

GASTGEWERBEmagazin

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



DATENSCHUTZ

**DSGVO-konforme
Videoüberwachung**

KAFFEE & TEE

**Neues von Bohnen
und Technik**

EIS & DESSERT

**Der süße
Abschluss**

Datenschutz ist gesetzlich geregelt!

Wir haben den Durchblick, was Sie tun müssen.

PRO-DSGVO – übersichtlich, fair, zukunftssicher



Sicherheit durch unsere externen Datenschutzbeauftragten



Zugang zur PRO-DSVGO Datenschutz-Software (Inkl. Cloudspeicher)



Regelmässige Info-Mailings zu relevanten DSGVO-Themen

200€
pro Monat zzgl. MwSt.

Wir kümmern uns um Ihren Datenschutz.

Unsere TÜV-zertifizierten Datenschutzbeauftragten führen Sie durch die PRO-DSGVO Software und sorgen für den bestmöglichen Datenschutz. Ob Verarbeitungsverzeichnis, TOM oder Risikoanalyse – Verträge und Dateien werden gemeinsam erstellt und in der datenschutzkonformen Cloud gesichert.

Und das Beste: Neben regelmäßigen Info-Mailings haben Sie Zugriff auf zahlreiche Vorlagen und Muster, die für den Datenschutz benötigt werden.



PRODSGVO

INHALT



6



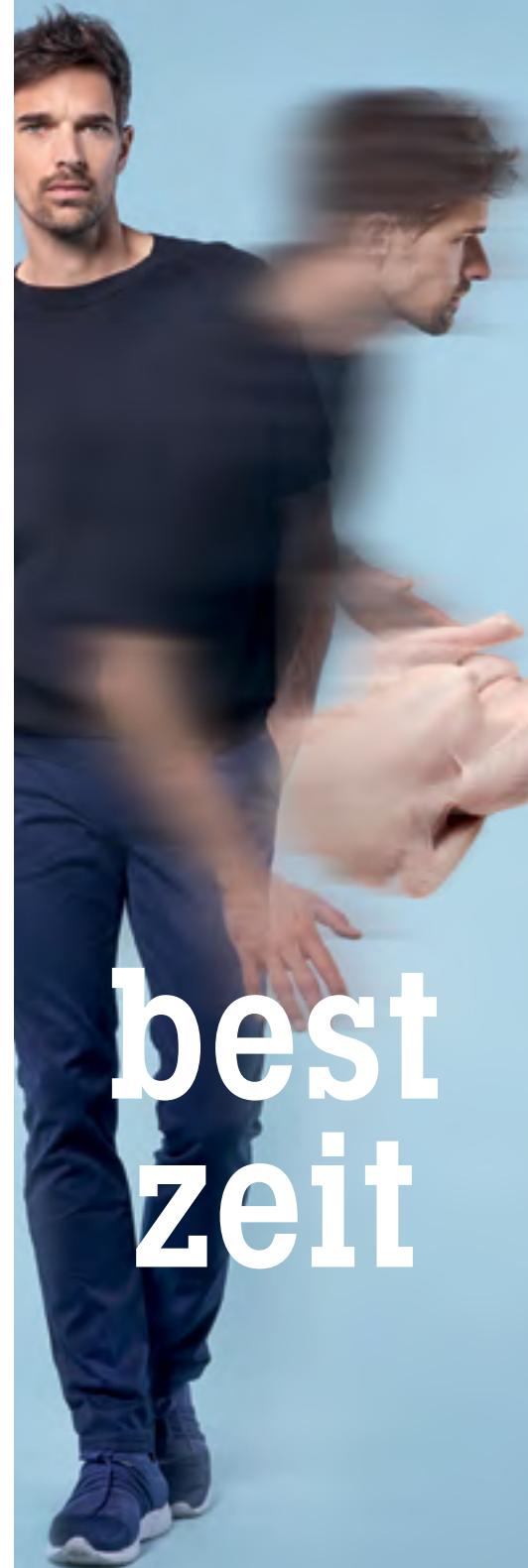
12



24



33



MELDUNG & MEINUNG 4

UNTERNEHMER & ENTSCHEIDER 5

- > Alles für den Gast 2021 5
- > Datenschutzvorgaben bei der Videoüberwachung 6
- > Überbrückungshilfe III Plus im Überblick 8
- > Draußen – bis zum letzten Sonnenstrahl 12
- > 5 Tipps für eine erfolgreiche Outdoor-Saison 2021/2022 14
- > 3 Fragen an Thomas Koch, Terrassenprofis 15
- > Drinnen – sicher durch die Indoorsaison 16
- > Ob Drinnen oder Draussen – das Outfit stimmt 17

FOOD & GETRÄNKE 19

- > Bohnen mit Geschichte 20
- > Moderne Bierspezialitäten auf Wachstumskurs 22
- > Slow Brewing: Die Kunst der Langsamkeit 23
- > Eis & Dessert: Das Beste kommt zum Schluss 24

TECHNIK 26

- > Prozessküche: Alles im Flow 27
- > Kombidämpfer – da geht noch mehr 29
- > Kaffeemaschinen: Wenn es eine Tasse mehr sein darf 30

AMBIENTE 32

- > Tabletop – puristisch & elegant 33
- > Neue Farbe auf den Tisch 35
- > Vorschau, Impressum 35

In Sachen Frische macht uns niemand etwas vor. Über 1000 Lebensmittel liefern wir innerhalb von 24 Stunden direkt vom Produzenten in Ihre Küche. Einzigartig schnell und zuverlässig. **07248 685 94, www.kroeswang.at**

Frische bringt's.



AUFGETISCHT

Liebe Leserinnen und Leser, der Sommer ist schon wieder vorbei, die Tage werden kürzer und die Sehnsucht nach gemütlicher Atmosphäre auch

jenseits der eigenen vier Wände steigt. Machen Sie jetzt Ihren Betrieb startklar für die kalte Jahreszeit und bereiten Sie Ihren Gästen im Innen- und Außenbereich unvergessliche Stunden. Die Corona-Fallzahlen spielen zwar immer noch eine Rolle und beeinflussen die Vorschriften in den einzelnen Bundesländern und Städten – doch ein erneuter Lockdown ist unwahrscheinlich.

Für das süße Finale in Café und Restaurant stellen wir Ihnen neue Kreationen vor – ob heiß oder kalt, für ein Dessert oder ein Stück Torte findet sich immer noch ein Platz. Den nötigen Koffeinkick verpassen Sie Ihren Gästen mit den geeigneten Kaffeebohnen inklusive Background-Story und der richtigen Maschine für Ihren Betrieb – lassen Sie sich inspirieren!

Personal ist Mangelware – seit der Pandemie hat sich die Lage im Gastgewerbe nochmals verschärft. Digitale Lösungen können Gastgeber unterstützen, die prekäre Situation abzufangen und für langfristige Entlastung sorgen. In unserem Sonderheft Digitalisierung stellen wir Ihnen aus allen Bereichen rund um Gastronomie und Hotellerie digitale Produkte vor, die Ihnen die Möglichkeit geben, durch Prozessoptimierung Zeit und Geld zu sparen, den Fachkräftemangel auszugleichen und sich wieder vermehrt dem Gast widmen zu können.

Besuchen Sie uns auch auf gastgewerbe-magazin.de, um stets über die Entwicklungen der Branche informiert zu sein.

Miriam Grothe

Miriam Grothe, Chefredakteurin



DEUTSCHER GASTRO GRÜNDER-PREIS: JETZT KONZEPT EINREICHEN



Emotionen, Gründergeist, Herzklopfen. Die Gastronomie revolutionieren mit einer noch nie da gewesenen Idee oder einem kulinarischen Herzensprojekt? Starthilfe und Netzwerk – vom ersten Geistesblitz bis hin zum Kultladen? Bis zum 10. Dezember 2021 können Start-ups aus Deutschland, Österreich und der Schweiz ihre Gastro-Konzepte einreichen. Ob kulinarische Andersdenker*innen, gesunde Weltverbesser*innen, verrückte Revolutionär*innen oder bodenständige Alleskönnner*innen: mitmachen können alle, die mit ihrer kreativen Idee die Gastronomie von morgen prägen möchten. Aus allen Bewerber*innen wählt eine renommierte Expertenjury – darunter Cynthia Barcomi, Patrick Rüther und Sophia Hoffmann – fünf Gewinnerkonzepte aus. Für sie heißt es dann Bühne frei für den Live-Pitch: Die fünf Finalist*innen präsentieren ihr Konzept am 18. März 2022 auf der INTERNORGA und das Fachpublikum vor Ort wählt den Hauptgewinner.

gastro-gruenderpreis.de

ARBEITGEBERZUSCHUSS BALD AUCH FÜR ALTVERTRÄGE PFLICHT

Bereits seit dem 1. Januar 2019 sind Arbeitgeber laut Betriebsrentenstärkungsgesetz verpflichtet, eingesparte Sozialabgaben an ihre Mitarbeiter weiterzugeben, wenn sie Teile ihres Lohnes oder Gehaltes in eine Betriebsrente umwandeln. Das galt bislang nur für ab 2019 abgeschlossene Verträge. Ab dem 1. Januar 2022 kommen auch Mitarbeiter mit älteren Verträgen in den Genuss des Arbeitgeberzuschusses in Höhe von mindestens 15 Prozent des umgewandelten Entgelts. Dieser Zuschuss wird nur bei einer Entgeltumwandlung in Direktversicherungen, Pensionskassen und Pensionsfonds verpflichtend. Bei Direktzusagen oder Unterstützungskassen ist auch weiterhin kein Zuschuss vorgeschrieben. SIGNAL IDUNA empfiehlt Arbeitgebern, bereits jetzt damit zu beginnen, sämtliche Vereinbarungen prüfen und anpassen zu lassen, damit die gesetzlichen Vorschriften termingerecht umgesetzt werden können.

signal-iduna.de

WEITERBILDUNG MIT GENUSS

Der Dallmayr Gastronomie Service startet als starker Partner und Genuss-Experte im Bereich Kaffee und Tee, die Partnerschaft mit der Deutschen Hotelakademie (DHA). Damit komplementiert sie mit Fachwissen und den angebotenen Schulungen in den Dallmayr Academy's die berufsbegleitenden Fernlehrgänge des Instituts. Die DHA bietet nun fortan Studierenden auserwählter Lehrgänge an, das Modul zum Tearista oder Barista zu belegen. Diese sind aufgeteilt in einen Theorie-Teil und werden abgeschlossen durch eine Schulung als Präsenzveranstaltung in Kleingruppen. Die Theorie ist digital abzurufen und bietet so den Teilnehmern

völlige Flexibilität, da sie diese zu jederzeit selbstständig abschließen können. Im Anschluss findet die Praxis-Schulung an einem der Dallmayr Academy Standorte statt.

dallmayr.com, dha-akademie.de



Foto: © Dallmayr

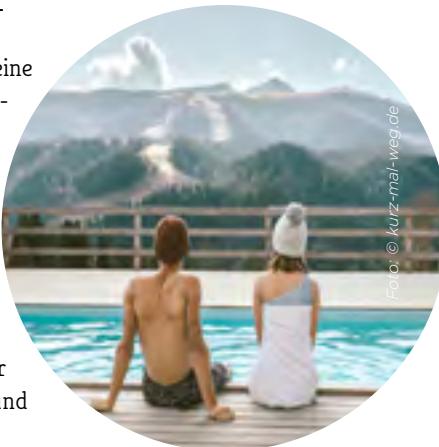


SO WIRD DER WINTER 2021/2022 FÜR DIE HOTELLERIE

In einer neuen Studie stellt kurz-mal-weg.de eine Vorausschau für die nun beginnende Wintersaison auf. So geht KMW weiterhin von einem hohen Anteil an Städttereisebuchungen aus. „Wir erkennen einen starken Trend hin zu Städttereisen. Die Menschen haben einen starken Nachholbedarf nach Kurzurlauben mit einem breiten Kultur- und Sightseeing-Charakter“, erklärt Stephan Kloss, Geschäftsführer von kurz-mal-weg.de. In der Wintersaison sind Wochenendaufenthalte und andere Kurzurlaube per se sehr beliebt.

Außerdem geht KMW für den Winter 2021/2022 von einer erneuten Zunahme an Langfristbuchungen aus. „Der Sommerurlaub wird traditionell langfristig gebucht, auf Grund des deutschlandweiten Tourismusbooms hat sich dieses Kundenverhalten während der bisherigen Pandemiezeit sogar noch verstärkt. Entsprechend gehen wir auch von einer erneuten Zunahme der Langfristbuchungen ab November aus. Nach zwei Jahren Sommerurlaub in der Heimat, mit zuletzt durchwachsenem Wetter, wird die Nachfrage für den Inlandsurlaub im kommenden Jahr abnehmen. Die Fernreise wird dabei aber mit etwas kürzerem Vorlauf als in der Vor-Coronazeit gebucht werden“, prognostiziert Stephan Kloss. Mehr Informationen zur Zusammenarbeit mit kurz-mal-weg.de gibt es unter

kurz-mal-weg.de/c/hotel-partner



ZERTIFIZIERUNG DES DEHOGA

Das durch die Coronakrise verloren gegangene Vertrauen in eine gastgewerbliche Ausbildung will der DEHOGA Bundesverband mit dem Qualitätssiegel TOP-Ausbildungsbetrieb zurückerobern. Im Januar 2020 gestartet, sind bereits jetzt 267 Ausbildungsbetriebe erfolgreich zertifiziert. Es geht darum, sich bei Jugendlichen, Eltern und deren Beratern auf topausbildung.de sowie den eigenen Kanälen optimal zu präsentieren. Engagierte Ausbildungsbetriebe, die noch nicht zertifiziert sind, können jetzt kurzfristig einsteigen und sich informieren. Aufgrund der Kostenstruktur und der flexiblen Kriterien haben auch kleine Betriebe eine realistische Chance auf die Auszeichnung. Rund 30 Prozent unserer TOP-Ausbildungsbetriebe haben weniger als vier Azubis.

topausbildung.de



ALLES FÜR DEN GAST ERSTMALS MIT RAHMEN-PROGRAMM

Im November begrüßt auch die größte Branchenmesse im Donau-Alpen-Adria-Raum für das Gastgewerbe die Besucher wieder mit einer Präsenzveranstaltung. Nach dem erfolgreichen virtuellen Gastro-Circle als Alternativ-Veranstaltung im Pandemie-Jahr 2020, freuen sich nun 740 Aussteller auf potenzielle Kunden, alte Bekannte und zahlreiche Möglichkeiten des Networkings. Zu den Highlights 2021 zählt neben der schon 2019 gelauchten Erlebniswelt VEGAN der Barista Wettkampf. Hier treten die besten Baristi des Landes um den Titel des österreichischen Meisters an. Auch der „Hackathon“ geht bereits in die zweite Runde und stellt die Teilnehmer vor gastronomische Problemstellungen, die in nur 24 Stunden gelöst werden müssen. Die Ergebnisse werden während des Messebetriebes dem Fachpublikum präsentiert. Auf einem neuen Standplatz sind in



diesem Jahr die Start-ups zu finden, die die Messebesucher mit innovativen Ideen und kreativen Konzepten überzeugen wollen.

Zusätzlich bietet die Alles für den Gast in diesem Jahr erstmals ein breites Rahmenprogramm. Aktuelle Trends und Themen stehen im Fokus und werden in Zusammenarbeit mit dem Rolling Pin und anderen Partnern von Meinungsmachern und Trendsettern der Branche präsentiert und diskutiert. Angelehnt an den Gastro-Circle wird



6.-11. November 2021
Messezentrum Salzburg
Tagesticket: 36 €
Mehrtagesticket: 66 €
Sa.-Di: 9-18, Mi: 9-17 Uhr
gastmesse.at

die Veranstaltung nicht nur in Halle 10 live zu sehen sein, sondern auch parallel gestreamt und so einem breiten Publikum zugänglich gemacht.

Um den der Corona-Pandemie geschuldeten Auflagen gerecht zu werden, wurde ein umfassendes Hygiene- und Sicherheitskonzept erstellt. Dieses und die 3-G-Regelung ermöglichen eine Gastmesse in gewohnter Form, ohne Teilnehmerobergrenzen und Maskenpflicht. gastmesse.at



DATENSCHUTZVORGABEN BEI DER VIDEOÜBERWACHUNG



Foto: © Matthew Henry, Unsplash

Bislang wurde davon ausgegangen, dass die Straftatverhinderung als rechtliche Grundlage eine Videoüberwachung im Bereich des Kassen- und Thekenbereichs rechtfertigt. Der Einsatz wäre somit als datenschutzkonform unbedenklich einzustufen gewesen. Dies wird inzwischen von der Datenschutzaufsichtsbehörde anders gesehen!

Gesetzliche Grundlage

Das Thema der Videoüberwachung durch Privatpersonen oder Unternehmen wird in der DSGVO nicht explizit behandelt. Regelmäßig wird daher als Rechtsgrundlage für diese Datenverarbeitungen auf Art. 6 Absatz 1 Buchstabe f der Datenschutz-Grundverordnung zurückgegriffen. Hier geht es um die Rechtmäßigkeit der Verarbeitung und der Punkt f definiert folgendes: „Die Verarbeitung ist rechtmäßig, wenn die Verarbeitung zur Wahrung der berechtigten Interessen des Verantwortlichen oder eines Dritten erforderlich ist, sofern nicht die Interessen oder Grundrechte und Grundfreiheiten der betroffenen Person, die den Schutz personenbezogener Daten erfordern, überwiegen, insbesondere dann, wenn es sich bei der betroffenen Person um ein Kind handelt.“

Auch die Bedingungen a bis e des Art. 6 Absatz 1 können die Rechtmäßigkeit einer Videoüberwachung belegen. Ausgenommen ist hier die von Behörden in Erfüllung ihrer Aufgaben vorgenommene Verarbeitung.

Kassen- und Thekenbereich

Grundsätzlich gilt: Sobald Beschäftigte im Kassen- und Thekenbereich durch den Radius der Kamera mit überwacht werden, muss eine der folgenden Maßnahmen ergriffen werden:

- Entfernung der entsprechenden Kamera
- Schwärzen oder verpixeln der Beschäftigten, bzw. des Umfeldes, in welchem sich die Beschäftigten bewegen.

Wenn das optische Unkenntlichmachen der Beschäftigten mit den im Einsatz befindlichen Kameras nicht möglich ist, müssen diese entfernt werden. Es ist nicht ausreichend, die Überwachungsanlage auszuschalten oder softwareseitig zu deinstallieren. Die Kamera selbst muss abgebaut werden. Ebenso ist auch das Anbringen einer Attrappe zu Abschreckungszwecken untersagt.

Auch wenn zahlreiche Betriebe die schriftliche Einwilligung ihrer Beschäftigten vorliegen haben, dass sie Kenntnis von der Videokamera haben und damit einverstanden sind, muss diese trotzdem entfernt werden. Wäh-

rend Kunden oder Gäste erkennbar sein dürfen, sind die Beschäftigten zu verfremden.

Öffentlich zugänglicher Raum und nicht öffentlich zugänglicher Raum

Vorab muss unterschieden werden, ob die Videokameras in einem öffentlich zugänglichen Bereich oder nicht öffentlich zugänglichen Bereich angebracht werden. Ein nicht öffentlicher Bereich liegt vor, wenn nur ein bestimmter Personenkreis Zutritt zu den Räumlichkeiten hat (z.B. Mitarbeiter zu den Büros, Mieter etc.)

Beispiele für nicht öffentlich zugängliche Bereiche

- Büros
- Produktionsbereiche
- Private Wohnung
- Treppenhäuser in Mietshäusern

Beispiele öffentlich zugänglicher Räume

- Geschäftsräume mit Publikumsverkehr (Standardfall)
- Ämter / Behörden



Kritische bzw. Verbot der Videoüberwachung gilt in folgenden Bereichen

- 🔒 Treppenhäuser in Mietshäusern
- 🔒 Sozialräume/Pausenräume Mitarbeiter
- 🔒 Umkleiden (in Geschäften/Freibädern etc.)
- 🔒 Toiletten
- 🔒 Gastronomie

Der Standardfall liegt zumeist in der Überwachung der Geschäftsräume mit Publikumsverkehr.

Interessenabwägung

Eine Interessenabwägung kann wie eine Pro- und Kontra-Liste für beide Parteien verstanden werden. Welches berechtigte Interesse hat der Inhaber, um eine Videoüberwachung zu begründen? Welche Argumente sprechen für eine Videoüberwachung und welche dagegen? Welche Gefährdungen ergeben sich für betroffene Personen? Welche gesetzlichen Vorschriften überwiegen? Das Persönlichkeitsrecht nach Art. 2 Grundgesetz ist eines der höchsten und schutzwürdigsten Grundrechte, die es gibt.

Gestaltung der Videoüberwachung

Bereits bei der Anschaffung von Videokameras sollte der Datenschutz eine Rolle spielen und auf einen „eingebauten Datenschutz“ (Privacy by design) geachtet werden.

Beispiele für den „eingebauten Datenschutz“:

- 🔒 Keine Schwenkfunktion
- 🔒 Keine Tonaufnahme (wird strafrechtlich verfolgt)
- 🔒 Keine automatische Gesichtserkennung
- 🔒 Keine Zoomfunktion

Des Weiteren ist auch zu klären, in welchen Bereichen die Überwachung stattfinden soll und in welchem Zeitraum.

Es ist nicht rechtens, dass auf den Aufnahmen die Gesichter der Beschäftigten erkennbar sind. Diese müssen entweder verpixelt oder geschwärzt sein – moderne Kameras haben entsprechende Funktionen

Alternative Notfallknopf

Auch im Bereich von Kasse und Theke ist eine Videoüberwachung möglich, sofern sie ausschließlich auf Standby ist und keine Aufzeichnungen anfertigt, wenn nicht händisch durch einen Alarmknopf die Aufzeichnung gestartet wird. So kann die Kamera installiert sein und im Fall einer Notsituation aktiviert werden. Die Datenschutzkonferenz formuliert es in ihrer „Orientierungshilfe Videoüberwachung durch nicht-öffentliche Stellen“ wie folgt: „Werden Kameras zur Täteridentifikation und zur Beweissicherung bei Übergriffen eingesetzt, kann dieser Zweck damit erreicht werden, dass eine Überwachung mit einem Notfall- bzw. Alarmknopf verbunden wird. Im Ereignisfall aktiviert, kann dieser einen Alarm und gleichzeitig eine Videoaufzeichnung auslösen.“

George Pinon,
TÜV-zertifizierter
Datenschutzbeauftragter,
prodsgvo.de



— Anzeige —

IRAK: Unsere jordanische Kinderärztin Tanya Haj-Hassan untersucht ein Neugeborenes. Mehr als 2.000 Kinder behandelt unser Team jährlich in dem Krankenhaus in West-Mosul.
© Peter Bräunig



SCHENKEN SIE GEBORGENHEIT FÜR SCHUTZLOSE MENSCHEN

MIT DER FIRMEN-WEIHNACHTSAKTION VON ÄRZTE OHNE GRENZEN:

Verschenken Sie sinnvolle Kundenpräsente und zeigen Sie damit gleichzeitig Ihr soziales Engagement – mit Spenden für Menschen in Not! Mehr Informationen und Aktionsmaterialien erhalten Sie unter 030 700 130-134 oder unter www.aerzte-ohne-grenzen.de/weihnachtsspende



Spendenkonto: Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE72 3702 0500 0009 7097 00
BIC: BFSWDE33XXX
Stichwort: Unternehmen Weihnachtsspende



ÜBERBRÜCKUNGSHILFE III PLUS IM ÜBERBLICK

Die Überbrückungshilfen sind das zentrale Instrument der Bundesregierung, um Soloselbstständige, Freiberufler und kleine bis große Unternehmen finanziell während der Coronakrise zu unterstützen. Das aktuelle Förderprogramm – die Überbrückungshilfe III Plus – wurde kürzlich noch einmal bis zum Ende des Jahres verlängert. Im Folgenden erklärt Dr. Timo Gansel, Vorsitzender und Gründer von Gansel Rechtsanwälte, was Sie wissen müssen, um sich noch rechtzeitig die Förderung zu sichern.



Aus den Gesprächen mit Unternehmerinnen und Unternehmern wissen wir, dass sich gerade kleinere Betriebe nicht ausreichend über das staatliche Hilfsprogramm informiert fühlen. Auch der bürokratische Aufwand wirkt erstmal abschreckend. Dabei können wir genau an diesen Punkten helfen und beraten. Alle Unternehmerinnen und Unternehmer, die trotz finanzieller Probleme noch keine Überbrückungshilfe beantragt haben, sollten sich jetzt unbedingt mit dem Thema auseinandersetzen.

Was ändert sich bei der Überbrückungshilfe III Plus?

Auch wenn das Pandemiegeschehen stabil erscheint und viele Betriebe schon wieder – unter Auflagen – öffnen können, ist ein Antrag auf Überbrückungshilfe III Plus dennoch empfehlenswert. Für die Fördermonate Juli bis Dezember 2021 erhalten Sie eine anteilige Fixkostenerstattung, die Sie nicht zurückzahlen müssen. Zunächst war die Überbrückungshilfe III Plus bis zum 30. September geplant und wurde nun bis zum 31. Dezember 2021 verlängert. Die Antragsfrist ist noch nicht festgelegt, liegt aber dem Förderzeitraum zufolge frühestens auf dem 31. Dezember 2021. Bei der Verlängerung

werden weitestgehend die Bedingungen der Überbrückungshilfe III Plus beibehalten, wie auch z.B. der Eigenkapitalzuschuss. Lediglich die Restart-Prämie, die während der Monate Juli, August und September 2021 galt, wird nicht verlängert.

Welche Betriebe sind antragsberechtigt?

Wie schon bei der Überbrückungshilfe III sind diejenigen Betriebe antragsberechtigt, die in den Fördermonaten Juli bis Dezember 2021 mindestens 30 Prozent Umsatzeinbußen verzeichnen. Dabei orientiert sich die anteilige Fixkostenerstattung am konkreten Umsatzrückgang im Vergleich zum Referenzmonat 2019 oder 2020. Der Antrag kann nur über einen prüfenden Dritten gestellt werden, wie zum Beispiel über Anwaltskanzleien oder Steuerberaterbüros. Für Betroffene ist ein Antrag dabei ohne Kostenrisiko: Die Kosten für den prüfenden Dritten übernimmt der Staat bis zu 100 Prozent.

Was bringt die Überbrückungshilfe III Plus?

Wie schon die Überbrückungshilfe III zuvor, besteht die Überbrückungshilfe III Plus in einer anteiligen Fixkostenerstattung. Diese



orientiert sich am jeweiligen Umsatzeinbruch: Ein Umsatzrückgang zwischen 30 und 50 Prozent führt zu 40 Prozent der Erstattung der Fixkosten, bei 50 bis 70 Prozent sind es 60 Prozent Erstattung und bei mehr als 70 Prozent glatte 100 Prozent Erstattung der Fixkosten.

Welche Kosten lassen sich mit der Überbrückungshilfe III Plus decken?

Zu den Fixkosten, die durch die staatliche Förderung erstattet werden können, zählen u.a. folgende Posten:

- ✓ Miete und Pacht
- ✓ Weitere Mieten, z.B. für Geldspielgeräte
- ✓ Ausgaben für Wasser, Strom, Heizung
- ✓ Personalaufwendungen
- ✓ Kosten für Hygienemaßnahmen
- ✓ Digitalisierungsaufwendungen
- ✓ Zinsaufwendungen für betriebliche Kredite und Darlehen
- ✓ Instandhaltungskosten

Lohnt sich ein Antrag auf Überbrückungshilfe III Plus noch?

Ende August 2021 hatten erst 9 Prozent der Unternehmen einen Antrag auf die staatliche



Überbrückungshilfe III gestellt. Branchenweit konnte man allerdings große Unterschiede in Bezug auf die Antragsquoten feststellen.

Das Gastgewerbe gehörte zwar zu den Spitzenreitern bei den Beantragungen, doch auch dort besteht noch Potenzial, um sich die staatliche Förderung zu sichern. So lag die Quote im Bereich Beherbergung bei etwa 48

Prozent und in der Gastronomie bei knapp 41 Prozent. An der Spitze des jeweiligen Bereichs standen Hotels, Gasthöfe und Pensionen mit 63 Prozent Antragsquote beziehungsweise der Ausschank von Getränken mit 51 Prozent. Im Vergleich zu anderen Wirtschaftszweigen recht hohe Quoten – in Betracht der starken Einschränkungen für das Gastgewerbe müsste es hier noch zahlreiche förderungsberechtigte Betriebe geben.

Die staatlichen Zuschüsse sollten sich die Betriebe nicht entgehen lassen, handelt es sich doch um eine Finanzspritz, die nicht zurückgezahlt werden muss. Denn auch wenn der bürokratische Aufwand zunächst abschrecken kann, unterstützen die Prüfenden Dritten wie Gansel Rechtsanwälte die Betriebe wo sie nur können.

gansel-rechtsanwaelte.de

FÜHRUNG & TEAMWORK JETZT NEU KALIBRIEREN

In jeder Krise stecken Chancen. Denn sie fordert auf, sich zu besinnen und neu auszurichten. Das alles kann fruchten – muss es aber nicht. „Die Möglichkeiten bieten sich zwar an, packen muss man sie schon selber,“ findet Kommunikationstrainer Stefan Häseli und gibt hilfreiche Ratschläge, wie Unternehmenskommunikation zielführend eingesetzt werden kann. Denn: „Einfach so“ geht auch nach der Krise nicht. Der Vorteil: Diejenigen, die sich aktiv um das „Wie weiter?“ kümmern, werden wohl als die viel gelobten Sieger aus dieser Zeit herauskommen. Das betrifft ganze Branchen und Wirtschaftszweige, große und kleine Unternehmen genau wie gesellschaftliche und politische Systeme.

Fokus auf den Mikrokosmos Unternehmen, Abteilung oder Team: Wer das Glück hatte, in einer Branche oder in einem Betrieb zu arbeiten, das in den vergangenen 20 Monaten sich gut hat schlagen können, hat die Veränderung trotzdem auf der operationalen Ebene gespürt. Da waren Homeoffice, Führen auf Distanz, Arbeiten in Netzwerken und Sitzungen vor der Videokamera angesagt. Das alles hat über den langen Zeitraum geprägt. Wenn jetzt die Aufbruchstimmung noch von „endlich wieder persönlich“ gezeichnet ist, wird bald sicht- und spürbar, dass es das Zurück nicht gibt. Homeoffice, Distance-Learning und Zoom-Sitzungen werden in einem gewissen und (hoffentlich) sinnvollen Maß bleiben. Viele haben die Vorteile zu schätzen gelernt und unterdessen auch akzeptiert.



Naturgesetze menschlichen Zusammenseins

Worin liegt jetzt die Chance? Angenommen, ein Team hat sich emotional auseinandergelebt, weil vieles an persönlichem und informellem Austausch gefehlt hat. Ob ausgeprägter oder weniger: etwas hat sich auf jeden Fall getan. Alles andere wäre blauäugig und widernatürlich, denn eine Gruppe bzw. ein Team entwickelt sich ständig weiter. Das ist weder gut noch schlecht, es ist ein Naturgesetz menschlichen Zusammenseins. Die Chance besteht nun auf eine Art Neuanfang. Die Teamzusammenarbeit kann neu kalibriert werden. Die Teamuhr von Bruce Tuckman (Forming, Storming, Norming, Performing, Closing) geht ein paar Takte zurück und man beginnt in einem gewissen Sinne wieder bei Forming. Die neuen Regelungen, wer wie häufig ins Homeoffice soll und darf, welche Präsenzpflichten da sind und viele weitere Antworten auf aktuelle Fragestellungen sollten jetzt eben nicht einfach von oben

vorgegeben oder von unten verlangt, sondern gemeinsam definiert werden.

Gegenseitige Erwartungen

Nicht geklärte Erwartungen sind vielbesagte Führungsfehler. Man weiß nicht so genau, was wirklich die Wünsche des Mitarbeitenden sind, umgekehrt gilt dieses ungeschriebene Gesetz genauso: Fragt man Mitarbeitende, wann sie das letzte Mal die Erwartungen ihrer Vorgesetzten abgeholt haben, werden die Aussagen sehr vage. Jetzt ist der Zeitpunkt, wo in entsprechender Runde gegenseitig die Erwartungen thematisiert werden sollten, beispielsweise

- ✓ die Entscheidungsprozesse
- ✓ die interne und informelle Kommunikation
- ✓ die Organisation generell
- ✓ das Zusammenleben generell
- ✓ die Führungskommunikation in der hybriden Welt (präsent und remote) – die Mitarbeitenden in Bezug auf Feedback in der physischen und virtuellen Welt
- ✓ Büro-Raumaufteilungen und Präsenzzeiten
- ✓ Erreichbarkeiten im Homeoffice
- ✓ Gemeinsame Zeiten im Büro

Das Klären der Punkte hilft dabei, sich besser zu verstehen. Ein weiterer Bonus: Alle Vorgesetzten, die im Moment gerade den Königsweg suchen, wie sie künftig die unterschiedlichsten Parameter der Zeit unter einen Hut bringen können, erhalten Aussagen, die ihnen helfen, diesen auch zu finden.

Stefan Häseli, atelier-ct.ch

Am Puls der Zeit

Philips Luftreiniger sorgen für
mehr Wohlbefinden im Hotel

Mitten in der modernen Hamburger HafenCity liegt das stilvolle PIERDREI Hotel. Auf den 8.700 m² Fläche befinden sich 212 Zimmer und ein breites Angebot an unterschiedlichen Themen und Welten.

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

20 Philips Luftreinigern¹ ausgestattet, um sie besonders sicher zu gestalten.

Kristina Neijissen, Marketing Manager Air bei Philips Domestic Appliances, erklärt: „Keine Maßnahme kann für sich allein funktionieren, denn das Zusammenspiel der verschiedenen Maßnahmen ist nach derzeitigem Wissensstand der beste Weg zur Minimierung des Infektionsrisikos. Diese beinhalten neben den Punkten Lüften, Lüftungsanlagen, Abstandthalten und Masken auch Luftreiniger. Mit einem kraftvollen Motor saugen Philips Luftreiniger die Luft in das Innere des Gerätes und leiten sie durch ein dreistufiges Filtersystem. Anschließend wird diese frei von 99,97 Prozent der in der Luft schwirrenden Partikel mit einer Größe von 0,003 µm²

1) Modell AC3021/10

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

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



– kleiner als das kleinste bekannte Virus³ – wieder an die Raumluft abgegeben.

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

Spezielle Angebote für B2B finden Sie unter:
www.de.air.philips.com



PHILIPS



DRAUSSEN

BIS ZUM LETZTEN SONNENSTRahl...

... und noch darüber hinaus wollen Gäste den Außenbereich in der Gastronomie nutzen und an der frischen Luft essen, trinken und die gemeinsame Zeit genießen. Damit das Konzept aufgeht und der Umsatz des Terrassengeschäftes möglichst weit in die kalte Jahreszeit hinein generiert werden kann, müssen ein paar Faktoren stimmen.

Windgeschützt

Wenn die Tage kürzer werden, sind es nicht nur die fallenden Temperaturen, die den Spaß am Außenbereich mindern, auch kräftige Herbstwinde sorgen für fröstelnde Gäste. Klug, wer vorgesorgt hat und neben Schirmen auch auf Windschutz von der Seite setzt. Markisenhersteller markilux setzt mit dem höhenverstellbaren System „format lift“ auf schlichte Eleganz mit Zusatzfunktion – ein flexiblen Wetterschutz für Freiflächen in der Gastronomie, geeignet auch für windreiche Regionen.

Die „lift-Variante“ besteht wie auch die anderen Modelle der „format-Produktserie“ des Herstellers aus textil bespannten Aluminiumrahmen. Das System ist dabei zweiteilig. Ein unteres Flächenelement ist bis zu einer Höhe von einem Meter fest in seitlichen Pfosten fixiert und dient dauerhaft als optische Barriere. Dahinter sitzt ein weiteres Element, das sich stufenlos und je nach Pfostenmaß

bis zu einer Höhe von 190 Zentimetern verschieben lässt. Der bewegliche Teil ist ohne sichtbare Verbindungselemente mit Schiebeprofilen an den Pfosten befestigt. Er scheint fast schwebend an ihnen entlang zu gleiten,

zumal ein Gegengewicht ihn gut austariert. „Anders als bei einer statischen Lösung kann man das Element einfach nach oben schieben. Je nach Wetter passt man die Position an und schiebt es wieder nach unten“, erklärt

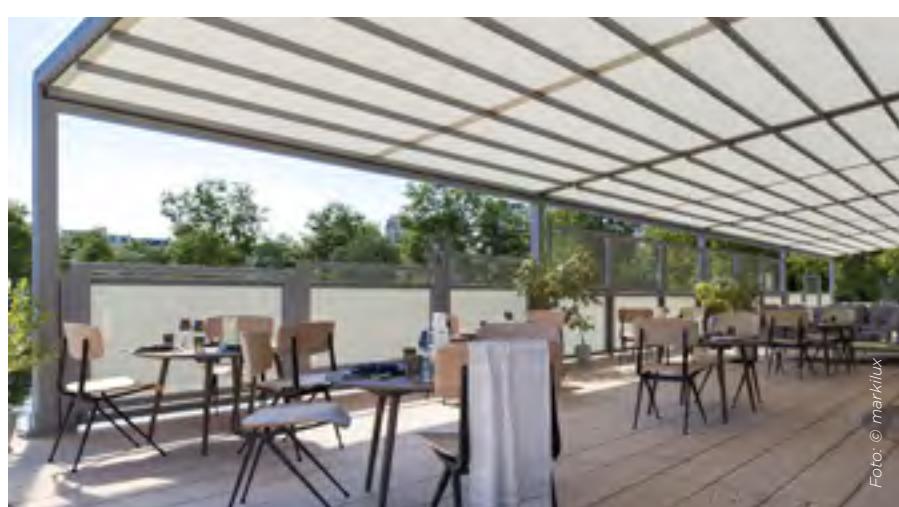


Foto: © markilux

Mit „format lift“ können Gastgeber nicht nur vor Wind und Sonne schützen, sondern die einzelnen Elemente je nach Wetterlage flexibel nach oben oder unten bewegen.

Jan Kattenbeck, Leiter von „team : project“. Beide Rahmen lassen sich mit verschiedenen Markisen-tüchern des Herstellers bespannen. Für freie Sicht ist auch der Einbau eines Vollfolienfensters möglich. Viele der Tuchqualitäten von markilux sind für das Flächenelement verfügbar. Der Kunde kann außerdem aus einer Vielzahl an Mustern wählen. Auch das Branden der Tücher mit Firmen-logos ist möglich. Das einzelne Rahmenelement ist in einer Breite zwischen einem Meter und zweimeterfünfzig erhältlich. Da es sich um ein modulares System handelt, können mehrere Elemente zu einer formschönen Umrandung auch über Eck kombiniert werden.

markilux.de

Heizstrahler im Dauereinsatz

Auch die Zeit für die beliebten Heizstrahler ist somit gekommen. Während die Forderungen nach der Aufhebung des Heizpilz-Verbotes wieder laut werden, setzen viele Gastronomen lieber auf IR-Heizstrahler, die nicht nur hocheffizient, sondern zugleich umweltverträglich sind. Auch die



Foto: © AEG
Die Heizstrahler der Baureihe IR Comfort 2024 von AEG sind spritzwassergeschützt und sorgen für kuschlige Atmosphäre im Terrassenbereich.

AEG Haustechnik setzt auf die emissionsfreie Technologie und bietet Geräte an, die das Klima im Anwendungsbereich vor Ort weder durch CO₂ noch durch Stickoxid (NOX) belasten.

Die Anschaffung von AEG Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahlern amortisiert sich in wenigen Monaten. Gegenüber herkömmlichen Gas-Heizstrahlern verursachen die kompakten Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler bei etwa 3-facher Flächenabdeckung bis zu 70 Prozent weniger Kosten als ein Heizpilz. Ohne Aufwärmphase gibt der Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler sofort Wärme ab an die Personen, die sich in seiner Umgebung aufhalten – ähnlich wie bei natürlicher Sonneneinstrahlung. Die Infrarot Kurzwelle A erwärmt direkt den Körper und nicht die Luft. Anders als bei klassischen Gas-Heizstrahlern werden die kompakten AEG Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler elektrisch mit 230V-Netzanschluss betrieben. Sie sind aus hochwertigem Aluminium gefertigt, in Alu oder Weiß erhältlich und entsprechen der Schutzklasse I, sind VDE- bzw. TÜV/GS-geprüft und vor Regen und Spritzwasser geschützt. IR-Heizstrahler der Bau-

reihe „IR Premium 2000“ von AEG Haustechnik entsprechen der Schutzart IP 54 (allseitiger Spritzwasserschutz) oder der Schutzart IP 67 (strahlwassergeschützt). Sie halten somit auch ergiebigen Regengüssen stand. Die AEG-Baureihe „IR Comfort 2024“ für den Innen- oder überdachten Außenbereich erfüllt die Schutzart IP 24 (spritzwassergeschützt). Alle Geräte verfügen über eine hocheffiziente, schockresistente Goldröhre mit einer langen Lebensdauer bis zu 5.000 Stunden. Sie kann mit wenigen Handgriffen getauscht werden. Sie werden an Hauswänden sowie in Zelt- oder Schirmsystemen fest installiert. Je nach Aufstellung oder Anbringung geben Einzelstrahler mit 1.500 Watt eine angenehme Wärme auf 8 bis 10 Quadratmeter Fläche ab, bei 2.000 Watt sind es 10 bis 12 Quadratmeter. Die Wärmeleistung lässt sich dank Funk-Dimmer mit befehlssicherer Fernbedienung und Dimmer in unterschiedlichen Ausführungen regulieren. Die IR-Strebenklemme zur sicheren Anbringung von Einzelstrahlern ergänzt das Zubehör.

aeg-haustechnik.de/infrarot-heizstrahler

Alles Gute kommt von oben

Mitunter erlauben die baulichen Gegebenheiten oder Vorschriften kein Anbringen von Heizstrahlern an der Hauswand. Wer seine Gäste trotzdem nicht im Kalten sitzen lassen will, kann dank der Umbrella X30 Heizstrahler von VASNER auch ganz einfach die Gastroshirme upgraden. Der dreiarmlige Infrarotstrahler lässt sich mit seiner innovativen Halterung innerhalb von Sekunden an Schirmständer verschiedenster Durchmesser montieren. Jeder der drei Strahler verfügt über 1.000 Watt, die Steuerung erfolgt bedienerfreundlich über eine Fernbedienung. Die Strahler sind einzeln ansteuerbar und decken jeweils einen Bereich von 120° ab. Alle drei Schirmstrahler sind im 90° Winkel drehbar, so kann festgelegt werden, ob die Infrarot Wärmestrahlung eher punktuell oder breitflächig verteilt wird. In jeder Richtung kann individuell bestimmt werden, ob der Strahler quer oder vertikal abstrahlen soll.

vasner.com



Foto: © VASNER

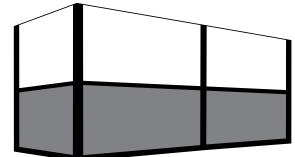

terrassenPROFIS®
GASTRONOMIE DRAUSSEN

BERATUNG,
PLANUNG UND
PRODUKTE

terrassenprofis.de


Tophoven
GmbH

GROßSCHIRME &
PROFESSIONELLER
WINDSCHUTZ



tophoven-gmbh.de

PROFESSIONELLE
WÄRMESYSTEME
FÜR DIE
GASTRONOMIE

DIE
1. WAHL
DER PROFIS




TANSUN™
Damit es warm wird

tansun-europe.com

5 TIPPS FÜR EINE ERFOLGREICHE OUTDOOR-SAISON 2021/2022



1 Corona Auflagen beachten

Der zweite Pandemie-Herbst steht in den Startlöchern und auch wenn die Zahl der vollständig Geimpften stets steigt, reicht es nicht für die ersehnte Herdenimmunität. Was bleibt, sind die Auflagen bei der Bewirtung – auch im Außenbereich. Also heißt es weiterhin: Abstände einhalten, Maskenpflicht und das Kontrollieren der 3G- oder, je nach Region, 2G-Regel. Aber Achtung: Die Regeln werden regelmäßig angepasst, also sollten sich Gastronomen immer wieder über den aktuellen Stand informieren. Eine stets aktuelle Übersicht über die Auflagen in den einzelnen Bundesländern bietet der DEHOGA Bundesverband unter dehoga-corona.de

2 Wartezeiten reduzieren

Gerade in Zeiten des extremen Personalmangels ist es für Mitarbeiter eine große Herausforderung, neben den Gästen im Gastraum auch den Außenbereich immer im Blick zu halten. Umso wichtiger, Laufwege zu reduzieren und Abläufe zu automatisieren. Unterstützen können hier cloudbasierte Kassensysteme: Bestellungen können mobil direkt am Tisch aufgegeben und an die Kü-

che gesendet werden. Ebenso ermöglichen digitale Bestellsysteme wie von gastronovi, dass Gäste beispielsweise per ausgelegten QR-Codes auf den Tischen, am eigenen Smartphone die gewünschte Speisen und Getränke wie im Online-Shop selbst bestellen können. Dank integrierter Bezahlmethoden kann die Bestellung sowie Trinkgeld zudem kontaktlos online bezahlt werden. So können Gastronomen mithilfe von Self-Ordering-Systemen ohne zusätzlichen oder sogar mit weniger Personaleinsatz mehr Verkäufe generieren. gastronovi.de

3 Wer friert, geht.

Gänsehaut sollten Gäste höchstens wegen der kulinarischen Genüsse bekommen – deswegen gilt es, den Außenbereich winddicht zu machen und mit IR-Heizstrahlern den Aufenthalt im Freien zu verlängern. Kuschelige Decken sorgen zusätzlich für gemütliches Flair, sollten aber regelmäßig gewaschen und auf Verschleiß überprüft werden.

4 Winter-Specials

Warum nicht für die kalten Monate eine erlesene Sonderkarte anbieten? Glühwein, Punsch und heißer Hugo sorgen für leicht zu

generierende Umsätze und begeistern die Gäste. Unbedingt auf Qualität achten, damit die heißen Getränke für guten Geschmack und nicht für einen Zuckerschock sorgen. Wer ein besonderes Highlight anbieten möchte, kann auch einen eigenen Glühwein ansetzen und die Kreation mit einer „Spezialzutat“ von den gängigen Flaschenweinen absetzen. Die Basis, ein halbtrockener Rotwein, wird dank Zimtstangen, Gewürznelken und Sternanis zum Glüh-Genuss, Orangen, brauner Zucker und ein Schuß Rum sorgen für den besonderen Geschmack. Für den „Heißen Hugo“ werden noch weniger Zutaten benötigt – mit Weißwein, Holunderblüten sirup und frischer Minze kann den Gästen im Handumdrehen eingeehitzt werden.

5 Es werde Licht!

Licht zieht nicht nur Motten, sondern auch ausgehungerte Gäste an. Gastgeber sollten für gemütliche Beleuchtung der Sitzplätze im Außenbereich sorgen und damit auch bei Dämmerung und Dunkelheit die Anziehungskraft erhöhen. LED- oder Teelichter, in Schirme und Heizstrahler integrierte Beleuchtung oder eine outdoor-geeignete Licherkette sorgen für volle Plätze.

3 Fragen an...

... **Thomas Koch, Geschäftsführer der Terrassenprofis und Experte für den Außenbereich.**

Gibt es aktuelle Trends, die Sie im Bereich der Außen-gastronomie vermehrt beobachten?

Die Bedeutung der Außengastronomie hat sich stark verändert. Ohne eine Terrasse, die möglichst lange bzw. ganzjährig nutzbar ist, wird das Überleben immer schwieriger. Viele Kunden orientieren sich bei der Wahl ihres Ziels daran, ob es die Möglichkeit gibt, sich wetterunabhängig draußen aufzuhalten. Die Ausstattungsqualität ist stark gestiegen, das Zusammenspiel von Innen- und Außenbereich geht nahtlos ineinander über. Die Eigendarstellung beginnt schon vor der Tür.

Welche Investition sollte auf jeden Fall getätigt werden, um den Außenbereich für Frischluft liebende Gäste attraktiv zu machen?

Der Anspruch der Gäste an die Ausstattung und den Komfort des Außenbereichs ist gestiegen. Zur Basisausstattung gehören neben der Möblierung mittlerweile möglichst flächendeckende Wetterschutzsysteme wie untereinander verbundene Großschirme, Markisen oder Pergolen. Diese werden mit temperaturabhängig regelbaren Wärmesystemen ausgestattet. Kuscheldecken sind nicht nur bei der Damenwelt ein gern genutztes Accessoire. Windschutzanlagen haben sich mittlerweile als Standard auf professionellen Terrassen fest etabliert. Flackernde Flammenspiele in Gaskaminen sorgen für ein weithin sichtbares gemütliches und einladendes Ambiente.

Je nach Fläche bedeutet eine Terrasse auch höheren Personaleinsatz – in diesen Zeiten eine Dauerbaustelle. Wie können Gastronomen den Außenbereich so aufbauen, dass das Personal nicht überlastet wird?

Auch auf der Terrasse wird ein zumindest gewisses Maß an Service erwartet. Der Gast akzeptiert bei gewissen Betriebstypen, in bestimmte Bestellvorgänge aktiv mit eingebunden zu werden, beispielsweise durch Präsentation des Angebotes über QR-Code am Tisch. Abräumstationen vermeiden unnötige Laufwege. Der Einsatz von Funkterminals beschleunigt ebenfalls den Service. Teilweise ist Selbstbedienung praktikabel.

terrassenprofis.de



Foto: © privat

ES WERDE LICHT

Wer Wind und Wetter mit dem passenden technischen Equipment entgegenwirkt, muss nun nur noch für die richtige Atmosphäre sorgen. Kuschelige Decken, ausreichend Kissen und herbstliche Tisch-Dekoration vollenden das Ambiente und laden zum Verweilen ein.

Wo ein Luftzug für das Verlöschen der Kerzen sorgt, bieten die LED-Varianten einen entscheidenden Vorteil: Egal, ob Spritzwasser, Windstoß oder lange Nacht, das Licht leuchtet beständig. Besonders nachhaltig sind LED-Kerzen zum Wiederaufladen, wie sie von DUNI inklusive Ladestation und zahlreicher stilvoller Modelle angeboten werden. Das Modell Sibling verbindet Licht und Natur, weicher, warmer Lichtschein sorgt für entspannte und gelöste Stimmung. Dank des einzigartigen Klicksystems kann die LED problemlos entnommen und geladen werden, auch ein Wechsel zwischen den verschiedenen Designfamilien ist möglich. Der Durchmesser von knapp elf Zentimetern erlaubt ein Platzieren auch auf kleinen Tischen im Außenbereich.

duni.de



Foto: © DUNI

— Anzeige —

AEG

HAUSTECHNIK

DIE EFFEKTIVE ALTERNATIVE
ZUM GASHEIZPILZ:

SCHNELLER, SICHERER, SPARSAMER

Infrarot Terrassen-Heizstrahler

- Zielgenaue Sofortwärme in 1 Sekunde
- Bis zu 70 % Kostenersparnis gegenüber Gasheizpilz*
- Verlängert die Saison im Außenbereich
- Inkl. schockresistenter, hocheffizienter Qualitäts-Goldröhre (Lebensdauer bis zu 5.000 Stunden)



* Pro Stunde mit einem IR Premium 2000 Terrassen-Heizstrahler gegenüber Gasheizpilz.

www.aeg-haustechnik.de/infrarot-heizstrahler

www.aeg-haustechnik.de

AEG Haustechnik ist eine eingetragene Marke unter der Lizenz von AB Electrolux (publ.)

DRINNEN

SICHER DURCH DIE INDOORSAISON

Die schweren Umsatzeinbrüche der Gastronomie- und Hotelbetriebe durch die COVID-19 bedingten Zwangsschließungen schmerzen noch und konnten nicht durch die Außengastronomie aufgefangen werden. Mit der nahenden Verlegung in die Innenbereiche, der 2G-Regelung und der daraus resultierenden möglichen Risikoerhöhung einer Infektion sind viele Inhaber und Betreiber verunsichert. Ein höheres Maß an Infektionsschutz für die Branche verspricht ein neues TÜV Siegel.

Zertifikat für Hygiene- und Infektionsschutzmanagement

Um die Einhaltung der strengen Standards glaubwürdig nach außen zu dokumentieren, hat der VDTÜV unter Mitwirkung des TÜV Rheinland ein für die Branche zugeschnittenes Zertifizierungsprogramm entwickelt. „Wir überprüfen neutral und kompetent die Einhaltung der technischen, organisatorischen und personenbezogenen Anforderungen, welche die Gastronomen und Beherbergungsunternehmen im Rahmen der aktuellen Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen umsetzen müssen. Mit Erfüllung aller Auditkriterien erhalten sie das Zertifikat „Hygiene- und Infektionsschutzmanagement im Hotel- und Gaststättengewerbe“ und belegen, dass sie die Gesundheit ihrer Gäste und Mitarbeiter bestmöglich schützen“, beschreibt Antje Golbach, Pressesprecherin Managementsysteme bei TÜV Rheinland. Die TÜV Rheinland-Experten verfügen über umfassendes

Know-how und Praxiswissen. „Wir verstehen die Herausforderungen, die mit der Wiedereröffnung und dauerhaftem Betrieb auf die Unternehmen zukommen. Ein Siegel und ein auf drei Jahre ausgelegtes Zertifikat bestätigen die erfolgreich abgeschlossene Überprüfung des Hygienemanagements in allen Unternehmensbereichen. Das gültige Zertifikat für „Hygiene- und Infektionsschutzmanagement im Hotel- und Gaststättengewerbe“ wird dann in unserer offenen Online-Datenbank Certipedia gelistet“, so TÜV Rheinland Tourismusexperte Olaf Seiche. Der Auditkatalog umfasst insgesamt 80 Einzelkriterien und -maßnahmen. Er zielt auf die sichere Arbeitsumgebung aller Mitarbeiter sowie den Schutz der Gäste im Rahmen des Restaurant- und Hotelbetriebs ab. Mit einem kurzen Pre-Check können Unternehmen einen ersten Eindruck erhalten, wo sie mit ihren bereits angewandten Maßnahmen stehen und wie erfolgreich ein Audit wäre. tuv.com

Wohlbefinden ohne Zugluft

Der Fachverband Gebäude-Klima e. V. (FGK) hatte bereits im Februar den Status-Report 52 „Anforderungen an Lüftung und Luftreinigung zur Reduktion des Infektionsrisikos über den Luftweg“ veröffentlicht. Die darin beschriebenen zusätzlichen Schutzmaßnahmen zur Reduzierung des Infektionsrisikos sind für Dr. Werner Tenk, EFS Schermbeck Geschäftsführer und Eckhard Steinicke, Steinicke Handelsgesellschaft allein nicht ausreichend. Sie unterstützen die Initiative des Verbandes, sehen aber den Einsatz zusätzlicher Sekundärluftreinigungssysteme mit HEPA Filtern, UV-C oder Kombinationen von Feinfiltern als zu kurz gegriffen. Werner Tenk, Entwickler der flüsterleisen ECO CLEAN Elektrofilter, bemängelt die meist unzureichende Beachtung der Lüftungstechnik. Er gibt zu bedenken, dass das COVID-19 Virus mit unter einhundert tausendstel Zentimeter zu winzig ist, um von einem herkömmlichen

HEPA-Filtersystem eingefangen zu werden. „Mit der Corona Pandemie erfolgte ein Umdenken. Inzwischen konnten wir in der Sommersaison in vielen Einrichtungen, darunter zahlreiche Hotels und Gastronomiebetriebe, die Lüftungstechnik aufrüsten. Gern nachgefragt werden auch Anpassungen des Gehäuses im hauseigenen Corporate-Design zur Steigerung der Wahrnehmung. Mit zahlreichen Messungen vor Ort, haben wir belegt, dass wir Reinraumqualität der Luft erreichen können“, führt Tenk aus.

efs-schermbeck.de, e-steinicke.de
Uwe Manzke

Frische Luft im hohen Norden

Im Herzen St. Paulis befindet sich das 4-Sterne Superior Designhotel east Hotel Hamburg. Das Hotel verfügt über 172 Zimmer und Suiten in verschiedenen Kategorien und Größen. Hotel Managerin Felizitas Denz steht mit ihrem Team vor der Herausforderung, Reisenden aus aller Welt, die einander hier begegnen, ebenso wie ihren Angestellten ein Gefühl von Sicherheit zu vermitteln. Daher haben sie sich für das Aufstellen von 10 Luftreinigern der renommierten Marke Philips in den Gemeinschaftsflächen von Belegschaft und Gästen entschieden: „Wir möchten als Betreiber auf die derzeitige Lage reagieren und unseren Gästen und Mitarbeitern ein sicheres Gefühl vermitteln. Mit dem Einsatz der Luftreiniger wird zum einen dieses Sicherheitsgefühl verkörpert und zum anderen technisch etwas getan, um die Raumluft zu reinigen und gleichzeitig zu überwachen“, so René Baumann, Technical Director east group.

Die Entscheidung fiel auf das Modell AC3021/10, die 360-Grad-Luftzirkulation reinigt effizient Räume bis zu 135 Quadratmeter und verteilt saubere Luft bis in jede Ecke des Raums. Steuerung und die Überprüfung der Luftqualität können über die Clean Home+ App erfolgen – die wichtigsten Kennzahlen wie Luftqualität und verbleibende Lebensdauer des Filters werden auch auf dem Display des Gerätes angezeigt. Dank seines energieeffizienten Designs erreicht der Luftreiniger eine maximale Leistung von 55 W. Dies entspricht einer Standard-Glühbirne.

philips.de



OB DRINNEN ODER DRAUSSEN - DAS OUTFIT STIMMT



Fleece und Grip für den Außenbereich

Wer die Mitarbeiter mit Berufsbekleidung ausstattet, sollte auch darauf Rücksicht nehmen, in welchen Bereichen die Angestellten tätig sind. Für das Personal im Außenbereich bieten sich gerade in der kalten Jahreszeit ergänzende Kleidungsstücke wie Jacken oder auch Mützen aus Fleece an. Das pflegeleichte Material muss nicht gebügelt werden, hält warm und ist atmungsaktiv. Außerdem bietet gerade die Rückseite einer Fleecejacke eine große Fläche, auf der sich das Unternehmenslogo aufsticken lässt. Besonders Beine und Füße werden im stressigen Alltag großer Belastung ausgesetzt, die mit gutem Schuhwerk zumindest partiell abgefangen werden kann. Glücklicherweise bieten Arbeitsschuhe heute mehr als nur Komfort beim Laufen. Ob Sneaker, Ballerina oder derbe Schnürboots – für jeden Geschmack und jeden Stil lässt sich etwas Passendes finden. Optisch kaum von normalen Schuhen zu unterscheiden, sind die inneren Werte entscheidend, wie zum Beispiel beim neuen MAX Cushioning Elite SR von Skechers WORK: Die

— Anzeige —

Desinfizierende
Waschverfahren-
gemeinsam mit uns.

Jetzt informieren unter:
www.mietwaesche.de

Gref 
Textile Mietsysteme



speziell aufgebaute, abgerundete Laufsohle der MAX Cushing Modelle unterstützt die natürliche Abrollbewegung des Fußes und dämpft jeden Schritt maximal ab. Die Air Cooled Memory-Foam Sohle passt für beinahe alle Fußformen. Sie ist atmungsaktiv und absorbiert Feuchtigkeit unmittelbar, sodass die Füße stets angenehm kühl bleiben. Die sportlich-leichten Berufsschuhe mit einem Obermaterial aus Mesh/Synthetik sind in der Maschine waschbar.

skechers.de

Das Material macht den Unterschied

Der Tag in Gastronomie und Hotellerie kann lang und manchmal auch schweißtreibend werden, umso wichtiger ist die entsprechende funktionale Arbeitsbekleidung. Besonders bei der Oberbekleidung in der Profi-Küche, aber auch im stets emsig umhereilenden Service, sind leichte und atmungsaktive Materialien gefragt. Die Hersteller bieten häufig Designs aus Mischgewebe an, Einsätze aus Mesh sorgen für einen angenehmen Lüftungseffekt.

Auch bei Schürzen gibt es hinsichtlich der Materialien immer wieder neue Ansätze, so bietet Jobeline mit der Latzschürze „Mora“ ein echtes Multitalent an. Optisch wirkt die elegante, beigefarbene Schürze wie Leinen, doch tatsächlich besteht sie aus pflegeleichtem Polyester und ist somit weich und knitterarm. Eine zweigeteilte Vordertasche und

— Anzeige —



Spüren, was wirklich zählt!

URZINGER
TEXTILMANAGEMENT

Tischwäsche von Urzinger, denn mit unseren Leasing-Angeboten steigern Sie den Genuss und die Lust an Ihrer Küche. Perfekt aufbereitete Textilien bieten den würdigen Rahmen für Ihre Kreationen. Ein Wohlfühl-Ambiente. Genau das spüren auch Ihre Gäste! **Urzinger – Erfahrung. Innovation. Erfolg.**

JOSEF URZINGER GMBH TEXTILMANAGEMENT • 84030 LANDSHUT • 0871- 97315-0

www.urzinger.de



Foto: © Jobeline

Die Latzschürze „Mora“ von Jobeline ist in den Farben beige und hellgrau erhältlich.

zwei Stifttaschen sorgen dafür, dass Bestellungen schnell aufgenommen werden können, dank Waschbarkeit bei 60° Celsius sind auch hartnäckige Verschmutzungen kein Problem. Auch die Personalisierung des einfarbigen Kleidungsstückes mit Logo oder Name ist möglich jobeline.com

Hygienisch sauber

Gerade im Hygienebereich Küche wird die Berufsbekleidung stark strapaziert. Fett- und Soßenspritzer, Flecken aller im Einsatz befindlichen Lebensmittel finden sich am Ende der Schicht auf der Kleidung wieder. Clever, wer hier nicht selbst die Waschmaschine startet, sondern auf einen Mietdienstleiter wie Greif Textile Mietsysteme setzt. So werden die verschmutzten Kleidungsstücke zu einem vereinbarten Termin abgeholt und im thermoochemischen Waschverfahren nicht nur von Flecken, sondern auch von Keimen und Viren befreit. Das Angebot erstreckt sich nicht nur über Kleidung für Küchen-, Service- oder Etagen-Kleidung, auch in den Bereichen Hotelwäsche, Bettwäsche und bei Schmutzfangmatten kann der Rundum-Service beauftragt werden. Durch die Nutzung des Online-Portals können Kunden rund um die Uhr auf ihre Bestellungen oder Rechnungen zugreifen. Anpassungen von Mengen, ein Überblick über Kundendaten, zur Verfügung stehende Artikel und die gebuchten Liefertage ist somit jederzeit von jedem Gerät aus möglich. mietwaesche.de



FOOD & GETRÄNKE



NEUE COLA EROBERT DIE BARS

Fever-Tree hebt Barkklassiker wie Cuba Libre oder Whiskey Cola auf eine neue Stufe: Mit der Distillers Cola führt der Mixer-Spezialist eine erstklassige Cola auf Basis hochwertiger natürlicher Zutaten ein, die der Handwerkskunst von Craft-Destillateuren in nichts nachsteht. Mit den hohen Qualitätsstandards der anspruchsvollen Vertreter ihrer Zunft wurde die Distillers Cola als Mixer entwickelt, die die komplexen Aromen von fein gealterten Whiskeys und Rums optimal unterstützt. Seit Oktober 2021 ist die Fever-Tree Distillers Cola als Nachfolger der Madagascan Cola für die Gastronomie erhältlich. fever-tree.de

EINE SAUCE – VIELE FACETTEN



Mehr als 300 Geschmackskomponenten entstehen während des sechsmonatigen Brauprozesses der Kikkoman Sojasauce und verleihen ihr die unverwechselbare Ummai-Note. Ohne Zusätze, künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe können Gastronomen ihren Gerichten mit gutem Gewissen den letzten Schliff verleihen. Rezepte und Inspirationen unter kikkoman.de

KREATIVE PASTA-VIELFALT

In der Gastronomie sind Pastagerichte in unendlich vielen Varianten, für jeden Geschmack und jedes Budget echte Multitalente. Debic hat im Debic !D Special „PASTA – Multitalent, Trendsetter, Margenwunder“ inspirierende Rezeptvorschläge für Profianwender zusammengestellt, mit denen Gastronomen ihre Gäste überraschen und zudem eine attraktive Marge erzielen können. So zum Beispiel „Grüne Tagliatelle mit Tomaten in Tomatenrahmsauce“ – hier ist die Debic Kochsahne Culinnaire Original 20 Prozeßt für die Zubereitung der Tomatenrahmsauce und der dekorativen Mozzarellacreme ebenfalls bestens geeignet. Weiterhin beinhaltet die Broschüre einen ausführlichen Pasta- und Saucen-Warenkunde-Teil. debic.com



SECHS JAHRE PFLANZENPOWER



Bereits im Jahr 2015 hat Aramark das Konzept „V like“ ins Leben gerufen und zeigt mit vielfältigen und saisonfrischen Zutaten, wie spannend vegetarische und vegane Ernährung sein kann. Das Unternehmen bringt nun elf neue kreative und kulinarisch anspruchsvolle Gerichte auf die Speisekarten, ein besonderes Augenmerk wird auf den Einsatz pflanzlicher Proteinquellen gelegt. aramark.de

SELBST IST DER RÖSTER



Den richtigen Kaffee für die betriebseigene Maschine zu finden, ist gar nicht so einfach. Zu viele Faktoren beeinflussen das Geschmackserlebnis und müssen aufeinander abgestimmt werden. Da kann das Austauschen der Kaffeebohnen schon mal zur Beeinträchtigung des Genusserlebnisses führen. Wie praktisch wäre es, wenn der Kaffee im eigenen Betrieb geröstet wird und alles exakt auf die individuellen Anforderungen von Wasser, Maschine und Milch abgestimmt wäre? Das dachte sich auch Nestlé Professional und bietet mit „Roastelier“ ab sofort jedem Gastronom die Möglichkeit, einen eigenen Inhouse-Röster zu betreiben. Damit die unzähligen, für die Röstung relevanten Parameter optimal aufeinander abgestimmt sind, wird hier auf die automatische Aussteuerung der Feinheiten gesetzt. Intuitiv über einen Touchscreen bedienbar bieten sich zahlreiche individuelle Röstvarianten. Positiver Nebeneffekt: Aus Gästen werden Kunden. Wenn der Kaffee schmeckt, wird gern ein Päckchen für den Eigenbedarf mit nach Hause genommen. Mit dem Unternehmenslogo gelabelt können Gastronomen und Hoteliers den Gästen auch bei jeder Tasse Kaffee in den eigenen vier Wänden in Erinnerung bleiben.

nestleprofessional.de



Bohnen

MIT GESCHICHTE

Dass der Geschmack des Kaffees nicht nur von der Maschine abhängt, sondern auch das Wasser und besonders die Bohne eine große Rolle spielen, ist schon seit Langem bekannt. Wer auf der Suche nach neuen Bohnensorten mit Geschichte ist, der wird bei den hier vorgestellten Koffeinkicks fündig.

Wenn eines die Menschen verbindet, so ist es die Vorliebe für Geschichten hinter Produkten, wahre Hintergründe und soziales Engagement. Besonders bei Kaffeesorten spielte die Herkunft schon immer eine große Rolle - aus welchem Anbaugebiet kommen die Bohnen, unter welchen Umständen leben die Kaffeebauern, wie läuft die gesamte Wertschöpfungskette ab. Hier können Gastgeber punkten und Informationen zu den eingesetzten Kaffeesorten und deren Herkunft als Aufhänger für Gespräche nutzen oder in der Getränkekarte Anekdoten und Besonderheiten einfließen lassen. Wer noch auf der Suche nach neuen Bohnensorten mit dem gewissen Extra ist, kann sich hier inspirieren lassen.

Coffee By Women

ZOÉGA steht für nachhaltigen, skandinavischen Kaffee und setzt sich mit der Initiative „Coffee By Women“ für mehr Unternehmerinnen im Kaffee-Anbau ein. Ziel ist es, die Anzahl



der Kaffeebauerinnen in den eigenen Nachhaltigkeitsprojekten zu vervielfachen. Neben Schulungen in nachhaltigem Kaffeeanbau umfasst das Projekt auch Schulungen in Führung, Vertrauensbildung und Selbstentwicklung, um die Zukunft und eine sicherere Versorgung zu gewährleisten. Bereits mehr als 50.000 Kaffeebauern- und bäuerinnen haben an dem Projekt teilgenommen und konnten durch die Wissenssteigerung und Ressourcengewinnung die Kaffeequalität und den Ertrag der Kaffeepflanzen steigern - und sich so mehr Lohn pro Kilo sichern. Die Kurse sind kostenlos und konzentrieren sich hauptsächlich auf kleine und mittlere Kaffeefeldplantagen.

zoegas.se

Gelebte Inklusion

Während die Integration von Menschen mit körperlichen Einschränkungen in vielen Berufsbildern nach wie vor an ihre Grenzen stößt, zeigen zwei Kaffee-Produzenten, dass es auch anders geht.

Die Gründer des Startups Barista Royal bieten in inklusiven Röstereien Menschen mit Handicap die Chance auf einen sinnvollen Arbeitsplatz. Michael Halbritter und Chris Weil sind überzeugt: Die Hingabe und der Stolz der Mitarbeiter geben den schonend gerösteten Premiumkaffees und Espresso von Barista Royal erst ihre besondere Note. „Bei der gemeinschaftlichen Kaffeeröstung ist es völlig egal, ob jemand ein körperliches oder geistiges Handicap mitbringt“, erzählt Weil zufrieden mit Blick auf seinen Betrieb. „Hier gibt jeder, was er vermag - und jeder hilft dem anderen.“ Für ihn und seinen Mitgründer Michael Halbritter stehen die individuell ausgeprägten Fähigkeiten der Kaffeeröster/innen im Vordergrund, die in der gemeinsamen Arbeit zudem weiter gefördert werden. Barista Royal geht mit 6 Kaffees und 4 Espresso an den Start. Die Auswahl reicht vom Single Origin Espresso „Gran Señor“ aus Honduras, über den mediterran anmutenden „Amore E Basta“ als Kaffee und Espresso, bis zum entkoffeinierten Sidamo „Ethiopian Delight“ (alle 100 Prozent Arabica). Sämtliche Bohnen sind schonend und langsam in der Trommel geröstet, so dass die Kaffees nur über eine geringe Säure verfügen. baristaroyal.de

Dass nicht nur die kleinen Firmen Inklusion leben können, zeigt der Branche Riese Dallmayr. Die von der Marke Azul präsentierte Specialty Coffee Vielfalt beeindruckt nicht nur durch saisonal wechselnde Angebote der sortenreinen Spezialitätenkaffees und die neuen Sorten Indonesia Mahara, ein über das ganze Jahr verfügbarer Fairtrade- und Bio-zertifizierter Kaffee, die Espresso Blends Espresso Deichbar und Carioca sowie der Café Crema Deichblond, auch hier wird das Abfüllen und Verpacken in die Doypacks von Mitarbeitern des Inklusionsbetriebes Werkstatt Bremen durchgeführt, mit dem Azul schon eine jahrelange Zusammenarbeit verbindet.



azul.de



Foto: © Barista Royal



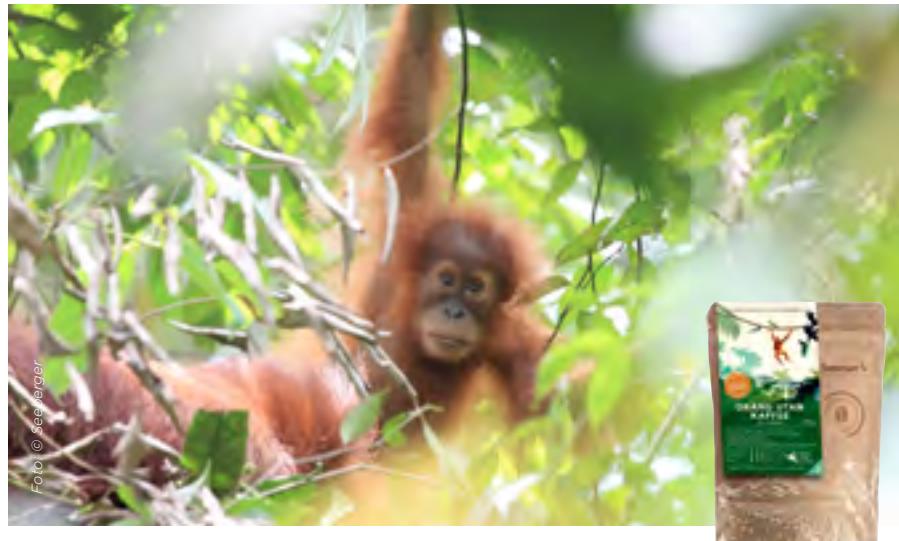


Enthaltsamkeit

Wer Kaffee liebt, aber nicht rund um die Uhr den Wachmacher-Effekt nutzen oder aus gesundheitlichen Gründen auf Koffein verzichten möchte, greift gern auf die koffeinfreie Variante zurück. Um trotzdem nicht auf den vollen Kaffeegeschmack verzichten zu müssen, hat ein junges Hamburger Unternehmen jetzt einen vollmundigen Espresso und einen aromatischen Filterkaffee getreu dem Firmennamen „OHNE“ auf den Markt gebracht. Florian Lemke, Gründer und Geschäftsführer von OHNE, über die ideale Alternative: „Mit OHNE bieten wir 100 Prozent Kaffeegeschmack ohne Koffein. Zudem bedienen wir uns eines hochwertigen Designs sowie einer nachhaltigen Verpackung.“ ohne.coffee

Drei Komponenten für höchsten Kaffeegenuss

Plücken, rösten, brühen – diese drei Komponenten braucht es für eine Tasse Kaffee. „Die Formel ist seit der Entdeckung des Kaffees bekannt. Von der konkreten Anwendung hängt aber alles ab – ob wir bei einem notwendigen Übel für den Koffeinkick landen oder bei wahren Kaffeegenuss“, so Tony Kowalewski, Geschäftsführer von Bonarista. Das Brandenburger Jungunternehmen versorgt Privathaushalte und die Gastronomie mit den besten Bohnen, die sorgfältig handgepflückt und geschont geröstet werden. Auch die nötigen Utensilien stellt



Bonarista bereit und unterstützt durch Schulungen und Guides bei der optimalen Zubereitung je Brühart. Alles für höchsten Kaffeegenuss. Das Jungunternehmen fokussiert sich auf ausschließlich handgepflückte Spezialitätenkaffees von Familienbetrieben und kleineren Farmen. In Brandenburg werden derzeit 17 verschiedene Kaffeesorten durch handwerkliche Trommelröstung hergestellt – ein besonderes Qualitätsmerkmal. Angeboten werden sie im eigenen Onlineshop sowie für die Gastronomie in Großmengen – mit Brühguide, um auch die richtige Kaffeezubereitung zu garantieren.

bonarista.de

Hello Monkey

Der Orang Utan Kaffee ist die neuste Produktentwicklung im Sortiment von Seeberger. Der sortenreine 100 Prozent Arabica Kaffee stammt aus dem Gayo Hochland, das auf 900 – 2.000 Metern Höhe liegt und an den Gunung Leuser Nationalpark angrenzt. Jede verkauft Packung unterstützt das Leben der dortigen Kleinbauern, ihrer Familien und das Überleben der heimischen Orang-Utans. Das feuchte und stabile Mikroklima im Gayo Hochland im Norden Sumatras kommt den Kaffeepflanzen zugute und ist die Grundlage für gesundes Wachstum der Kaffeepflanzen. Der Orang Utan Kaffee zeichnet sich durch ein besonderes, süßlich-fruchtiges und nussiges Aroma mit feinen Noten von Nektarine und Pekannuss aus. „Das Orang-Utan-Cof-

fee Projekt kennzeichnet neben dem Schutz von Natur und Umwelt sowie der Unterstützung der Kleinbauern vor Ort auch eine hohe Transparenz und genaue Rückverfolgbarkeit des Rohkaffees“, hebt Raphael Steinberg, Geschäftsführer von Seeberger Professional, hervor. „Mit diesem besonderen Kaffee übernehmen wir Verantwortung für den Erhalt des Regenwalds, Artenschutz und einen nachhaltigen, ökologischen Anbau!“

seeberger.de

Ohne Kuhmilch, aber mit Barista-Effekt

Auch jenseits der bekannten Coffee-Shops wünschen sich Gäste immer häufiger Kaffeespezialitäten ohne Kuhmilch. Um auch diese Zielgruppe versorgen zu können, haben die frischli Milchwerke seit September ein neues Produktsortiment aus 100 Prozent pflanzlichen Milchersatzprodukten. Dazu zählen auch der Bio Barista Hafer-Erbse-Drink sowie ein Bio Haferdrink im 1-Liter-Gebinde, welche bei Vortests bezüglich Geschmack und Aufschäumbarkeit beste Ergebnisse erzielt haben. Sie eignen sich somit hervorragend für die Zubereitung verschiedener Kaffeespezialitäten.

frischli.de



MODERNE BIERSPEZIALITÄTEN AUF WACHSTUMSKURS

Foto: © LeszekCzerwinski / Stockphoto

Der Anspruch der Bierliebhaber hat sich in den vergangenen Jahren deutlich gewandelt. Während es früher den typischen Pils- oder Weizentrinker gab, haben die Konsumenten heute einen starken Entdeckergeist, wünschen sich Abwechslung, verschiedene Geschmäcker und probieren gerne etwas Neues. Davon profitieren auf der einen Seite vor allem klassische Bierspezialitäten wie Kellerbier oder bayerisches Hellbier, das eine Renaissance erlebt. Auf der anderen Seite sind moderne Bierspezialitäten wie Pale Ale oder IPA sehr gefragt, die die Neugierde der Verbraucher wecken und mittlerweile fest in deren Mindset verankert sind. Die modernen Sorten haben sich im Vergleich zum insgesamt rückläufigen deutschen Biermarkt in den vergangenen Jahren deutlich positiv entwickelt. Dabei hat sich herauskristallisiert, dass ein Trend nicht einfach vom amerikanischen auf den deutschen Markt adaptiert werden kann. Die deutschen Konsumenten favorisieren weniger die in den USA typischen hochalkoholischen und extrem gehopften Biere. Sie suchen die Abwechslung und greifen dabei nach modernen Bierstilen, die neue Geschmackserlebnisse mitbringen und trotzdem eine hohe Drinkability haben.

Ideengeber und Wachstumstreiber

Maisel & Friends setzte von Beginn an auf eine gefühlvolle Strategie, die sich ganz nach den Vorlieben der deutschen Bierliebhaber richtet. Damit scheint die innovative Brauerei genau den richtigen Geschmacksnerv zu treffen, denn der Absatz der Maisel & Friends Biere hat sich in den letzten Jahren im hohen zweistelligen prozentualen

Bereich gesteigert. Seit 2012 sind sie in Deutschland einer der Wegbereiter der modernen Bierszene und Brauereiinhaber Jeff Maisel fasst die Vision zusammen: „Mit unserer Biervielfalt erfüllen wir die Wünsche der Konsumenten nach außergewöhnliche Geschmacksnoten, achten jedoch sehr darauf, dass die Biere innerhalb ihres jeweiligen Stils nicht zu extrem sind. Das bezieht sich sowohl auf einen moderaten Alkoholgehalt und nicht zu viel Hopfeneinsatz als auch auf einen vernünftigen Preis.“ Ein wichtiger Baustein für den Erfolg der Maisel & Friends Bierspezialitäten ist nicht nur

der Geschmack, sondern auch die konstant hohe Qualität. Verbraucher bestätigen dies durch hohe Wiederkaufsraten und Juroren verschiedener internationaler Bierwettbewerbe durch wiederholte Auszeichnungen mit Spitzensplaterungen.



Von Branchenkennern wird Maisel & Friends als Ideengeber und Wachstumstreiber des Segments gesehen, denn das Team rund um Jeff Maisel initiiert neben dem gängigen Sortiment immer neue Produkte und Ideen. So stellen sie streng limitierte Bierspezialitäten wie das Double IPA Hopfenreiter her, das jedes Jahr binnen kürzester Zeit ausverkauft ist. Außerdem wird jährlich von einem anderen international bekannten Streetart-Künstler das Etikett für das so genannte Artbeer gestaltet, was auch in Kunstkreisen für Interesse sorgt.

maiselandfriends.com

Winterlicher Genuss

In der beliebten STUBBI®-Flasche kann seit Oktober wieder der Bitburger Winterbock genossen werden. Das helle Bockbier wurde von Braumeister Stefan Meyna entwickelt, reift bei -2°C in den Lagerkellern und ist mit Bitburger Siegelhopfen und Aromahopfen Callista verfeinert. Es ist süffig sowie kräftig im Geschmack und somit ideal geeignet für den Biergenuss zur Winterzeit. Mild-fruchtig im Antrunk entfaltet sich die intensive, angenehm-gehaltvolle Malzsüße und wird harmonisch von einer feinen Hopfenbittere begleitet, bevor sie wohlig-warm am Gaumen ausklingt.



bitburger.de

Ausgezeichnetes Craft-Bier

Beim 7. Meininger's International Craft Beer Award holte das Porter von Gaffel bei der zweiten Teilnahme erneut Gold. Insgesamt nahmen 872 Biere teil, 222 erhielten eine Medaille. Bewertet wurden Aussehen, Geruch, Geschmack und Drinkability. Das Porter ist ein traditioneller, internationaler Bierstil mit einem malzigen bis röstmalzbetonten Geschmack. Das obergärige Bier entstand in der neuen Versuchsbrauerei, wo sich

die Kreativbrauer von Gaffel ausprobieren sowie neue und traditionelle Rezepte umsetzen können. „Wir verstehen uns als Brauerei, die sich auch der Bierkultur verpflichtet fühlt“, so Thomas Deloy, Geschäftsleitung Marketing und PR der Privatbrauerei Gaffel. „Durch diese Auszeichnung sehen wir uns bestätigt.“



gaffel.de

Fotos: © Hersteller



DIE KUNST DER LANGSAMKEIT

Slow Brewing – von der Bewegung zum Gütesiegel

In Zeiten des permanenten Zeit- und Leistungsdrucks sind Qualitätskontrollen der Rohstoffe und fertiger Produkte ein besonderer wichtiger Bestandteil der Produktionsprozesse. Dr. August Gresser, seit vielen Jahren als Experte für die Brauerei an der Universität München-Weihenstephan und freiberuflich in zahlreichen Brauereien unterwegs, setzt sich für mehr Genuss und Geschmack bei hochwertigen Grundnahrungsmitteln ein und gründete 2011 die „Slow Brewing“ Bewegung. Durch den häufig vorherrschenden Kostendruck werden bei der Bierbrauerei bestimmte Verfahren wie zum Beispiel High Gravity, beschleunigte Gärung und Reifung bei höheren Temperaturen und unter Druck angewendet, wohlwissend, dass diese Technologien die Bier-

beschaffenheit wesentlich bestimmen und deren Verträglichkeit negativ beeinflussen können. Um ein Statement für allerhöchste Bierqualität zu setzen, hat Gresser gemeinsam mit Michael Weiß, dem geschäftsführenden Gesellschafter des Meckatzer Löwenbräu, ein umfassendes Gesamtkonzept entwickelt.

Der Geschmack beeindruckt

Slow Brewer verwenden nur reinste natürliche Rohstoffe und geben jeder Biersorte die ideale Zeit zu reifen: Das langsame, schonende Brauen macht Slow Brewing Biere besonders rund und ausgereift im Geschmack. Durch die bewusste Rohstoffauswahl und eine gezielt angewandte Gärtechnologie, entsprechend dem jeweiligen Biertyp, steuert der Braumeister mit seinem Wissen und Können den Gärprozess so, dass



süffige und besonders wohlschmeckende Biere entstehen. Bei nur 29 Slow Brewern in Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz können Gastronomen sich mit diesem Angebot von den Mitbewerbern absetzen und sollten dieses Alleinstellungsmerkmal herausheben. Hier bietet sich dem Gastronomen die Chance, mit dem entsprechenden Storytelling die Gäste nicht nur vom Produkt, sondern im Endeffekt auch von seinem Betrieb zu überzeugen.

slow-brewing.com

— Anzeige —

maisel.com

Bayerns frische Weisse.



Das Kaffee-Pannacotta mit Kaffeeschaum und Carte D'Or Toffee Vegan ist nur eine von vielen inspirierenden Rezept-Ideen aus dem exklusiven Dessertfolder.

Das Beste KOMMT ZUM SCHLUSS



Wie kann der Einzug der kalten und nassen Jahreszeit besser versüßt werden als mit einem Dessert oder einem Stück Torte? Ob klassische Torten und Desserts oder Kreationen mit den neuen Wintereissorten – wer seine Gäste mit einer erlesenen Auswahl verführen kann, sichert sich einen nachhaltigen Eindruck und zusätzlichen Umsatz.

Die Tage werden dunkler, die Sehnsucht nach kleinen Highlights in den trüben Wochen größer. Warum also nicht einen Blick auf die eigene Dessert- und Kuchenkarte werfen und mit neuen Inspirationen die Gäste überraschen?

Kaffee – der Kick im Dessert

Der wahre Kaffeeliebhaber kann nie genug vom Koffeinkick kriegen – warum also nicht beim Dessert auf die aromatische Note setzen? Dank der warmen Noten eignet sich Kaffee als Eiscreme wunderbar auch im Herbst und Winter. Die neue Sorte Carte D'Or Kaffee besitzt ein intensives, klares Kaffearoma. Die zartschmelzende Eiscreme besteht zu acht Prozent aus Milchfett und zu sieben Prozent aus knackigen Schokoladenstückchen mit Kaffeeschmack. Damit eignet sich die Neuheit hervorragend als Dessertkomponente oder als Begleiter für das Kaffee- und Kuchengeschäft. Um den Gastronomen in seiner Kreativität zu inspirieren, gibt es einen passenden Dessertfolder mit Rezeptideen direkt dazu. Pâtissier Marcus Hannig hat neun Rezepte kreiert, die von erfrischend herb bis vollmundig-fruchtig, von cremig-sahnig bis vegan alle Spielarten des Genusses abbilden.

langnese-business.de

Boomies – das Hefe-Highlight

Besonders das junge Publikum ist immer auf der Suche nach neuen Highlights, die sich nicht nur auf dem Instagram-Foto, sondern auch geschmacklich als Genuss entpuppen. Da kommen die Boomies von Baker & Baker gerade recht. Die Form erinnert an den klassischen Berliner, doch Guss und Füllung versprechen hier ein Vielfaches an Geschmacksexplosionen. Duo-Topping und 12 Punkt Füllung machen jede der drei Sorten besonders, die Clean Label Rezepturen ohne Eier, mit zertifiziertem Palmöl SG und ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen, Aromen und Farbstoffen beruhigen das Gewissen ein wenig. Der B&B Salted Caramel Boomie lockt mit einer köstlich-cremigen Salted Caramel-Füllung und einer Glasur mit Salted Caramel-Geschmack. Das Dekor mit knusprigem Karamell-Toffee-Perlen sorgt zudem für ein crunchy

Mundgefühl. Fruchtfans begeistert der B&B Berry Citrus Boomie mit einer erfrischenden Füllung aus Erdbeere & Brombeere und einem Spritzer Grapefruit & Zitrone. Eine Glasur mit Joghurtgeschmack, dekoriert mit rosa Wellen, rundet den Geschmack ab und macht den fruity Boomie zum absoluten Eyecatcher. Der B&B Cocoa Orange Boomie mit einer dunklen Kakaocreme-Füllung, überzogen mit einer Glasur mit Orangengeschmack und dekoriert mit dunklen Wellen, überzeugt sowohl geschmacklich als auch optisch.

bakerandbaker.eu



Die „Bratapfel“-Torte punktet nicht nur mit einer handwerklichen Optik, sie ist zudem im Handumdrehen serviert und vielseitig einsetzbar.

Bratapfel – ein Klassiker im neuen Gewand

Es gibt Nachspeisen, die Erinnerungen wecken – an gemütliche Abende vor dem Kamin, Weihnachtsvorbereitungen oder den Blick auf wirbelnde Schneeflocken. Auch der Bratapfel hat eine lange Geschichte und verführt jedes Jahr aufs Neue Groß und Klein. Ob mit oder ohne Füllung, mit Rosinen, Vanillesoße oder -eis, jeder hat seine spezielle Vorliebe. Auch in der Gastronomie gehört der Bratapfel in der ein oder anderen Spielart im Herbst mit auf die Dessertkarte. Das dachte sich auch Schöller Backwaren und eröffnet die herbstlichen Gaumenfreuden mit der Bratapfel-Torte. Neben winterlichen Zutaten – Äpfel, Sultaninen, Zimt und Mandeln – punktet der Neuzugang mit seiner mehrschichtigen Optik. Zuunterst liegt ein krosser Mürbeteigboden. Zwei traumhaft fluffige Böden – einer Rührteig, der andere Biskuit – wechseln sich mit einer Apfel-Sultaninen-Zimt-Zubereitung ab, veredelt mit cremiger Vanillesahne. Der krönende Abschluss: ein Kranz aus Sahnetupfen, Zimtzucker und zarte Mandelblättchen.

froneri-schoeller.de

Ein Likörchen dazu?

Die Nussecke hat als süße Knabberei einen festen Platz auf jedem Weihnachtsteller. Der Nussecken Gebäcklikör von den Heimat Heroes ist wie ein flüssiggewordener Traum des süßen Feingebäcks und schmeckt wie sein festes Pendant nach Haselnüssen, Mandeln, Aprikosen und Schokolade. Diese Zutaten bilden im Nussecken Sour zusammen mit dem Limettensaft einen spannenden Kontrast.

- ✿ 50 ml Nussecken Gebäcklikör
- ✿ 30 ml frischer Limettensaft
- ✿ 20 ml Zuckersirup
- ✿ 3-4 Eiswürfel



Aprikosenmarmelade auf einen Teller streichen und Haselnusskrokant auf einen weiteren Teller geben. Nun die Cocktailschale durch die Marmelade und anschließend durch das Krokant drehen. Alle Zutaten in einem Shaker shakeren und ohne die Eiswürfel in eine Cocktailschale abseihen.

heimat-heroes.de

CARTE D'OR®

Dessert-
kompetenz

A U S
E I N E R
H A N D



Unilever
Food
Solutions

LANGNESE®



TECHNIK

MINI-TABS: EXAKTE DOSIERUNG



Click & Clean heißt das Motto: Die saubere Lösung mit Mini-Reinigungstabs lässt sich exakt dosieren und kommt ohne unnötigen Ballast aus. Zum Reinigen des Systems ganz einfach einmal den wiederverwendbaren Dosierer klicken, und schon gelangt die richtige Menge Mini-Tabs in den Reinigungsbehälter. In der professionellen Kaffeeversorgung und insbesondere im Umgang mit Milch ist strengste Hygiene das A und O. Deshalb verfügen Kaffeevollautomaten von JURA Gastro über integrierte Milchsystem-Spül- und Reinigungsprogramme. Ein ideal darauf abgestimmter Milchsystemreiniger sorgt in Leitungen und Aufschäumdüsen für TÜV-zertifizierte Hygiene. Im Zusammenspiel entfernen sie Milchfette und Eiweiße hochwirksam. Die dadurch jederzeit hygienisch sauberer Leitungen garantieren ein luftig zartes und feinporiges Milchschaumergebnis. Die jüngste Generation des Reinigers basiert nicht mehr auf Flüssigkeit, sondern besteht aus Mini-Tabs: 180 Gramm reichen für 60 Reinigungen. Sie sind besonders einfach, schnell und sauber in der Handhabung und entlasten so das Personal. Bequem lässt sich das Dosiersystem von einer leeren Flasche schrauben und für die Nachfüllflasche wiederverwenden. Das vermeidet unnötigen Abfall und schont die Umwelt.

juragastroworld.de

DIGITALES OFEN-MANAGEMENT

Alto-Shaam hat sein Cloud-basiertes Remote-Ofen-Management-System ChefLinc™ um neue Funktionen und Verbesserungen erweitert. Mit ChefLinc™ können Nutzer ihre Küchengeräte, Menüs und Geschäfte von überall vollständig kontrollieren und so Leistungsfähigkeit und Speisenqualität über alle Standorte hinweg verbessern. Über ein intuitives Dashboard lassen sich Rezepte nahtlos erstellen, bearbeiten und über die Cloud auf die Öfen aufspielen. Außerdem wurden die Error Messages verbessert, welche Nutzer mit allen notwendigen Informationen sowie einfachen Schritt-für-Schritt Anleitungen zur Lösung des vorliegenden Problems versorgen. Dadurch werden Ausfallzeiten und überflüssige Serviceanfragen auf ein Minimum reduziert.

alto-shaam.com



BESSER RÜHREN & KNETEN

Bei REGO HERLITZIUS finden Betreiber von Großküchen eine professionelle Auswahl von Schlag-, Rühr- und Knetmaschinen, Creme- und Saucenkochern, Hebekipfern sowie Brotschneidemaschinen. Die Schlag- und Rührmaschinen der SM-Serie erleichtern das Vermengen und Rühren von hochempfindlichen Aufschlagsmassen, Saucen und Cremes. Die Bedienung ist selbst für wechselndes Personal einfach, schnell und sicher zu handhaben. Anders als Planeten- und Knetmaschinen simulieren Schlag- und Rührmaschinen durch ihre Taumeltechnik die menschliche Handbewegung beim Aufschlagen. Dadurch entstehen Massen, die eine deutlich stabilere Struktur erhalten und damit weniger schnell kollabieren. Trotz ihrer Kraft sind die Antriebe sparsam, erfüllen die IE Norm und sind somit als energieeffizient in den Leistungsbereichen von 0,75 - 3,0 kW klassifiziert.



rego-herlitzius.com

AUTOMATEN-KOMPLETTLÖSUNG BIETET WARME SPEISEN RUND UM DIE UHR

Egal, ob als Ergänzung zum Gastronomie-Angebot oder als Angebot im Hotel: Das aus mindestens drei flexibel erweiterbaren Modulen bestehende Stüwer Vending-Konzept „CFresh“ garantiert kontaktlose Verpflegung und sorgt dafür, dass Kunden rund um die Uhr eine schnelle, warme Mahlzeit oder einen leckeren Snack zur Verfügung haben. Die Auswahl der vorhandenen Gerichte, die in nachhaltigen Mehrweg-to-go-Verpackungen angeboten werden, wird den Kunden auf einem großflächigen Bildschirm präsentiert. Nach dem Kauf des gekühlten oder tiefgekühlten Produkts befördert das eingebaute Liftsystem die Ware bruchsicher zum Ausgabefach. Im angeschlossenen Mikrowellenmodul können die Gerichte anschließend erwärmt werden. Abgerundet wird die Komplettlösung durch einen innovativen Rücknahmearmaten für die Mehrweg-Menüschen, der sich aktuell in der Patentanmeldung befindet.

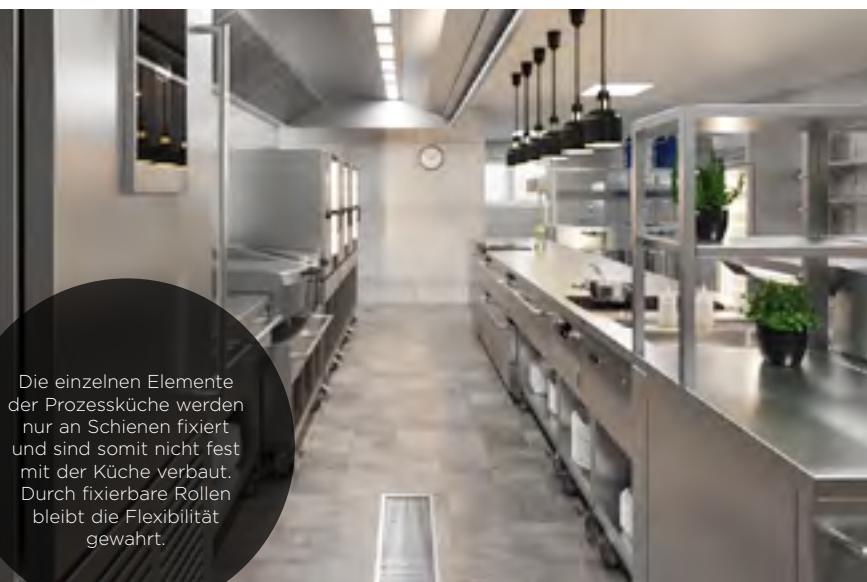


stuewer.de



ALLES IM FLOW

Die Restaurantküche wird häufig mit rauem Umgangston, klarer Hierarchie und einer Menge Stresshormonen in Verbindung gebracht. Doch nicht nur der immer weiter fortschreitende Fachkräftemangel sorgt dafür, dass viele Inhaber das Konzept ihrer Küche überdenken müssen. Wer sich von alten Strukturen löst und bereit ist, unkonventionelle Wege zu gehen, kann die Qualität in der Küche halten und den Stress reduzieren.



Die einzelnen Elemente der Prozessküche werden nur an Schienen fixiert und sind somit nicht fest mit der Küche verbaut. Durch fixierbare Rollen bleibt die Flexibilität gewahrt.

Weg von Quantität und Hierarchie

Das Problem in vielen Profiküchen beginnt bereits bei der Speisekarte. Wer sich hier umsieht, erlebt nicht selten, dass die Vielfalt des kulinarischen Angebotes über zahlreiche Landesgrenzen hinausgeht. Neben Pizza und Pasta finden sich indische Gerichte und im nächsten Lokal findet sich neben Pommes und Steak auch noch Sushi auf der Karte. Die strengen Rollenverteilungen in der Küche wiederum führen nicht nur dazu, dass der Küchenchef rund um die Uhr mit Bluthochdruck zu kämpfen hat, auch für den Nachwuchs ist es schwer, über die ihm zugeteilten Aufgaben hinauszukommen. Durch die hohe Anzahl der verschiedenen Speisen und strikten Aufgabenverteilungen wird der Blick über den Tellerrand nahezu unmöglich. Wäre es nicht schön, wenn jeder Einzelne in der Lage wäre, Bestellungen abzuarbeiten und gegenseitige Unterstützung für weniger Stress in allen Ebenen sorgt? Denn das größte Problem, der Personalmangel, ist ein nicht un wesentlicher Bestandteil des Stressfaktors.

Die Fachkräfte kommen nicht wieder

Das Gastgewerbe, wo Auszubildende seit Langem Mangelware sind und Fachkräfte händeringend gesucht werden, hat durch die langen Auszeiten während der Corona-Pandemie zusehen müssen, wie zahlreiche Mitarbeiter die Branche gewechselt haben. Das schmerzt, zumal die Quote der Rückkehrer nicht hoch sein dürfte. Wer der Wahrheit ins Auge sieht, weiß, dass sich die Lage auf dem Arbeitsmarkt in den kommenden Jahren nicht verbessern wird.

Prozessküche lässt den Stresspegel sinken

Stefan Cammann, Gründungsgesellschafter der Mise en Place® Gastro Solutions und seit 2001 in Duisburg mit seinem Lokal „Faktorei“ selbstständig, war es leid, für jede Menge Arbeitsstunden am Ende des Tages beim Blick in die Kasse die Mühen nicht belohnt zu sehen. Anstatt aufzugeben, haben Stefan Cammann und Michael Boquoi mit Mise en place® Gastro Solutions die Gastronomieküche neu erfunden und Cammann kocht seitdem in der eigens



Nicht fliegen – schweben



Unsere Heimat

Schweinefleisch
aus Altbayern und Schwaben



Unsere Fleischspezialitäten –
Genussvielfalt für Ihre Gäste



zusammengestellten Prozessküche. „Ich habe die drei Faktoren Wareneingang, Arbeitsweise und Speisenangebot analysiert und die Optimierungsmöglichkeiten herausgearbeitet. Während im Einkauf die Auswahl der Produkte, Bündelung der Lieferanten und die Reduzierung der Lieferta-

heute einen Kombidämpfer erwirbt, hat Dutzende Funktionen und noch mehr Möglichkeiten der Zubereitung. Genutzt wird meist nur ein Bruchteil. Wer sich bei der Planung mit der Mise en place® Gastro Solutions zusammensetzt, findet im Ergebnis in der eigenen Küche nur die Geräte mit

gute Technik und personalisieren, beziehungsweise modifizieren sie passgenau für jeden einzelnen Kunden. So zieht jeder den größtmöglichen Nutzen für sich und seine Mitarbeiter“.

Kompletter Neustart für den ganzheitlichen Erfolg

„Nach unseren Erfahrungen sind Zwischenlösungen immer eine schwierige Angelegenheit, die nur selten zum Erfolg führen“, so Stefan Cammann. „Wer mit der Prozessküche sichtbare Erfolge erzielen will, sollte sich zu 100 Prozent darauf einlassen.“ Dafür verspricht Mise en place® Gastro Solutions mehr Ruhe, Planbarkeit und Zeit für kreatives Arbeiten auch im Küchenalltag.

Alle Vorteile auf einen Blick

- ⊕ Aufbauzeit für die neue Küche liegt bei 2 bis 3 Tagen (zum Vergleich: Standard-Gastroküchen benötigen eine Aufbauzeit von 5 bis 8 Tagen)
- ⊕ Reduzierung der Lebensmittelabfälle um bis zu 90 Prozent
- ⊕ Reduzierung des Personalbedarfs um bis zu 50 Prozent
- ⊕ Kein Sockelbau nötig, die einzelnen Elemente sind dank Rädern mobil
- ⊕ Dadurch entstehen auch Vorteile bei der Finanzierung, da die Elemente nicht fix in der Küche montiert sind, sondern bei der Bank als mobiles Investitionsgut gelten
- ⊕ Dank eines QR-Code Service Systems wissen Support-Mitarbeiter sofort, welches Gerät bei einer Meldung oder Störung betroffen ist.
- ⊕ Über den QR-Code kann der Kunde mit der App auch Handbücher und Video-Tutorials abrufen
- ⊕ Geeignet für alle Betriebe ab 30 Essen pro Tag

Wer die Mise en Place® Prozessküche kennenlernen möchte, kann einen Termin vereinbaren und sich live im laufenden Betrieb überzeugen lassen.

misenplace24.com



Fotos: © Mise en place®

ge im Fokus stehen, muss bei der Arbeitsweise neu gedacht werden. Wenn das Personal nicht mehr da ist, dafür aber viele neue digitale Techniken zur Verfügung stehen, ergibt das in Kombination einen spannenden Ansatz.“ Doch was ist der Unterschied zur traditionellen Postenküche? Im Mittelpunkt steht die Neuorganisation der Abläufe.

„Mir war klar, dass der Ansatz der sogenannten französischen Küche, das Arbeiten mit einer hohen Anzahl spezialisierter Fachkräfte, für mein Lokal nicht funktionieren würde. Also habe ich ein paar der althergebrachten Küchenregeln gebrochen – denn was nutzt eine Postenküche, für die ein halbes Dutzend Fachkräfte benötigt wird, wenn diese nun mal nicht zur Verfügung stehen?“ Gesagt, getan und so hat Cammann sich bei der Planung der Küche auf die Arbeitsabläufe konzentriert. Im Fokus stehen hierbei Geräte, die einfach zu bedienen und auch für ungelerte Fachkräfte zu handeln sind. Digitalisierung spielt dabei eine wichtige Rolle – aber zielgerichtet und ohne Extravaganz. Wer

genau den Funktionen wieder, die für Betrieb und Speisekarte relevant sind. Ändert sich etwas, ist die Anpassung dank ausführlicher Schulungen auch ohne externen Support kein Problem.

Durch das Straffen der nicht täglich wechselnden Abläufe und ein klares Profil können die Prozesse so gestaltet werden, dass nicht nur der Küchenchef die Gerichte der Karte auf den Teller bringen kann, sondern

» ICH HABE EIN PAAR DER ALTHERGEBRACHTEN KÜCHENREGELN GEBROCHEN. «

auch die Aushilfe und der Teilzeitangestellte – und zwar bei gleichbleibender Qualität. Die Arbeitsweise wird der Anzahl der zur Verfügung stehenden Mitarbeiter angepasst und ermöglicht einen Ausweg aus dem ewigen Personal- und Zeitengpass in der Gastronomieküche.

„Wir bieten eine in sich geschlossene Gesamtlösung“, so Cammann. „Wir nehmen



DA GEHT NOCH MEHR!

Kombidämpfer sind aus der Profiküche nicht mehr wegzudenken. Egal, wie groß oder klein die Küche, selbst auf kleinstem Raum kann der Alleskönnner untergebracht werden. Doch welcher Kombidämpfer ist der richtige und worauf sollte beim Kauf geachtet werden?

Nicht nur die Unterscheidung der Gerätetypen und Betriebsarten ist wichtig, ein Kombidämpfer bietet viele Optionen – von der Leistung bis zum Fassungsvermögen. Die wichtigsten Kriterien, die bei der Kaufentscheidung berücksichtigt werden sollten.

- ✓ Tagesleistung
- ✓ Fassungsvermögen
- ✓ Digitalisierung
- ✓ Steuerungsart
- ✓ Türanschlag
- ✓ Reinigung
- ✓ Garantie

Leistung auf kleinstem Flächen

Wer nicht viel Platz hat, aber trotzdem nicht auf den Kombidämpfer verzichten möchte, ist mit dem PALUX Druck-Steamer bestens beraten. Auf kleinstem Flächen gart er in nur acht Minuten butterweiche Kartoffeln oder in nur zehn Minuten 90 Tellergerichte, etwa Fisch mit Tiefkühl-Pasta und buntem Gemüse. „Unser Druck-Steamer ist ein wahres Nischenprodukt in der Profi-Küche: Mit nur 625 mm Länge passt er in die kleinste Ecke. Als Spezialist arbeitet er zudem

besonders schnell und exakt auf die jeweilige Anwendung abgestimmt“, erläutert Ralf Burger, Teamleiter Produktmanagement der PALUX AG. Neu ist die Touchscreen-Bedienoberfläche, die flächenbündig in das Glaspanel integriert ist: Anwender tippen einfach die gewünschte Funktion oder das passende Symbol

auf dem hochauflösenden TFT-Touch-Farbmonitor an – und schon führt der PALUX Druck-Steamer die Aktion aus. Über den hygienischen Farbmonitor kontrollieren Köche laufend die Prozesse: Im Display verfolgen sie aus jedem Blickwinkel die Gar-Abläufe und erhalten so ein Höchstmaß an Sicherheit. „Der PALUX Druck-Steamer ist ein Ass in der Küche: Köche arbeiten wirtschaftlich und erzielen perfekte Garergebnisse in Rekordzeit. Er dämpft schonend und erhält Vitamine sowie Farbe der zubereiteten Speisen“, sagt Ralf Burger, Teamleiter Produktmanagement der PALUX AG. palux.de



Foto: © PALUX

Zum Ausziehen verführt

Die Pandemie und der damit einhergehende Mitarbeiterschwund in der Gastronomie haben die Situation in den Restaurantküchen nicht entspannt – umso mehr müssen Abläufe und die Benutzerfreundlichkeit für die verbliebenen Mitarbeiter optimiert werden. Hier will Rational helfen und bietet für alle 1/1 GN Tischgeräte der Linie SelfCookingCenter (ab September 2011) und iCombi ab sofort Aus-

zugschienen an, die nachrüstbar sind. Damit können die Geräte einfacher beladen und vor allem heiße Gargüter gefahrenloser entnommen werden. Ab sofort bleibt das heiße Blech im Rational Combi-Dämpfer, wird über die Auszugsschiene nur bei Bedarf herausgezogen und nach dem Entladen wieder zurückgeschoben. Die leicht laufenden Auszugsschienen sind bis zu 10 Kilogramm belastbar und einfach zu installieren und wieder auszubauen, um sie beispielsweise problemlos zu reinigen. rational-online.com



Foto: © Rational

Weitere Informationen rund um Kombidämpfer unter gastgewerbe-magazin.de/kombidaempfer

— Anzeige —

GROSSKÜCHEN
MASCHINEN

REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

- Für effizientes, flexibles und schnelles Arbeiten in der Großküche.
- Ideal für Aufschlagsmassen, Saucen, Salate und Cremes.

REGO® SM 20 L
AKTIONSPREIS
9.990,-*
statt 13.300,-

* Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt.
Aktion gültig bis 31.12.2021.

www.rego-herlitzius.com

HERBSTAKTION

Schlag- & Rührmaschine SM 20 L
als Standmodell zu Sonderkonditionen



WENN ES EINE TASSE MEHR SEIN DARF

Die Herausforderungen an die Gastronomie sind in den vergangenen Monaten weiter gestiegen. Umso wichtiger, dass der Alltag möglichst reibungslos läuft. Dazu gehört auch die Kaffeemaschine, die rund um die Uhr gefordert wird und nicht selten mehr als 100 Tassen feinsten Wachmacher am Tag produzieren soll. Welche Maschinen geeignet sind und worauf bei Kauf oder Leasing geachtet werden sollte.

Die aktuellen Modelle der renommierten Hersteller beeindrucken mit einer Vielzahl an Features, die auch bei hohem Verbrauch gleichbleibende Qualität bei jeder Tasse versprechen. Vor der Anschaffung eines Kaffeevollautomaten sollten jedoch einige Punkte Berücksichtigung finden.

Mieten oder Leasen?

Mit der monatlichen Miete sind oft schon Kosten für Kaffeebohnen, Zucker, Milch oder verschiedene Sirupe abgedeckt. Die Leasingrate eines Kaffeevollautomaten deckt jedoch meist nur die Kosten für das Gerät selbst ab. Die Kosten für Verbrauchsmaterialien müssen selbst getragen werden. Auch Wartung, Reparatur oder Austausch der Automaten sind beim Kaffee-Leasing oft nicht enthalten.

Verbrauchskosten

Neben den Anschaffungskosten oder den monatlichen Leasinggebühren sollten bei der Kalkulation auch die Verbrauchskosten nicht vergessen werden. Bei der Bestimmung der Betriebsausgaben für Kaffeevollautomaten machen Kaffeebohnen, Milch und Wasser zusammen einen großen Teil der laufenden Kosten aus. Auch die Wasser- und Energiekosten sollten nicht außer Acht gelassen werden, auch wenn ihr Anteil geringer ist.

Wartung

Je mehr der Vollautomat im Alltag gefordert wird, desto wichtiger ist eine regelmäßige und konsequente Wartung, um einen Ausfall

im laufenden Betrieb zu verhindern. Mittlerweile können sich bei vielen Herstellern die Servicetechniker digital Zugriff auf die Maschine verschaffen und bei kleineren Problemen so auch schnelle Hilfe leisten. Mindestens einmal im Jahr sollte die Maschine jedoch komplett durch den Kundendienst gecheckt werden, um die Langlebigkeit empfindlicher Bauteile wie der Brühgruppe zu gewährleisten.

Die Richtige für mehr als 100 Kaffeinkicks täglich



Foto: © WMF

Bis zu 180 Tassen des schwarzen Goldes täglich sind für die WMF 1500 S+ kein Problem, und das bei kompakten Maßen und einer Breite von gerade mal 32,5 Zentimetern. Durch ihre Bedienerfreundlichkeit kann die Maschine nicht nur vom Personal bedient werden, sondern findet ihren Platz auch im Selbstbedienungsbereich, zum Bei-

spiel beim Frühstücksbuffet. Durch die Integration der digitalen Plattform WMF Coffee-Connect können jederzeit und von überall Verkaufs- und Absatzzahlen sowie Serviceinformationen und Fehlermeldungen abgerufen werden.

wmf-coffeemachines.com



Foto: © kaffeepartner

Auch das Modell BARISTA Ultima von kaffeepartner ist auf einen Tagesbedarf von bis zu 150 Tassen ausgerichtet. Zwei Bohnen- und zwei Pulverbehälter für Kakao, Vanilla oder Topping ermöglichen eine Vielzahl an Kaffeespezialitäten, auch mit perfektem Milchschaum. Dank der Vernetzung mit der kaffeepartner-Zentrale in Osnabrück können via Fernzugriff Wartungen, individuelle Einstellungen oder passgenaue Bestellungen vorgenommen werden. kaffee-partner.de





MEHR VIELFALT BEI DER MILCHAUSWAHL

Auch wenn die Alternativen zur Kuhmilch nur als „Drink“ und nicht als Milch bezeichnet werden dürfen, haben sie mittlerweile einen Stammpunkt in den meisten Gastronomiebetrieben. Damit nun auch die Kaffeespezialitäten genauso schnell und qualitativ ebenbürtig serviert werden können, rüsten die Hersteller der Vollautomaten nach und setzen auf Doppeldecker bei der Milchauswahl.

Was früher nur bei großen Coffeeshop-Ketten gang und gäbe war, ist zum gastronomischen Alltag geworden. Vegane Milchalternativen haben sich vom Öko-Image gelöst und einen festen Platz in der Kaffekultur erobert, sie stehen dem Original im Aufschäumverhalten in nichts nach. Wer jetzt Ausschau nach einem Kaffeeautomaten für den Betrieb hält, sollte sinnvollerweise auf die Integration zweier Milchsorten achten – häufig können entsprechende Module aber auch nachgerüstet werden. So können ohne aufwändige Mehrarbeit beide Alternativen jederzeit angeboten werden. Die Hersteller bieten verschiedene Möglichkeiten bei der Umsetzung.

— Anzeige —

Der Milchkühlschrank

Melitta bietet mit dem Melitta® Cafina® CT MC die optimale Lösung für zwei Milchsorten. Der Milchkühlschrank als ergänzendes Anbaumodul zur vollautomatischen Kaffemaschine im ansprechenden Edelstahl-Look ist flexibel aufstellbar und zur kompakten Kühlung von zwei Milchsorten geeignet. Wer die Coffee Soul von Schaefer in seinem Betrieb im Einsatz hat, kann mit Twin Milk das Angebot erweitern und gleich zweimal 4,5 Liter Milch in der Kühleinheit unterbringen.

Null Kontamination

Franke setzt auf innovative Technologie und launchte im Sommer 2021 die Franke Indi-

vidualMilk Technology. Nutzbar für die SB1200 werden die beiden Milchprodukte sortenrein und komplett mediengetrennt bis in die Tasse befördert und vermeiden so jegliche Querkontamination durch Vermischung der Sorten. Für die individuelle Schaumkonsistenz bei gleichbleibender Qualität sorgt der Franke FoamMaster™.

Tipp: Die Auswahl an pflanzlichen Alternativen zur Kuhmilch ist groß und kann beim ersten Einkauf irritieren. Zahlreiche Hersteller bieten jedoch eine Barista-Variante an, die für besten Milchschaum sorgt!

melitta.de, schaerer.com/de, franke.com/de

**Kaffee-Erfolg braucht Leidenschaft.
Wir sind Ihr Partner.**

Willkommen bei Melitta Professional

Nicht mit der erstbesten Lösung zufrieden sein. Sondern immer weiter entwickeln. Immer besser machen. Egal, ob es um die perfekte Röstung, die innovativste Brüheinheit, den technischen Service oder um digitale Lösungen geht. Das ist Melitta Professional. Neugierig? professional@melitta.de

Code scannen und mehr entdecken



Melitta
PROFESSIONAL





AMBIENTE

PURE ELEGANZ



Mit seiner langjährigen Erfahrung und umfassenden Expertise in Keramik hat Villeroy & Boch für Vilbogarden spezielle Fliesenreihen für den Außenbereich entwickelt, die mit innovativen Trenddesigns und Formaten perfekt auf die Anforderungen und den Stil der Terrasse abgestimmt sind. Zur Wahl stehen ausgesuchte Markenfliesen für den Außenbereich, die detailgetreu ausgearbeitete Holz-, Naturstein- und Betonoptiken mit den überzeugenden praktischen Vorzügen von Keramik verbinden. Verschiedene Formate ermöglichen in nahezu jeder Bausituation eine passende Lösung. Beeindruckend sind die neuen Großformate. Die imposanten 80er Quadrate (80 x 80 x 3 Zentimeter) erzeugen ausgesprochen harmonische Flächenbilder mit geringem Fugenanteil, während das natürlichen Dielen nachempfundene Format (40 x 120 x 3 Zentimeter) die beliebte Holzoptik noch authentischer wirken lässt. villeroy-boch.com/fliesen

SERVIETTEN-SERVICE ZUR BESTELLUNG

Mit dem Tork Xpressnap® Elektronischer Drive Thru Serviettenspender begegnet der Hersteller den hygienischen Herausforderungen des stetig wachsenden Außer-Haus-Geschäfts. Die Theken- und Wandspender geben automatisch die richtige Anzahl von Servietten für jede Bestellung aus. Die Serviettennachfüllungen sind auch mit einer Vielzahl von Selbstbedienungs-Tischspendern kompatibel. tork.de



HYGIENE-PLUS FÜRS WC

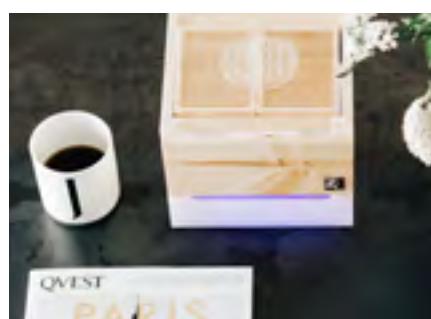
Kürzlich erhielt die Badserie Geberit iCon ein Design- und Funktions-Update. Beim neuen WC lässt sich der WC-Sitz für eine erleichterte Reinigung dank spezieller Quick-Release-Funktion ganz einfach entfernen: Hierfür wird dieser aufgeklappt und mit einem Griff abgenommen. Anschließend kann die WC-Keramik schnell und sorgfältig gereinigt werden. Sollte die einfache Entfernung des WC-Sitzes nicht gewünscht sein, kann die Quick-Release-Funktion bei der Montage mit einem Inbusschlüssel deaktiviert werden. geberit.de

HOLSTÜHLE FÜR JEDEN GESCHMACK

Holzmöbel sind ein Klassiker in der Gastronomie, vereinen sie doch Eigenschaften wie Natürlichkeit, Tradition und Wertigkeit. Durch die verschiedenen Holzarten und Bearbeitungsmöglichkeiten kann für jedes Konzept das passende Sitzmöbel gefunden werden, ganz gleich ob puristisch, rustikal oder traditionell. Bei GO IN finden Kunden dank eines Konfigurators mit wenigen Klicks den idealen Stuhl für das eigene Konzept. goin.de



ZIRBENLÜFTER® FÜR ENTSPANNTEN SCHLAF IM HOTELZIMMER



Für gesunden Schlaf ist neben der Matratze auch die Luftqualität im Schlafraum entscheidend. Mit den ZirbenLüfter® Modellen Classic, Cube und Cube mini wird die regenerative Kraft von Luft und Wasser mit den Wirkstoffen der heimischen Zirbe vereint, um ein spürbar verbessertes Raumklima zu schaffen. Die ZirbenLüfter® geben – je nach Modell – Räumen bis zu 60 Quadratmeter Größe nicht nur ein angenehmes, frisches

Raumklima, sie reduzieren nachweislich die Luftschadstoffe, Pilzsporen, Hausstaub, Bakterien und unangenehme Gerüche. Im Schlafbereich sorgen die Wirkstoffe der Zirbe für Entspannung, deutlich besseren Schlaf und größeres Wohlbefinden mit jedem Atemzug. Der ZirbenLüfter® vereint die drei Komponenten Wasser, Luft und Zirbe und sorgt für einen wohltuenden Schlaf und entspannte Gäste. zirbenluefter.at

PURISTISCH & ELEGANT

Während im Sommer bunte Farben den eingedeckten Tisch auszeichnen, wird im Herbst mit dezenten Farben und natürlichen Materialien eingedeckt.



Die Nebelschwaden hängen gefühlt rund um die Uhr in den Straßen und die kurzen Tage verstärken den Wunsch nach leckeren Speisen in gemütlicher Atmosphäre. Die Porzellanmanufakturen machen die Präsentation köstlicher Kreationen leicht: Dezente Farbtöne bei Tellern und Schüsseln überlassen den angerichteten Werken der Köche die Bühne. Grau- und Blautöne sowie auffälliges Schwarz dominieren die Tischwelten und sorgen auch in Kombination mit weißem Porzellan für ein harmonisches Gesamtbild. Wer auf neutrale Farben setzt, kann sich bei der Dekoration vollkommen frei entfalten: Kräftige Farben wie

karmesin- oder bordeauxrot harmonieren ebenso wie natürliche Elemente. Porzellanhersteller Arzberg setzt bei der Serie Joyn Stoneware auf Natürlichkeit. Das Steinzeug mit farbiger Innenfarbe feiert in den natürlichen Tönen „Iron“, „Spark“ und „Ash“ die Tapas-Kultur und das gemeinsame Essen. Ruhige, in Erdtönen gehaltene Farben, wie sanftes Cremebeige, mattes Backsteinrot und schimmerndes Anthrazitgrau, wirken entspannt und verleihen der Kollektion einen handwerklichen und unkomplizierten Charakter. Für einen besonderen Handmade-Touch sorgt die feine, angeraute Außenseite der Artikel, welche an die

Foto: © Arzberg

— Anzeige —



Licht macht Laune!

Gemütliches Kerzenlicht heißt Gäste willkommen, sorgt für Entspannung und kreiert eine besonders gemütliche Atmosphäre. Unsere innovativen, energieeffizienten LED-Konzepte sind echte Alleskönner, wind- und witterfest und somit nicht nur Indoor, sondern auch Outdoor echte Highlights.

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

Kollektion
Joyn Stoneware
by ArzbergKollektion
Joyn
by ArzbergKollektion
Loft by
Rosenthal/
Thomas

angenehme Haptik eines Kieselsteins erinnert. Ganz unkompliziert lässt sich Joyn Stoneware auch mit der abwechslungsreichen Joyn Porzellan-Kollektion kombinieren und kreiert durch diesen Materialmix einen harmonischen und zeitlosen Look.

arzberg-porzellan.com

Fotos: © I.: Rosenthal, m.+r.: Arzberg

IMMOBILIEN

Café K+ im Kaiser Wilhelm Museum

Eine attraktive Gastronomie im Herzen von Krefeld

Das Zentrale Gebäudemanagement Krefeld sucht eine/n Pächter/in für das Café K+ im traditionsreichen Kaiser Wilhelm Museum. Das neue Interieur des Café K+ sowie der Innenhofbereich, wurde von dem international renommierten Designer

Robert Stadler (Paris) speziell für diesen Ort konzipiert. Fläche insgesamt 160 m², davon Gastraum 133 m², Küche 18 m² plus Umkleide & Lager. Zudem 120 m² Innenhofbereich. Der künstlerisch hochwertige Gastraum umfasst eine Bar, einen Bistrobereich, eine Lounge sowie eine Videolounge. Betrieb des Cafés während der Öffnungszeiten des Museums. Optional auch autarker Betrieb möglich.

Reichen Sie Ihr Nutzungskonzept mit möglichst vielen Hintergrundinformationen und Ihren Vorstellungen zur Pachthöhe (Nettopacht/Umsatzpacht zzgl. gesetzlicher MwSt.) sowie zur gewünschten Vertragslaufzeit und gegebenenfalls vorhandener Referenzen bis zum

30. November 2021

beim Zentralen Gebäudemanagement Krefeld, Mevissenstraße 65, 47803 Krefeld ein. Für Besichtigungstermine und Rückfragen steht Ihnen Herr Klaus Richter unter der Rufnummer 02151-86 1862 oder per E-Mail an klaus.richter@krefeld.de gerne zur Verfügung.



Foto: Dirk Rose

Im Wendland, in der Natur, überaus komplett Gastronomieimmobilie mit einem der schönsten Biergärten des Landkreises, einer der schönsten Säle und einem gemütlichen Restaurant mit offenem Kamin. Jetzt schon erfolgreich und noch mit Umsatzsteigerungspotenzial und guten Konzepten. Gute Existenz.

Sie leben ländlich mitten in Norddeutschland. Alles in gutem Zustand, gut eingerichtet. Komplett mit Ware, gesamten Inventar, Kühlräum, Heizöl, allen Konzepten und Rezepten, Pött und Pann.

VHB 690.000€. Infos unter post@kaminstube-gorleben.de oder T. 0171 4762 000. Ansehen: <http://verkauf.kaminstube-gorleben.de/>

INTERIEUR

Attraktive Kunst für Ihr Hotel – www.QNST-Shop.de

Konstruktiv / Digital / Op-Artig, sw oder 4-farbig, Leinwand / Alu-Dibond / Acrylglas / Fotoabzug / Fotodruck, mit und ohne Rahmen, ab 20 x 20 cm bis 210 x 180 cm. Info: Gerhard Haberern, T: 06234/2336, QNST-Shop.de



Foto: © Peugeot Saveurs



NEUE FARBE AUF DEN TISCH

Wer auf der Suche nach neuen natürlichen Farbtönen ist, kommt an „Greige“ nicht vorbei. Die Kombination der Töne Grau und Beige lässt einen sanften Farbton entstehen, der ein Ambiente mit Wohlfühlatmosphäre perfekt ergänzt. Die Serie NEYLA von Baralee, zu beziehen über LUCHS Direkt, bietet die komplette Vielfalt an Einzelteilen, die für Gastronomie und Hotellerie voneinander sind. Ob Coupeller, Schalen oder Teller in verschiedenen Größen, alle Teile sind nicht nur spülmaschinenfest, sondern durch eine verstärkte Glasur besonders widerstandsfähig. Außerdem sind sie ex-

trem temperaturschwankungsbeständig. Selbst plötzliche Veränderungen von Normtemperatur auf +220 Grad Celsius haben keinerlei Auswirkungen auf die Qualität des Porzellans. Die leicht rauhe Textur absorbiert das Licht und sorgt für einen mattem Effekt auf der Porzellan-Oberfläche. Für mehr Abwechslung kann die Serie NEYLA perfekt mit der schwarz mattierten Serie NARU und der sandfarbenen Serie NIDO kombiniert werden und so noch mehr Abwechslung in zarten Naturtönen auf die Tische in Hotel und Restaurant bringen.

luchs-direkt.de



Foto: © Luchs Direkt

Die nächste Ausgabe erscheint am 26. November 2021. Es erwartet Sie unter anderem:



Foto: © Svetlana, iStockphoto

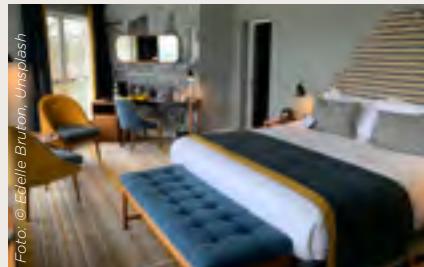


Foto: © Edelle Brutto, Unsplash



Foto: © Alice Pasquai, Unsplash

Die digitale Küche

Der Personalmangel ist durch die Pandemie enorm verstärkt worden. Umso wichtiger sind digitale Helfer und Features.

Hotel- und Restaurant Interieur

Ob rustikal, elegant oder modern – passend zum Einrichtungsstil finden sich aktuelle Trends und Must-haves.

Fingerfood & Snacks

Weihnachtsfeier, Silvesterparty oder Zwischendurch: Snacks & Fingerfood sind aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken.

Impressum

DEHOGA IGASTGEWERBE magazin

Offizielles Fachorgan der DEHOGA-Landesverbände:
DEHOGA Nordrhein-Westfalen, DEHOGA Thüringen,
DEHOGA Brandenburg, DEHOGA Saarland, DEHOGA
Sachsen

Print & Online Redaktion

Newys GmbH – Der Profitester
Christian Fiedler
Kommunikation, Trend- & Marktforschung
Am Hofe 10, 42349 Wuppertal
Chefredaktion: Miriam Grothe
Tel. 0202/247988-15
E-Mail: grothe@gastgewerbe-magazin.de

Produktion, Controlling, Druck

Inproma GmbH,
Geschäftsführer/Redaktions-Manager:
Eberhard Fiedler
Am Hofe 10, 42349 Wuppertal
Telefon 0202/247988-0, Telefax 0202/247988-10
Layout: Miriam Grothe, Antje Nücklich
Telefon 0202/247988-15
E-Mail: grothe@gastgewerbe-magazin.de
Peta Fiedler, Fotografin, Tel. 0202/247988-12
E-Mail: p.fiedler@inproma.de
Druck: Bonifatius GmbH,
Karl-Schurz-Str. 26, 33100 Paderborn

Redaktion Nordrhein-Westfalen:

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

Redaktion Brandenburg:

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

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

Redaktion Sachsen:

DEHOGA Sachsen e.V.
Tharandter Str. 5, 01159 Dresden
Tel. 0351/4289510, Fax: 0351/4289519
E-Mail: info@dehoga-sachsen.de

Anzeigen

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

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

Verlag

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

Bezugspreis

Jahresabonnement 50 Euro, *Für DEHOGA-Mitglieder 36 Euro*, Einzelverkauf 5 Euro* * (inklusive Versand und MwSt.), Auslandsabonnement: 60 Euro zuzüglich Versand. Das Abonnement gilt für ein Jahr, wenn es nicht drei Monate vor Ablauf schriftlich gekündigt wird. Für Mitglieder der beteiligten DEHOGA-Landesverbände ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.

DEHOGA Gastgewerbe-Magazin erscheint 6x jährlich.
Artikel, die mit Namen oder Initialen gekennzeichnet sind, stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion, des Herausgebers oder des Verlages dar. Copyright für alle Beiträge bei Verlag und Redaktion.

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

Angeschlossen der Interessengemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern (IVW) zur Sicherung der Auflagenwahrheit.

2. Quartal 2021

Verbreitete Auflage: 29.760

Verkaufte Auflage: 25.075

Abonnierte Auflage: 11.854



Auch 'ne schlimme Datenschutz-Allergie?

**Wir haben da was:
PRO-DSVGO wirkt –
übersichtlich, fair,
zukunftssicher.**

- Sicherheit für Ihr Unternehmen durch professionelles Monitoring
- Zugang zur PRO-DSVGO Datenschutz-Software (Inkl. Cloudspeicher)
- Regelmäßige Info-Mailings zu relevanten DSGVO-Themen

AB
59€
pro Monat zzgl. MwSt.

Finden Sie heraus, wo Datenschutz für Sie relevant ist.

Unsere PRO-DSVVO Software zeigt Ihnen Step-by-Step, was Sie tun müssen. Erstellen Sie alle DSGVO-relevanten Dokumente und verwalten Sie Verträge und Dateien sicher in der datenschutzkonformen Cloud.

Und das Beste: Dank unserer regelmäßigen Info-Mailings kommen Sie Ihrer Informationspflicht zum Thema Datenschutz automatisch nach.



prodsvo.de