

GASTGEWERBE

MAGAZIN

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



EIS & DESSERT

Winterliche
Inspirationen

WEIHNACHTEN

Tipps für
stressfreie Tage



DER **PROFITESTER**

UPGRADE Award

DAMIT SIE NÄCHSTEN MONAT NICHT BLANK DA STEHEN:

Sichern Sie sich auch
weiterhin Ihr Freiexemplar
des Gastgewerbe-Magazins.

Anrede ☐ Herr ☐ Frau

Vorname _____

Nachname _____

Firma _____

Straße, Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____



Ich ermächtige die Inprima GmbH, meine personenbezogenen Daten elektronisch zu speichern. Die Inprima GmbH versichert, diese Daten mit höchster Vertraulichkeit zu behandeln und nur für interne Zwecke zu verwenden. Eine Weitergabe an Dritte ist ausgeschlossen.



Bitte senden Sie mir auch den branchenrelevanten Newsletter des Gastgewerbe-Magazins und von DerProfitester zu.

Ort/Datum

Unterschrift

Bitte senden Sie das ausgefüllte Formular an:
Inprima GmbH | Am Hofe 10 | 42349 Wuppertal
Telefon 0202 247988-0 | Fax: 0202 247988-10
produktion@gastgewerbe-magazin.de



INHALT



Das Dessert:
Tipps für den kulinarischen Abschluss S. 37
Foto: © Froneri Schöller



12



14



37



46

MELDUNG & MEINUNG 4

- > QO Amsterdam: Mit Nachhaltigkeit und Qualität zum Sieg 8
- > Rettet das Wirtshaus! 9
- > Erfolgreicher Nachwuchs 10

MESSEN 6

- > HOGA: Trendschmiede für das Gastgewerbe 6

UNTERNEHMER & ENTSCHEIDER 11

- > Weihnachten steht vor der Tür. machen sie auf! 11
- > Weihnachtsgeschäft: Lassen Sie die Kasse klingeln 12
- > Verjährungsfrist: Jetzt an das Jahresende denken 18
- > Grünes Licht vom Finanzamt 20

EXPERTENFORUM 14

- > „Lästige“ Versicherungen retten Hotelbetriebe 14

DIGITAL 22

- > Entspanntes Personal und zufriedene Gäste dank Online-Bestellung 23
- > METRO goes digital 24
- > Gästemappe und Kasse digital verknüpft 25

GETRÄNKE 27

- > Kaffee Genuss und gutes Gewissen 28
- > Süßes zum Kaffee 30
- > Melitta: Rundum-Kompetenz für besten Kaffee 31
- > Hier ist nicht nur der Kaffee heiß – Dessous im Café 32
- > Tee trinken, ein Genuss-Ritual 33
- > Das Kaffee Geschäft digital optimieren 34
- > Gefiltertes Wasser: Sensorik-Kunde mit Brita 35

FOOD 36

- > Das Dessert: Tipps für den kulinarischen Abschluss 37
- > Winterlich inspiriert: feine Dessert-Rezepte 39
- > Süß und edel 40

TECHNIK 41

- > Reinigung und Hygiene nach Plan 42
- > Produkte: Reinigung und Hygiene 44

AMBIENTE 43

- > Jetzt wird bunt aufgetischt 46
- > Alles Hygge oder was? – Klares Design trifft auf kuscheligen Advent 48
- > Multifunktional am Gästetisch mit Pocket Napkins 50
- > Vorschau, Impressum 50

DerProfitester

- > Upgrade Award: Das Hotel als Möbelhaus



26

AUFGETISCHT

Wenn Dinge im Gleichklang sind entsteht Harmonie. Man kann das Yin und Yang nennen, aber auch mit einem Getriebe vergleichen, das dann richtig rund läuft, wenn ein Zahnrad richtig ins andere greift. Das bedeutet Wohlgefühl, aber auch Effizienz.



Andreas Türk

Doch: In der deutschen Wirtschaft, aber vor allem im Gastgewerbe, läuft es eben nicht rund. Zwar sprechen die Zahlen aktuell eine andere Sprache, aber der Erfolg ist durch den Einsatz der Unternehmer und ihrer Mitarbeiter hart erkaufte. Sie bringen oft eine Leistung, die weit über den Erwartungen und oft über der eigenen Leistungsfähigkeit liegt. Sie müssen ständig neue Erwartungen und Anforderungen erfüllen, müssen dokumentieren und kontrollieren, Statistiken und Formulare ausfüllen. Und wehe, die Kasse stimmt nicht oder ein Reinigungsprotokoll wurde nicht rechtzeitig unterschrieben. Dann ist ganz schnell der Staat da, kontrolliert und bestraft. Doch auf der anderen Seite mahlen die Zahnräder des Staates viel zu langsam.

Da muss ein Unternehmer zwei Monate auf die Zuteilung einer Steuernummer warten! Warum? Weil im Finanzamt zu wenig Personal ist. Mit der Ausrede sollte der Gastronom mal bei der nächsten Steuerprüfung kommen, wenn ein Zählprotokoll nicht richtig ausgefüllt ist...

Da muss ein Unternehmer vier Wochen auf die Zuteilung einer Betriebsnummer warten, um seine Mitarbeiter ordnungsgemäß anmelden zu können. Aber wehe, er meldet sie nicht rechtzeitig an, dann steht der Zoll in der Tür...

Eines wird deutlich: Auf der einen Seite gibt es in den Verwaltungen, Behörden, Ministerien und in der Politik immer mehr Menschen, die sich neue Verordnungen und Vorschriften ausdenken. Aber auf der anderen Seite baut der Staat immer mehr Personal ab und kann seine eigenen Aufgaben nicht mehr erfüllen. Da kracht es im Getriebe, da stimmt die Verhältnismäßigkeit der staatlichen Zahnräder nicht mehr.

Toll, dass es in Bayern jetzt einen Praxischeck für alle neuen Gesetze und Vorschriften gibt. Das ist ein erster Schritt in die richtige Richtung. Bei der Gelegenheit könnte der Staat auch mal selbst seine Abläufe und Prozesse „checken“. Dann würde er nämlich merken, dass er von den Unternehmern Dinge verlangt, die er selbst gar nicht leisten kann. Das nennt man dann Disharmonie. Und das macht die Wirtschaft nicht nur ineffizient, sondern sorgt auch für Frustration bei den Unternehmern. Also, liebe Politiker: Bevor ihr den Unternehmern neue Verordnungen aufs Auge drückt, macht erst einmal eure eigenen Hausaufgaben!

Andreas Türk

> Andreas Türk, Chefredakteur

GIN IM ABO? ABSOLUT NICHT GINLOS.



Foto: Abonauten

In Deutschland sind mehr als 1000 Sorten des Trendgetränks auf dem Markt – da gibt es jede Menge Neues zu entdecken. Wer sich gerne inspirieren lassen möchte, ist mit der Abo-Gin-Box von den Abonauten gut beraten. Jeden Monat gibt es ein liebevoll gestaltetes und gepacktes Paket, in dem drei Sorten Gin in 100 ml-Flaschen darauf warten, genossen zu werden. Wechselnde Tonic-Sorten sind eine kostenlose Beigabe, auch der umfangreiche Gin-Fächer wird gratis mitgeliefert.

Wer sich selbst oder ausgewählten Kunden ein besonderes Weihnachtsgeschenk machen möchte, kann die Box auch einmalig bestellen. Für alle anderen gibt es ein 6- oder 12-Monats-Abo. Mit dem Abo Gin Flex bekommen Sie die Box bis zur Kündigung ohne Laufzeitende zugesendet, selbige ist jederzeit möglich.

www.abonauten.de

KEINE VERPFLICHTUNG ZU GRATIS-WASSER

Es wird keine EU-Pflicht zur kostenlosen Tafelwasserabgabe in der Gastronomie geben. Das hat das EU-Parlament nun beschlossen. Weiterhin soll das Vertrauen der Verbraucher in die Qualität des Trinkwasser gestärkt werden, aber kein Gastronom wird verpflichtet, kostenlos Leitungswasser zu servieren. Der Preis liegt weiterhin im Ermessen des Wirtes, laut Parlament kann eine geringe Gebühr erhoben werden. Da diese nicht näher definiert wurde, bleibt also alles beim Alten.



Foto: © kedsanee - iStockphoto.com

Trotzdem soll auch weiterhin am Image des Leitungswassers gearbeitet werden. Dies soll einerseits durch frei zugängliche Trinkbrunnen in den Städten erfolgen, auch in öffentlichen und in Verwaltungsgebäuden soll die Bereitstellung von Trinkwasser gesichert werden. Die Mitgliedsstaaten sind aufgefordert, den grundsätzlichen Zugang zu sauberem Wasser in der EU zu fördern.



MITARBEITERVERPFLEGUNG 2019 BIS ZU 1408 EURO STEUERFREI

Der Bundesrat hat für 2019 die Sozialversicherungsentgeltverordnung (SvEV) neu geregelt. Ab Januar 2019 gelten damit für alle Bundesländer neue amtliche Sachbezugswerte. Der Monatswert für Mahlzeiten steigt auf 251 Euro, der reine Sachbezugswert für die arbeitstägliche Mittagsverpflegung wird auf 3,30 Euro erhöht. Über diesen Betrag hinaus können Unternehmen ab dem 01.01.2019 pro Arbeitstag nun maximal 6,40 Euro abgabenfrei zur Verpflegung der Mitarbeiter nutzen, da der Staat die Mitarbeiterverpflegung steuerlich fördert. Von den höheren Verpflegungswerten profitieren mehr als 7,5 Millionen Arbeitnehmer, die eine Betriebskantine nutzen und rund 500.000 Verwender von Restaurantschecks, wie dem Sodexo Restaurant Pass.

Mit dem so genannten Sachbezugswert wird der steuerliche Wert für ein Mittagessen bemessen. Über diesen Wert hinaus können Unternehmen das Gehalt der Mitarbeiter steuerfrei erhöhen, wenn ein Essenszuschuss in Form von Restaurantschecks statt Bargeld gewährt wird. Die Mitarbeiterverpflegung ist also kein geldwerter Vorteil, den viele Unternehmen als Kostenfaktor fürchten, sondern im Rahmen der Lohnsteuerrichtlinie frei von Steuern und Sozialabgaben. Mit einem Verpflegungszuschuss können Unternehmen ab Januar 2019 den



Nettolohn der Angestellten sehr effizient erhöhen und zwar um bis zu 1.408 Euro pro Mitarbeiter und Jahr.

www.sodexo.com

Meinungen

Heute zum Thema Bewertungsportale mit Olli Gastronomicus Riek, Autor des Buchs "Ist das Gemüse auch vegan? Die lustigsten Restaurant-Erlebnisse eines Kellners".

Wo soll ich am Sonnabend mit meiner Frau essen gehen? Welches Restaurant ist gut, welches nicht? Unsicherheit und Unkenntnis sind bei der Wahl des richtigen Restaurants ein Hemmnis und was bleibt, ist der Besuch beim Restaurant um die Ecke, da schmeckt das Essen zwar nicht immer, aber man weiß wenigstens, was einen erwartet. Oder man sieht einfach mal in den Bewertungsportalen nach. Yelp, Tripadvisor oder ähnliche Seiten im Internet bieten den schnellen Austausch von Bewertungen. Vereinfacht kann man dort Sterne verteilen, von einem für ganz miese Absteigen bis fünf für absolute Gourmettempel.

Aber wie genau sind diese Bewertungsportale und wie zuverlässig sind die Wertungen? Einfache Antwort: Gar nicht! Jeder, der will kann anonym jedes x-beliebige Restaurant gut oder schlecht bewerten, das eigene Empfinden und die eigene Wahrnehmung sind hierbei übergeordnet. Objektiv geht es daher nur selten zu, weil Bewertungsportale einen großen Vorteil haben: Sie sind weit verbreitet und gut vernetzt. Das hat Folgen: Jeder Gast kann dank dieses Mediums Restaurantkritiker spielen und so ohne Probleme schlechte Betriebe hochloben oder eben auch gute total vernichten. Es ist keine Seltenheit, dass Restaurants auf Grund von Denunzierungen pleitegegangen sind, denn sie lassen sich auch hervorragend als Rachemedium, als Onlinepranger und Moloch subjektiver Empfindungen missbrauchen. Kaum einer traut sich wirklich, seine Beschwer-

den so ehrlich es geht direkt einem Verantwortlichen im Restaurant mitzuteilen. Es kommt aber auch vor, dass Gäste in Bewertungsportalen schreiben, sie wurden unfreundlich aus dem Restaurant geworfen, in Wahrheit aber gab es nur keinen freien Tisch mehr.

Das Bewerten mit Sternen ist die einfachste und am häufigsten anzutreffende Art der Bewertung, was zur Folge hat, dass viele Gäste nicht verstehen, dass eine 5-Sterne-Bewertung nicht automatisch auch bedeutet, dass ein Restaurant oder Hotel auch tatsächlich mit 5 Sternen klassifiziert wurde. Dabei muß man deutlich zwischen Hotels und Restaurants unterscheiden. In Deutschland vergibt der DEHOGA die begehrten Messingplaketten mit der Sterne-Zahl für Hotels, bei Restaurants ist es völlig anders. Hierbei kann ein Betrieb maximal drei Sterne erlangen, in den meisten Fällen von Michelin vergeben, nachdem ein Restaurantkritiker inkognito das Essen verkostete. Genügt es den Vorgaben von Michelin, erhält der Koch einen Stern, drei Sterne sind Maximum.

Es gibt also demnach keine 5-Sterne-Restaurants, nur weil welche in Bewertungsportalen mit fünf Sternen bewertet wurden und auch Restaurants in einem 5-Sterne-Hotel sind keine 5-Sterne-Restaurants.

Gewinnen Sie eins von drei Exemplaren, einfach eine E-Mail mit dem Betreff "Veganes Gemüse" an m.grothe@inproma.de senden.





HOGA 2019

TRENDSCHMIEDE FÜR DAS GASTGEWERBE

**HOGA****Fachmesse Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung****Termin:**

Sonntag, 13. Januar bis
Dienstag, 15. Januar 2019
täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr

Adresse:

Messezentrum Nürnberg
90471 Nürnberg

Eintrittspreise:

Tageskarte Fachbesucher*: € 28,00
Berufsschüler/Studenten: € 19,00
Gruppenrabatt:
20% auf den jeweiligen Eintrittspreis

* keine Legitimation erforderlich

Angebotsbereiche:

- Einrichtung & Ausstattung
- Dienstleistung & Organisation
- Küchentechnik
- Haus- & Betriebstechnik
- Nahrungsmittel & Getränke

Weitere Themenbereiche:

- Die Rösterei
- LiquidArea
- Mercato Italiano
- Kids First Choice
- Markt Mobil
- Spezialitätenland Bayern
- Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
- BÄKO
- FOOD Special (13. + 14.1.)
- HOGAnovum

Alle zwei Jahre wird Nürnberg zum Treffpunkt des Gastgewerbes.

Vom 13. bis 15. Januar 2019 bietet die HOGA die Möglichkeit, sich über Neuheiten und Trends zu informieren und sich für die neue Saison auszustatten. Gleichzeitig ist die Gastgebermesse eine Kontaktbörse, um sich mit Dienstleistern, Herstellern, Lieferanten und Berufskollegen zu vernetzen.

Rund 700 Aussteller machen die HOGA 2019 zu dem Treffpunkt des bayerischen Gastgewerbes. Natürlich gibt es die klassischen Angebotsbereiche in den vier Messehallen. Darüber hinaus bietet die neu konzipierte Messe, für die der DEHOGA Bayern ideeller Träger ist, eine Vielzahl von Sonderschauen und Trendthemen. Damit liefert die HOGA Ideen und Konzepte, Anregungen und Informationen für alle Unternehmer, um in Zukunft noch erfolgreicher zu sein.

Eines der Trendthemen, das die Gastgeber-Messe aufgreift, ist Kaffee. Auf der Messe finden die Deutsche Latte Art-Meisterschaft sowie die Deutsche Barista-Meisterschaft statt. Damit auch die Besucher zu Experten in Sachen Kaffee und Milchschaum werden, wurde das Angebot der „Rösterei“ erweitert: Mehr Kaffeeröster, Baristi und Bariste und namhafte Hersteller von Kaffeemaschinen informieren die Besucher, damit der perfekte Kaffee auch im eigenen Lokal gelingt.

Ähnlich ist die Idee der LiquidArea, wo rund 30 Aussteller ein vielfältiges Angebot an flüssigen Umsatzbringern, von Kräutermilchlimonaden über Mixgetränke und verschiedene (Bio-)Biere oder auch Klassiker, die neu entdeckt werden, wie Ginger Ale, Gin, Whisk(e)y und Cidre, präsentieren. In der LiquidArea werden auch die Süddeutschen Cocktailmeisterschaft und die Deutsche Meisterschaft im Flair-Bartending ausgetragen.

Die gesamte Wertschöpfungskette des Fleisches von der Auswahl des richtigen Grundproduktes bis hin zum hochwertigen, modernen Gericht steht im Bereich Meat

and More im Fokus. Produzenten präsentieren ihre Lebensmittel, wie bayerisches Rindfleisch, Geflügel und Wild mit dem Bayerischen Jagdverband sowie britisches Lammfleisch. Dabei steht die ganzheitliche und nachhaltige Verwertung der Tiere im Mittelpunkt. Das Thema Zubereitung wird auf der Vortragsbühne von verschiedenen Experten präsentiert.

Regionale Food-Trends

Unter dem Titel „Spezialitätenland Bayern“ zeigen 20 bayerische Unternehmen bayerische Kulinarik von ihrer besten Seite: von Spirituosen wie Whisky über Feinkost, wie Marmeladen, Konfitüren und Meerrettichprodukte hin zu Säften, Wein und Knödel. Mit dabei sind auch eine Gemeinschaftsbeteiligung Bayerischer Brauereien sowie die Vinothek, in der 15 Winzer über die Palette an fränkischen Weinen informieren. Auch StreetFood wird ein Thema sein.

Die Zukunft des Gastgewerbes

Innovationen und kreative Start-ups stehen bei der HOGA ebenfalls im Fokus und werden im HOGAnovum vorgestellt. Bereits im Vorfeld der Messe sucht die HOGA in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Bayern kreative Gastro-Start-ups, also Gründer, die das bayerische Gastgewerbe mit ihren Ideen rund um Essen und Trinken bereichern. Interessierte Gründer können sich noch bis Ende November bewerben und erhalten neben einem Preisgeld von 2000 Euro einen Stand auf der HOGA sowie Marketing-Support durch den Verband.

Weitere Informationen und Messtickets unter www.hoga-messe.de.

Wirtschaftswunder trifft Raumwunder.

Der neue Ford Transit Courier & Connect



Profis glauben für gewöhnlich nicht an Wunder – bis sie den neuen Ford Transit Courier und den neuen Ford Transit Connect live erlebt haben. Dann staunen sie über die Kraftstoffeffizienz und die niedrigen Betriebskosten sowie über die Agilität und das clevere Laderaumkonzept des neuen Ford Transit Courier. Apropos Laderaum: Hier sorgt der neue Ford Transit Connect in puncto Flexibilität für große Augen – in Kombination mit zahlreichen neuen Assistenzsystemen.

Abbildungen zeigen Wunschausstattung gegen Mehrpreis.



Eine Idee weiter

HOTELIMMOBILIE DES JAHRES

QO AMSTERDAM: MIT NACHHALTIGKEIT UND QUALITÄT ZUM SIEG

Im Rahmen des hotelforums wurde im Oktober die Hotelimmobilie des Jahres gekürt. Der Vorjahressieger, die Bretterbude in Heiligenhafen, hat mit dem QO Amsterdam einen würdigen Nachfolger gefunden. Die konsequent nachhaltige Konzeption und der hohe Qualitätsanspruch konnten die Jury überzeugen.



Fotos: QO Amsterdam

52 Hotels aus 13 Ländern haben sich beworben, die interdisziplinär besetzte Jury hatte die schwere Aufgabe, die Nominierten zu bestimmen. Bei den 12 Auserwählten handelte es sich um fünf deutsche Häuser und sieben aus anderen europäischen Ländern. Im Finale standen sich dann mit sehr knappem Abstand nur noch drei Konkurrenten gegenüber.

Neben dem QO Amsterdam wurden das The Student Hotel Florence (Florenz, Italien) und das Aquatio Cave Luxury Hotel & SPA (Matera, Italien) nach hitzigen Diskussionen von der Jury ausgewählt. Jury-Mitglied Prof. Dr. Burkhard von Freyberg, Professor für Hospitality Management an der Fakultät für Tourismus der Hochschule München: „Intelligentes Storytelling wird mittlerweile klar als Erfolgsfaktor von zunehmend vielen Hotelentwicklungen gesehen und in unterschiedlichen Ausprägungen aufgegriffen. In der Ferienhotellerie ist man sich bewusst, dass man nicht allein auf die Attraktion der Region vertrauen darf, sondern eigene Themen im Hotel besetzen und mit Erlebnissen aufladen muss. In Punkto Kreativität geht die Schere zwischen absoluter Authentizität und Künstlichkeit weiter auf. Die Ferienhotellerie wird die

neue Plattform sein, in der sich die Hotellerie neu erfinden wird.“

QO Amsterdam

Der Sieger beeindruckt nicht nur durch sein Gewächshaus im 2. Stock, das Teil des haus-eigenen Ökosystems ist, sondern durch innovative Ansätze in den Bereichen CO²-, Wasser-, Energie und Abfallwirtschaft. Die Fassade besteht aus einer Konstruktion mit 819 beweglichen Aluminiumplatten, die für eine zusätzliche Isolierung im Winter und Sonnenenergiegewinnung im ganzen Jahr sorgt. Der Energieverbrauch für Kühlung und Heizung kann so halbiert werden. Das integrierte Building Management System sorgt für eine transparente Erfassung und Auswertung der Energieverbrauchswerte des Gebäudes.

Ursula Fuss, Jury-Mitglied und Architektin sowie Sachverständige für barrierefreies Bauen: „Zukunftsweisende, funktionale und architektonisch gute Lösungen zur Barrierefreiheit fehlen bei vielen Hotelkonzepten. Es müssen aber gute Räume für alle Lebenswelten entwickelt und gebaut werden! Hier ist das QO Amsterdam nicht nur im Bereich nachhaltige Energiewirtschaft, sondern auch bei der Barrierefreiheit vorbildlich.“

The Student Hotel Florence

In dem palastartigen Gebäude von 1864, bis vor kurzem als Bürogebäude genutzt, befinden sich heute Studentenapartments mit Großküche zur Selbstversorgung. Zusätzlich wurde ein Bereich zum klassischen Hotel für Touristen und Geschäftsreisende umgestaltet, ein großzügiger Co-Working Bereich bietet Startups und Unternehmen ein Arbeitsumfeld mit unvergleichlichem Ambiente. Die Terasse um den kleinen Pool verwandelt sich nachts in eine Open-Air-Bar, beim Aperitif treffen sich alle Generationen und die Grenzen zwischen Touristen, Einheimischen und Geschäftsleuten verschwindet.

Aquatio Cave Luxury Hotel & SPA

Das Hotel befindet sich in Matera, die italienische Stadt ist 2019 europäische Kulturhauptstadt und als Weltkulturerbestätte Ziel zahlreicher internationaler und nationaler Stadttouristen. 2018 eröffnet und mit 35 Zimmern und Suiten nicht sehr groß, aber beeindruckend gelegen auf einem Tuffsteinkamm im Herzen Sassis. Die Zimmer sind den alten Grotten nachempfunden und beeindrucken durch die Konversion von Höhlen und Gängen. Technologie und Ausstattung sind ebenso wie die Küche auf höchstem Niveau angesiedelt.



Foto: obs/AFAG - Messen und Ausstellungen GmbH

Unter diesem Motto suchen die Gastgeber der HOGA das kreativste Gastro-Startup in Bayern. Ob Bäcker, Brauer oder Barbetreiber – diese Gelegenheit sollte sich kein Newcomer entgehen lassen.

Anlass: Wirtshaussterben

In ganz Deutschland sind die Zahlen rückläufig, immer mehr Wirte müssen ihre Gaststätten aufgeben. Die Gründe sind zahlreich, Nachfolgeprobleme und das Ausbleiben der Gäste nur zwei davon. Um dem Wirtshaussterben entgegen zu wirken, müssen neben Nachfolgern auch wieder mehr Gäste in die traditionellen Stuben gelockt werden.

Aktiv innovative Ideen fördern

An dieser Stelle setzt der Wettbewerb unter dem Motto „Rettet das Wirtshaus!“ an. Denn die bayerische Küche hat mehr zu bieten als Weißwürstel und Brezel. Innovative Konzepte für die Kneipe um die Ecke, selbst hergestellte Spirituosen oder experimentelle Wurstkreationen sind keine Seltenheit und geben Hoffnung auf ein Aufleben des Wirtshauses. Um diesen Ideen eine Plattform zu bieten und die neuen Produkte bekannt zu machen, suchen die Veranstalter der HOGA in Nürnberg Startups rund ums Gastgewerbe.

Wer kann teilnehmen?

Egal ob Gastronom, Winzer, Metzger oder Food-Trucker: Alle Menschen mit Ideen und Kreationen, die das Gastgewerbe bereichern, können sich anmelden. Dabei ist es nicht wichtig, ob das Produkt bereits im Handel oder noch in der Testphase am heimischen Tresen zu finden ist. Ob dann am Ende das selbst gebrauchte Craft-Bier gewinnt oder die Gaststätte mit dem ausgefallensten Konzept – das entscheidet eine Fachjury. Diese ist mit Dagmar Wöhr, Parlamentarische Staatssekretärin a.D. und Nürnberger Unternehmerin, sowie Mitgliedern des DEHOGA Bayern und der Metro hochkarätig besetzt. Dem Gewinner winkt ein Messestand auf der Hoga (13. bis 15. Januar 2019), ein Preisgeld von 2.000 Euro und nicht zu vergessen der exklusive Marketingsupport, der besonders für Startups eine große Hilfe sein kann.

Wer mitmachen möchte, kann sich noch bis Ende November unter folgendem Link anmelden: bit.ly/rettet-das-wirtshaus

— Anzeige —



IHR SPEZIALIST FÜR LEBENSMITTELKÜHLUNG SEIT ÜBER 40 JAHREN

Mit den einzigen
HACCP-zertifizierten
Kühlzellen für höchste
Lebensmittelsicherheit



ERFOLGREICHER NACHWUCHS

Die Jugendmeister 2018:
Die beste Hotelfachfrau
Katharina Klinger (l.)
und die Siegerin bei den
Restaurantfachleuten
Julia Wörishofer umrah-
men Goldkoch Aljoscha
Knoblich.



Deutschlands beste angehende Köche, Hotel- und Restaurantfachleute sind am Montag in Berlin geehrt worden. Im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau siegte Katharina Klinger vom The Charles Hotel Rocco Forte in München. Den ersten Platz bei den Restaurantfachleuten erkämpfte sich Julia Wörishofer vom Steigenberger Hotel Der Sonnenhof in Bad Wörishofen. Bei den Köchen holte Aljoscha Knoblich vom Restaurant Zum alten Brauhaus in

Lüneburg die Goldmedaille. Bei den 39. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen traten 48 Teilnehmer aus 16 DEHOGA Landesverbänden an, um in der Hauptstadt die Besten ihres Fachs zu ermitteln. Drei Kandidaten aus einem Landesverband bildeten eine Mannschaft. In der Teamwertung gewann die Mannschaft aus Bayern vor Niedersachsen und Baden-Württemberg.

GASTROTAGE WEST: NEUSTART GEGLÜCKT

Ein wenig bang war es Ausstellern und Veranstaltern schon, ob die Zahlen von 2016 übertroffen werden können, doch die Sorge war unbegründet. Mit 4.300 Fachbesuchern an drei Messetagen und zahlreichen Geschäftsabschlüssen konnte die Veranstaltung sich als westdeutscher Branchentreff behaupten.

Die Auswahl der Aussteller war bunt gemischt, neben zahlreichen bekannten Herstellern aller Bereiche bekamen auch Newcomer die Möglichkeit, sich und ihre Produkte einem Fachpublikum vorzustellen. Neben den rund 200 Ausstellern konnten die Besucher auch noch auf der Bühne die Kaffee-Meisterschaften der SCA (Specialty Coffee Association) besuchen und der Präsentation der METRO beiwohnen.



Stephan Dovern, Projektleiter der AFAG Messen, ist zufrieden: „Rund zehn Prozent mehr Besucher als bei der Vorveranstaltung zeigen, dass das Konzept greift. Vor allem die Qualität der Besucher hat die Aussteller überzeugt. Wir sind sehr optimistisch, dass wir die positive Entwicklung bei der Angebotskompetenz der Aussteller und der Ent-

scheidungskompetenz der Fachbesucher zur nächsten Veranstaltung noch steigern können, um die GastroTageWest als westdeutschen Branchentreffpunkt fest zu etablieren. Wir sind bereits mit vielen Ausstellern und Partnern im Gespräch zur Vorbereitung der Messe 2020.“

2020 werden die GastroTageWest vom **11.-13. Oktober** wieder ihre Pforten in Essen öffnen. **> mig**

BAYERISCHER GASTGEBERTAG IN REGENSBURG

Rund 500 Hoteliers und Gastronomen aus ganz Bayern trafen sich zum 2. Bayerischen Gastgebortag. Neben Fachvorträgen und einer branchenspezifischen Ausstellung ging es im marinaforum vor allem um den Stellenwert und die Systemrelevanz der Branche sowie den erfolversprechenden Umgang mit Mitarbeitern und Gästen.



DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer unterstrich mit vielen Zahlen und Beispielen die starke Wirtschaftskraft und die gesellschaftliche Bedeutung der Branche. Immerhin habe Ministerpräsident Markus Söder das Gastgewerbe in seiner Regierungserklärung ausdrücklich erwähnt. Allerdings mahnte die Präsidentin – unterstützt auch von DEHOGA Bundespräsident Guido Zöllick in seinem Grußwort – die notwendige Veränderung der Rahmenbedingungen im Hinblick auf die Flexibilisierung der Arbeitszeit und faire Wettbewerbsbedingungen an. Würden diese Forderungen nicht umgesetzt, sei, so die Präsidentin, ein Strukturwandel die Folge, von dem vor allem kleine Betriebe, der ländliche Raum und letztendlich alle Bürgerinnen und Bürger betroffen sein würden.

In einer Videobotschaft sicherte der Bayerische Wirtschafts- und Tourismusminister Franz Josef Pschierer der Branche seine Unterstützung zu. Beim Blick über den Tellerrand zeigten die Präsidenten der Hotel- und Gastronomieverbände aus Österreich, Südtirol und der Schweiz den dortigen Umgang mit der Branche und Lösungen für die Probleme auf. **> atk**

WEIHNACHTEN STEHT VOR DER TÜR. MACHEN SIE AUF!

In ein paar Wochen ist es wieder soweit: Die Weihnachts- und Silvestertage halten die Republik auf Trab. Damit verbunden für den Gastronom wie in jedem Jahr Gästescharen, Weihnachtsfeiern und erhöhter Personalbedarf. Sie wollen dieses Jahr weniger Stress?

Auf dem Themen-Hub „Weihnachten und Silvester“ des Gastgewerbe-Magazins finden Sie zahlreiche wertvolle Beiträge rund um Personalplanung, Stressvermeidung und glückliche Gäste im Weihnachtsfieber. Tipps und Anregungen, Produkte und Anbieter auf einen Blick ersparen Ihnen mühselige Rechercharbeit und bieten spannende Inspirationen für den eigenen Betrieb. Wer sich gut vorbereitet und mit der richtigen Waren- und Personalplanung in die heiße Phase des Jahres startet, kann am Ende das Jahr mit einem verdienten Umsatzplus abschließen. Und dass zufriedene Mitarbeiter die beste Werbung für den eigenen Betrieb sind, ist ja auch kein Geheimnis.

DIE 10 WICHTIGSTEN TIPPS GEGEN DEN WEIHNACHTSSTRESS

- 🎄 Öffnungszeiten über Weihnachten frühzeitig, eindeutig und mittels mehrerer Kanäle kommunizieren
- 🎄 Spezielle Regelungen für Firmenfeiern einführen
- 🎄 Digitales Reservierungssystem und digitale Personalplanung nutzen
- 🎄 Die Mitarbeiter motivieren (Bonussystem)
- 🎄 Zusätzliche Honorarkräfte engagieren
- 🎄 Weihnachts-Specials einführen
- 🎄 Reguläre Speisekarte reduzieren und diese bewerben
- 🎄 Vorausschauend und frühzeitig einkaufen
- 🎄 Ab dem 1. Dezember oder 1. Advent weihnachtlich dekorieren
- 🎄 Alle Informationen rund um Weihnachten auf der Website bereitstellen



hoga-hub.de

Weihnachten: Süßer die Kassen nie klingeln

Weihnachten: Das bedeutet besinnliches Beisammensein und Grund zur Freude. Doch für die Hotellerie und Gastronomie bedeuten die Feiertage auch viel Stress. Das Tagesgeschäft beschleunigt sich, und insbesondere in der Adventszeit gehen viele Familien gemeinsam essen.

Die Kunden erwarten eine weihnachtliche Speisekarte mit typischen Gerichten wie Rotkohl, Braten oder Gans. Glühwein gehört für viele auch dazu – hier kann der Gastronom mit kleinen Events rund um das Heißgetränk zusätzlichen Umsatz generieren.

WEIHNACHTSGESCHÄFT: LASSEN SIE DIE KASSE KLINGELN



Foto: ©mediaphotos - iStockphoto.com

Weihnachten: Das bedeutet besinnliches Beisammensein und Grund zur Freude. Doch für die Hotellerie und Gastronomie bedeuten die Feiertage auch viel Stress. Das Tagesgeschäft beschleunigt sich, und insbesondere in der Adventszeit gehen viele Familien gemeinsam essen. Die Kunden erwarten eine weihnachtliche Speisekarte mit typischen Gerichten wie Rotkohl, Braten oder Gans. Um allzu viel Weihnachtsstress zu vermeiden ist es essenziell, den eigenen Betrieb früh auf die Saison vorzubereiten.

Klare Kommunikation mit den Gästen

Selbst Stammgästen sind die Öffnungszeiten gastronomischer Einrichtungen während der Weihnachtszeit häufig nicht bekannt. Am 24. Dezember gehen Familien gerne essen, aus diesem Grund sind viele Restaurants ganztägig geöffnet. Selbiges gilt für den ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag. Es ist daher wichtig, die Öffnungszeiten während der Weihnachtszeit rechtzeitig und mittels verschiedener Kanäle zu kommunizieren. Insbesondere Restaurants, die am ersten oder zweiten Feiertag klassische Gerichte wie den Entenbraten anbieten, erfreuen sich einer Vielzahl an Gästen. Dies kann bei schlechter Organisation zu Überbuchungen führen. Es ist daher sinnvoll, via

Aushang oder online anzugeben, bis wann Reservierungen möglich sind. Zahlreiche Gäste reservieren bereits Monate im Voraus.

Sollte es an Reservierungen mangeln, leisten die soziale Medien Abhilfe. Auf Facebook lassen sich für überschaubare Beträge Anzeigen schalten, die der gewünschten Zielgruppe jederzeit angepasst werden können. Zudem sollten Stammgäste frühzeitig mit einem köstlichen Weihnachtsmenü zu einer Reservierung motiviert werden. Darüber hinaus ist eine gemütliche, weihnachtliche Dekoration des Restaurants von Vorteil. Besteht die Zielgruppe aus jünge-

ren Menschen, kann eine Foto-Prop-Wand für Social Media genutzt werden. Daher lohnt es sich, einen professionellen Fotografen zu engagieren, der die weihnachtlichen Mahlzeiten stets in ein gutes Licht rückt und den Appetit anregt.

Ein möglicher Lösungsansatz für das Gästemanagement besteht in der Nutzung eines digitalen Reservierungssystems. Dies spart Personal und ermöglicht es den Gästen, online den gewünschten Termin ganz bequem zu buchen. Resmio und Gastronovi sind nur zwei Alternativen. Für Firmenfeiern sind strikte Regelungen wichtig. Hierzu zählt ein festgesetztes Datum, bis zu

TIPPS FÜR EIN FESTLICHES AMBIENTE UND BESINNLICHE STIMMUNG

- 🕯️ Gemütliches Licht und warme Lichtquellen. Lichterketten und LED-Kerzen sorgen für Gemütlichkeit.
- 🕯️ Warme Farben und winterliche Motive. Mit Servietten, Tischdecken und Kissen in Tannengrün, Bordeauxrot, Schneeweiß und Gold lassen sich weihnachtliche Akzente setzen.
- 🕯️ Warme Sitzmöglichkeiten. Auch an kalten Tagen wird der Außenbereich gerne genutzt, um die winterliche Atmosphäre zu genießen. Wärmende Kissen und Decken sollten für die Gäste bereitliegen.
- 🕯️ Musikalische Begleitung. Die Auswahl der Musik sollte angepasst werden und die festliche Stimmung im Hintergrund begleiten.

Finden statt suchen: Mehr Zeit am Gast als am Telefon.

> Online mit dem
TerminService



dem die Feier spätestens abgesagt werden muss, bevor Kosten entstehen. Die lauten und ausgiebigen Feiern sollten stets in einen separaten Raum verlegt werden, um andere Gäste nicht zu stören oder gar zu verärgern. Unter Gastronomen sind Firmenfeiern besonders beliebt, da sie eine zuverlässige und planbare Einkommensquelle darstellen. Für größere Gruppen bieten sich attraktive Angebote und Rabatte – so zum Beispiel ein kostenloses Getränk – an. Die Weihnachtsfeiertage sollten allerdings vorrangig privaten Gästen vorbehalten bleiben.

www.gastronovi.com, www.resmio.com

» MOTIVIERTE MITARBEITER SORGEN FÜR ENTSPANNTE STIMMUNG «

Ausreichend Personal einplanen

Die Weihnachtstage in der Gastronomie und Hotellerie verlangen in vielen Fällen nach zusätzlichem Personal. Diesem neuen Personal sollte dabei stets erfahrenes Stammpersonal zur Seite gestellt werden. Eingearbeitete und vertrauenswürdige Kollegen stellen während der Feiertage eine große Entlastung dar. Aber auch der Wunsch nach freien Tagen über Weihnachten gehört dazu. Hierfür sollte es im Betrieb ein faires System geben. Ein Rotations- oder Bonussystem bietet sich an. Durch eine interne Weihnachtsfeier oder Sonderregelungen hinsichtlich des Weihnachtssessens für das Team ist es zudem möglich, die Motivation und Teamfähigkeit in dieser hektischen Zeit zu steigern.

Die Personalplanung sollte berücksichtigen, dass in der kühlen Weihnachtszeit krankheitsbedingte Ausfälle jederzeit möglich sind. Um Konflikte zu vermeiden, sollten jene Mitarbeiter eingeplant werden, die Weihnachten aus persönlichen Gründen als weniger wichtig erachten. Zudem sind Bonuszahlungen eine adäquate Motivation. Auch digitale

Schichtsysteme, z.B. von Planday oder Gastromatic sind in der Weihnachtszeit sinnvoll. Bereits früh im Jahr lässt sich evaluieren, welche Mitarbeiter sich für die arbeitsintensive Zeit besonders gut eignen. Es ist wichtig, dass alle Mitarbeiter stets motiviert, stressresistent und zuverlässig arbeiten.

www.planday.de, www.gastromatic.de

Die richtigen Speisen einkaufen und kalkulieren

Spätestens im November – am besten aber im Oktober – sollten die angebotenen Speisen zur Weihnachtszeit feststehen. Es bieten sich ein Adventsmenü und darüber hinaus eine spezielle Speisekarte für die Feiertage an. Neben den nötigen Zutaten sollten auch Personalkosten, Heiz- und Stromkosten sowie weitere Ausgaben in Betracht gezogen werden. Die Preise für die häufig nur saisonal erhältlichen Zutaten steigen in der Adventszeit stark an, da auch die Zulieferer vom Weihnachtsgeschäft profitieren möchten.

Die Kalkulationen der vergangenen Jahre helfen, einen ersten Eindruck des voraussichtlichen Konsums zu erhalten und langfristig zu planen. Zudem können bei rechtzeitiger Bestellung gute Deals mit bekannten Zulieferern verhandelt werden. Insbesondere Firmenfeiern lassen sich vor einer Bestellung gut kalkulieren, da hier nur wenige Gerichte zur Auswahl stehen. Privaten Gästen sollte zudem eine Auswahl der regulären Speisekarte zur Verfügung gestellt werden. Die Speisekarte kann reduziert werden, um einen Anreiz zu setzen, sich für den Dauerbrenner mit dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis zu entscheiden. Die preisintensiveren Weihnachtsgerichte sind besonders beliebt, da sie den saisonalen Bedürfnissen der Gäste entsprechen. Dafür zahlen viele Kunden auch gerne einen höheren Preis. Die Bedürfnisse von Kindern oder von Stammgästen, die stets das gleiche Gericht bestellen, sollten ebenfalls Berücksichtigung finden.

Alles rund um das Fest finden Sie auch unter www.hoga-hub.de.

Jetzt gratis testen!

www.dastelefonbuch.de/TerminService/Gastro



Ein Service Ihrer Verlage
Das Telefonbuch

„LÄSTIGE“ VERSICHERUNGEN **RETTEN** HOTELBETRIEBE

Versicherungen schließt der Hotelier und Gastronom ohne großen Aufwand gerne bei „seinem Vertreter um die Ecke“ ab – und nimmt damit hohe Risiken in Kauf.





Ein Großbrand auf der Hallburg in Unterfranken, eine Überschwemmung mit Schlammlawine beim Löwen in Braunschweig – jedes Jahr trifft es einige Hoteliers und Gastronomen besonders hart. Naturkatastrophen und Brände verursachen einen Millionenschaden, der existenzbedrohend wird.

Zu tief gestapelt?

„Zum Glück bin ich ja versichert“, werden nun die meisten Hoteliers und Gastronomen denken. Ihre Erfahrungen haben sie gelehrt, auf den Versicherer zu vertrauen: Kleine Schäden wie Haftpflichtfälle oder Rohrbrüche wurden ja ohne Murren bezahlt. Zudem klingt die Versicherungssumme im Vertrag üppig und in jedem Fall ausreichend, um ruhig schlafen zu können.

vor Ort und prüfen, ob die Versicherungssumme korrekt ermittelt war, alle Vertragsbedingungen erfüllt sind und keine Obliegenheitsverletzungen vorliegen. Bricht beispielsweise ein Großbrand aus, wird nicht nur geschaut, ob regelmäßig die elektrischen Anlagen geprüft wurden, sondern auch, ob unerlaubterweise Haushaltsgeräte wie einfache Waschmaschinen im Hotelbetrieb genutzt wurden, die dann den Brand ausgelöst haben.

Vertragsdetails treten in den Vordergrund

Ist alles aufgenommen, entscheidet am Ende, was im Vertrag steht. Und ehrlich? Den haben sich die meisten Hoteliers gar nicht durchgelesen. „Grobe Fahrlässigkeit, Beweislastumkehr oder

» WAS FÜR DEN PRIVATHAUSHALT GUT FUNKTIONIERT, IST IM HOTEL VIEL ZU WENIG ABSICHERUNG. «

Alexander Fritz

„Die meisten Betriebe sind unterversichert“, sagt dagegen Alexander Fritz vom Versicherungsmakler Fritz & Fritz aus Würzburg. Die Versicherungssumme alleine habe keine Aussagekraft, wenn sie nicht zum versicherten Objekt passt. „Wer ein Hotel für fünf Millionen Euro hat, es aber nur für zwei Millionen versichert, bekommt im Schaden keine zwei Millionen Euro“, erklärt Fritz den Irrtum auf, dem viele erliegen. Um Prämie zu sparen, wird die Versicherungssumme extra niedrig angesetzt. Die Folge: Man bekommt nur den Anteil ersetzt, der versichert war. In diesem Fall: Nur 40 Prozent des Schadens!

Prüfung wird zur Regel

Kleine Schäden bis Fünf- oder Zehntausend Euro regulieren Versicherungen schnell und unkompliziert – teilweise sogar auf Kulanz. Viel zu teuer wäre es, einen Sachverständigen rauszuschicken und jeden Fall überprüfen zu lassen. Bei großen Schäden sind die Experten aber

die regelmäßige Überprüfung von elektrischen Anlagen – davon haben viele Inhaber noch nie etwas gehört“, sagt Alexander Fritz aus seiner beruflichen Praxis. Häufig entscheide sich der Hotelier beim Abschluss der Versicherung nach Sympathie des Vertreters und dem Preis der Versicherung für ein Angebot. Dabei sei viel wichtiger, welche Risiken der Hotelier besitzt und wie diese über den Vertrag abgesichert sind. Fritz: „Was für den Privathaushalt gut funktioniert, ist im Hotel viel zu wenig Absicherung.“ Dabei ließen sich oft ausgezeichnete Versicherungspakete realisieren und mit einem wirtschaftlich sinnvollen Selbstbehalt die Prämie niedrig halten. Durch Allgefahrenversicherungen, speziell für das Gastgewerbe konzipiert, ließen sich die Risiken perfekt abdecken und ein weiteres Problem wirkungsvoll vermeiden: Doppelversicherungen. Denn häufig werden nicht nur zwei Prämien für das gleiche Risiko bezahlt, sondern im Schadenfall gibt es Abgrenzungsprobleme, ▶

DIESE VERSICHERUNGEN SOLLTEN SIE HABEN

- ✓ **Haftpflichtversicherung:** Schadenersatzansprüche gegen den Betrieb werden abgesichert. Ein unbedingtes Muss!
- ✓ **Gebäudeversicherung** für Feuer-, Leitungswasser-, Sturm-, Hagel- und Blitzschäden. Bei Pachtbetrieben übernimmt diese Versicherung der Verpächter. Wichtig: Elementarschäden mitversichern!
- ✓ **Inhaltsversicherung** für Ihr Inventar und Ihre Vorräte. Wichtig: Auch fremdes Eigentum sollte versichert sein.
- ✓ **Maschinen- und Elektronikversicherung:** Gilt auch für Software und elektrische Anlagen, greift bei technischen Defekten und falscher Bedienung.
- ✓ **Betriebsunterbrechung** ersetzt laufende Kosten, Lohnfortzahlungen und den entgangenen Gewinn. Wichtig: Haftzeit für Großschäden lang genug wählen.
- ✓ **Rechtsschutz** bei Streitigkeiten (auch Arbeitsrecht und Sozialgericht). Wichtig: Um Spezial-Strafrechtsschutz ergänzen, um Vorsatzvorwurf abzudecken.
- ✓ **Cyberdeckung** gegen Diebstahl und Verschlüsselung Ihrer IT-Systeme.



Stimmen von Experten für Experten:

Alexander Fritz

» Was für den Privathaushalt gut funktioniert, ist im Hotel viel zu wenig Absicherung «

» Wer alle Pflichten erfüllt hat und richtig versichert ist, dem wird die Versicherung keinen Stein in den Weg legen «

» Mit einem Makler lassen sich meist deutlich höhere Entschädigungsbeträge aushandeln als ohne externen Beistand «

» Der Hotelier muß aktiv dafür sorgen, wirkungsvoll versichert zu bleiben «

etwa wenn für Gebäude, Inventar und Maschinen dann unterschiedliche Versicherungen greifen. Wer dann welchen Betrag übernimmt, kann zu langen Auseinandersetzungen zwischen den Versicherern führen.

Wollen Versicherungen nicht zahlen?

„Versicherungen versuchen alles, um den Schaden nicht zu zahlen“, lautet ein weit verbreitetes Vorurteil. Dabei stimmt das gar nicht: Wer alle Pflichten erfüllt hat und richtig versichert ist, dem wird die Versicherung keinen Stein in den Weg legen. Mehr noch: Der Versicherer ist eigentlich interessiert, Großschäden schnell zu beseitigen. Denn die Kosten der Betriebsunterbrechung muss er ja zahlen und die kann schnell teurer werden, als der entstandene Sachschaden.

Im Zweifel zieht am Ende aber derjenige mehr Nutzen aus einem Vertrag, der diesen Vertrag entworfen hat. In diesem Fall ist es der Versicherer. Ein Beispiel: Sicherungspflichten im Hotel muss der Eigentümer einhalten. Jedoch kann nicht alles immer kontrolliert und zu 100 Prozent korrekt gemacht werden.

Tritt jetzt ein Schaden auf, bei dem grobe Fahrlässigkeit im Spiel ist, wackelt der Versicherungsschutz. Viele Verträge begrenzen bei grober Fahrlässigkeit die Haftung massiv. Die Entschädigung reicht dann meist nicht, um den Geschäftsbetrieb wieder aufzunehmen.

Der Hotelier kann seine Position aber deutlich verbessern, indem er einen der spezialisierten Makler auf seine Seite holt.

Einige von Ihnen sind viele Jahre am Markt, besitzen ein großes „Einkaufsvolumen“ und haben mit mehreren Versicherungen genau die Versicherungspakete ausgehandelt, die dem Hotelier die beste Sicherheit bringen.

Zudem verfügen einige über eine eigene Schadenabteilung. Der Kunde wird also nicht mit den Sachverständigen der Versicherung alleine gelassen, sondern bekommt Unterstützung bei der Begehung, Bewertung und Kommunikation mit der Versicherung. „Meist lassen sich deutlich höhere Entschädigungsbeträge aushandeln als ohne externen Beistand“, ist sich Fritz sicher.

Betreuung bringt Sicherheit

Eine Hotel-Versicherung ist kein Zeigungsabo! Man schließt nicht einen Vertrag ab und kann sich dann entspannt zurücklehnen. Vielmehr muss der Hotelier aktiv dafür sorgen, wirkungsvoll versichert zu bleiben. So gehört es dazu, sämtliche An- und Umbauten an die Versicherung zu melden, sich über vertragliche und gesetzlich-behördliche Vorschriften zu informieren und diese auch einzuhalten.

Hat der Hotelier einen Versicherungspartner an der Hand, kann er einige Aufgaben an ihn übertragen. So könnte der Betreuer im Jahresgespräch auf Missstände im Hotel hinweisen und Modernisierungen für die Versicherungssumme dokumentieren. Diese Art „TÜV“ hält den Schutz fit und es gibt kein böses Erwachen, wenn doch mal ein Großschaden eintritt.

KONTAKT

Fritz & Fritz GmbH

Alexander Fritz
Rosenstraße 7
97276 Margetshöchheim

Tel.: 0931 46865 346
Fax: 0931 – 46 86 5 -99
a.fritz@fritzufriz.de
www.fritzufriz.de



Jetzt fehlen nur noch Sie!

Nautä, Karfantenallee 49, Berlin



B EAT
FOOD TRAVEL CHEFS
DIE BESTEN RESTAURANTS UNSERER ZEIT

NEUES MAGAZIN JETZT IM HANDEL

NIE WIEDER SCHLECHT ESSEN GEHEN
AUFREGEND, KÖSTLICH, INNOVATIV: DIESE RESTAURANTS WERDEN SIE LIEBEN!

BENEHMT EUCH! Julien Walther über gute Gäste / VERTICAL FARMING: Salat für die Großstadt / REISEN & ESSEN München, Marrakesch und Tokio / JULIA KOHP Die jüngste Sterne-Köchin des Landes / ZUM FEST Champagner, Gänsebraten, Weihnachtsgebäck

Hier kommen die spannendsten Köche, die innovativsten Gastro-Konzepte und die wichtigsten Restaurant-Eröffnungen. Mehr als 100 kulinarische Empfehlungen alle 2 Monate.

Hier Gratisausgabe testen: www.beat-mag.de/kennenlernen.

© Nautä Berlin, Sedlar & Wolff

VERJÄHRUNGSFRIST: JETZT AN DAS JAHRESENDE DENKEN

Der 31. Dezember ist ein wichtiges Datum für die Verjährung von Forderungen. Deshalb rät das Bremer Inkasso: Rechtzeitig tätig werden, denn das Jahresende kommt meist schneller als man denkt.

Zum Jahresende geht es vor allem um die regelmäßige Verjährungsfrist. Diese beträgt drei Jahre und beginnt frühestens mit dem Ende des Jahres, in dem der Anspruch entstanden ist, also mit Ablauf des 31.12.. Drei Jahre später um 24.00 Uhr des 31.12. endet sie. Speziell die Forderungen, die im Jahre 2015 fällig wurden, sind jetzt genauer zu betrachten. Folgende Dinge sollten beachtet werden.

Rechnungen auf Verjährung prüfen

Offene Forderungen, die über einen längeren Zeitraum nicht realisiert werden konnten, werden häufig vergessen. Spätestens im letzten Quartal des Jahres sollten all jene offenen Rechnungen in Hinblick auf die Verjährung zum 31.12. sorgfältig überprüft werden, die während des vorvorletzten Jahres fällig wurden. Dies betrifft jetzt das Jahr 2015.

Ist das Rechnungsdatum immer Ausgangspunkt für die Fristberechnung?

Nein! Entscheidend ist nämlich der Zeitpunkt, zu dem die Forderung fällig geworden ist und nicht der Zeitpunkt oder das Datum der Rechnungsstellung. In der Regel ist eine Rechnung zeitnah zur erbrachten Lieferung oder Leistung zu erstellen. Wäre eine Rechnungsstellung z. B. bereits in 2015 möglich gewesen, da eine Lieferung oder Leistung erbracht wurde, und war diese auch abrechnungsfähig, so ist es in Bezug auf die Verjährung nicht unbedingt hilfreich, mit der Berechnung bis ins Jahr 2016 zu warten. Die eigene Verfahrensweise bei der Rechnungsstellung sollte daher über-

prüft werden. Fälligkeit kann unter Umständen auch unabhängig von einer Rechnung eingetreten sein.

Ist eine kürzere Verjährungsfrist als drei Jahre möglich?

Ja! Neben der regelmäßigen Verjährungsfrist von drei Jahren gibt es auch etliche kürzere Fristen. Für Schadenersatz des Vermieters aus einem Mietverhältnis z. B. beträgt die Frist höchstens sechs Monate ab dem Tag der Rückgabe des Mietobjektes, während für Ansprüche aus Transportleistungen nach dem Handelsgesetzbuch (HGB) eine einjährige Frist ab Ablieferung des Gutes gilt.

Bewirkt eine einfache Mahnung den Neubeginn der Verjährung?

Klare Antwort: Nein! Das Verschicken einer einfachen Mahnung, also eine einseitige Handlung, reicht definitiv nicht aus. Nach § 212 BGB beginnt die Verjährung erneut, sobald ein Anerkenntnis des Schuldners vorliegt (dies kann unter Umständen auch in einer Zins- oder Abschlagszahlung zu sehen sein) oder eine gerichtliche oder behördliche Vollstreckungshandlung vorgenommen oder beantragt wird.

Beginnt die Verjährung bei einer Teilzahlung immer neu?

Mit einer Teilzahlung beginnt die Verjährungsfrist grundsätzlich erneut zu laufen. Dabei ist aber entscheidend, ob mit der Teilzahlung auch die noch bestehende Restforderung anerkannt wird. Wird die



—Anzeige—



Kassen mieten: ab € 49,- zuzügl. MwSt.
dann stimmt die Kasse auch noch **2017 und 2020**
www.kassen-huth.de Tel.: 0221 - 510 22 31

Restforderung bestritten, beginnt für diese die Verjährungsfrist nicht neu. Eine Teilzahlung bedeutet daher also nicht zwingend eine Anerkenntnis der Gesamtforderung. Hilfreiches Indiz für die Sichtweise des Schuldners könnten eventuell Angaben sein, die der Schuldner zum Verwendungszweck der Überweisung bzgl. seiner Zahlung gemacht hat (z. B. ‚einmalige Zahlung zur Erledigung der Angelegenheit‘ oder ‚Teilzahlung‘). Das Anerkenntnis der Gesamtschuld sollte man sich vom Schuldner unbedingt schriftlich und datiert geben lassen. Liegt eine solche schriftliche Erklärung des Schuldners nicht vor, sollte man vorsichtshalber auch bei einer Teilzahlung erst einmal davon ausgehen, dass die Restforderung bestritten ist.

Was bedeutet „Hemmung der Verjährung“?

Eine ‚Hemmung‘ kann Verjährungsfristen zum Stillstand bringen. Sie laufen also für einen gewissen Zeitraum, nämlich den der Hemmung, nicht weiter. Dafür bedarf es jedoch eines Hemmungsgrundes. Fällt dieser Grund dann weg, läuft die Frist weiter (manchmal auch mit einer gewissen zusätzlichen Verzögerung). Die Dauer der Hemmung wird der Verjährungsfrist hinzugerechnet. Es gibt auch die so genannte ‚Ablaufhemmung‘: Hier kann die Verjährungsfrist nicht ablaufen, bis nach einem Ereignis (z. B. Annahme einer Erbschaft) eine gewisse Zeit verstrichen ist.

Der Schuldner möchte verhandeln. Hemmt das die Verjährungsfrist?

Ja. Werden zwischen Gläubiger und Schuldner Verhandlungen über den An-

spruch (die Forderung) oder die Umstände geführt, die diesem zu Grunde liegen, ist die Verjährung gehemmt. Und das so lange, bis einer der Verhandlungspartner die Fortsetzung der Verhandlung verweigert (§ 203 Satz 1 BGB). Allerdings tritt die Verjährung dann frühestens drei Monate nach Wegfall des Hemmungsgrundes (Ende der Hemmung – § 203 Satz 2 BGB) ein. Kommt es zum Beispiel zwei Wochen vor der Verjährung zwischen den Parteien zu Verhandlungen (Hemmung der Verjährung), deren Fortsetzung der Gläubiger nach kurzer Zeit jedoch verweigert (Wegfall des Hemmungsgrundes), so endet in diesem Fall die Verjährung nicht zwei Wochen später (Rest der Verjährungsfrist vor der Hemmung), sondern erst nach drei Monaten.

Dazu ein Hinweis: Die Beweislast für die Verjährung liegt in der Regel beim Schuldner. Der Gläubiger hingegen hat das Vorliegen einer Hemmung nachzuweisen, denn er ist durch die Hemmung als Ausnahmetatbestand begünstigt.

Welche Maßnahmen sind bei einer drohenden Verjährung zu ergreifen?

Zur Hemmung ist grundsätzlich die Einleitung des gerichtlichen Mahnverfahrens geeignet. So kann man vermeiden, dass der Schuldner im schlimmsten Fall zu Recht die ‚Einrede der Verjährung erhebt‘, also erklärt, er zahle nicht, da die Forderung verjährt sei. Der Antrag auf Erlass eines gerichtlichen Mahnbescheides sollte bei Gericht allerspätestens am letzten Tag der Verjährungsfrist im Original und ohne formelle Mängel eingereicht sein! Neben dem schon genannten Anerkennt-

nis ist auch eine Vereinbarung mit dem Schuldner, dass die Verjährungsfrist verlängert wird, eine mögliche Maßnahme. Ebenso kann vom Schuldner eine Erklärung eingeholt werden, dass dieser auf die Einrede der Verjährung verzichtet. So können gerichtliche Verfahren vermieden werden, die nur angestrengt werden, um den Eintritt der Verjährung zu verhindern.

Für alle Vereinbarungen gilt: Unbedingt schriftlich festhalten und das Datum nicht vergessen!

Verjähren auch rechtskräftige Urteile oder Vollstreckungsbescheide?

Ja! Nach § 197 BGB beträgt deren Verjährungsfrist 30 Jahre. Sie beginnt mit der Rechtskraft der Entscheidung.

Müssen Rechtsanwälte oder Inkassounternehmen für die Nichtbeachtung der Verjährungsfrist haften?

Ja – wenn eine Pflichtverletzung vorliegt, die der jeweilige Rechtsdienstleister zu verantworten hat.

Fazit

Die schriftliche und lückenlose Dokumentation aller Geschäftsvorgänge sowie eine aktuelle Buchhaltung und ein konsequentes respektvolles Forderungsmanagement sind die beste Absicherung gegen ‚plötzlich und unerwartet‘ eintretende Verjährungen. Man kann die Zeit nicht anhalten, aber man kann ‚mit ihr gehen‘. > **Andreas Türk**

GRÜNES LICHT VOM FINANZAMT

In kniffligen Steuerfragen können Firmen beim Finanzamt eine rechtssichere Auskunft einholen. Dies empfiehlt sich insbesondere rund um Löhne und Gehälter. Was Firmenlenker und Personalverantwortliche beachten sollten.



Fachkräftemangel, Tarifabschlüsse, Mindestlohn: Viele Unternehmen kämpfen mit steigenden Personalkosten. Auf der Suche nach Einsparmöglichkeiten optimieren viele ihre Vergütungsmodelle, um Lohnsteuer und Sozialabgaben zu senken. Doch der Kreativität setzt der Fiskus strenge Grenzen. So manche Lösung erweist sich im Nachhinein als Bumerang. Bei einer Betriebsprüfung drohen saftige Nachzahlungen samt Zinsen. Unternehmen sollten bei schwierigen Lohnsteuerfragen immer mit ihrem Finanzamt vorab die steuerlichen Folgen abklären. So verschaffen sich Firmenchefs Rechtssicherheit und nehmen sich aus der Lohnsteuer-Haftung.

Für Firmenlenker sind Kosteneinsparungen ein Dauerthema. Ein lohnender Ansatzpunkt sind die Löhne und Gehälter der Belegschaft. Zwar ist an Bruttolohn und Steuerklasse von Arbeitnehmern in der Regel nicht zu rütteln. Jedoch kann eine Umwandlung von Teilen des Entgelts in steuerfreie Extras die Abgabenlast spürbar senken. Beliebte sind etwa Tankgutscheine, Beiträge zur betrieblichen Altersvorsorge oder die Übernahme von Kinderbetreuungskosten. Hiervon profitieren auch die Mitarbeiter durch einen steigenden Nettolohn.

Anrufungsauskunft nutzen

Bei derlei Lohnoptimierungen lauern einige Steuerfallen. Eine typische Fehlerquelle besteht darin, dass Personalverantwortliche einzelne Komponenten des neuen Vergütungsmodells nicht ausreichend aufeinander abstimmen. Schnell ergeben sich kumulative Effekte, bei denen Freibeträge oder Freibgrenzen nicht mehr eingehalten werden. Oder Firmen übersehen aktuelle Rechtsentwicklungen und passen veraltete Konzepte nicht an. Wie lassen sich negative Konsequenzen aus solchen Fehlern vermeiden? Im Rahmen der sogenannten Anrufungsauskunft können Arbeitgeber und -nehmer beim Finanzamt kostenlos eine rechtssichere Auskunft einholen. Antragsberechtigt sind auch die steuerlichen Berater, mit denen ohnehin eine enge Abstimmung erfolgen sollte.

Für das Verfahren gelten strenge Vorgaben. Was bei der Antragstellung zu beachten ist, gibt ein neues Schreiben des Bundesfinanz-

ministeriums aus Dezember 2017 vor (Az. IV C 5 – S 2388/14/10001). So etwa, welches Finanzamt für die Auskunft zuständig ist. Sowohl für den Arbeitgeber als auch den Arbeitnehmer ist das zuständige Betriebsstätten-Finanzamt in der Pflicht. Bei mehreren Betriebsstätten und Konzernunternehmen ist vorab die Zuständigkeit zu klären. Auch inhaltlich ist eine Anfrage klar geregelt. Das Auskunftersuchen muss eine konkrete Rechtsfrage zu einem realen Fall beinhalten. Nicht zulässig sind Anfragen zu fiktiven Beispielen.

Schriftform wählen

Bei der Form lässt der Fiskus Antragstellern freie Wahl. Sie können die Anrufungsauskunft schriftlich oder mündlich beantragen. Es ist jedoch grundsätzlich ratsam, die Schriftform zu wählen, um den Vorgang lückenlos zu dokumentieren. Der Antrag

» DAS AUSKUNFTSERSUCHEN MUSS EINE KONKRETE RECHTSFRAGE ZU EINEM REALEN FALL BEINHALTEN. «

Dr. Axel Knoth

sollte immer auf § 42 e EStG Bezug nehmen. So ist für Finanzbeamte in jedem Fall klar, dass der Antragsteller eine Anrufungsauskunft einholen will. Doch Vorsicht: Die Bindungswirkung erstreckt sich nur auf das Lohnsteuerabzugsverfahren, nicht aber auf das einkommensteuerliche Veranlagungsverfahren. Auch dann nicht, wenn der Arbeitnehmer die Auskunft eingeholt hat. Das Wohnstätten-Finanzamt kann also zu wenig gezahlte Lohnsteuer vom Arbeitnehmer über den Einkommensteuerbescheid nachfordern. In bedeutsamen Einzelfällen kann es deshalb sinnvoll sein, dass Arbeitnehmer

zusätzlich bei ihrem Wohnsitz-Finanzamt eine sogenannte verbindliche Auskunft einholen. Diese ist allerdings – anders als die Anrufungsauskunft – gebührenpflichtig. Wann ist eine Anrufungsauskunft ratsam? Eine Vorklärung erfordern insbesondere Sachverhalte, die für Arbeitgeber von großer Tragweite sind und viel Interpretationsspielraum bieten. Streit anfällig sind besonders Fälle, in denen die Rechtsprechung eine Gesamtwürdigung mehrerer Merkmale verlangt. Wenn Arbeitgeber etwa Kosten für Arbeitskleidung oder Fortbildungen übernehmen, dann fragt der Fiskus nach dem „ganz überwiegenden betrieblichen Interesse“. Hier bewegt man sich argumentativ in einer Grauzone. Auch wenn Arbeitnehmer zugunsten einer Sachzuwendung auf Teile ihres Gehalts verzichten, ist die Steuerpflicht oft nicht eindeutig zu bewerten. Es bleibt fraglich, ob die Zuwendung steuerfrei ist

oder der Pauschalversteuerung unterliegt. Hierzu gibt es keine gesicherte Rechtsprechung, ein höchstrichterliches Urteil steht noch aus. Auch Fragen nach der Arbeitnehmereigenschaft oder Selbstständigkeit von Mitarbeitern, insbesondere bei Gesellschaftergeschäftsführern, legen eine Anrufungsauskunft nahe.

Wichtige Auskünfte regelmäßig prüfen

Wie auch immer der Fall gelagert ist: Eine Auskunft ist nicht uneingeschränkt gültig. Das Finanzamt kann sie von vornherein befristen oder aber mit Wirkung für die Zukunft aufheben. Auch wenn der Gesetzgeber die entsprechenden Rechtsnormen ändert, entfällt die Bindewirkung. Die Finanzbehörden informieren Steuerzahler darüber in der Regel nicht. Arbeitgeber sollten daher wichtige Auskünfte regelmäßig auf ihre Anwendbarkeit hin prüfen lassen.

Über Dr. Axel Knoth:

Wirtschaftsprüfer und Steuerberater, geschäftsführender Partner der Kanzlei WWS Wirtz, Walter, Schmitz in Mönchengladbach. Seine Tätigkeitsschwerpunkte liegen in steuerlichen und betriebswirtschaftlichen Beratungen sowie in der Durchführung von Jahresabschlussprüfungen.

www.wws-gruppe.de





DIGITAL

„KOSTENPFLICHTIG“ BUTTON IST PFLICHT



Wer ein Hotelzimmer bucht oder online etwas bestellt, muss darauf hingewiesen werden, an welcher Stelle im Kaufprozess der Vertrag zustande kommt. Klingt komplizierter als es ist, im Endeffekt muss nur auf dem letzten Button vor Vertragsabschluss das Wort „kostenpflichtig“ benutzt werden. Wahlweise Synonyme, die aber alles eines gemein haben: Eindeutig müssen sie sein. Beim einem der Marktführer, Booking.com, war der Button lediglich mit „Buchung abschließen“ beschriftet und so konnte ein Verbraucher das Urteil des Amtsgericht Hildburghausen für sich entscheiden. Im verhandelten Fall ging es darum, dass das Hotel den Zahlungsanspruch durchsetzen wollte, was durch eben diese Benennung des Buttons nicht möglich war. Doch Booking.com ist nicht etwas das schwarze Schaf, auch bei anderen führenden Hotelgruppen ist die Benennung nicht eindeutig. Accor schließt Buchungen mit einem einfachen „Bestätigen“ Button ab, bei Marriott heißt es auch nur „Jetzt buchen“. Maritim und Lindner Hotels hingegen sind auf der sicheren Seite, hier kann nur „kostenpflichtig“ gebucht werden.

— Anzeige —

Infos und
Händler-
nachweis:
kassen-gobd.de

KASSE. KLASSE. CASIO®
 Mobil • stationär • drinnen & draußen
 Gastro • Back • Streetfood



KUNDENBINDUNG IM SYSTEM

Die Weihnachtszeit naht und damit auch für viele Gastronomen starke Umsatzwochen. Und dann? Damit auch in weniger frequentierten Zeiten keine Tische leer bleiben, sollten Unternehmer über Kundenbindung mit Hilfe gezielter Marketingmaßnahmen nachdenken. Der Gutschein-Klassiker hat sich über Jahre bewährt und wird immer noch gerne verschenkt. Gastronomen können sich mit dem Verkauf von Gutscheinen nicht nur Neukunden sichern, sondern auch bestehende Kunden an ihren Betrieb binden. Mit intelligenten Kassensystemen wie gastronovi ist der Planungsablauf von Gutschein-Aktionen komplett zentralisiert. Konzeption, Distribution und Auswertung – alles aus einer Hand. Mit dem Modul Kundenbindung können gastrovi-Kunden ihre Kasse erweitern und alle Gutschein Maßnahmen zentral steuern.

www.gastronovi.de

TOUCHKASSE MIT WIDESCREEN

Die neue POS Touch 14 Wide von Vectron beeindruckt mit einem 14,1“ Touchscreen, der sich mit intuitiven Wischbewegungen wie ein Tablet steuern lässt. Die Größe des Displays ermöglicht eine einfache Bedienung ohne Scrollbewegungen. Wer die neue Touchkasse im Einsatz hat, erfüllt auch die Anforderungen deutscher Finanzbehörden, außerdem kann sie mit der ab 2020 erforderlichen technischen Sicherheitseinrichtung nachgerüstet werden. Vectron hat hierzu eine Garantieerklärung abgegeben. Natürlich ist die Kasse auch netzwerkfähig und kann um Mobilgeräte für die Tischbedienung ergänzt werden.



www.vectron.de



ENTSPANNTES PERSONAL UND ZUFRIEDENE GÄSTE DANK ONLINE-BESTELLUNG

Das Problem ist immer das Gleiche: Zu Stoßzeiten ist es schwierig, allen Gästen gleichzeitig gerecht zu werden. Erst neue Gäste bedienen oder doch besser den winkenden Gast abkassieren? Igetnow verspricht Erleichterung, glückliche Kunden und entspanntes Personal.

Mittagszeit. Ständig neue Gäste, die meisten ein wenig in Eile, weil die Pausenzeit begrenzt ist. Die Kellner bemühen sich, allen gerecht zu werden, in der Küche und an der Bar heizt sich die Stimmung aufgrund der zahlreichen Bestellungen auf. Trotzdem bleibt das Gefühl, immer hinterher zu hinken. Hier setzt das Unternehmen Igetnow an, aus der oben beschriebenen Situation heraus entstand der Wunsch, Kunden und Personal einen Ausweg zu bieten. Die Gründer Zimur Ercan, Torben Jensen und Gunnar Quedens haben in den letzten drei Jahren daran gearbeitet, eine Web-Applikation zu entwickeln, die die Prozesse beim Bestellvorgang übernimmt.

Web-Applikation statt App

Jeder Smartphone-Besitzer kennt das Problem: Die Apps werden immer mehr, Speicherplatz und Überblick dagegen weniger. Aus diesem Grund wurde Igetnow als Web-Applikation entwickelt, kann also jederzeit über den Browser des Smartphones aufgerufen werden. So kann der Kunde innerhalb kürzester Zeit Wünsche äußern und angebotene Services nutzen.

Zahlreiche Möglichkeiten für unterschiedliche Anforderungen

Nicht jede Gastronomie bietet Service am Tisch an und nicht überall gibt es Thekenservice. Igetnow passt sich an die Anforderungen des Unternehmens an. So kann im Theken- oder Fast-Food-Bereich der Gast vom Tisch aus bestellen und wird über eine SMS informiert, wenn seine Bestellung abholbereit ist. Die Warteschlange wird sichtbar kürzer, da durch den bereits elektronisch abgewickelten Bestell- und Bezahlvorgang weniger Personen aktiv warten müssen. Neue Gäste betreten ein Lokal eher, wenn die Warteschlange nicht bis zur Straße reicht. Ein weiterer Vorteil für den laufenden Betrieb sind die unkomplizierten Nachbestellungen. Weder muß der Kellner herangewunken werden noch muß der Gast sich für ein Dessert erneut in einer Warteschlange

einreihen. Die Umsätze steigen, obwohl das Personal weniger im Gastraum unterwegs ist. Die online getätigten Bestellungen werden sofort im Kassensystem verbucht und verursachen auch hier keinen nachträglichen Aufwand.

Individuell in Design und Funktion

Da es sich bei Igetnow um eine Web-Applikation handelt, können individuelle Anpassungen unkompliziert integriert werden. Das Geschäftslogo, Hintergrundbild und zahlreiche andere Features sind individualisierbar. Der Gast möchte seinen Latte Macchiato mit laktosefreier Milch? Kein Problem, Sonderwünsche können manuell vom Gast eingegeben werden oder der Gastronom gibt an, welche Auswahlmöglichkeiten bei einem Gericht oder Getränk verfügbar sind. Auch bei den Zahlungsmöglichkeiten kann der Gastronom oder Hotelier selbst entscheiden, was er dem Gast anbieten möchte. Ob Paypal, Kreditkartenzahlung oder SEPA – alles ist einstellbar. Natürlich kann der Gast auch wie gewohnt beim Service zahlen – und wird wegen der schnellen Bedienung sicherlich nicht mit dem Trinkgeld geizen.

www.igetnow.com/login
 > Miriam Grothe

— Anzeige —

**MIT KLEINEN BÄDERN
GRÖSSE ZEIGEN**

GÄSTEBÄDER DER BESONDEREN ART
BERATUNG · PLANUNG · BAU

WWW.KOENIG-BAEDER.DE
TELEFON (03 52 05) 60 30

DIE BADGESTALTER
KÖNIG BÄDER



METRO GOES DIGITAL

Mit der neuen Online-Plattform DISH erhalten Gastronomen Zugriff auf digitale Gastro-Software, branchenspezifische Informationen sowie die Möglichkeit, sich zu vernetzen.

Die METRO ist mit rund 21 Millionen Großhandelskunden und 7000 Außendienstmitarbeitern mitten drin und kennt die Sorgen und Nöte der Gastronomen.

Mit der neuen Plattform DISH will die METRO ihren Kunden bei der Digitalisierung helfen. DISH steht hierbei für Digital Innovations and Solutions for Hospitality und soll Gastronomen und Hoteliers bei der Digitalisierung ihres Unternehmens begleiten und sie mit Tools zur effizienten Steuerung ihrer Betriebe unterstützen.

1 First Step: Eigene Webseite

Der Homepage Baukasten ist schon länger verfügbar und kann kostenlos genutzt werden. Hier kann zwischen einem Basic Paket und einem Advanced Paket gewählt werden, für letzteres ist die METRO Card erforderlich. Während im

Basic Paket grundsätzliche Elemente wie z.B. Öffnungszeiten, Impressum, Basis SEO und Hintergrundbilder enthalten sind, wird es im Advanced Paket aufwändiger. Hier kann der Gastronom aus verschiedenen Farbschemata das für ihn passende auswählen, eigene Bilder und Speisekarten hochladen und nicht zuletzt ist die Verknüpfung mit den Social Media Accounts des eigenen Betriebes möglich. Wer sich für dieses Paket entscheidet, kann auch ein Kontaktformular integrieren.

2 Second Step: Reservierungen online generieren

Neben dem Webseiten-Generator bietet die METRO ihren Kunden auch ein Reservierungstool an, welches in die eigene Webseite integriert werden kann. Auch hier wird wieder in Basic- und Advanced-Paket unterschieden, folgende Features sind im Advanced Paket enthalten:

- ✓ Öffnungszeiten
- ✓ Reservierungszeiten
- ✓ Gesamtsitzplätze (bei Tischaufstellung)
- ✓ Reservierungs-Widget
- ✓ Digitales Reservierungsbuch
- ✓ E-Mail-Erinnerungen
- ✓ Erweiterte Reservierungseinstellungen
- ✓ Rabattzeiten
- ✓ Statistik der Gastdatenbank
- ✓ Feedback
- ✓ Zusätzliche SMS-Erinnerungen

Kompetente Partner

Zusätzlich zu ihren eigenen Anwendungen zieht die METRO mit DISH erfahrene Partner auf ihre Seite; Orderbird, Planday und Socialwave präsentieren sich mit ihrem Erfahrungsschatz.

Abgerundet wird das Angebot auf **dish.co** mit informativen redaktionellen Beiträgen rund um die Branche. **> Miriam Grothe**



GÄSTEMAPPE UND KASSE DIGITAL VERKNÜPFT

In einem Gemeinschaftsprojekt zur Modernisierung des Room Service haben der iPad-Kassen-Pionier Gastrofix und der Hotel-Digitalisierer Betterspace eine Schnittstelle entwickelt, mit der sich die digitale Gästemappe erstmals an ein Kassensystem koppeln lässt. Dadurch gehen Zimmerbestellungen der Hotelgäste nicht mehr umständlich über mehrere Stationen, sondern auf direktem Wege ins Restaurant.



Im Parkhotel Emstaler Höhe bestellt der Gast jetzt einfach und bequem über die digitale Gästemappe. Sie ist direkt mit dem Kassensystem verknüpft.



Lukas Frankfurth, Gastgeber im Parkhotel Emstaler Höhe, kann sich dadurch noch mehr um das Wohl seiner Gäste kümmern.

Die Kopplung von Gästemappe und Kasse ermöglicht effizientes Self-Ordering, das den Revenue pro Gast erhöht und das Personal entlastet: Der Gast wählt seine Bestellung einfach aus dem Menü des Hotel-Restaurants aus, das entweder auf dem In-Room-Tablet von Betterspace oder in der Betterspace-App auf dem eigenen Smartphone (Bring-Your-Own-Device-Lösung) gespeichert ist. Sofort erscheint die Order im Gastrofix-Kassensystem des Restaurants, ohne dass sie erst umständlich von der Rezeption weitergeleitet werden muss. Der Kellner im Restaurant gibt sie mit einem Klick frei, um den Bondruck an der Bar oder in der Küche auszulösen.

Self-Ordering fürs Hotelzimmer

„Die Verzahnung von Gästemappe und Kassensystem ist in Deutschland einzigartig und ein Quantensprung für den Room Service der Zukunft“, meint Stefan Brehm, Geschäftsführer von Gastrofix und Mitinitiator des Gemeinschaftsprojektes. „Hotels mit angeschlossenen Restaurant können künftig spürbare Mehrumsätze pro Gast erzielen.“ Ähnlich sieht es Betterspace-Mitgründer Benjamin Köhler: „Ein traditionell fehleranfälliger und personalintensiver Prozess in der immer noch

unterdurchschnittlich digitalisierten During-Stay-Phase wird endlich optimiert und die Kommunikation mit dem Gast auf ein ganz neues Level gebracht. So begeistert man seine Kunden und macht sie zu Botschaftern seines Hauses. Ganz nebenbei wird auch das eigene Personal entlastet – ein in Zeiten des Fachkräftemangels nicht ganz unwichtiger Aspekt.“

Erfolgreicher Einsatz im Parkhotel Emstaler Höhe

Die Tech-Innovation wurde ausgiebig getestet, und zwar im Parkhotel Emstaler Höhe. Das 4-Sterne-Haus in Nordhessen beweist immer wieder Mut zum Digitalen und auch für dieses Leuchtturmprojekt war Gastgeber Lukas Frankfurth schnell Feuer und Flamme: „Durch die Verzahnung von Gästemappe und Kassensystem gewinnen wir dreifach: Wir vereinfachen unsere Prozesse, erhöhen die Produktivität und senken Personalkosten. Besser geht's nicht.“ Seit neuestem profitieren übrigens nicht nur die Gäste auf den Zimmern: Mittlerweile können auch Nutzer der Kegelbahnen im Keller ihre Speisen und Getränke bequem übers Tablet ordern. Die Zukunft des Bestellvorgangs hat begonnen.

www.gastrofix.de, www.betterspace.de

EIN „UPGRADE“ FÜR DIE HOTELLERIE

Erstmals vergaben Gastgewerbe-Magazin und DerProfitester auf dem hotelforum in München den UPGRADE-Award für Innovationen in der Hotellerie. Im Rahmen eines Pitches hatten sich sechs digitale Start ups mit ihren Produkten und Lösungen einer vierköpfigen Jury und dem Publikum präsentiert. Der Sieg ging an HOTELSHOP.one.

In kaum einer Branche sind Innovationen so wichtig wie in der Hotellerie. Immer wieder erwarten Gäste neue Ideen und Eindrücke. Gleichzeitig müssen aber auch Unternehmer immer auf der Suche sein, um Prozesse zu optimieren und die Effizienz des eigenen Betriebes zu steigern – nicht nur, aber vor allem vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels. Um diesen Ideen eine Plattform zu verleihen, hatte Gastgewerbe-Magazin im Rahmen des hotelforums in München zum Techno-Pitch aufgerufen. Sechs Start ups aus Deutschland und Österreich präsentierten sich vor der vierköpfigen Jury, um diese innerhalb von sechs Minuten von ihrer Idee und der Notwendigkeit der Lösung sowie langfristig wirtschaftlichen Tragfähigkeit des Unternehmens zu überzeugen.

Die Jury, die nach der Präsentation genau vier Minuten Zeit für Nachfragen hatte, wusste in der Tat worauf es ankommt, gehörten doch mit Pierre Beckerich, Hotelier aus Paris, und Constantin Rehberg, CCO bei der Hotelkette Prizeotel, zwei ausgewiesene Praktiker zu den Jurymitgliedern. Aus der Sicht der Industrie bewerteten Matthias Rilling vom Frische-Lieferanten Chefs Culinar und Nikolas Makowski vom Gerätehersteller Rational die Ideen und Produkte.

Neben dem Gewinnerteam von HOTELSHOP.one haben noch Sleepero, Upsellguru, Hotelhero, Gronda und Robotise ihre Konzepte vorgestellt.



GEWINNER UPGRADE AWARD

DAS HOTEL ALS MÖBELHAUS



Foto: hotelshop.one

Viele Hoteliers kennen das: Der Gast ist begeistert vom Wein und der edlen Schreibtischlampe, die Bettwäsche würde seiner Frau gefallen. Warum nicht aus den Wünschen der Gäste ein Geschäft machen? Das dachten sich auch drei Gründer aus Stuttgart und landeten mit ihrer Software HOTELSHOP.one einen großen Treffer in der Branche.

Neben zahlreichen Auszeichnungen konnte Gründer Patrick Deseyve auch den ersten UPGRADE-Award auf dem hotelforum München entgegennehmen. Das Konzept hat die Jury überzeugt und die ersten Erfolge konnten schon im ersten Geschäftsjahr verzeichnet werden. Zahlreiche Hotels setzen auf die innovative Geschäftsidee, bei mehreren großen Ketten befindet sich die Software derzeit im Testeinsatz.

Das Gästezimmer als Showroom

Über einen QR-Code oder die Startseite beim Einwählen in das WLAN des Hotels können die Gäste direkt aus dem Hotelzimmer heraus im hauseigenen Shop stöbern und das Lieblingsteil bestellen. Es gibt ein Standardsortiment, das auf die klassischen Bedürfnisse Reisender abgestimmt ist und vom Smartphone-Ladekabel bis zu Weltstecker oder Nackenkissen reicht.

Jeder Shop ein Unikat

Jedes Hotel kann die Basics um eigene Produkte ergänzen und nicht wenige Gäste sind erfreut, ein Stück Hotel mit nach Hause nehmen zu können. Ob Kopfhörer für 35 Euro oder direkt das ganze Designer-Bett im Wert von 8.000 Euro – das Hotel verdient bei jedem Kauf mit. „Wir machen aus dem Hotel einen Point of Sale“, so Patrick Deseyve.

Damit das Gepäck auf der Rückreise weder Kofferraum noch Handgepäckmaße sprengt, werden größere Kaufgegenstände direkt nach Hause geliefert.

Innovativ in die Zukunft

An dieser Stelle soll für HOTELSHOP.one aber noch nicht Schluss sein: Derzeit tüfteln die Gründer an der Implementierung des Shops in eine digitale Gästemappe, zukünftig können dann auch Tickets für regionale Sehenswürdigkeiten direkt im Hotel-Shop erworben werden können. Eine Instant-Box für Notfälle kommt direkt zu Beginn der Zusammenarbeit. Hier sind die Basics wie Ladekabel, Kontaktlin-sen-Flüssigkeit und Strumpfhose direkt griffbereit.

> **Miriam Grothe**
www.hotelshop.one



PFLANZLICHE KAFFEE-KREATIONEN



Wer Kaffeespezialitäten auf pflanzlicher Basis anbietet, erhöht die Angebotsvielfalt für seine Gäste. Speziell für die professionelle Herstellung feiner Kaffeespezialitäten konzipiert ist der neue Alpro Bio Haferdrink For Professionals: 100% pflanzlich, von Natur aus frei von Laktose, Gluten und Kuhmilchprotein sowie zuckerarm. Er ist in Bio-Qualität hergestellt, angereichert mit Vitaminen und Calcium, ist fettarm und punktet durch seinen natürlich milden Hafergeschmack. Damit wird das Sortiment für den professionellen Barista-Einsatz ergänzt: Der Haferdrink gesellt sich zu den Alpro Soja-, Kokos- und Mandeldrinks, mit denen sich aromatische Kaffeespezialitäten für gesundheitsbewusste Gäste kreieren lassen.

www.alpro.com/for-professionals

TEE - FAIR UND VIELFÄLTIG

Ein biologisch und fair gehandeltes Tee-Sortiment entspricht dem Gästewunsch nach Transparenz und Nachhaltigkeit. Für solchen nachhaltigen Teegenuss steht J.J.Darboven: der Kaffee- und Tee-Spezialist fühlt sich hohen ökologischen und sozialen Standards verpflichtet und hat daher unter seiner Teemarke EILLES TEE vier neue, fair gehandelte Sorten, davon drei Biotees, in das Produktsortiment aufgenommen. „Bio Grüntee Jingshen Blatt Fairtrade“, „Bio Earl Grey Tea Blatt Fairtrade“, „Bio Herbal Refresh Fairtrade“ und „Spearmint Fairtrade“ heißen die Neulinge, die im hochwertigen Tea Diamond® Pyramidenbeutel erhältlich sind.

www.eilles-tee.com



KAFFEE MIT PROFIL



Geschmack, Flavour und Ausgewogenheit – für ein hochwertiges Kaffeeangebot unerlässliche Merkmale. Vereinen tun sie sich in den vier modernen Blends der Premiummarke Piazza D'Oro, die Jacobs Douwe Egberts (JDE) Professional für aromatische Barista-Kreationen bereithält. Mit D'Oro Amabile, Dolce,

Forza und Intenso reichen die Geschmackstypen von sanft und zart bis verführerisch dunkel und kraftvoll. Dank der Vielfalt an Aromen und deutlich ausgeprägten Geschmacksprofilen, die die hochwertigen Blends von Piazza D'Oro mit sich bringen, können die Gäste ganz leicht mit individuell komponierten Kaffeespezialitäten von Ristretto bis Cappuccino verwöhnt werden. www.jde-professional.de

KAKAOGENUSS MIT COCAYA



Foto: J.J.Darboven

Um zwei Fairtrade- und Bio-zertifizierte Produkte erweitert J.J.Darboven das Sortiment Cocaya Premium Bio und bietet damit bewussten Genuss für Schokoladenliebhaber: Der neue Premium Bio Stick mit 35 Gramm eignet sich für die unkomplizierte Herstellung einer hochwertigen heißen Schokolade per Hand, die Variante in der 1kg Abpackung ist automatenfähig. Cocaya Premium Bio kann ganz einfach mit Wasser oder Milch zubereitet oder mit einem Schuss Sahne verfeinert genossen werden. Die beiden neuen Produkte überzeugen dank 25% Kakaoanteil immer durch ihre intensiven Schokoladennoten. www.darboven.com

WINTERPUNSCH MIT KEO KOLALA



Foto: Azul

Cuba libre für die kalten Tage: Für ein aromatisches Highlight auf der Getränkekarte sorgt Keo Kolala – mit nur zwei weiteren Zutaten wird die Sorte zum Winterpunsch.

Das Rezept:

- ✓ 200 ml Wasser
- ✓ 1 Keo Kolala-Tee Pyramidenbeutel (3,5g)
- ✓ 4 cl Monin Sirup Rum „Caribbean“
- ✓ 1 cl Limettensaft

Garnitur: Limettenspalten oder -scheiben

Zubereitung: Pyramidenbeutel im Glas mit 200 ml kochendem Wasser aufgießen und 5-8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entnehmen und anschließend den Sirup sowie den Limettensaft hinzufügen. Den Cocktail umrühren und mit Limettenspalten oder -scheiben garniert servieren.

Tipp: Für die alkoholische Variante können anstelle des Sirups 4 cl Myers's Rum je Glas hinzugegeben werden. www.azul.de

NACHHALTIGE KAFFEELÖSUNGEN

KAFFEEGENUSS UND GUTES GEWISSEN



Ökonomische, ökologische und soziale Anforderungen gewinnen immer mehr an Bedeutung für die Gesellschaft. Und so ist der nachhaltige Umgang mit Ressourcen auch dem Gast von heute ein wichtiges Anliegen, das sich auf die Bewertung von Hotels, Cafés, Bars und Restaurants niederschlägt. Die Bedeutung der Nachhaltigkeit ist in der Branche spürbar und das Trendgetränk Kaffee mit vielen Innovationen – vom Anbau bis zum Pfandsystem – ist ein gutes Beispiel dafür, dass sich Genuss und Nachhaltigkeit vereinen lassen.

Die erste heimkompostierbare KaffEEKapsel

Eine biologisch abbaubare KaffEEKapsel, die Gastronomen auf dem hauseigenen Kompost entsorgen können - in Zusammenarbeit mit Golden Compound hat der Verpackungshersteller Alpla eine Lösung für das negativ behaftete Kapselsystem entwickelt.

Kapseln, aber ohne Müll

Die Kapsel wird aus dem Werkstoff Golden Compound green hergestellt. Dieser besteht aus einem biobasierten Werkstoff und gemahlenen Naturfasern der Sonnenblumenschale. Kapsel und Filtervlies sind vollständig im Gartenkompost innerhalb von höchstens sechs Monaten abbaubar, frei von Aluminium und gentechnisch veränderten Organismen. Alpla liefert sowohl die Kapsel als auch die gartenkompostierbare Deckelfolie.

Nebenprodukt aus der Sonnenblume

Golden Compound setzt Sonnenblumenschalen als Verstärkungstoff ein. Sie sind ein Nebenprodukt aus der Nahrungsmittelindustrie und stehen nicht in Konkurrenz zur Lebensmittelproduktion. Damit schont Golden Compound green fossile Ressourcen und reduziert den CO²-Fußabdruck. Beim Kompostieren der Kapsel entsteht daraus wieder Humus, der Kaffeesatz enthält wertvolle Pflanzennährstoffe wie Kalium, Phosphor und Stickstoff. Die monoschichtige KaffEEKapsel ist ohne Umverpackung aromadicht und „Nespresso-kompatibel“ mit allen aktuellen Geräten.

www.alpla.com, www.golden-compound.com

Pfandsystem für Kaffeebecher

Coffee-to-go ist ein schwieriges Thema für die Branche. Einerseits verspricht das Angebot, Gästen den Kaffee für unterwegs auszuschenken, steigende Umsätze. Andererseits entstehen große Mengen Verpackungsmüll, Ressourcen werden verschwendet und die Umwelt unnötig belastet. Dass Coffee-to-go aber doch nachhaltig und ressourcenschonend funktionieren kann, zeigt das Prinzip von Recup.

Die Alternative zum Einwegbecher

Der typische Einwegbecher ist zu Recht in Verruf geraten: er ist in der Regel nicht recyclebar und verbunden mit hohen Entsorgungskosten. Um dieser Verschwendung von Ressourcen und den damit verbundenen Kosten langfristig entgegenzuwirken, hat Recup als erstes Unternehmen ein innovatives Mehrweg-Pfandsystem entwickelt, das flächendeckend Einwegbecher durch Mehrwegbecher ersetzt und damit einen nachhaltigeren Konsum von Coffee-to-go ermöglicht. Die Becher selbst sind nicht nur für den mehrfachen Gebrauch gedacht, sie bestehen zudem aus 100 Prozent recyclebarem Kunststoff (PP) ohne BPA und Schadstoffe. Die lebensmittelechten Becher gibt es in drei Größen.

Das Mehrweg-System für die Gastronomie

Ähnlich dem bekannten Pfandsystem gestaltet sich das Recup Prinzip mit den Mehrwegbechern und ist deutschlandweit ausgelegt. Der Gast zahlt in der Gastronomie zu



seinem bestellten Kaffee einen Euro Pfand für den Becher. Bei allen teilnehmenden Partnern, die das System ebenfalls anbieten, kann der Becher jederzeit zurückgegeben werden. Dem Gast wird das Pfand dort erstattet, der Becher gespült und erneut ausgegeben, sodass ein nachhaltiger Kreislauf entsteht. Um sich an dem Pfandsystem zu beteiligen, zahlen gastronomische Betriebe eine Systemgebühr von einem Euro pro Tag.

www.recup.de

Nachhaltiger Weg aus Kolumbien

Kolumbien ist für Lavazza viel mehr als nur eines der wichtigsten Bezugsländer für hochwertigen Kaffee. Das zeigt sich insbesondere in der Region Meta, deren Bohnen für den ausgewogenen Körper des neuen Filterkaffees ¡Tierra! Colombia sorgen.

Regionale Förderung

Nach dem Ende der kriegerischen Konflikte mit den FARC-Rebellen bemühen sich die Lavazza Stiftung und der kolumbianische Staat gemeinsam darum, den Kaffeeanbau auf diesem fruchtbaren, unbelasteten Boden wieder zu stärken und die Bodenkultur nachhaltig und regionsspezifisch zu fördern. „Unser Ziel ist es, die sozialen und ökologischen Bedingungen für die Kaffeeproduzenten

ten und ihre Familien zu verbessern“, so Oliver Knop, CEO Lavazza Deutschland. Seit 2015 engagiert sich Lavazza mit besonderer Intensität in dem ehemaligen Rebellen-Gebiet. In Zusammenarbeit mit lokalen Institutionen, NGOs und Unternehmen fördert Lavazza dort Unternehmertum, die landwirtschaftliche und technologische Ausbildung der Einheimischen und den Ausbau der Infrastruktur. Über 100 kolumbianische Bauernfamilien konnten die Kaffee-Plantagen nach einer Zeit des Guerillakrieges, während der sie jahrelang nicht kultiviert worden waren, in ihren ursprünglichen Zustand zurückversetzen. In der Folge hat das Gebiet bereits nach kurzer Zeit begonnen, qualitativ hochwertigen Kaffee für Lavazzas ¡Tierra! Colombia-Produkt zu erzeugen.

Zertifizierte Produkte

Darüber hinaus stammt auch der ¡Tierra! Colombia wie alle Produkte des ¡Tierra! Sortiments aus 100 Prozent nachhaltiger Landwirtschaft und ist von der Rainforest Alliance zertifiziert. Der aromatische Kaffee setzt sich aus 100 Prozent gewaschenen Arabica-Bohnen zusammen. Mit Noten von Grapefruit, Zitrus, roten Früchten, Bergamotte und Honig schmeckt der Filterkaffee vollmundig mit einer typisch kolumbianischen Süße.

www.lavazza.de



Eine nachhaltige Lösung für Coffee-to-go: das Mehrwegbecher-Pfandsystem mit Recup.

Foto: reCup GmbH

Nachhaltige Landwirtschaft und Rainforest Alliance Zertifizierung - der neue Filterkaffee Lavazza ¡Tierra! Colombia verbindet Geschmacksprofile aus unterschiedlichen Regionen des Landes.



Foto: Lavazza

— Anzeige —



VON BARISTA
FÜR BARISTA

OAT ORGANIC 'FOR PROFESSIONALS'

NATÜRLICH MILDER HAFERGESCHMACK IN BIO-QUALITÄT



NEU

ALPRO.COM/FOR-PROFESSIONALS

KLEINE BEILAGE MIT GROSSER WIRKUNG

SÜSSES ZUM KAFFEE

Eine süße Beilage zum Snacken am Tassenrand platziert rundet den Kaffeegenuss ab.

Kleine Begleiter an der Kaffeetasse sind eine Investition, die sich einfach umsetzen lässt und sich schnell bezahlt macht, denn mit ihnen lässt sich:

- ✓ die Aufmerksamkeit gegenüber den Gästen unterstreichen.
- ✓ der Kaffeegenuss abrunden.
- ✓ das Kaffeeerlebnis optisch abrunden.
- ✓ zu weiteren Bestellungen anregen.

Inspiration Belgischer Spekulatius

Egal, ob zum klassischen Kaffee oder Latte Macchiato, ob zum Cappuccino oder zur heißen Schokolade: Giotto Momenti, inspiriert von Belgischer Spekulatius, schafft einen neuen, unverwechselbaren Genuss. Zarte Creme in einer knusprigen Waffel passt besonders gut als feine Beilage zu Heißgetränken in der kalten Jahreszeit.

www.hellma.de



Foto: Hellma



Foto: LaSelva Taskana Feinkost-Vertriebs-GmbH

Nussiges Bio-Gebäck

Die traditionellen Rezepte und Herkunftsgeschichten der Biscotti reichen bis ins Mittelalter zurück. LaSelva Bio-Feinkost bringt den typisch italienischen Flair in drei Sorten an den Tassenrand: Mit den Bio-Keks „Cantucci“ und „Amaretti“ genießen die Gäste italienische Mandeln. Die „Brutti ma buoni“ werden rein aus Haselnüssen gebacken, was ihre Besonderheit ausmacht. Der Genuss-Philosophie von LaSelva entsprechend werden die Bio-Biscotti in Kalabrien nach einer klassischen Rezeptur gebacken. Der pure, natürlich-nussige Geschmack bleibt dadurch erhalten.

www.laselva.bio

SIRUP FÜR DAS BESONDERE AROMA

Nicht nur der klassische Kaffee, auch ausgefallene Kreationen liegen im Trend. Mit feinem Sirup lässt sich den Heißgetränken schnell eine besondere Note verleihen.

Dank Kaffeesirup lässt sich der Kaffee mit zahlreichen Geschmacksrichtungen verfeinern. Ob Haselnuss, weiße Schokolade, Amaretto oder fruchtige Noten von Kirsche bis Holunder – erlaubt ist alles, was gut mit dem Kaffee harmoniert. Zu beachten bleibt bei der Herstellung eigener Kreationen die Dosierung: Damit eine dezente Note des Sirups hinterlassen wird, die aber den eigentlichen Kaffeegeschmack nicht überdeckt, sollte er stets in Maßen eingesetzt werden. Flavour-Tipps für süßen Kaffeegenuss von Giffard:

Salziges Karamell Sirup

Reiner Zuckersirup aus Salz und natürlichen Karamellaromen, ohne Konservierungsstoffe ergibt den Geschmack von cremigem Karamell und einer salzigen Note im Nachgang.

Mix-Idee Karamell Latte:

- 1 cl Salziges Karamell Sirup
 - 1 cl Haselnuss Sirup
 - 15 cl heiße Milch
 - 50 g angeschlagene Sahne
- Erst die Milch und dann die Sirupe hinzufügen.
Anschließend mit der Sahne übergießen.

Crème Brûlée Sirup

Reiner Zuckersirup mit dem Geschmack der Crème Brûlée, ohne Konservierungsmittel. Zarte Milchnoten im Auftakt, gefolgt von Noten des gebrannten Zuckers.

Mix-Idee Bruleecinno:

- 1 cl Crème Brûlée Sirup
 - 3 cl Espresso
 - 7 cl heiße Milch
- Alle Zutaten in eine Kaffeetasse füllen und mit Milchschaum übergießen. Mit Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

www.giffard.com/de



Foto: Giffard



MELITTA

RUNDUM-KOMPETENZ FÜR BESTEN KAFFEE



Alles aus einer Hand:

- ✓ Individuelle Beratung vor Ort
- ✓ Professionelle Kaffeemaschinen und besondere Kaffee-Sorten
- ✓ Werkseigener technischer Kundendienst an 365 Tagen im Jahr
- ✓ Modernes Cafina-Siebträger-Sortiment
- ✓ Kaffeevollautomaten der XT-Generation für maßgeschneiderte Getränke-Vielfalt mit individuellen Milchschaumvarianten, höchstem Bedien- und Reinigungskomfort und einem modernen und kompakten Kaffeemaschinen-Design

www.melitta-professional.de

Bei keinem geringeren als dem englischen Rekordmeister hat Melitta seine Kompetenzen unter Beweis gestellt: als offizieller Kaf-

feepartner von Manchester United hat Melitta den Kaffee-Konsum an Spieltagen in der vergangenen Saison um 46 Prozent gesteigert.

— Anzeige —

Für jeden die passende Heißgetränkелösung

L'OR Promesso ist das Highlight unserer Maschinenauswahl:

- aromatische Kaffeespezialitäten
- höchster Hygienestandard
- besonders wartungsarm
(7 Min. Reinigungszeit pro Woche)

**Nicht das Richtige?
Jetzt weitere Kaffeelösungen
entdecken unter:**

Jacobs-KaffeeService.de

NEU!



JACOBS DOUWE EGBERTS DE GmbH · D-28199 Bremen · Servicetelefon: 0421 / 42789 4200

A coffee for every cup



HIER IST NICHT NUR DER KAFFEE HEISS – DESSOUS IM CAFÉ

Eine Melange der besonderen Art: Lifestyle-Café und Dessous-Geschäft mit Liebeslust. Das geht nicht? Doch! In Saarbrücken ist die pikante Kombination erfolgreich gestartet.

Erotik und Espresso im Café Pikant in Saarbrücken: In einem deutschlandweit wohl einzigartigen Konzept bieten die Betreiber Petra Blandfort und Michael Heinz neben kulinarischen Köstlichkeiten auch ein erotisches Einkaufserlebnis an. Das Inhaber-Pärchen verbindet ein schickes Lifestyle-Café mit einem Dessous-Geschäft.

Erotik statt Schmuddel

„Ich war mit meinen Schwestern in der Stadt unterwegs und wir waren auf der Suche nach etwas Neckischem zum Anziehen. Doch außer in einem Sex-Shop wären wir in einem normalen Geschäft nie fündig geworden. Es gab keine Dessous, die etwas auf die freche Seite gehen, ohne gleich anstößig schmuddelig zu sein“, erklärt Blandfort. Also sah das Paar eine Marktlücke und verband sie mit der Idee eines Cafés. Denn in der heutigen Zeit braucht es für ein erfolgreiches Unternehmen oft mehr als nur guten Kaffee und Kuchen. Gäste sehnen sich nach dem gewissen Extra. Mit einem gut ausgewählten, hochwertigen Zusatzangebot lassen sich Kunden anlocken.

Man setzt sich von der Konkurrenz ab und erwirtschaftet im günstigsten Fall einen soliden Gewinn aus dem Nebengeschäft. Dass dies gut funktioniert, hat Tchibo als Mutter aller Shop-Cafés im großen Stil schon unter Beweis gestellt.

Café oder BH? Dezent getrennt und doch in einem Geschäft

Jedoch Café und Unterwäsche samt Sinnes-

freuden miteinander zu kombinieren, das ist mutig und aus dem Rahmen fallend. „Wir haben aber räumlich ganz bewusst beide Bereiche dezent voneinander getrennt“, erklärt der 61-jährige Neu-Gastronom. Zuerst kommt das Café, dahinter geht es in das Atelier mit der Reizwäsche. Gut sichtbar, jedoch leicht abgeteilt. „Wir stehen nicht in Konkurrenz zu einem Dessous-Laden, wir bieten keine Alltagswäsche“, macht Petra Blandfort deutlich. Das Gründerpärchen erkannte zudem, dass es gerade für die etwas üppigeren Frauen trotz hoher Nachfrage fast keine Angebote gibt. „Hier sahen wir die nächste Marktlücke. So kommen nun sehr gerne Damen zu uns, die wir mit Übergrößen bedienen können“, weiß Blandfort, die zwei Mal im Jahr in Paris eine internationale Wäschemesse besucht. Genauso haben die beiden Inhaber aber auch schon Barista-Kurse belegt.

» ZWISCHEN WÄSCHEMESSE UND BARISTA-KURS«

2 Jahre Vorbereitung zahlen sich aus

Im Jahr 2015 wurde der Businessplan geschrieben und am 15. April 2017 war die Eröffnung. „Ich kann mich noch sehr gut daran erinnern, denn nicht nur das Konzept war ungewöhnlich, auch das ausgearbeitete Gesamtpaket hatte wirklich Hand und Fuß. Es war geradezu vorbildlich. Mit speziellen betriebswirtschaftlichen Kennzahlen für das

Gastgewerbe und auch bei einigen rechtlichen Fragen konnten wir dann behilflich sein“, weiß Frank C. Hohrath. Der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Saarland griff damals den potenziellen Gründern unter die Arme. Denn von der Gaststättenerlaubnis über die Finanzierung bis hin zur Gewerbeversicherung – es gab viele bürokratische Hürden zu meistern.

Das Verbandsangebot nahm das Duo vom Café Pikant gerne wahr. „Das war enorm wichtig, denn dort wurde uns mit Rat und Tat geholfen. Sei es bei der Hygieneverordnung oder auch bezüglich rechtlicher Fragen“, stellt Michael Heinz fest und er sagt weiter: „Zudem hat uns die Industrie- und Handelskammer bestens beraten. Da wusste ich, warum ich jahrelang meinen Beitrag geleistet habe“, lacht Heinz und meint: „Das hat sich in dem Augenblick alles ausgezahlt. Von dort und von der SIKB – Saarländische Investitionskreditbank AG kam auch der Tipp, unbedingt mit dem DEHOGA zu sprechen.“ Es gab einen strukturierten Marketing-Plan und es existierten klare Vorstellungen, wie das Café zu einem eigenen Label aufgebaut werden könnte.

Bis zur Corporate Identity wurde an alles gedacht. Die Inhaber ließen sich sogar das Logo schützen. Petra Blandfort und Michael Heinz haben bewiesen, wie man mit einer pffrigen Idee die Liebeslust in ein Café transportiert bekommt – und das ohne schlüpfrig oder gar ordinär zu wirken. Damit ist ihr Plan aufgegangen, ihren Herzenswunsch der Selbstständigkeit haben sie sich erfüllt. Denn Träume sind dazu da, dass sie gelebt werden.

> Pascal Blum

SUKI TEA

TEE TRINKEN, EIN GENUSS-RITUAL

Die Macher hinter Suki Tea verfolgen eine Vision: Qualität, guter Geschmack und ethische Grundsätze - Tee mit Mehrwert.



Wer in den Genuss von Suki Tea kommen möchte, wird exklusiv bei Espresso Warehouse fündig. Ob saisonale Trendrezepte oder außergewöhnliche Tee-kompositionen – Espresso Warehouse bietet ausgewählte Produkte für Gastronomen und Teeliebhaber.

Tee nachhaltig gedacht

Seit 2018 wird Suki Tea in Deutschland durch Espresso Warehouse exklusiv vertrieben. Suki Tea beschäftigt 16 Mitarbeiter, die für die Mischung, Verpackung und Distribution des Tees verantwortlich sind. Um den hohen Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit zu erfüllen, überprüfen zudem ausgewählte Produzenten stetig die Ware. Um Partner von Suki Tea zu werden, muss nicht nur der Geschmack stimmen. Bevor Zutaten von einem Lieferanten bezogen werden, wird vorab intensive Recherche betrieben. Ethisch

einwandfreie und nachhaltige Geschäftspraktiken stehen bei Suki Tea im Fokus. Durch regelmäßige Reisen in die Ursprungsländer werden die Arbeits- und Herstellungsbedingungen vor Ort überprüft, gute Beziehungen zu den Landwirten und Lieferanten haben Priorität. Das Ergebnis: Tees von Suki Tea sind größtenteils Fairtrade-, Bio- und/oder Rainforest Alliance-zertifiziert.

Das Tee-Sortiment

Ob Schwarzer Tee, Grüner Tee, Oolong Tee, Weißer Tee oder Kompositionen von aromatischen Früchten und Kräutern: Zurzeit befinden sich 22 Sorten an losen Blatttees sowie ausgewählte Sorten im praktischen Pyramidenbeutel im Angebot von Suki Tea. Darunter ausgefallene Geschmacksrichtungen wie „Apple Loves Mint“ mit Apfelstücken, frischen Minzblättern und aromatischen, ganzen Rosenknospen.

Suki Tea kaufen

Für den Einsatz in Gastronomie, Hotellerie oder Coffee Corner bietet Espresso Warehouse vielseitige Konzepte an. Ob wertsteigernde Inszenierung mit Kanne und Tablett oder praktische Displays – hier finden Gastronomen und Teeliebhaber optimale Möglichkeiten für den idealen Ausschank von Suki Tea.

www.espressowarehouse.de

WIE
MACHEN
SIE IHRER
KÜCHE
RICHTIG
DAMPF?

MIT BRITA PROFESSIONAL.

PURITY C Steam – Bewährte Filtrationstechnologie und Maschinenschutz für Dampfgarer und Backöfen. Reduziert zuverlässig die Kalkbildung sowie im Wasser enthaltene unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe. Für knusprig frische Backwaren und auf den Punkt gegarte Speisen.

Erfahren Sie mehr unter: www.brita.net/steam



THINK YOUR WATER

KAFFEE AUS DER CLOUD

DAS KAFFEEGESCHÄFT DIGITAL OPTIMIEREN

Dass sich Transparenz, Prozessoptimierung und Leistung bedingen, hat sich in der Branche durch den Einsatz digitaler Lösungen längst bewiesen. Auch im Kaffeegeschäft bringt smarte Übersicht entscheidende Vorteile.



Foto: Thermoplan

Das Telemetrie-System – Vorteile im Überblick:

- ✓ Transparente Verkaufsübersicht
- ✓ Trendanalyse und Planungssicherheit
- ✓ Überwachung von Verbrauch und Produktbezug
- ✓ Übersicht aller Maschinen und ihrem aktuellen Status
- ✓ Effektive Ressourcenplanung und Kostenmanagement
- ✓ Passgenaue Warenwirtschaft von Bestellung bis Lagerung
- ✓ Keine zusätzlichen Hard- und Software-Installationen nötig

Digitale Lösungen für den professionellen Einsatz bieten u. a. die folgenden Kaffeemaschinenexperten:

- 1 Thermoplan mit ThermoplanConnect
- 2 Coffema mit einer smarten Telemetrie-Option
- 3 Melitta mit transparenter Steuerung und Controlling
- 4 JURA mit der Coffee App Professional

Ein Kaffeevollautomat, auf die individuellen Anforderungen im gastronomischen Betrieb angepasst, erleichtert dem Service im Tagesgeschäft die Arbeit. Doch oft bedarf es mehr als einer technisch ausgereiften Kaffeemaschine. Relevante Kennzahlen müssen übersichtlich abrufbar sein und auf Veränderungen muss zügig reagiert werden können, um maximale Effizienz dauerhaft und mit jeder Kaffeetasche gewährleisten zu können.

Telemetrie: Alle Daten digital verfügbar

Ein Kaffeevollautomat bietet im Tagesgeschäft einige Erleichterung. So lassen sich effizient viele Tassen in hochwertiger Qualität ausschenken. Touchscreen-Oberflächen sorgen dabei für eine besonders leichte Bedienung. Service, Wartung, Warenwirtschaft und Planung bleiben dennoch wichtige Faktoren für reibungslose Abläufe. Hierfür bietet sich ein smartes Tool an: die Telemetrie. Durch ein Telemetrie-System lässt sich die Kaffeemaschine,

oder auch ganze Maschinenflotten, an das Internet anbinden. „Bereits heute spielt Telemetrie und der damit einhergehende Datenaustausch zwischen Kaffeemaschinen und der Coffema Cloud eine große Rolle für unsere Kunden und wir bieten hier wegweisenden Service. Wir gehen davon aus, dass in spätestens fünf Jahren keine Maschine mehr ohne Internet-Anbindung ausgeliefert wird“, erläutert Lino Nilsson, Leiter Digitale Prozesse bei Coffema.

Leichte Bedienung

Das Telemetrie-System von Thermoplan: Für die Nutzung der Telemetrie-Anwendung ist keine zusätzliche Hard- oder Software notwendig – sie lässt sich auf allen gängigen Web-Browsern ausführen. Die Daten werden aus der Thermoplan-Cloud geladen und online dargestellt – so kann der Nutzer einzelne Maschinen oder die gesamte Maschinenflotte überwachen. Auf der Benutzeroberfläche – dem Dashboard – lassen sich Übersichtsfenster – die Widgets – platzieren, die einen gezielten Blick auf die relevanten Informationen bieten. Diese Anpassungsmöglichkeit erlaubt es, ein auf die individuellen Informationsbedürfnisse ausgerichtetes Dashboard zusammenzustellen. Um die Auswertungsmöglichkeiten zu verfeinern, lassen sich die protokollierten Daten nach unterschiedlichen Parametern filtern oder sortieren. In der Navigation sind die Datentabellen nach den Kategorien „Produkte“, „Maschinenzustand“, „Service“ und „Konsum“ abrufbar. Jeder einzelne Navigationspunkt führt zu einer weiteren Detailansicht, in der nochmals weitergehende Informationen zu Produkten und Ereignissen dargestellt werden. So steht ein vielseitig nutzbares Instrument zur Verfügung, das dem Gastronomen ermöglicht, die Performance der Kaffeemaschinen zu überwachen und den Verlauf des Kaffeegeschäfts faktenbasiert zu bewerten.

www.thermoplan.ch, www.coffema.de

GEFILTERTES WASSER: SENSORIK-KUNDE MIT BRITA

Eine Verkostung im Sensoriklabor und die Begehung der Produktionsstätte für die Wasserfiltersysteme von Brita – über den Einfluss von gefiltertem Wasser in der Gastronomie- & Hotellerie gibt es viel Wissenswertes zu erfahren.

Am Hauptsitz von Brita in Taunusstein laufen vom Chemielabor bis zur Geschmacksforschung viele Fäden zusammen. Teil der Unternehmenskultur sind Führungen direkt vor Ort, die Teilnehmern die Vielschichtigkeit von Wasser näherbringen sollen. Ein wichtiges Schwerpunktthema: die Sensorik.

Was Baristi über Wasser wissen sollten

Gleiche Zubereitung, gleiche Inhaltsstoffe, unterschiedliches Wasser – jeweils aus der Leitung, jedoch einmal gefiltert und einmal nicht. Bewertet werden neben dem Geschmack auch Parameter wie Optik und Geruch. Das Ergebnis: Der großen Mehrheit der Probanden sagen Tee und Kaffee mit gefiltertem Wasser mehr zu. Je nachdem, welche Filtermischung man zum Einsatz bringt, können drei Arten von Wasser-Inhaltsstoffen reduziert werden: Wasserhärte, Stoffe aus der Wasser-Desinfektion und andere organische Verbindungen. Während die Karbonathärte

in zu hoher Konzentration den Trinkgenuss trüben und zu unerwünschten Nebeneffekten wie verkalkten Maschinen führen kann, verursachen die beiden anderen Stoffgruppen unter Umständen bereits in kleinsten Mengen unangenehmen Fehlgeschmack.

Wasserfilter für professionelle Kaffee-Ergebnisse

Wasser hat viele Geschmacksnuancen, die durch eine Filtration herausgearbeitet werden können. Filter mit Ionenaustauscher reduzieren den Kalkgehalt und damit den Härtegrad des Wassers. Aktivkohlefilter entfernen unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe. Spezielle Vliese filtern selbst feine Partikel aus dem Wasser, die so weder auf dem Weg durch die Maschine Schäden anrichten, noch ins Endprodukt selbst gelangen. Mit der Brita Purity-Produktreihe, die es als Großgeräte und als Kartusche in verschiedenen Größen gibt, stehen individuelle Lösungen für zahlreiche Anwendungen bereit.

— Anzeige —



Gefiltertes Wasser:

O-Töne von Birgit Kohler, Leiterin des Fachbereichs Sensorik bei BRITA.

» Ist viel Hydrogencarbonat vorhanden beziehungsweise das Wasser zu hart, reagiert dieses mit den feinen Kaffeesäuren. Der Kaffee schmeckt dann unausgewogen, bitter und flach. «

» Generell kann man feststellen, dass den meisten Menschen eher Kaffee mit weichem Wasser schmeckt. Dann hat er die perfekte Balance zwischen Säure und Bitterkeit, um alle feinen Aromen zu entfalten. « www.brita.de



Fotos: BRITA GmbH

BE(E) HAPPY!



HONIG IN PORTION

HELLMA

Mehr Ideen pro Portion

Honig Stick

Honig im cleveren Stick

Der feine Honig von HELLMA in Portion ist immer eine hygienische Lösung: Ideal zum Süßen von Heißgetränken und Desserts oder als köstlicher Brotaufstrich.



Stilvoll servieren



Sauber dosieren



100 x 8 g

KEIN
KLEBEN UND
KLECKERN!

Honey
Spoon

ideal für
togo

HONIG & LÖFFEL
IN EINEM



VEGANER GEMÜSEGENUSS

Unter der neuen Marke Vegetella werden ab sofort pflanzliche Aufstriche auf Sojabasis angeboten. Erhältlich sind die zwei Sorten Paprika Trio und Tomate Basilikum. Sie zeichnen sich durch ihre cremige Konsistenz und einen frischen Gemüse-Geschmack aus. Der Aufstrich ist ideal geeignet, um das Speisenangebot um vegane und glutenfreie Aufstriche zu ergänzen. Ob für das Frühstücks- oder Jausenbuffet – der Gemüsegenuss von Vegetella ist an die aktuellen Ernährungstrends und Gästebedürfnisse angepasst. Die Aufstriche sind im praktischen, gemischten Karton zu je 30 Stück à 24 g erhältlich.

www.darbo.de



Foto: EDNA International GmbH

VIelfalt FÜR DAS FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Gäste schätzen eine breite Auswahl beim Frühstücksbuffet. Die neue Mini-Brötchen-Box von Edna setzt diesen Wunsch gekonnt um. Sie besteht aus den Sorten Rosinenbrötchen, Blütenbrötchen, Focacciabrötchen Tomate-Basilikum, Chilibrötchen, Chocclatinbrötchen, Focacciabrötchen Kräuter und Birnen-Feigenbrötchen. Die Brötchen werden von Hand geformt und bestehen zu 100 Prozent aus natürlichen Zutaten. Durch ihre handliche Größe sind sie ideal zum Bestreichen oder auch als Beilage zu Hauptspeisen geeignet.

www.edna.de

EXOTISCHES FÜR DIE FESTTAGE

Für die Weihnachtszeit und Silvester gibt es von Grossmann Feinkost besonders exotische Neuheiten. Die Riesengarnelen „Mango-Mandarine“ eignen sich gut als Snack für Zwischendurch. Sie sind verfeinert mit einer Sauce aus Mangopüree, feinen Mandarinspalten und einem Hauch Ingwer. Die Riesengarnelen in Knoblauchöl sind hingegen ein mediterranes Highlight. Das Winter-Angebot von Grossmann Feinkost wird zudem wieder durch einen Räucherlachssalat ergänzt, der sich gut auf jedem Buffet macht. Der fruchtige Entensalat Cumberland in Orangen-Cumberland-Sauce ist ebenfalls eine exotische Gaumenfreude für die Festtage. Vom 12. November bis 31. Dezember abgepackt im 1,5 kg-Gebinde erhältlich.

www.grossmann-feinkost.de



Foto: Grossmann Feinkost GmbH

HERZHAFTES FINGERFOOD



Foto: Aryzta Food Solutions GmbH

Kreative Snacks für das Buffet oder für Zwischendurch bietet Aryzta mit den Coup de pates. Darunter auch die Fingerfood-Kreationen Süßkartoffel Feta und Caprese rustikal. Diese bestehen aus einer herzhaften Füllung, umhüllt von feinem Softteig. Die Variante Süßkartoffel Feta enthält 23 % Süßkartoffel und 11 % Fetakäse. Hier trifft der nussig, süße Geschmack der Süßkartoffel auf die salzige Note des Fetakäses. Die Sorte Caprese rustikal ist gefüllt mit Tomaten-Mozzarella-Basilikum und getrockneten Tomatenstückchen, eingebettet in Softteig. Die tiefgekühlten Teiglinge werden 8-10 Minuten bei 200 °C gebacken.

www.aryztafoodsolutions.de

SUPPENVIelfalt

Die wärmende Suppe hat in der kalten Jahreszeit Hochsaison und bietet zahlreiche Variationsmöglichkeiten - ob als leckere Vorspeise, schmackhaftes Hauptgericht oder leichte Zwischenmahlzeit. Für die individuelle Note im Suppentopf hält Ube-na verschiedene Toppings wie Tomatenflocken, Chilifäden, Chiliringe und Blütenmix bereit. Als Basis für Gemüsesuppen und klare Suppen besonders geeignet ist das Ube-na Suppengewürz: Verarbeitet werden für diese harmonische Mischung nur ausgesuchte aromatische Suppenkräuter und Gemüse.



Foto: Fuchs Foodservice GmbH

www.ubena.de



DAS DESSERT

TIPPS FÜR DEN KULINARISCHEN ABSCHLUSS

Mit winterlichen Dessertkreationen lassen sich im Handumdrehen spannende Akzente am Gästetisch setzen, wenn bei der Umsetzung die Feinheiten beachtet werden.

Ob es noch eine Nachspeise sein darf und sich die Gäste zu einer zusätzlichen Bestellung verleiten lassen, die das Menü abrundet? Dies muss der Gastgeber nicht dem Hungergefühl seiner Gäste überlassen. Wer sein Dessertangebot in Szene zu setzen weiß, kann den Appetit und die Neugier anregen und so für weitere Umsätze sorgen.

Besonders die Winterzeit bietet viel Inspiration für süße Kreationen, mit denen die Profi-Küche zusätzlich punkten kann.

Dessertideen wirkungsvoll präsentieren

Klein, aber fein ist die Devise, wenn es um das professionelle Dessert geht. Das gilt für

die Portionsgrößen einerseits und kann sich auch auf die Angebotsvielfalt selbst beziehen. Denn eine große Auswahl kann leicht überfordern, während ein kleines Angebot mit wenigen neu interpretierten Klassikern und saisonalen Besonderheiten oftmals schnell überzeugt. In kleinen Mengen serviert ist das Dessert ein besonders effektiver ►



— Anzeige —

Einfach perfekt. Go Original!



Debic Culinaire Original ist perfekt für die Kunst der Saucenzubereitung:

- Ideales Koch- und Bindeverhalten: kein Gerinnen, kein Absetzen von Fett
- Problemlose Zugabe von Alkohol oder Säure
- Ausgewogener Geschmack dank 20 % Milchfett

Kreieren Sie perfekte Sahnesaucen mit Debic Culinaire Original und entdecken Sie den Saucier in sich!

Für inspirierende Rezepte und spannende Techniken besuchen Sie uns auf Debic.com.



Debic. Immer etwas Besonderes.



Bunt, extravagant und echte Eyecatcher – mit der flüssigen Parfaitbasis der Premiummarke Debic lassen sich Parfait Pintxos (baskisch für „Spieße“) ganz ohne Eismaschine herstellen.

Schnell-Check für das professionelle Dessertangebot:

- Kleine Portionsgrößen wählen
- Speisen ansprechend anrichten
- Hochwertiges Geschirr verwenden
- Auf der Dessertkarte wirkungsvoll präsentieren
- Auf hohe Qualität der Zutaten hinweisen
- Kreationen individualisieren
- Convenient Lösungen in Premium-Qualität einsetzen

Umsatzbringer: denn hier bieten sich kleine kulinarische Genussmomente selbst dann, wenn der Gast von der Hauptspeise eigentlich schon gesättigt ist.

Damit der abrundende Appetitanreger zum lukrativen Zusatzgeschäft wird, muss das Angebot mit der nötigen Kreativität umgesetzt werden. Zum einen sollte das Dessert wertig angerichtet sein: Hochwertiges Porzellan beispielsweise, das sich farblich zu den Speisen ergänzt, unterstreicht die Qualität des Nachtisches optisch. Zudem zählt zu einer wirkungsvollen Präsentation eine ansprechende Dessertkarte, die auf ein sorgfältig ausgewähltes Angebot und die Qualität der Zutaten schließen lässt. Besondere



„Bois de Boulogne“ aus Mürbeteig mit einer Mischung aus gehackten Nüssen und Schokoladencreme gefüllt, dekoriert mit Obstsorten wie Aprikosen, Pflaumen, Heidelbeeren und Äpfeln bereichert jede winterliche Speisekarte.

Angebote, wie zum Beispiel das exklusive Weihnachtsdessert, sollten außerdem extra betont werden und direkt am Gästetisch empfohlen oder auf einer gut sichtbaren Tafel präsentiert werden.

Convenience: hochwertige Dessertbasen

Das Dessert findet am Gästetisch nur dann Zuspruch, wenn Zutaten und Zubereitung von hochwertiger Finesse zeugen. Dennoch darf es in der Profi-Küche keinen unnötigen Zeitaufwand bedeuten. Die Zubereitung muss schnell gehen und in Zeiten knapper Mitarbeiterkapazitäten möglichst auch den Küchenhilfen zugeteilt werden können. So bleibt dem Profi-Koch mehr Zeit für die kreative Verfeinerung und Individualisierung. Eine hochwertige Lösung, die für die Profi-Anwendung konzipiert ist, bietet sich mit den Flüssigdessertbasen von Debic. Die Premium-Marke von FrieslandCampina überzeugt mit dem größten Portfolio an Flüssigdessertbasen in der Außerhaus-Gastronomie. Dazu gehören die Basen für beliebte Desserts wie Crème Brûlée, Panna Cotta, Mousse au Chocolat und Parfait. Dank einer hohen, gleichbleibenden Qualität der Produkte bietet sich eine sichere Basis, um so zu arbeiten, dass sich die in der Profi-Küche zubereiteten Desserts von hausgemachten Desserts nicht unterscheiden. Die Produkte bieten einen gleichbleibenden und vollmundigen Geschmack, was ein

wichtiger Aspekt für den Gastronomen ist, um bei seinen Gästen zu überzeugen. Profianwender profitieren von der gelingsicheren Zubereitung und einer hohen Zeitersparnis im oftmals stressigen Küchenalltag. Dank dieser Zeitersparnis kann sich der Küchenchef voll und ganz seiner Kreativität widmen und dem Gast ein exzellentes Geschmackserlebnis beim „süßen Finale“ bieten. Das größte Portfolio an Flüssigdessertbasen verspricht zudem hohe Gewinnmargen durch optimalen Wareneinsatz.

Debic Dessertbasen bieten

- ✓ Produktsicherheit
- ✓ Zeitersparnis
- ✓ Kalkulationssicherheit
- ✓ Gleichbleibende, hohe Qualität

Winterlich-weihnachtliche Dessert-Ideen

Süße Nachspeisen sind in der kalten Jahreszeit besonders beliebt. Während in den Sommermonaten fruchtige Erfrischungen gefragt sind, lässt die Wintersaison Raum für besondere Zutaten und Kreationen. Schokolade, Zimt, Marzipan, Nüsse, Karamell und Co. reizen die Sinne. Es lohnt sich also, die Dessertkarte zu Beginn der kalten Jahreszeit anzupassen und die aktuellen Angebote an die Gäste zu kommunizieren.



www.debic.com



WINTERLICH INSPIRIERT: FEINE DESSERT-REZEPTE

Foto: Debic



Foto: frischli



Belgische Schokowaffeln mit Vanillasauce und Orangenfilets

Die Belgische Waffel ist ein Klassiker unter den Desserts. Frischli hält die passende Idee zur winterlichen Verfeinerung in der Profi-Küche bereit.

Zutaten (10 Portionen):

- ✓ 4 Eier
- ✓ 30 g Kakaopulver
- ✓ 1 g Salz
- ✓ 3 g Zimt und 2 g Anis, gemahlen
- ✓ 300 g Mehl
- ✓ 100 g Schokolade, feinherb
- ✓ 5 g Backpulver
- ✓ 60 g Butter
- ✓ 300 g Creme frischli 10 %
- ✓ 1 kg frischli Vanilla-Sauce
- ✓ 120 g Zucker
- ✓ 250 g Orangenfilets

Zubereitung (10 Portionen):

- ① Eier trennen und Eiklar mit Salz sehr steif schlagen.
- ② Mehl und Backpulver durchsieben, mit Eigelb, Creme frischli 10 %, Zucker, Kakao, Zimt und Anis verquirlen.
- ③ Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, unter den Teig rühren und Eischnee unterheben.
- ④ Waffelteig im Waffeleisen zu fünf Doppelwaffeln ausbacken, anschließend vierteln und je zwei Viertel pro Teller anrichten.
- ⑤ frischli Vanilla-Sauce angießen und mit Orangenfilets garnieren.

www.frischli-foodservice.de

Christstollen-Parfait

Das klassische Weihnachtsgebäck – der Christstollen – neu interpretiert. Ein festliches Parfait ist mit der Dessertbasis von Debic schnell und einfach zubereitet.

Zubereitung (25 Portionen):

- ① Zuerst 50 g Rosinen in 40 ml Rum einlegen.
- ② 1 Liter kaltes Debic Parfait ca. 5 Minuten in einer Küchenmaschine aufschlagen. Danach 25 g Orangeat und 25 g Zitronat, die getränkten Rosinen und 50 g geröstete Mandelstifte sehr fein hacken und unter das Parfait ziehen.
- ③ Eine Stollenform mit 300 g Marzipandecke auskleiden, die Parfaitmasse einfüllen und ca. 7 Stunden gefrieren.
- ④ Zum Anrichten das Parfait auf ein Brett stürzen, mit 50 g geschmolzener Schokoladenkuvertüre garnieren und in Scheiben schneiden. Das Parfait mit Rumtopf-Früchten, Marzipanstiften und Zimt garnieren und servieren.

www.debic.com

—Anzeige—





EINFACH GUT



FUCHS PROFESSIONAL
WÜRZT DAS Rind
Gewürzsatz
QUALITÄTSGARANTIE
QUALITÄT & GENUSS
20 GRAMM PRO KG

Fuchs Würzt Das gibt es auch für
Fisch | Geflügel | Gemüse | Lamm
Rind | Schwein | Wild

www.fuchsgruppe.com/foodservice

DESSERT-INSPIRATIONEN

SÜSS UND EDEL

Haselnuss, warmes Gebäck und mehr – mit feinen Zutaten und einer Prise Kreativität lässt sich winterliche Feststimmung am Gästetisch kreieren.



Foto: Eipro

Blickfang: Waffel im Glas

Waffeln gehören zu den Klassikern der Wintersaison und bieten vielfältige Interpretationsmöglichkeiten, wie zum Beispiel im Glas angerichtet mit Amarena-Kirsch-Gelee. Für eine schnelle und praktische Zubereitung hält Eipro in der Range „Eifix Frische Teige“ einen frischen Teig für klassische Waffeln bereit. Messen, abwiegen, verrühren und die Ruhezeit für den Teig entfallen komplett. Hergestellt nach Original-Rezept und garantiert ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farb- oder Konservierungsstoffen. Der Teig kann direkt aus dem handlichem 1000 ml Tetra Brik auf das Waffeleisen gegossen werden.

www.eipro.de



Foto: Froneri Schoeller

Cremig-zart: Haselnusseis

Eine Eiskreation passend zu der Winterzeit ist das neue Haselnusseis von Mövenpick. Hier trifft aromatisches Haselnusseis auf geröstete Haselnussstücken. Damit Gastronomen gut planen und vorrätig lagern können, ist das Mövenpick Haselnusseis im praktischen 5-Liter-Wannen-Format erhältlich. Die nussige Sorte lässt sich nicht nur pur servieren, sondern ist auch eine aromatische Zutat für außergewöhnliche Dessertkreationen. Wie das aussehen kann, zeigt Mövenpick mit drei Kreationen – kombiniert mit Kuchen, Karotte und Chiasamen – auf www.froneri-schoeller.de



Foto: AVIKO B.V.

Exotisch: Churros

Eine Gebäckspezialität nach spanischer Art: Churros, das Gebäck aus frittiertem Brandteig, erfreuen sich in Spanien und Südamerika großer Beliebtheit. Die Gebäck-Stäbchen mit dem sternförmigen Querschnitt eignen sich als aufmerksamkeitsstarke Dessert-Option fürs Wintermenü. Mit ihrer goldgelben Farbe lassen sie sich perfekt als süße „Pommes rot-weiß“ mit Erdbeer- oder Himbeersoße und einer Creme aus weißer Schokolade inszenieren – oder edel mit Früchten anrichten. Neben einer Kringel-Version hat Aviko den süßen Wintersnack nun in der klassischen Variante im Sortiment. Die tiefgekühlten Aviko Straight Churros werden nach original spanischem Rezept hergestellt. Sie sind außen knusprig, innen weich, schön dick und haben eine lange Standzeit.

www.aviko.de



Foto: bindi

Italienisch: Semifreddi Croccante

Saftiger Biskuitboden mit kühlem Halbgefrorenem und einem flüssigen Kern, umhüllt von knusprigen karamellisierten Mandelstückchen – zu den attraktiven Neuprodukten von bindi für das Wintergeschäft zählen die beiden Innovationen Croccante alle Mandorle (Haselnuss-Semifreddo mit flüssigem Schokoladenkern) und Croccante all'Amarena (Vanille-Semifreddo mit flüssigem Sauerkirschkern). Einzeln entnehmbar, sofort servierfertig, 100 % kalkulationssicher bieten sie bei geringem Aufwand in der Profi-Küche einen besonderen Dessertmoment für den Gast.

www.bindi.de

**Verstopfte
Abflüsse?**

Gestank?

**Hohe Wasser-
kosten?**

**Ihr biologischer
Problemlöser für
Urinale und
Sanitärbereich.**



**Jetzt testen mit
Geld-zurück-Garantie!
www.bluefox.bio/dehoga**

TECHNIK

PRAKTISCHE MILCHKÜHLUNG



Foto: Gastro-Cool GmbH & Co. KG

Werden täglich Kaffeevariationen mit Milch angeboten, so ist für die Kühlung der Milch eine sichere Lösung erforderlich. Für Kaffeevollautomaten bietet sich der Milchkühlschrank von Gastro-Cool an: Er eignet sich ideal für die Milchkühlung von Tetra Packs und Milch Bag-in-Box Gebinden. Damit die Milch gekühlt zum Aufschäumen in die Kaffeetasse gelangt, verfügt der Beistellkühler über jeweils 4 verschließbare Öffnungen an beiden Seiten des Gehäuses. Über die Öff-

nung kann ein langer Milchschauch geführt werden, sodass die Kühltür selten geöffnet und Energie gespart wird. Mittels der manuellen Temperaturregelung lässt sich die Temperatur zwischen 0°C bis 10°C ganz einfach regulieren. Der elegante Milchkühlschrank aus Edelstahl, ausgestattet mit einer LED-Innenbeleuchtung, hat ein Fassungsvermögen von 22l. Dank der kompakten Abmessungen findet er selbst auf der kleinsten Abstellfläche einen Platz.

www.gastro-cool.com

LÖSUNG FÜR PERFEKTES WASSER



Foto: BWT water+more

Tee, Kaffee und Kakao reagieren empfindlich auf falsches Wasser. Trotz einer erstklassigen Kaffee- oder Teesorte kann das Geschmacksergebnis komplett misslingen. Nicht so mit der Neuentwicklung in der Umkehrosmose-Technologie „bestaqua ROC 14“ von BWT. Der Wasser-optimierer produziert

reinstes Wasser, frei von allem, was die Qualität und den Geschmack stört. In Kombination mit dem RemineralisierungsfILTER BWT bestmin COFFEE ermöglicht die neue Systemlösung eine kontrollierte, passgenaue Remineralisierung mit Magnesium und Kalzium. Das ist ideal für edle Kaffeesorten und Röstungen, weil sie in dem perfekt mineralisierten und sensorisch herausragenden Wasser ihr komplexes Geschmacksprofil ungehindert entfalten können. Die Umkehrosmose-Anlage ist klein, kompakt und passt praktisch in jede Nische. Dazu ist sie einfach im Handling und auf den 24/7-Dauerbetrieb ausgelegt.

www.bwt-wam.com

INNOVATIONSPREIS FÜR DIGITALE SPÜLKONZEPTE

Dass sich das professionelle Spülen mit digitalen Lösungen optimieren lässt, beweist Winterhalter mit zwei Konzepten: Bei PAY PER WASH sind Spülmaschine, Wasseraufbereitung und War-

tung in einem festen Preis pro Spülgang inbegriffen. Über ein Online-Portal wählt der Gastronom die gewünschte Anzahl, abgerechnet wird per Kreditkarte. Diese variable Nutzungsmöglichkeit vermeidet unnötige Fixkosten und wirkt sich zudem positiv auf den Wasser- und Stromverbrauch aus. Ähnlich überzeugt das System CONNECTED WASH: Die internetfähige Spülmaschine ermöglicht die Analyse und Auswertung aller wichtigen Betriebsdaten durch externe Servicetechniker. Innovationskraft, für die der Spülspezialist Winterhalter anlässlich der Fleischermesse süffa in Stuttgart mit dem Innovationspreis ausgezeichnet wurde.

www.winterhalter.de



Foto: Winterhalter Deutschland



ARBEITSPLATZ GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

REINIGUNG UND HYGIENE NACH PLAN

Ein sauberes, gesundheitlich unbedenkliches Umfeld für den Gast ist die Grundlage dafür, ein erfolgreicher Gastgeber zu sein. Damit Sauberkeit und Hygiene zum Standard werden, muss ein effizientes Reinigungskonzept mit entsprechendem Hygienemanagement für den Betrieb aufgestellt werden.

Gesundheitliche Risiken und Verschmutzungen stoßen dem Gast übel auf und bedeuten folgeschwere Abweichungen von den geltenden Hygienevorschriften. Diese sind streng und haben für Gastronomen und Hoteliers höchste Priorität. Dabei ist kein Bereich zu vernachlässigen: Empfang, Küche, Bar und Restaurant, Waschraum, Gästezimmer und Bad – auf jeden Bereich und seine Anforderungen sollte das Reinigungskonzept abgestimmt sein. So bleiben Gastgeber auf der „sauberen“ Seite und können sich in erster Linie ihrem Hauptgeschäft, dem Service am Gast, widmen.

Hygiene in allen Bereichen

Gegenüber den Gästen trägt der Betreiber von Gastronomie und Hotellerie eine ernstzunehmende Verantwortung. Da, wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, muss gesundheitliche Unbedenklichkeit vorausgesetzt werden können, aber auch dort, wo beispielsweise Sanitäranlagen genutzt werden, Wasser gebraucht und übernachtet wird, muss der Gast auf die Reinlichkeit des Betriebs vertrauen können. Zu unterscheiden und gleichermaßen zu beachten sind bei der Aufstellung eines Hygienekonzepts die

- ✔ **Personalhygiene**
- ✔ **Lebensmittelhygiene**
- ✔ **Raumhygiene**

Für Mitarbeiter, die im Bereich von Lebensmitteln arbeiten, dazu gehören neben Köchen auch Servicekräfte, gilt die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt. Die Hygienevorschriften im Betrieb sollten den Mitarbeitern transparent vermittelt werden, Schulungen zur Lebensmittelhygiene, dem Umgang mit Produkten und Geräten sowie zur eigenen Körperpflege sollten regelmäßig durchgeführt werden.

Seit 2006 ist das Lebensmittelrecht durch die EU-Verordnung geregelt. Stichwort: HACCP. Es gilt die





Eigenkontrolle, die die Betreiber gastronomischer Betriebe dazu anhält, eigenverantwortlich für die hygienische Sicherung in Bezug auf Lebensmittel zu sorgen. Als Leitfaden ist das HACCP-Konzept („Hazard Analysis and Critical Control Points“) anzuwenden. Dokumentiert werden müssen bezüglich der Reinigung in Küche, Theke und Lager auch die Schädlingskontrolle sowie Temperaturanforderungen.

Ähnliches gilt für die Verwendung von Produkten und Geräten zur Reinigung der verschiedenen Räume. Arbeitsflächen und Böden müssen beispielsweise gut zu reinigen sein, zu verwenden sind jeweils die für den Bereich vorgesehenen Reinigungsmittel.

Checklisten für den nötigen Überblick

Damit die Reinigung, ob in Hotelzimmern, im Waschraum oder im Thekenbereich, nicht zur großen Verwirrung wird und die eigentliche Leistung – guter Service und kulinarische Kreationen – nicht zur Nebensache wird, sollte eine klare Struktur hinter dem Reinigungsplan stehen, die für alle

Mitarbeiter verständlich kommuniziert wird. So sollten Reinigungsmittel beispielsweise farblich zu ihrem zugehörigen Anwendungsbereich gekennzeichnet sein. Um Fehler bei der Reinigung zu minimieren und Reinigungsschritte in die alltäglichen Prozesse zu integrieren, empfiehlt es sich penibel mit Checklisten zu arbeiten. HACCP-Vorgaben und Reinigungspläne sollten an jedem Arbeitsbereich zur Selbstkontrolle und Dokumentation ausgelegt sein.

Diversey bietet neben der leistungsstarken Pro Formula Produktlinie für das Gastgewerbe, deren Reinigungsprodukte speziell für die Anwendung in der Küche und im Gastbereich konzipiert sind, als Unterstützung für das Reinigungspersonal entsprechende Reinigungspläne für verschiedene Konzepte von der Küche bis zum Hotelzimmer, farblich gekennzeichnet mit den jeweils zu verwendenden Reinigern, sodass sich Fehler oder Vergesslichkeiten deutlich reduzieren lassen.

Gratis Reinigungspläne, Anleitungen und Expertentipps finden Gastronomen und Hoteliers auf www.proformula.com.

Reinigungsmittel, darauf kommt es an

Steht das Reinigungskonzept und alle Mitarbeiter sind entsprechend eingewiesen, so darf es nicht an den richtigen Hilfsmitteln mangeln. Es empfehlen sich Systeme, die wirtschaftlich und umweltfreundlich eingesetzt werden können. Reinigungsmittel sollten:

- ✔ **umweltfreundlich und ressourcenschonend**
- ✔ **gut zu dosieren**
- ✔ **ergiebig**
- ✔ **und gut sichtbar für ihren Anwendungsbereich gekennzeichnet sein.**

Umweltfreundliche Alternativen zu starken Reinigungschemikalien bietet zum Beispiel der Hygienespezialist Hagleitner inklusive moderner Spendersysteme für eine leichte und ergiebige Anwendung im täglichen Gebrauch. So sind alle Dosierprodukte für die Küchen- und Wäschehygiene für einen unbedenklichen Einsatz frei von NTA, EDTA und Phosphaten.

www.hagleitner.com/de

— Anzeige —



winterhalter®

Die neuen Untertischspülmaschinen der UC-Serie.

MEISTERSTÜCK

Geschaffen für Sie. Für die Zukunft bereit.

Weitere Infos unter:
www.winterhalter.de/uc

Intuitiv und komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischspülmaschinen. Die UC ist ein Stück Ingenieurskunst. Ein Profiwerkzeug für perfekte Spülergebnisse. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen.



PRODUKTE

OBERFLÄCHEN
HYGIENISCH SAUBER
REINIGEN

Innovative Dampfsaugsysteme wie der Blue Evolution von beam sorgen für ein Plus an Sauberkeit und natürlicher Frische. Das Dampfsaugsystem ist in drei Varianten erhältlich. Der Blue Evolution S dampft mit einem Druck von maximal 6,0 bar und einer Dampftemperatur von maximal 160 Grad Celsius bei einer Leistung von 3.500 Watt. Für Anwendungsbereiche, in denen etwas mehr Power

gefragt ist, bietet sich das Modell Blue Evolution S+ (8,0 bar, 170 Grad Celsius) an. Als wahrer Kraftprotz präsentiert sich die Kraftstrom-Variante Blue Evolution XL+ mit einer Leistung von 7.200 Watt, einem Dampfdruck von bis zu 10,0 bar und einer Dampftemperatur von bis zu 180 Grad Celsius. Die innovativen Dampfsaugsysteme mit robustem Edelstahl-Gehäuse und den vier frei beweglichen Lenkrollen sorgen für hohe Flexibilität und Sauberkeit. Durch die Vielzahl an Aufsatzdüsen können die Saubermacher außerdem verschiedenste Oberflächen gründlich reinigen. Alle Modelle der Blue-Evolution-Serie verfügen zudem über ein Heißwassermodul für härteste Verschmutzungen. www.beam.de

POWER-GEL FÜR
VERSTOPFTE ABFLÜSSE

In stark frequentierten Bereichen wie dem Hotelzimmer oder der Profi-Küche sorgen Haare, Seife und Fett häufig für Verstopfungen der Abflüsse. Um solche schnell zu beheben, empfiehlt der Reinigungsspezialist Diversey den neuen Abflussreiniger von Domestos Professional. Die extra-starke Gelformulierung des neuen Domestos Professional Drain Unblocker entfernt jede Verstopfung in Abflüssen und Rohren in 15 Minuten. Das Power-Gel sinkt durch stehendes Wasser bis zur Blockade durch und löst sie schnell und effektiv. Außerdem hilft der Domestos Professional Drain Unblocker gegen üble Gerüche aus Abflüssen in Bad und Küche und entfernt deren Ursache.

www.proformula.com



Foto: Diversey Deutschland

WAGEN FÜR DAS HOUSEKEEPING

Perfekt aufgestellt für den Room-Service: mit Wanzl lässt sich der optimale Zimmermädchenwagen für die Anforderungen im Betrieb konfigurieren. Kosmetikprodukte, Kaffeesahne, Schreibutensilien, Bettwäsche und Handtücher gehören zum Arbeitsalltag in einem Hotel. Entsprechend muss sich das Service-Personal für effektive Housekeeping-Abläufe perfekt organisieren können. Der Wagen Mundus von Wanzl besticht neben seinen vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten durch die Anpassung von Ausstattung und Optik. Der Korpus kann mit unterschiedlichen Etagen ausgestattet werden, verschiedene Schubladen und Zubehörmöglichkeiten sind individuell integrierbar. Auch optisch lässt sich der Wagen dank verschiedener Rahmenfarben an das Design des eigenen Betriebs anpassen. Die Konfiguration funktioniert einfach über das Online-Tool auf der Website. www.wanzl-hotel.de

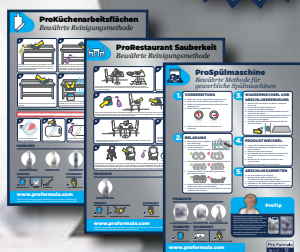


Foto: Wanzl Metallwarenfabrik GmbH

— Anzeige —

DAS REINIGUNGSKONZEPT
FÜR DIE GASTRONOMIE!
EINFACH, SCHNELL & GRÜNDLICH

**Jetzt gratis
Produkte
anfordern und
Produkttester
werden!**



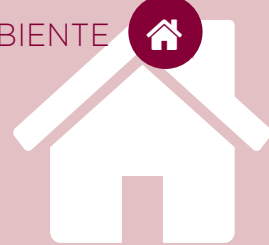
Das Pro Formula Komplettprogramm beinhaltet nicht nur leistungsstarke, einfach anzuwendende Produkte sondern auch Reinigungspläne, Trainingsunterlagen und Tipps vom Profi. Das Rundum-Sorglos-Paket für Sauberkeit und Hygiene in der Gastronomie!

Jetzt entdecken!
www.proformula.com
Reinigungspläne, Tipps vom
Profi und vieles mehr!



AMBIENTE

AMBIENTE



BESINNliche SAISONFARBEN



Wird der Tisch in den passenden Winterfarben gedeckt, lässt sich in Kombination mit Deko-Elementen wie Moos oder Tannenzweigen schnell eine festliche Weihnachtsstimmung kreieren. So zum Beispiel mit Servietten in der Saisonfarbe Bordeaux von Tork. Aber auch für den modernen, luxuriösen oder verspielten Look am Tisch hält Tork mit einer breiten Farbpalette für Servietten und Tischprodukte viele Möglichkeiten bereit.

www.tork.de



JAPANISCHES DESIGN

Das von David Chipperfield entworfene und 2009 erfolgreich lancierte Tischservice „Tonale“ ist eine Reduktion auf das Wesentliche der Reinheit von Form und Farbgebung. „Tonale“ basiert auf dem Ansatz, Alltagsgegenständen einen persönlichen und verfeinerten Wert beizumessen. Eine vielseitige Kollektion, die 2018 um eine elegante, schwarze Farbvariante und einige Produkttypologien bereichert wird: eine Salatschüssel, eine Karaffe, ein Milchkännchen und eine Tasse. Inspiriert von der Farbintensität japanischer Lacke, stellt David Chipperfield neben die ursprünglichen warmen, erdigen Töne nun eine schwarze Version. Schwarz verleiht den einzelnen Objekten des Tonale-Services eine vornehme Note und dem Tisch eine moderne, edle Gestalt. Die neue schwarze Reihe besteht aus einem Speise-, Suppen- und Dessertteller, einer großen Schale, einer kleinen Tasse und Untertasse sowie den vier neuen Produkten – Tasse, Milchkännchen, Krug und Salatschüssel, die auch in der Farbvariante Light Grey eingeführt werden. bit.ly/alessi-ggm

NEUE MÖBEL-SERIEN

Für den modernen Look in der Szene-Bar hat Vega zwei neue Sitzmöbel-Serien entworfen. Ihr skandinavisch-lässiger Auftritt, verbunden mit hohem Sitzkomfort, macht die Serie Lasse jetzt auch mit Samtbezug zum Highlight. Die Fußsets können dazu gewählt werden. Für einen spannenden Kontrast sorgt Emeo. Die neue Stuhl-Serie von Vega zeichnet sich durch zeitloses Design und ein flexibles Baukastensystem aus. Die Stuhlgestelle können frei kombiniert werden.

www.vega-direct.com



— Anzeige —



GOOD
FOOD
MOOD

GOOD TIMES

Wo gegessen und getrunken wird, da kommen Menschen zusammen, es entstehen Momente, die in Erinnerung bleiben. Eine ideenreiche Dekoration unterstreicht diesen Moment, macht ihn zum Erlebnis für alle Sinne. Wir von Duni liefern das richtige Wohlfühlambiente, wir liefern goodfoodmood.

EINLADEND. PRAKTISCH. NACHHALTIG.

Womit dürfen wir Ihnen weiterhelfen?
Duni GmbH, Telefon 05461 82-632, www.duni.de



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®





JETZT WIRD BUNT AUFGETISCHT

Farbige Kombinationen bringen eine frische Vielfalt auf den Tisch

Foto: Seltmann

Klassisches, weißes Porzellan gilt in der Gastronomie immer noch als Standard. Es ist unaufdringlich, wirkt edel und lässt sich gut kombinieren. Mit etwas Mut zur Farbe und einigen leichten Tricks können Gastronomen und Hoteliers jedoch ganz einfach eine zwanglose Atmosphäre schaffen und sich von der breiten Masse abheben. Doch was ist bei der Auswahl des richtigen Tabletop-Materials zu beachten? Blümchendekor und wilde Muster sind derzeit nicht gefragt. Hingegen liegen leichte Strukturen und Natur- oder Erdtöne im Trend. Aber auch mit knalligen Farben können gekonnt Akzente gesetzt werden, wenn diese mit Geschick eingesetzt und clever kombiniert werden.

Kraftvoll und trotzdem dezent auf Tisch und Buffet

Neben den eher gedeckten Farbtönen wie zum Beispiel Caramel, Grau und Royalblau erweitert Seltmann Weiden seine Geschirrs-Serie Fantastic nun um den Farbtönen Ziegelrot. Alle fünf Dekore können problemlos miteinander kombiniert werden und bieten dem Gastronom die Möglichkeit, seinen Gästen kulinarische Köstlichkeiten stilvoll und trotzdem natürlich zu servieren. Neben Tellern, Tassen und sogar Kannen bietet die Serie auch ein komplettes Buffet-Konzept, abgestimmt auf das Buffetsystem von Frilich. Zwei der Besten

ihrer Klasse bieten gemeinsam ein gelungenes Konzept für glückliche Gäste und einen zufriedenen Gastronom.

hotel.seltmann.com

Akzente setzen mit farbigem Besteck

Neben buntem Geschirr ist auch bei Besteck Farbe angesagt. Vintage-Besteck im Metallic-Look liegt dabei zur Zeit voll im Trend. Von Kupfer bis Schwarz, ausgefallene Besteck-Farben sind ein Hingucker und machen den Restaurantbesuch für die Gäste zum eindrucksvollen Erlebnis. Mit der Besteckkollektion „Taste“ der Marke Sambonet setzt Rosenthal auf minimalistisches Design und außergewöhnliche Farben wie Kupfer und Champagner. Um die hochwertigen Farbtöne zu erhalten, wird das Edelmetall der sogenannten PVD-Veredelung (Physical Vapour Deposition) unterzogen. Bei diesem Verfahren lagern sich bei Verdampfung in einer Vakuumkammer Metallpartikel ab. Die Schicht wird dann auf atomarer Ebene an den Edelstahl des Bestecks geschweißt, dadurch wird das Material außerdem härter, robuster und die Rost- und Oxidbildung wird ebenfalls verhindert. Ideale Voraussetzungen also für den täglichen Betrieb in der Gastronomie-Küche.

Eleganz und Luxus in sinnlichem Rot

Rot ist nicht nur die Farbe der Liebe, das teure Purpur war auch die Farbe der Könige und reichen Leute. Geschirr mit rotem Dekor ist daher nicht nur ein besonderer Hingucker, sondern lässt die Tafel in festlichem Glanz erstrahlen. Ein schlicht gemustertes und zugleich luxuriös wirkendes Service bietet Rosenthal mit dem Francis Carreau Dekor. Das leichte Karo-Muster in der Trendfarbe Rot ist mit einer Goldkontur versehen, die einen Hauch von Luxus versprüht.

www.rosenthal.de

Mit Besteck in edlen Metalltönen bieten Gastronomen ihren Gästen einen edlen Blickfang



Foto: Rosenthal



Foto: Rosenthal



Foto: Selmann

CHECKLISTE: DAS SOLLTE BEI KOMBINATIONEN BEACHTET WERDEN

✓ Das Geschirr sollte zum Gesamtkonzept passen:

Zu orientalischen Gerichten bieten sich beispielsweise farbenfrohe Teller und Schalen mit Mustern aus dem fernen Osten an.

✓ Weniger ist mehr:

Werden wilde Muster oder zu viele Farben gemischt, kann der Gastisch leicht unruhig wirken.

✓ Harmonisches Farbkonzept beachten:

Gemusterte Teile mit einfarbigen oder weißen Stücken kombinieren.

✓ Auf starke Kontraste zu setzen:

z.B. dunkles, einfarbiges Geschirr kombiniert mit Besteck im angesagten Metallic-Look.

✓ Zukunftsorientiert denken:

Servietten oder Kerzen können schneller gewechselt werden als das gesamte Geschirr.

— Anzeige —

**PAP
STAR**



KÜNSTLERBEDARF

ROYAL Hotel
Gastronomie
Catering
Streetfood
Collection

NATÜRLICH VON PAPSTAR

Ohne Pinsel und Palette kein Kunstwerk. Ohne Servietten kein stilvoll gedeckter Tisch. Was für den Künstler das Handwerkszeug, ist für die Profis in Hotel oder Restaurant das elegante Premium-Sortiment aus der Serie ROYAL Collection. Und die Servietten sind nicht nur geschmackvoll, weich und saugfähig – sie sind zudem nachhaltig produziert.



PAPSTAR.COM
PAPSTAR-SHOP.DE



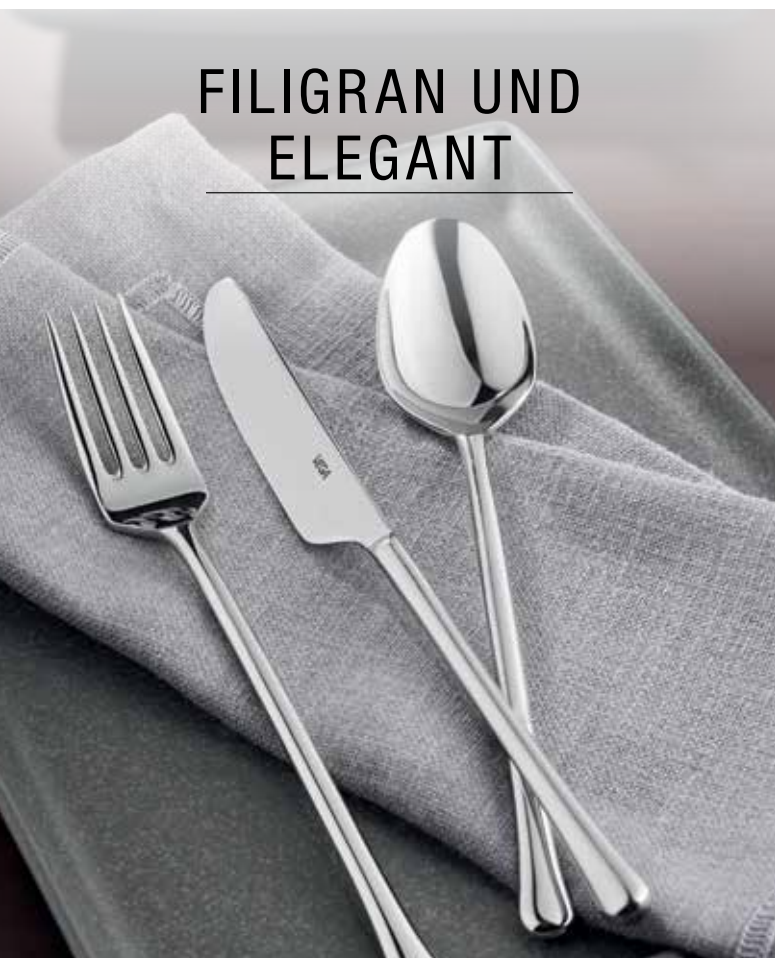


Foto: Schönwald

ALLES HYGGE ODER WAS? KLARES DESIGN TRIFFT AUF KUSCHELIGEN ADVENT

— Anzeige —

FILIGRAN UND ELEGANT



VEGA

Immer eine Idee mehr

Immer eine Idee mehr: Unsere Besteck-Serie DUNNA besticht durch filigranes Design und ihr geringes Gewicht – und das bei einer gastronomiegerechten Materialstärke von 5 mm.

www.vega-direct.com

Die Skandinavier sind laut dem „World Happiness Report“ 2018 die glücklichsten Menschen der Welt. Doch worin liegt das Geheimnis dieses Glücks? Ganz einfach: „Hygge“ – der dänische Ausdruck, für den es in der deutschen Sprache gar keine echte Übersetzung gibt, ist inzwischen auch hierzulande in aller Munde. Er verbindet Gemütlichkeit mit Wohlfühlen und Entspannung. Der Hygge-Trend zieht sich von Kochrezepten über Deko-Artikel bis hin zu kompletten Einrichtungskonzepten. Inspiriert wird der skandinavische Einrichtungsstil durch Materialien aus der Natur, zudem kommen freundlich-warme Farbkontraste zum Einsatz. Die Einrichtungsgegenstände sind qualitativ gut gearbeitet und lassen sich durch ihre Schlichtheit mit vielen anderen Stilen kombinieren.

Ausgefallenes Geschirr für den Hygge-Effekt

Bei Schönwald gibt es das passende Service unter dem Namen „Hygge“. Es besteht aus sechs floralen Dekors, die optisch miteinander harmonisieren. Die ungeraden, geradezu unperfekten Linien der Muster verleihen dem Service einen ganz individuellen, originellen Charme. Goldfarbene Akzente dienen als wiederkehrendes Element aller sechs Varianten und betonen die Hochwertigkeit des Produkts. So können die einzelnen Dekore miteinander gemischt werden. Wem dieser Mustermix jedoch zu ausgefallen ist, dem wird eine Kombination mit schlichten, einfarbigen Teilen empfohlen. Besonders gut eignen sich hierfür ebenfalls in der Kollektion enthaltene Artikel in Hell- und Dunkelblau. Schönwald setzt zudem auf eine Mischung mit anderen Kollektionen aus ihrem Hause, wie Unlimited, Form 98 und Fine Dining. Die Hygge-Kollektion ist ideal für den anspruchsvollen Einsatz in der Großküche, denn sie ist spülmaschinengeeignet und kantenschlagfest.

www.schoenwald.com

Mit der Tischdekoration dem Hygge-Trend folgen

Auch ohne großen Aufwand kann in Gasträumen mit ausgewähltem Geschirr und Accessoires ein behagliches Ambiente gezaubert werden. Denn wo zeigt sich das nordische Lebensgefühl mit seiner gemütlichen Geselligkeit mehr als am Esstisch? Ob aus Papier oder Stoff – Servietten in ausgewählten Farben setzen mit wenig Zeitaufwand Akzente und kreieren eine einladende Stimmung für die Gäste. Zu Geschirr mit extravaganter Muster passen

erdige Farbtöne oder klassisches Weiß. Der Tabletop-Experte Duni hält eine große Auswahl an hochwertigen Papier- und Stoffservietten für Gastronomen und Hoteliers bereit und setzt dabei auch auf Nachhaltigkeit, zum Beispiel mit kompostierbaren Servietten. Außerdem im Sortiment verfügbar die praktischen LED-Kerzen mit Ladestation, die Brandschutz und langanhaltende Leuchtkraft vereinen. In Kombination mit den Kerzenhaltern Peacock in Gold sorgen sie für festliche Stimmung am Gästetisch. www.duni.de



Foto: DUNI

Immobilien: Verpachtung/Verkauf

Die Stadt Vöhringen, ca. 13.000 Einwohner, im bayerischen Landkreis Neu-Ulm gelegen, sucht einen

qualifizierten Gastronomen für die Bewirtung des Kulturzentrums mit integrierter Gaststätte und Biergarten

Das sehr ansprechende und mit moderner Technik ausgestattete Kulturzentrum bietet Platz für bis zu 590 Besucher und ist geeignet für Veranstaltungen jeglicher Art. Das Leistungsspektrum im Gastronomiebereich reicht deshalb neben dem üblichen Gastronomiebetrieb in der Ratsstube „Zum Schwarzen Adler“ von der Pausenbewirtung bis zum festlichen Bankettmenü oder Buffet im Kulturzentrum selbst.

Die Bewirtung aller Räumlichkeiten erfolgt über das im Haus integrierte Restaurant, das ein sehr schönes Ambiente bietet. Die Gaststätte verfügt über 70 Plätze und das Nebenzimmer über 35 Plätze. Auf der Südostseite schließt sich ein gemütlicher Biergarten an.

Neben den von der Stadt organisierten Veranstaltungen, wie Theater, Konzerte, Musik- und Showaufführungen, kann das Kulturzentrum vom Pächter auch für Familienfeiern, Bälle, Vereins- und Betriebsfeste genutzt werden.

Bei der Bewirtung legen wir großen Wert auf ansprechendes Ambiente und auf hohe Qualität. Eine Ablöse ist nicht zu entrichten.

Bewerbung mit aussagekräftigen Unterlagen richten Sie bitte an die Stadtverwaltung Vöhringen, Hauptamt, Hettstedter Platz 1, 89269 Vöhringen, Tel. 07306/962280.

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Homepage www.voehringen.de unter der Rubrik „Kultur“.



OWL – Gastronomieobjekt in zentraler Lage mit einer sehr guten Auslastung – aus familiären Gründen für 950 T€ inkl. Inventar und neuwertiger Kücheneinrichtung mit u.a. 4 Rational Dampfgeräten zu verkaufen. Grundstück auf Erbpacht. Grundstücksgröße frei wählbar bis zu 7.300 m². Moderner, 2009 renovierter Saal für bis zu 300 Gäste, Veranstaltungsraum, Restaurantbereich, Kegelbahnen, Biergarten, mit Erweiterungspotential u.a. für einen Hotelbetrieb mit bis zu 100 Betten. **Weitere Informationen unter 0177/8916 301**

Immobilien: Verpachtung/Verkauf

Gute
Gastgeber
gesucht.

Als mitgliederstärkster Golfclub in Münster mit regem Clubleben und reichhaltigem Turnierangebot suchen wir zum Jahresbeginn 2019 eine/n neue/n Pächter/in für die Clubgastronomie. Sie finden bei uns die besten Bedingungen Ihre Ideen in der Eventplanung und als Gastgeber/in zu verwirklichen.

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.gc-tinnen.de/golfanlage/gastronomie
Wir freuen uns auf Sie!



Golfclub
Münster
Tinnen

www.gc-tinnen.de

Fachschulen / Ausbildung

**Zeig, was in
dir steckt!**

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

MIT UNSEREN BERUFSBEGLEITENDEN
WEITERBILDUNGEN

- Hotelbetriebswirt (DHA) ■ Revenue Manager (DHA)
- Mitarbeiterführung (DHA) ■ Küchenmeister (IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- E-Commerce Manager (DHA)
- F&B Manager (DHA) ■ Sommelier-Ausbildungen

www.dha-akademie.de



MULTIFUNKTIONAL AM GÄSTETISCH MIT POCKET NAPKINS

Ein praktischer Helfer ohne zusätzlichen Verpackungsmüll ist die Besteckserviette von Mank.

Bei herkömmlichen Besteckservietten bleiben beim Einsatz Papptaschen oder gar Plastikhüllen übrig. Nicht so bei der Mank Pocket Napkin: Messer, Gabel und Löffel bleiben durch die patentierte Schlitzfunktion fest in der Serviette, nichts rutscht heraus oder muss zusätzlich gehalten werden. Sobald das Besteck entnommen wurde, verwandelt sich die Pocket Napkin in eine vollwertige Serviette, ohne dass am Tisch zusätzlicher Abfall entsteht. Zusätzlich lässt

sich wertvolle Servicezeit beim Eindecken einsparen. Besonders interessant für das Fingerfood-Angebot: Ähnlich dem großen Vorbild verfügt auch die Mini-Version in Visitenkartengröße über eine patentierte, halbrunde Stanzung, in die Tapas, Fingerfood und sogar süße Stärkungen eingesteckt werden können. Die Mank Pocket Napkins gibt es für jeden Anlass in unterschiedlichen Größen und in einer breiten Designauswahl. www.mank.de



Foto: Mank GmbH

Die nächste Ausgabe von GASTGEWERBE ■ ■ ■ MAGAZIN erscheint am 31. Dezember 2018

Vorschau

IM NÄCHSTEN HEFT ERWARTET SIE UNTER ANDEREM:



Foto: Stölzle Lausitz GmbH

Sekt & Champagner

Mit der Wintersaison wird es festlich – Tipps für ein edles Getränkeangebot.



Foto: EDNA

Backwaren & Brot

Know-how rund um Backwaren: mit hochwertigen Produkten am Gästetisch überzeugen.



Foto: Winterhalter Gastronomie GmbH

Spülen & Hygiene

Mit der professionellen Spültechnik zu höchster Hygiene und glänzenden Ergebnissen.

Impressum GASTGEWERBE ■ ■ ■ MAGAZIN

DEHOGA Offizielles Fachorgan der DEHOGA-Landesverbände: Bayerischer

Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V., DEHOGA Nordrhein-Westfalen, DEHOGA Thüringen, DEHOGA Brandenburg, DEHOGA Saarland

Verlag

Gastgewerbe Informations-, Medien- und Verlagsgesellschaft mbH, DEHOGA-Center, Hammer Landstraße 45, 41460 Neuss, Tel: 0202/ 24798820, Fax: 02131/ 7518-101 E-Mail: verlag@gastgewerbe-magazin.de Internet: www.gastgewerbe-magazin.de Verlagsleitung: Thomas Lierz

Print & Online Redaktion

Newys GmbH - DerProfitester Christian Fiedler Kommunikation, Trend- & Marktforschung Am Hofe 10, 42349 Wuppertal

Chefredaktion: Andreas Türk (ViSdP) Tel. (0921) 99009821; Mobil: (0172) 9227000 E-Mail: tuerk@gastgewerbe-magazin.de Kulmbacher Str. 11, 95445 Bayreuth Fachredaktion Produkte und Technik: Ronja Plantenga, Tel. 0202/ 247 988-26, E-Mail: plantenga@gastgewerbe-magazin.de

Miriam Grothe, Tel. 0202/ 247 988-15 E-Mail: m.grothe@inproma.de

Petra Fiedler, Fotografin, Tel. 0202/ 247 988-12 E-Mail: petra@schwarzexklusiv.de

Redaktion Nordrhein-Westfalen:

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

Redaktion Bayern:

DEHOGA Bayern e.V. Landesgeschäftsstelle, Prinz-Ludwig-Palais, Frank-Ulrich John Türkenstraße 7, 80333 München Tel. 089/ 28760 -109, Fax 089/ 28760 -119 E-Mail: f.john@dehoga-bayern.de

Redaktion Brandenburg:

DEHOGA Brandenburg Schwarzschildstr. 94, 14480 Potsdam Tel. 0331/ 862368, Fax 0331/ 862381 E-Mail: info@dehoga-brandenburg.de

Redaktion Saarland:

DEHOGA Saarland, Frank C. Hohrath Feldmannstr. 26, 66119 Saarbrücken Tel. 0681/ 55493, Fax 0681/ 52326 E-Mail: hohrath@dehogasaar.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

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

Anzeigen und Beilagen NRW-Ausgabe Margret Alda, Marketingberatung Tel. 0221/ 99395003, Mobil 0174/ 9941707 alda@gastgewerbe-magazin.de

Produktion, Controlling, Druck

Inproma GmbH, Geschäftsführer: Eberhard Fiedler Am Hofe 10, 42349 Wuppertal Telefon 0202/ 247988-0, Telefax 0202/ 247988-10

Layout: Laura Werksnies, Telefon 0202/ 247988-17 E-Mail: l.werksnies@inproma.de

Druck: Bonifatius GmbH, Karl-Schurz-Str. 26, 33100 Paderborn

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. gastgewerbe DEHOGA ■ ■ ■ Magazin erscheint 10x 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 Sicherung der Auflagenwahrheit.

3. Quartal 2018
Verbreitete Auflage: 31.407
Verkaufte Auflage: 28.485
Abonnierte Auflage: 20.509



Schon jetzt bestellen!

Wir liefern Ihren Weihnachtsbaum zum Wunschtermin.

Und Sie haben mehr Zeit für Ihre Gäste!

Santa Fidi verkürzt Ihre ToDo-Liste und liefert Ihnen edle Nordmantannen frisch geschlagen direkt in den Betrieb.

Sichern Sie sich schon jetzt Ihren Baum zum Wunschtermin.



www.santa-fidi.de

DIE DEUTSCHE
AUTOMATENWIRTSCHAFT

» DAS ALLERWICHTIGSTE
IST, DASS DU SAUBER
SPIELST, EGAL WO UND
WAS DU SPIELST. «

Bastian Schweinsteiger, Weltmeister mit der Fußballnationalmannschaft

WIR KÄMPFEN FÜR EIN LEGALES SPIEL
MIT **FÜNF REGELN** FÜR SPIELHALLEN:

Zutritt nur ab 18 • Kein Alkohol • Geschultes Personal
Spielerschutz • Geprüfte Qualität

automatenwirtschaft.de



Die Deutsche Automatenwirtschaft ist sich ihrer Verantwortung für Spieler und Gesellschaft bewusst. Darum halten wir uns an strenge Grundsätze. Spielteilnahme erst ab 18 Jahren. Übermäßiges Spielen ist keine Lösung bei persönlichen Problemen. Beratung/Info-Tel. BZgA unter 01801-372700 (3,9 Cent/Min. aus dem dt. Festnetz, max. 42 Cent/Min. aus deutschen Mobilfunknetzen).