zoll-Laptop. Die integrierte LED-Beleuchtung sorgt für ausreichend Licht im Innenraum, und die blau beleuchtete Tastatur ermöglicht die Bedienbarkeit auch bei schlechten Lichtverhältnissen. Das Gehäuse ist mattschwarz und somit zeitlos. [hotelsafes.de](http://hotelsafes.de)

## 24/7 bestens versorgt

Wenn den Gast jenseits der Restaurantzeiten kulinarische Genüsse packen, ist ein Vendingautomat in erreichbarer Nähe Gold wert. Wie praktisch, wenn auf dem Flur oder in der Lobby süße und herzhaft Kleinigkeiten darauf warten, entdeckt zu werden. Seeburger Professional versorgt die Kunden der gehobenen Gastronomie mit professionellen Lösungen aus einer Hand. Das Produktport-

folio umfasst Heißgetränke, passendes Zubehör, innovative Snacks sowie modernste Maschinen- und Vendinglösungen. Das automatenfähige Seeburger Professional 2go-Sortiment beinhaltet vier Haferriegel und drei ausgewählte Nuss- und Nussfrucht-Mischungen in der bekannten Seeburger Premiumqualität. Ob schnell und unkompliziert aus Snackautomaten in Hotels, im To-go-Bereich in Restaurants und Cafés, als kleine Aufmerksamkeit für Gäste im Zimmer oder als Füllprodukt für die Mini-Bar – Hafer2go und Snack2go sind die ideale Lösung für den natürlichen Genuss für zwischendurch und unterwegs.

[seeburger-professional.de](http://seeburger-professional.de)



Fotos: © Seeburger

— Anzeige —

**WEITERBILDUNG**

**DHA**  
DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

**MEINE BRANCHENAKADEMIE**  
[dha-akademie.de](http://dha-akademie.de)

Learning JOURNAL AWARD 2021  
TOP FERNSCHULE Award 2021  
TOP ANBIETER FÜR WEITERBILDUNG 2021  
FOCUS WEITBILDUNGSPREIS IM VERGLEICH

**IMMOBILIEN**

**Restaurant in der UNESCO-Weiterbestätte Corvey bei Höxter (NRW) ab sofort ablösefrei mit vollständigem Inventar zu verpachten.** Das Restaurant hat ca. 200 Sitzplätze zuzüglich 80 Sitzplätze im Biergarten und großzügigen Veranstaltungsräumen im Klostergebäude. Es liegt im Eingangsbereich zur Landesgartenschau Höxter in 2023. **Weitere Auskünfte erteilt Michael Funk: Tel. 05271-68124, Mobil: 0152-28631522, e-mail: [funk@corvey.de](mailto:funk@corvey.de)**

**INTERIEUR**

**Attraktive Kunst für Ihr Hotel – [www.QNST-Shop.de](http://www.QNST-Shop.de)**  
Konstruktiv / Digital / Op-Artig, sw oder 4-farbig, Leinwand / Alu-Dibond / Acrylglas / Fotoabzug / Fotodruck, mit und ohne Rahmen, ab 20 x 20 cm bis 210 x 180 cm. Info: Gerhard Haberern, T: 06234/2336, QNST-Shop.de

**FREIRAUM**  
Markisen | Metallverarbeitung

**Für Ihren persönlichen Schatten: Planung, Produktion, Vertrieb und Montage von Großflächen- Markisen**

- Die neue Generation von Großflächenmarkisen
- Dezente Optik, verbunden mit innovativer Technik
- Geeignet für Gastronomie- und Privatrassen
- Unsere neu entwickelte Großflächenmarkise zeichnet sich besonders durch die leichtere Konstruktion der Stahlprofile und besser entwickelte Verriegelung aus
- Neu: mit Gegenzug, dies ermöglicht Neigungen von weniger als 4°
- Bespannung: aus wasser- und schmutzabweisendem Stoff, was für Langlebigkeit sorgt
- In nahezu jeder Größe lieferbar, mit Ausladungen von bis zu 13,5 m und einer Feldbreite bis zu 8 m (Möglichkeit mehrerer Felder nebeneinander)

Freiraum GmbH  
C. Abarth Str. 31 | I-39012 Meran (BZ) | T +39 0473 527812 | [info@freiraum.it](mailto:info@freiraum.it)

**WIR SEHEN UNS IM NETZ!**  
[gastgewerbe-magazin.de](http://gastgewerbe-magazin.de)

**Impressum**  
**DEHOGA** : GASTGEWERBE magazin  
Offizielles Fachorgan der DEHOGA-Landesverbände: DEHOGA Nordrhein-Westfalen, DEHOGA Thüringen, DEHOGA Brandenburg, DEHOGA Saarland, DEHOGA Sachsen

**Print & Online Redaktion**  
Newys GmbH – DerProfitester  
Christian Fiedler  
Kommunikation, Trend- & Marktforschung  
Am Hofe 10, 42349 Wuppertal  
Chefredaktion: Miriam Grothe  
Tel. 0202/247988-15  
E-Mail: [grothe@gastgewerbe-magazin.de](mailto:grothe@gastgewerbe-magazin.de)

**Redaktion Nordrhein-Westfalen:**  
DEHOGA Nordrhein-Westfalen  
DEHOGA-Center, Hammer Landstraße 45, 41460 Neuss,  
Tel. 02131/7518-0, Fax: 02131/7518-101

**Redaktion Brandenburg:**  
DEHOGA Brandenburg  
Schwarzschildstr. 94, 14480 Potsdam  
Tel. 0331/862368, Fax: 0331/862381  
E-Mail: [info@dehoga-brandenburg.de](mailto:info@dehoga-brandenburg.de)

**Redaktion Saarland:**  
DEHOGA Saarland, Frank C. Hohrath  
Feldmannstr. 26, 66119 Saarbrücken  
Tel. 0681/55493, Fax: 0681/52326  
E-Mail: [hohrath@dehoga-saar.de](mailto:hohrath@dehoga-saar.de)

**Redaktion Thüringen:**  
DEHOGA Thüringen e.V.  
Witterdaer Weg 3, 99092 Erfurt  
Tel. 0361/59078-0, Fax: 0361/59078-10  
E-Mail: [info@dehoga-thueringen.de](mailto:info@dehoga-thueringen.de)

**Redaktion Sachsen:**  
DEHOGA Sachsen e.V.  
Tharandter Str. 5, 01159 Dresden  
Tel. 0351/4289510, Fax: 0351/4289519  
E-Mail: [info@dehoga-sachsen.de](mailto:info@dehoga-sachsen.de)

**Anzeigen**  
Verlagsbüro Lapp media sales, Anzeigenleiter:  
Rainer Lapp, Thorwaldsenstraße 17, 80335 München  
Tel. 089/189219-00, Fax: 089/189219-01  
E-Mail: [anzeigen@gastgewerbe-magazin.de](mailto:anzeigen@gastgewerbe-magazin.de)

Anzeigen und Beilagen NRW-Ausgabe  
Margret Alda, Marketingberatung  
Tel. 0221/99395003, Mobil 0174/9941707  
[alda@gastgewerbe-magazin.de](mailto:alda@gastgewerbe-magazin.de)

**Verlag**  
Gastgewerbe Informations-, Medien- und Verlagsgesellschaft mbH, DEHOGA-Center, Hammer Landstraße 45, 41460 Neuss, Tel: 0202/247988-0, Fax: 02131/7518-101  
E-Mail: [verlag@gastgewerbe-magazin.de](mailto:verlag@gastgewerbe-magazin.de)  
Internet: [www.gastgewerbe-magazin.de](http://www.gastgewerbe-magazin.de)  
Geschäftsführer: Christoph Becker, Thomas Kolaric

**Bezugspreis**  
Jahresabonnement 50 Euro, \*Für DEHOGA-Mitglieder 36 Euro\*, Einzelverkauf 5 Euro\* (inklusive Versand und MwSt.), Auslandsabonnement: 60 Euro zuzüglich Versand. Das Abonnement gilt für ein Jahr, wenn es nicht drei Monate vor Ablauf schriftlich gekündigt wird. Für Mitglieder der beteiligten DEHOGA-Landesverbände ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten. DEHOGA Gastgewerbe-Magazin erscheint 6x jährlich. Artikel, die mit Namen oder Initialen gekennzeichnet sind, stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion, des Herausgebers oder des Verlages dar. Copyright für alle Beiträge bei Verlag und Redaktion.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit Genehmigung des Verlages. Die Verbände und der Verlag sind für Inhalte, Formulierungen und verfolgte Ziele von bezahlten Anzeigen Dritter nicht verantwortlich. ISSN 1610-9589

Angeschlossen der Interessengemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern (IWW) zur Sicherung der Auftragswahrheit.

3. Quartal 2021  
Verbreitete Auflage: 29.723  
Verkaufte Auflage: 25.075  
Abonnierte Auflage: 11.999



WIR SIND  
MITTENDRIN

IN IHREM  
KÜCHENALLTAG

## ...WEIL EHRlich EINFACH BESSER IST

Unsere **Premium Bouillons & Fonds** enthalten über 60% ausgekochte Zutaten und sind die authentische Basis für Ihre frische Küche.

Erhältlich in 5 Sorten.



● ● ● [huegli.com](https://huegli.com)