

HOTELKOMPETENZZENTRUM

NEWSLETTER

02|23





Für alle digitalen Leser hier ein **kleiner Guide** mit Tipps & Tricks:

- Speichern Sie sich das pdf im Anhang doch gerne in „Bücher“ (iOS) oder in der „Google Play Bücher App“ (Android)
- Ein Klick auf den Titel im Inhaltsverzeichnis bringt Sie direkt zum gewünschten Artikel.
- Lassen Sie sich von unserem Logo jeweils oben am Seitenrand zurück zum Inhaltsverzeichnis bringen
- Für mehr Infos klicken Sie auf das Logo des Partners/Links, die wir für Sie eingefügt haben.

NEWS

4NEUE PARTNER
Wir begrüßen Neu im
Hotelkompetenzzentrum

5VERANSTALTUNGEN
Eine kleine Vorschau auf
Veranstaltungen im HKZ

8ROADSHOW
die DACHS-PERFORMANCE-
TOUR im HKZ

10TRENDCHECK
Smarter Service entlang der
Digital Guest Journey

12THROWBACK
Die Housekeeping Profession-
al im Mai 2023

14GASTBEITRAG
Kennen Sie Ihre Service-
Identität? Der Check!

38SUCCESS-STORY
Scandic München Macherei

PARTNERNEWS

16BEYOND.HOST
It's time for a change -
Hans Umkehrer

20FENECON
Gehen Sie mit Fenecon auf
die Energy Journey

24MIELE
Clevere Lösungen für
Küche und Wäscherei

26MITSUBISHI ELECTRIC
Wohlfühlklima für jeden -
effizient und nachhaltig

28PHOENIX CONTACT
Viel mehr als Zukunftsmu-
sik: smarte Gebäude

32SWISSFEEL
Mit SWISSFEEL-2-CYCLE
CO₂ & Geld sparen

34TRANSGOURMET
Mit Transgourmet zur „grünen“
Profiküche

36VIEGA
Unterstützung für den Erhalt
der Trinkwasserhygiene

18COTONEA



22GEBERIT



30SEEBERGER





**DAW SE - BETTER BUILDING PERFORMANCE.
BETTER LIFE. SINCE 1895.**

Beschichtungen wie Farben und Lacke werden seit Jahrtausenden zum Schutz und zur Dekoration von Wohn- und Lebensräumen eingesetzt. Rund 5.600 Mitarbeiter arbeiten mit Engagement daran, unsere Visionen von heute zur Realität von morgen zu machen, und setzen damit die 125-jährige Firmenhistorie fort.

WER WIR SIND

Die DAW, bekannt für ihre Marken Caparol und Alpina ist der größte private Hersteller von Baufarben und Wärmedämmung in Europa. Mit innovativen Beschichtungssystemen für die Gebäudehülle, Innenräume und industrielle Flächen verbessern wir seit 125 Jahren die Leistungsfähigkeit von Bauwerken und tragen so dazu bei, dass Menschen in gesünderen, effizienteren, besser designten und nachhaltigeren Gebäuden wohnen und arbeiten. Unsere Unternehmensstrategie basiert auf den Werten der Inhaberkfamilie in 5. Generation: Faires Geschäftsgebahren, Innovationskraft als wichtigste Differenzierungsmöglichkeit und eine nachhaltige Geschäfts- und Produktphilosophie. Den Produkten der DAW SE können Sie fast überall begegnen: im Büro, im Kindergarten, beim Konzert, beim Einkaufen, in der Tiefgarage, bei sich zu Hause. Überall beeinflussen Farben unsere Stimmung. Beschichtungen schützen und erhalten unsere Wohn- und Lebensräume oder helfen, im Gebäude Energie zu sparen. Unsere hochwertigen Produkte sind die Grundlage unseres Erfolges.

daw.de



**A.S. CRÉATION TAPETEN - WIR LIEBEN
COOLES DESIGN UND SCHICKE TAPETEN**

Die Wände zum Leben erwecken ...das war unsere Mission, als wir 1974 mit nur vier Mitarbeitern loslegten, in der sprichwörtlichen „Garage“. Seitdem haben wir schon viel erreicht. A.S. Création ist heute der führende Tapetenhersteller in Westeuropa. Unsere Tapeten erfüllen mit ihren innovativen Motiven die Wohnträume von Menschen weltweit. Und in Deutschland sind wir sogar in jedem 2. Haushalt zu finden.

Unsere Produktpalette haben wir inzwischen um Dekostoffe ergänzt. So können wir unsere Mission noch besser erfüllen: Die Menschen von Designs begeistern, die mit wenig Aufwand viel Atmosphäre ins Haus bringen. Daran arbeiten wir mit Herzblut, Tag für Tag.

DIE TAPETEN-TRENDS VON HEUTE UND MORGEN

Für das Design unserer Tapeten-Kollektionen greifen wir den aktuellen Zeitgeist und aktuelle Trends auf und übersetzen sie in hinreißend schöne und moderne Tapeten. Die wichtigsten davon stellen wir Ihnen hier vor. Außerdem verraten wir Ihnen, wie Trends überhaupt entstehen – und wie sie auf die Tapete kommen.

Oft entstehen Trends auf der Straße, in Subkulturen oder bestimmten Milieus. Manchmal lösen Trendsetter wie Popstars, Filmgrößen oder andere Celebrities mit ihrem Stil einen Trend aus. Und dann gibt es noch die Trendscouts, die weltweit nach spannenden Mustern, Formen und Motiven Ausschau halten.

as-creation.com



**KOSTENLOSE INFOVERANSTALTUNG:
12. JULI 2023 - FACHWISSEN VON EXPERTEN**

Elektromobilität ist in aller Munde, die Anmeldezahlen von E-Autos sind so hoch wie nie. Daraus ergibt sich ein großes Geschäftspotential für Fachplaner und Projektleiter genauso wie für Städte und Kommunen. Denn: Der Boom der Elektromobilität weckt eine große Nachfrage nach der passenden Ladeinfrastruktur. Und diese will fachgerecht geplant und umgesetzt werden.

Welche Normen und gesetzlichen Vorschriften gelten für Ladelösungen? Welches Fachwissen ist für die Planung von Ladeinfrastruktur zwingend nötig? Wie erhalte ich dieses Wissen? All diese und noch viele weitere Fragen beantworten Ihnen die eMobility-Spezialisten von MENNEKES in zwei kostenlosen und kompakten Fachveranstaltungen - unserem Planerforum Elektromobilität

- Normen + Vorschriften zu Ladeinfrastruktur und Brandschutz
- Produkte und Lösungen für hochwertige Ladeinfrastruktur im privaten, halböffentlichen und öffentlichen Bereich
- Umsetzungsbeispiele erfolgreich eingesetzter Ladeinfrastruktur
- Planungsunterstützung durch MENNEKES - Planungshilfen, Services und Ansprechpartner

Neben umfangreichen Informationen wartet bei den Veranstaltungen auch der Austausch mit Gleichgesinnten auf Sie - ein Imbiss am Mittag ist natürlich auch inklusive.

Anmeldung unter: <https://www.mennekes.de/emobility/wissen/mennekes-planerforum-elektromobilitaet/>



**HOUSEKEEPING MANAGER DES
JAHRES 2023**

We proudly present: den Housekeeping Manager des Jahres - Philipp Höhn von den Platzl Hotels München

Im Anschluss an den Fachkongress „ Housekeeping Professional“ waren wir zu Gast im Platzl Hotel und überreichten Philipp Höhn Pokal & Urkunde. Alle Abteilungsleiter, Teile seines Teams, General Manager Heiko Buchta und Inhaber Herr Inselkammer waren dabei und hatten eine Kleinigkeit für Philipp vorbereitet.

„Ich möchte den Gästen einfach die perfekte Grundlage für einen perfekten Aufenthalt schaffen – ein Hotel ist ein Beherbergungsbetrieb, daher ist ein sauberes und aufgeräumtes Zimmer die Basis für einen gelungenen Aufenthalt. Ich gehe meinem Beruf mit großer Leidenschaft nach, umso mehr freue ich mich natürlich, diese tolle Auszeichnung erhalten zu haben – in unserer Sparte gibt es nicht viele Ehrungen, deshalb ist ihr Stellenwert für mich besonders hoch.“

Das Hotelkompetenzzentrum verleiht jährlich die Auszeichnung für herausragende Leistungen im Housekeeping und die vertrauensvolle und erfolgreiche Führung eines Teams. Die Jury (Mareike Reis, Robert Baumann, Philipp Grass, Christiane Bergmeier & Julia von Klitzing) gratuliert ebenfalls ganz herzlich zu diesem Erfolg. Die Auszeichnung hat Christian Peter, Geschäftsführer des Hotelkompetenzzentrums, 2012 ins Leben gerufen, als eine Wertschätzung der erbrachten Leistungen des Housekeepings, die maßgeblich für das Image eines Hotels verantwortlich sind. #goodjob #welovehousekeeping

HOTELSPRECHSTUNDE - the summer edition

Wir laden ganz herzlich zu einem neuen Veranstaltungsformat im Hotelkompetenzzentrum ein. Die Hotelsprechstunde - was ist das? Es sind kleine Events zu **verschiedenen Themenreihen**. Neben einem Impulsvortrag zu Beginn geht es den Rest des Tages in **Workshops** weiter. Teilnehmer haben die Gelegenheit, für ihren eigenen Case in Kleingruppen mit den Referenten **neue Lösungen zu erarbeiten**.

ECKDATEN

13. Juli 2023

9.30 - 17.00h

1 Impulsvortrag

6 Workshops

42 Plätze

Thema der „summer edition“ - kleine Veränderung - große Wirkung stylistische Designs & DO-IT-YOURSELF

Wer kennt es nicht? Als Gastgeber könnten wir ständig renovieren und umgestalten. Was fehlt uns meist? Zeit, Geld - und Handwerker! Wir bieten einen Tag voller Inspirationen, wie man mit kleinen Investitionen große Veränderungen erreichen kann - teilweise auch einfach mal selbst anpacken und gestalten. In Kleingruppen werden praxisnah Wege und Möglichkeiten erarbeitet, die für das eigene Konzept passen.

WORKSHOP 1

Bilder & Rahmen inszenieren

WORKSHOP 2

Atmosphäre schaffen – Räume mit Charisma und Funktionalität

WORKSHOP 3

Räume wohnlich machen - kleiner Aufwand, große Wirkung

WORKSHOP 4

Digitaldruck - was geht wo?

WORKSHOP 5

Tapete & Muster gekonnt eingesetzt

WORKSHOP 6

Tisch decken: Deko-Tipps für verschiedene Anlässe

Als „summer edition“ darf das richtige Flair nicht fehlen: freut euch auf ein **leckereres Mittagessen in der Sonne im Stil von Bella Italia, Gelato, Eiskaffee und leckere Eistees**. Auf jeden Teilnehmer wartet eine gut gefüllte Goodiebag und jede Menge Inspiration, wenn ihr abends mit dem Kopf voller Ideen wieder nach Hause fahrt. Wir freuen uns auch Euch - meldet Euch schnell an - die Plätze sind auf 42 Personen limitiert.

Zur Anmeldung geht es hier: [veranstaltungsanmeldung-summeredition](#)



HOTELSPRECHSTUNDE - the digital edition

In dieser Sprechstunde dreht sich alles um das Motto Digitalisierung - und was jetzt? Ja ganz genau - im bayrischen Flair zur Volksfest-Zeit veranstalten wir eine weitere Workshop-Session rund um das Thema neue Technologien & Digitalisierung. Jeder spricht davon, alle wollen es haben, niemand versteht es. Was genau ist Digitalisierung? Was brauche ich? Was hilft mir wirklich? Was passt zu meinen Mitarbeitern und meinem Konzept? Was gibt es schon, was habe ich bereits, was brauche ich noch? Auch in dieser Runde gibt es jede Menge Zeit, in verschiedenen Workshops zu diskutieren und neue Lösungen zu erarbeiten.

ECKDATEN

09. Oktober 2023

9.30 - 17.00h

1 Impulsvortrag

6 Workshops

42 Plätze

**Thema der „digital Edition“: Digitalisierung leicht gemacht -
was gibt es so und was passt zu meinem Bestand?**

WORKSHOP 1

Die Digital Guest Journey

WORKSHOP 2

Smarter Zutritt als Teil der Digital Guest Journey

WORKSHOP 3

Was sind denn nun smarte Gebäude?

WORKSHOP 4

Was ist ein Energiemanagement-System und brauche ich das?

WORKSHOP 5

KI & ChatGBT - willkommen in 2023

WORKSHOP 6

Roboter - charmante & automatisierte Servicekräfte

Als „digital edition“ zur Volksfest-Zeit in München darf das richtige Flair nicht fehlen: freut euch auf ein typisch bayrisches Mittagessen, karierte Tischdecken, oa Maß Bier, zwoa Maß Bier uvm. Wer Lust hat in Tracht zu kommen, ist herzlich eingeladen - vielleicht geht's danach ja für den ein oder anderen gleich weiter auf der Theresienwiese. Auf jeden Teilnehmer wartet eine gut gefüllte Goodiebag und jede Menge Inspiration, wenn ihr abends mit dem Kopf voller Ideen wieder nach Hause fahrt. Wir freuen uns auch Euch - meldet Euch schnell an - die Plätze sind auf 42 Personen limitiert.

Zur Anmeldung geht es hier: [veranstaltungsanmeldung-digitaledition](#)

VERANSTALTUNGEN

HYPER DACHS

DAS HYBRID-PERFORMANCE-SYSTEM

DACHS PERFORMANCE TOUR



Das Beste
kombiniert:
Wärmepumpe +
Dachs BHKW

Erleben Sie den HyPer
Dachs live: Das neue Hybrid-
Performance-System für Wärme und Strom in
Gewerbebetrieben und Mehrfamilienhäusern.



Alle Informationen finden Sie
unter: [senertec.de/dachs-
performance-tour](https://senertec.de/dachs-performance-tour)



SENERTEC

LERNEN SIE DIE ZUKUNFT DES HEIZUNGSMARKTES KENNEN.

Denn für jedes Unternehmen oder Mehrfamilienhaus gibt es die passende Hybridlösung bestehend aus Dachs und Wärmepumpe, kombinierbar mit zahlreichen anderen innovativen Systemkomponenten. Zeitraum: Juni 2023 & auch ganz in Ihrer Nähe.



Die Experten vom Werk bringen Ihnen die Energiezukunft in Ihre Region.



Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.



Es erwarten Sie Livevorträge und Produktpräsentationen.

STROM- PREIS- STRESS- BREMSE

Die Veranstaltung findet **kostenfrei** auch in Ihrer Region statt. Alle Informationen finden Sie unter: senertec.de/dachs-performance-tour



SenerTec Kraft-Wärme-Energiesysteme GmbH · Carl-Zeiss-Straße 18
97424 Schweinfurt · Tel.: 09721/651-0 · Fax: 09721/651-272
info@senertec.com · derdachs.de



Digitales Gästerlebnis mit System

Smarter Service entlang der kompletten Digital Guest Journey

Ob Urlaub, Business-Trip oder Longstay-Aufenthalt: Ihre Reise beginnt für die meisten Menschen schon vor dem Check-In. Die Gäste bereits zu diesem Zeitpunkt abzuholen und von da an zu begleiten, wird für Betreiber von Hotels und Serviced Apartments im Wettbewerb daher immer wichtiger. Digitalisierte und miteinander vernetzte Prozesse eröffnen hier für Betriebe jeder Größe zahlreiche Möglichkeiten. Im Idealfall gestaltet das synergetische

Zusammenspiel verschiedener Systeme sogar die gesamte Digital Guest Journey – von der Pre-Stay-Phase über den Aufenthalt vor Ort bis zur Post-Stay-Phase.

Da immer mehr Hotels und Serviced Apartments ihre digitalen Prozesse weiter ausbauen und etablieren, liegt es doch auf der Hand, den Gast direkt mit einzuplanen und ihm von der Buchung über den Aufenthalt bis hin zur Abreise einen Rundumsorglos-Service zu bieten. Zumal eine systematisch aufgebaute digitale Gästereise auch für den Betreiber selbst immense Vorteile bietet, entlastet er so doch beispielsweise sein Personal und verringert Zeitaufwände durch automatisierte Abläufe.



Auch der smarte Zutritt zu Gebäude und Zimmer/Apartment wird mit der passenden Lösung Teil der Digital Guest Journey.

Bestens vorbereitet: Pre-Stay-Phase

Während dieser Phase befasst sich der Gast mit der Vorbereitung seines Aufenthalts, der Informationsrecherche und der Buchung des Zimmers/Apartments. Bereits jetzt können Betreiber mit ihrem Serviceangebot überzeugen, wenn in ihrem Haus entsprechende Systeme zusammenspielen. So kann der Gast nicht nur online sein Zimmer samt Zusatzangeboten buchen, sondern auch direkt den digitalen Meldeschein ausfüllen. Diese Daten werden automatisch in das PMS übertragen. Für seinen Check-In erhält er einen persönlichen, digitalen PIN-Code, der exakt für die Dauer seines Aufenthalts gültig ist. Alles bequem über sein Smartphone, ohne zusätzliche App. Auf dem Weg zum Hotel/Apartment erfolgt der Check-In dann einfach schon online. Ganz nebenbei vermeidet so ein Online-Check-In auch Wartezeiten an der Rezeption und entlastet das Hotelpersonal.

Herzlich willkommen: Stay-Phase

Am Reiseziel angekommen, öffnet der Gast dann vor Ort die Hotel-/Apartment- und Zimmertür mit dem zugesandten PIN auf seinem Smartphone, den er über das Tastenfeld des elektronischen Türschlosses eingibt. So erhält er während der gesamten Dauer seines Aufenthalts Zutritt. Während des Aufenthalts spielt natürlich auch die Gastkommunikation eine entscheidende Rolle: Über eine Digitale Gästemappe bekommt der Gast Zugang zu Informationen und Services, kann Zusatzoptionen buchen, Reservierungen vornehmen und sich auf Wunsch individuelle Angebote via Push-Nachricht auf sein Smartphone senden lassen. Digitale Bezahlmöglichkeiten runden den Service ab.

Entspannte Abreise: Post-Stay-Phase

Ganz entspannt kann bereits kurz vor der Abreise der Check-Out durchgeführt werden. Der Rechnungsversand erfolgt automatisch, die Rechnung erhält der Gast dabei wieder auf sein Smartphone – verbunden zum Beispiel mit einer hoteleigenen Marketingaktion, wie einem Direktbuchungsrabatt für den nächsten Aufenthalt. Auch Feedback und Bewertungen können per Smartphone über die Digitale Gästemappe angegeben werden. Durch die Anbindung des Türschließsystems an die Digital Guest Journey verliert der PIN-Code nach dem Check-Out automatisch seine Gültigkeit, sicher und zuverlässig. Hier muss der Hotelbetreiber nichts weiter veranlassen.

Systematisch zu mehr Effizienz und Gästezufriedenheit

Um seine Gäste entlang der kompletten Digital Guest Journey zu begleiten, bedarf es für Betreiber und Personal der entsprechenden Partner. Im Idealfall gibt es ein durchdachtes Lösungsangebot aus einer Hand, wie es auch die Schulte-Schlagbaum AG zusammen mit apaleo und straiiv anbietet. In einer gemeinsamen Lösung kommen hier Check-In & -Out inklusive mobiler Türöffnung, Digitale Gästemappe und eine automatisierte Gastkommunikation zusammen. Mit den passenden Schnittstellen und solchen intelligent vernetzten Systemlösungen wird die Digital Guest Journey einfach ein smartes Rundum-Erlebnis, das positiv in Erinnerung bleibt.



Bilder/Grafik: ©Schulte-Schlagbaum AG 



9. Fachkongress „Housekeeping Professional“ 16. Mai 2023

Nach der Begrüßung durch Christian Peter legte Joachim Böker gleich mit einem großartigen Auftakt los und stellte spielerisch die 4 Persönlichkeitstypen vor. Sowohl das Gelächter als auch der Wiedererkennungswert war riesig - so kennt doch jeder mindestens einen Menschen in seinem Bekanntenkreis, der zu 100% eine der Rollen komplett ausfüllt.

Weiter ging es mit Leena Bräkling - wo sind diese Persönlichkeiten in der Hotellerie und wie gehe ich am besten damit um? Was sind die Stärken und Schwächen meiner eigenen Rolle? In Workshops wurde das Ganze in Kleingruppen vertieft und der Umgang trainiert.

Nach einer Stärkung beim leckeren Mittagessen unseres Caterers des Vertrauens startete das Business-Speed-Dating und alle hatten Zeit, sich und die jeweilige Wirkungsstätte ein bisschen besser kennen zu lernen.

Am Nachmittag warteten noch zwei spannende Talkrun-

den: zunächst interviewten Mareike Reis und Judith unsere Goldpartner: Tanja Rinauer, Dieter Noll-Jansen und Philipp Grass standen Rede und Antwort - und mussten fünf Fragen beruflicher sowie privater Natur beantworten. Chapeau, an diese kurzweilige und interessante Runde!

Am Schluss diskutierten Mareike Reis, Anja Wilhelm, Peter Bachmann, Martin Stockburger und Florian das Thema Nachhaltigkeit im Housekeeping - Vor- und Nachteile Fremdfirma vs. eigenes Team und wie wir in Zukunft Optimierungen anstreben können. Moderiert von Robert Baumann hatten alle viel Spaß beim Zuhören!

Was sollen wir sagen? Es war ein so schöner Tag! Eine tolle Stimmung, eine ganz familiäre Atmosphäre, tolle Partner, sympathische Gäste - es war uns ein Fest. Ganz herzlichen Dank für das überragende Feedback - wir sind super stolz. Unser herzlichster Dank gilt unseren Partnern, die die Veranstaltung ermöglicht haben!



13 Hotel-Kompetenz-

ADA
COSMETICS

cotonea
Textiles mit
Held und Wirtin

KENTER 
TECHNIK FÜR SAUBERE BÖDEN

EMBERTON

Klasse Wäsche 
Das Beste aus der Welt der Wäsche

FBF
bed & more

KOMPETENZ REINIGUNG
Hygienelösungen mit System 

 **GREIF**
MIETWÄSCHE

Spürbar Qualität 
Wäschekrone

MEHR SERVICE. IDENTITÄT. UMSATZ!



Von Drazen @AdobeStock

Kennen Sie Ihre Service-Identität?

Um aus der Vielfalt gastronomischer Angebote herauszustechen, brauchen Sie eine unverwechselbare Identität. Das gilt nicht nur für das Speisenangebot und das Ambiente, denn wirklich abheben können Sie sich nur durch die Kommunikation und Dienstleistung am Gast. SIE ist das unverzichtbare Elemente der Konzept-DNA.

Dazu gehören:

- ein gut geschultes, motiviertes und serviceorientiertes Team
- auf den Betrieb individuell zugeschnittene Leitlinien, die jederzeit eine exzellente Dienstleistungsqualität garantieren – gerade auch bei wechselnden oder knappen Mitarbeitern.
- eine durchdachte Struktur, die den Mitarbeitern Sicherheit für ihr tägliches Tun gibt, Überlastung vermeidet und Zeit und Freiheit für Zusatzverkäufe schafft.
- wiedererkennbare Elemente der GAST-Freundlichkeit, die den Restaurantbesuch zu einem zwischenmenschlichen Erlebnis mit hohem emotionalen Wohlfühlfaktor werden lassen.

Das beginnt bereits bei der Begrüßung.

Doch: Wieso ist eine gute Begrüßung wichtig?

„Der erste Eindruck bleibt.“

Viele Gäste möchten spontan Essen gehen und nicht diskutieren müssen, wenn sie nicht reserviert haben. Durch festgelegte Lösungswege fällt es leichter dem Gast gelassen und höflich entgegenzutreten, auch wenn im Moment kein Platz frei ist.

Als **SERVICE & UMSATZ COACH** analysiere ich im GASTROcheck 007 undercover Ihren Betrieb.

Wie erreichen mich die Service-Qualität und das Konzept?

Werde ich durch die Mitarbeiter emotional abgeholt und fühle ich mich wohl?

Am Tag danach entwickle ich gemeinsam mit dem Team eine **Vision und Mission** für eine erfolgreiche Zukunft.

Dadurch gewinnen Sie neue Gäste, ohne dafür horrenden Summen für Marketing auszugeben. Es sind Motivation, Emotion und Ambiente, die neue Gäste anziehen.

Dafür garantiere ich!

Zum Abschluss unseres SERVICE & UMSATZ COACHINGS erstelle ich ein ausführliches Handbuch mit Ihrer individuellen **Service-Identität**.



Hier ein Ausschnitt des Coachings:

- Begrüßung & Verabschiedung
- Emotionalisierung
- Fragetechniken & Zusatzverkäufe
- Kommunikation am Telefon
- Speisekartengestaltung
- Ambiente & Stimmung
- Tisch-Setup
- Spielerischer Wissenstransfer im Team

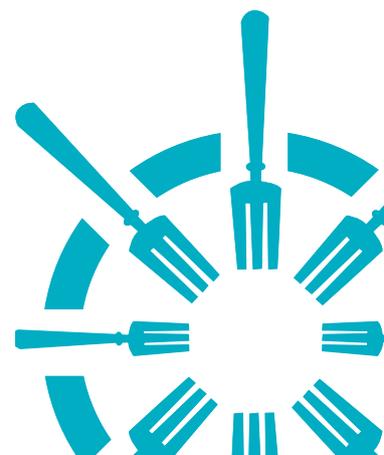
So kann jeder Mitarbeiter – vom Azubi bis zum Restaurantleiter – zum unverwechselbar herzlichen Auftritt beitragen.

Denn nur Mitarbeiter, die wissen, was von ihnen erwartet wird und sich als Teil eines Ganzen fühlen, können Gäste glücklich und so zu mehr Umsatz in Ihrem Betrieb beitragen.

„Menschenerlebnis kommt immer vor Materialerlebnis.“

Ihr GASTROexperte
KURT HÖLLER

www.gastronaut.club



It's Time for Change!

Hans Umkehrer,
Founder von Beyond.Host

Seid über 25 Jahren mit seinem Unternehmen Xscreen e.K. in der Hotellerie und in der MICE Industrie zu Hause. Er sah Covid als Change und hat investiert statt resigniert. Seinen Umsatz und sein Team mehr als verdoppelt, wo andere Ihre Türen geschlossen haben oder auf Staatshilfen gewartet haben. Er spricht in diesem Interview mit Michael Tischer, CEO von Beyond.Host, über sein Herzensprojekt.

Rückblickend auf die Zeit seit 2019, Welche Veränderungen in der Branche beschäftigen Dich am meisten?

Das sind drei Themen: Die digitale Transformation, welche grundlegende Änderungen der Geschäftsmodelle mit sich bringt und Unternehmen sowie Mitarbeiter vor neue Herausforderungen stellt. Durch die Veränderung der Arbeitswelt, verändert sich auch das Teilnehmerverhalten. Persönliche Erlebnisse, Interaktivität und kreative Veranstaltungsformate, stellen Veranstalter und Agenturen vor immer neue Herausforderungen. Und nicht zu vergessen, fehlen uns in Deutschland immer noch ein Großteil der Teilnehmer bzw. Veranstaltungen aus dem Asiatischen Raum und aus Amerika. Wir sind hier noch lange nicht auf dem Niveau wie vor der Covid-19 Pandemie. Und zu guter Letzt, die zunehmende wirtschaftliche Unsicherheit durch die aktuelle politische Ausrichtung aber auch

durch die Globalen Herausforderungen wie dem Brexit, geopolitische Spannungen und diverse Handelskonflikte. All das führt dazu, dass Unternehmen bei der Planung vorsichtiger sind.

Bei all den genannten Herausforderungen, wie kommt man in dieser Zeit dazu, Geld in neue Software- Lösungen zu investieren und noch ein Unternehmen zu gründen?

Das war eigentlich eine ganz einfache Entscheidung, da wir mit den aktuellen Möglichkeiten nicht mehr weitergekommen sind. Von heute auf morgen haben Veranstaltungen für viele Tausend Menschen nur noch digital stattgefunden und wir brauchten hier Lösungen im Bereich Streaming, Kommunikation, um unsere Kunden unterstützen zu können. Denn was viele nicht wissen, ein voll digitaler Kongress, ist nicht nur einfach Teams, Zoom und Co. zu öffnen und Menschen einzuladen.



Und woher kam die Entscheidung mit Beyond.Host als eigenständiges Produkt an den Markt zu gehen?

Es war einfach der richtige Zeitpunkt! Die gesamte Eventbranche befindet sich in einem Wandel, es kommen neue Formate auf den Markt, die Ausrichtung vieler Events hat sich verändert, Events werden digitaler und „leider“ haben viele gute Mitarbeiter in der Industrie, diese während der Pandemie verlassen. Die Arbeitswelt hat sich verändert und es braucht Lösungen, die Dinge einfacher machen, Mitarbeiter entlasten und trotzdem dafür sorgen das Kunden sowie Gäste fantastische Events ausrichten können.

Du bist ja mit Xscreen besonders in München und dem Umland Dienstleister und Partner für viele Hotels internationaler Ketten. Wie sieht hier die Situation aus?

Teils dramatisch, es fehlt an Mitarbeitern, an Weiterbildungen, die Fluktuation ist sehr hoch und vor allem viele Führungskräfte stehen vor völlig neuen Herausforderungen. Wir sehen uns hier verstärkt in der Rolle als Partner, d.h. nicht nur Kunden und Gäste für Ihre Veranstaltungen optional auszustatten, sondern auch beratend zur Seite zu stehen, sowie unterstützend (z.B. mit Schulungen).



Und wie kommt da Beyond.Host ins Spiel?

Große, schwere Konstrukte sind eine Belastung in einer Welt, die scannt, anstatt zu lesen; lieber konsumiert, statt zu investieren; und lieber Erfahrungen sammelt als Besitzer! Menschen wollen, dass Dinge leicht und veränderbar sind. Und genau da setzen wir mit BEYOND.HOST an, wir wollen Abläufe, Kommunikation und Prozesse für Mitarbeiter, Gäste, Kunden einfacher und anpassbar machen. Dazu schaffen wir einen echten Mehrwert, durch ein erweitertes digitales Angebot im Tagungsraum, ohne hohen finanziellen Aufwand und mit flexiblen Schnittstellen zu POS und Co. Mit Zusatzoptionen wie dem digitalen Bestell-Tool, dem digitalen Kompendium, der flexiblen User-App oder dem KI unterstütztem Chatbot, setzen wir mit Beyond.Host neue Maßstäbe für eine moderne digitale Ausstattung Ihrer Tagungsräume.

Und wie sind die Rückmeldungen aus der Branche?

Das klingt zwar etwas nach Klischee aber sie sind durchweg sehr positiv. Wir sind jetzt seit gut einhalb Jahren am Markt und konnten bereits viel lernen und verbessern. Es gibt viele Mitarbeiter in den Eventabteilungen in der Branche mit vielen kreativen Ideen. Besonders aus den Demos mit potenziellen Kunden (welche wir immer ca. 4-6 Wochen laufen lassen), haben wir als Startup unheimlich viel mitnehmen können, auch wenn dies dazu führte, dass der ein oder andere Kunde sich „noch“ nicht für Beyond.Host entschieden hat.



hr Ansprechpartner:

Michael Tischer, Geschäftsführer

+49 173 3522791
tischer@beyond.Host

Und was war Deine wichtigste Erkenntnis?

Keep it simple! Wir versuchen mit jedem Schritt, Beyond.Host für alle Nutzer einfacher und intuitiver zu machen. Mitarbeiter haben bzw. bekommen nicht die Zeit, um sich an komplexen Anwendungen zu gewöhnen. Es muss nach dem Prinzip „Plug in and Play“ funktionieren.

Woran arbeitet Ihr derzeit?

Funktionalität und Mehrwert! Wir wollen Beyond.Host noch nützlicher machen und mit allem verbinden, was Sinn macht. Von der Kaffeemaschine bis zum Lichtschalter oder verschiedenen internen Kommunikationslösungen, wir müssen in die Infrastruktur unserer Kunden passen. Und genau daran arbeiten wir gerade.

Warum hast Du Dich entschieden mit Beyond.Host Partner im Hotelkompetenzzentrum zu werden?

Weil wir hier eine hervorragende Live-Umgebung haben, wo auch mal was nicht funktionieren kann und wir in Ruhe Zeit haben, Fehler zu beseitigen. Mit der Unterstützung des Teams rund um Christian Peter, bekommen wir immer wieder neue Impulse und können das Hotelkompetenzzentrum als Plattform für diverse Veranstaltungen nutzen.

Lieber Hans, vielen Dank für Deine Zeit und die Einblicke.

Wenn Sie also für Ihre nächste Veranstaltung einen zuverlässigen innovativen Partner suchen, kontaktieren Sie uns einfach, wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen. Vereinbaren Sie doch gleich einen Termin mit unserem Team.



Beyond.Host GmbH

Lindenweg 4
82284 Grafrath

<https://beyond.host>



Bio Bett- und Badwäsche von Cotonea bedeutet: volle Transparenz vom Feld bis in Ihr Hotelzimmer

Echte Transparenz heißt für Cotonea, jeden Fertigungsschritt zu kontrollieren und nachvollziehen zu können; vom Anbau der Bio-Baumwolle bis zum fertigen Endprodukt.

Denn um Bettwäsche oder Frottiertücher herzustellen, durchläuft die Bio-Baumwolle verschiedenste Fertigungsschritte. Cotonea überwacht und überprüft dabei die vollständige Produktionskette. Nur so hat das Unternehmen die Gewissheit, seinen Kunden das zu liefern, was es verspricht: Hochwertige Produkte, die konsequent ökologisch und sozialverantwortlich hergestellt werden und die gesundheitlich unbedenklich sind.

Dabei verlässt sich Cotonea nicht allein auf Zertifikate (fast alle Cotonea Produkte sind nach dem weltweit höchsten Standard, IVN BEST, zertifiziert), sondern wählt auch Partner sorgfältig aus und arbeitet langjährig mit ihnen zusammen. Die Bio-Baumwolle stammt aus Entwicklungsprojekten in Uganda und Kirgistan, welche Cotonea mitinitiiert und aufgebaut hat.

Die Bauern vor Ort lernen, wie sie Felder ohne Schadstoffe bestellen, die Gesundheit und Ertragskraft der Böden, die Reinheit des Grundwassers und Biodiversität erhalten. Auch die weitere Verarbeitung folgt höchsten Ansprüchen und findet ausschließlich in Europa statt, wobei jeder Produktionsschritt im „Cotonea Produktpass“ hinterlegt ist, der dem fertigen Endprodukt beiliegt und der alle Fertigungsstätten und Arbeitsschritte transparent ausweist.

Höchste Standards für höchsten Komfort

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit langlebigen und nachhaltigen Bio-Textilien von Cotonea aus 100 % reiner Bio-Baumwolle.



cotonea

wertschätzend.
bewahrend. echt.

Fair, ökologisch, transparent und ohne bedenkliche Substanzen hergestellt, sind sie selbst für empfindliche Haut und für Allergiker bestens geeignet.

Cotonea produziert nach dem derzeit höchsten, erreichbaren Standard „IVN Best“ und ist darüber hinaus zusätzlich „fair for life“-zertifiziert, ein unabhängiges Gütesiegel, welches nur für Produkte vergeben wird, bei denen der Rohstoffanbau und die Fertigung nach sozial-fairen Gesichtspunkten erfolgt. In dieser Konsequenz ist Cotonea das weltweit einzige textile Unternehmen, das seine gesamte Herstellungskette so umfassend zertifiziert hat.

Auf einen Blick - Ihre Vorteile beim Einsatz von Cotonea Produkten:

- Sie erhalten hochwertige Bio-Bett- und Badwäsche, die gesundheitlich völlig unbedenklich und daher hervorragend für sensible Haut und auch für Allergiker geeignet ist.
- Aufgrund des strengen „IVN Best“ Standards „müssen“ wir vollständig auf den Einsatz von Elasthan verzichten. Ohne die Beimengung von Elasthan sind Stoffe bzw. Gewebe deutlich langlebiger als Produkte, in denen Elasthan enthalten ist.
- Cotonea fertigt Größen, Farben sowie Ausführungen der Bettwäsche, Betttücher und Spannbettlaken gerne nach Ihren Wünschen und optional auch mit Hotelverschluss an.



Ein breites Produktportfolio

Die gesamte Produktpalette umfasst neben Bettgarnituren auch hochwertige Bettwaren, Zudecken, Moltonauflagen und Kissen in Bio-Qualität sowie Handtücher, Bademäntel oder Hotel slipper in einer breiten Farbpalette.

Diese finden Sie im Cotonea Katalog unter „Bett & Bad“ oder online unter www.cotonea.de.



Cotonea ist für Sie da

Ihre direkten Ansprechpartner sind:



Ingo Rauscher

Leitung Vertrieb & Marketing

Tel.: +49 7123 9380-28

E-Mail: Ingo.Rauscher@cotonea.de

Anja Mrazik

Vertriebsinnendienst

Tel.: +49 7123 9380-26

E-Mail: sales@cotonea.de



Individuell planen. Energie smart nutzen. Gehen Sie mit FENECON auf die Energy Journey.

Der Energiebedarf eines kleinen oder größeren Hotelgewerbes ändert sich im Laufe der Zeit, abhängig von unterschiedlichen Faktoren. FENECON bietet für jedes Szenario den passenden Stromspeicher. Und durch das auf OpenEMS basierende Energiemanagementsystem FEMS bleiben FENECON Anwender jederzeit zukunftsicher energievorsorgt.

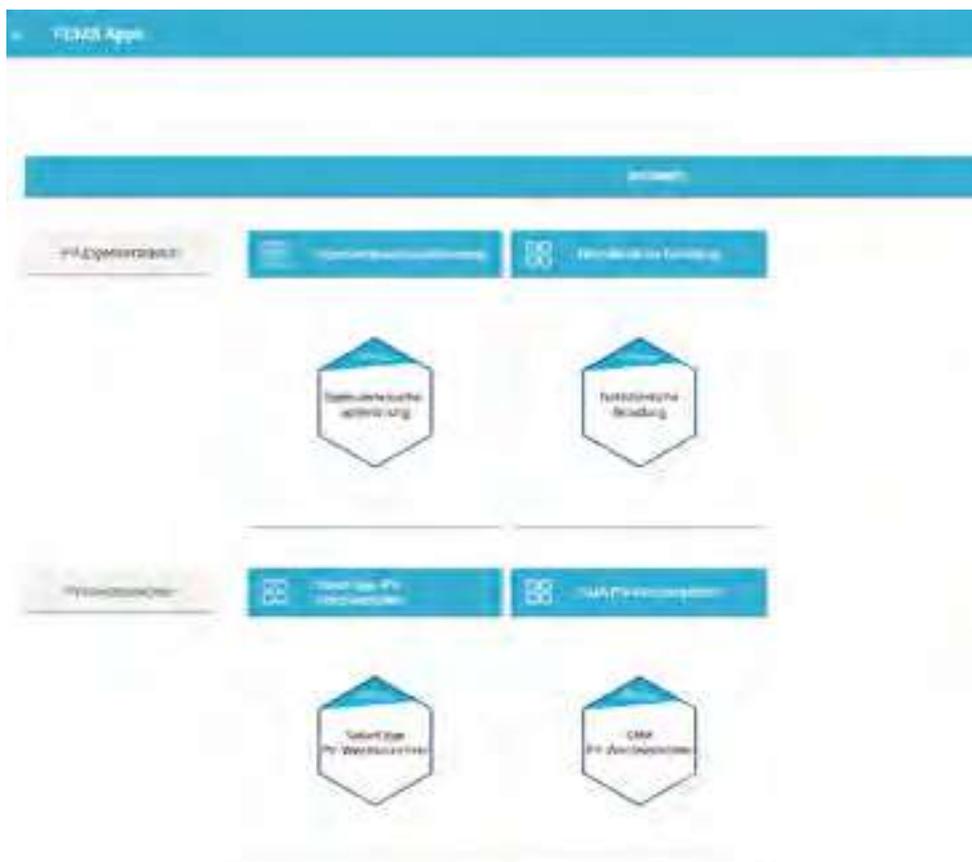
Die Einführung der neuen Plattform FEMS App Center ermöglicht, alle Vorteile des intelligenten Energiemanagementsystems auf dem Weg der Energy Journey mit FENECON noch effizienter zu nutzen. FEMS-Apps sind wichtige Bausteine einer zukunfts-offenen Energiewelt, in der Anwender im Laufe der Zeit ihr FENECON-Stromspeichersystem an individuelle Anforderungen anpassen können. „Mit unserem neuen FENECON Home 20 & 30, der mit 20/30

kW AC-Leistung, bis 30/45 kWp DC-seitig anschließbarer PV-Anlage (zzgl. unbegrenzt AC-seitig) und 13 bis 159 kWh Kapazität Sektorkopplung auch im Gewerbe ermöglicht, schließen wir die Lücke zwischen klassischen Heim- und Gewerbespeichern und bieten in diesem Segment notstromfähige Lösungen mit einfachster Installation“, sagt Franz-Josef Feilmeier, Geschäftsführer FENECON.

Der auf dem beliebten FENECON Home 10 Heimspeichersystem basierende FENECON Home 20 & 30 kann also auch die richtige Wahl für kleinere Hotel- und Gastronomiebetriebe sein. Größeren Energiebedarf, der zum Beispiel gleichzeitig in der Küche, im Wellnessbereich und im Ladepark entsteht, decken FENECON Commercial 50 und FENECON Industrial S sicher ab. Diese Stromspeichersysteme sind auch als Mietspeicher über FERESTO verfügbar.



Mit FENECON Stromspeichern und FEMS die Vision der 100% Energiewende verwirklichen: Hotelgewerbe und Gastronomie setzen verstärkt auf nachhaltige Lösungen, das freut viele Gäste, denn immer mehr Menschen wollen klimafreundlich reisen und genießen. FEMS Apps sorgen außerdem dafür, dass zu Spitzenzeiten die Last am Hausanschlusspunkt nicht zu groß wird, um Überschussstrom selbst zu nutzen, teure Lastspitzen und die Abregelung von PV-Anlagen zu vermeiden.



Ladepark-Lösungen werden zukünftig verstärkt gefordert sein. In den nächsten Jahren wird wahrscheinlich jeder Hotelparkplatz zum Ladepark. Eine stimmige Kombination aus einem in Leistung und Kapazität wachstumsfähigen Speicher als Netzbooster und einem Multi-Ladepunktmanagement, das auf Open-Source-Software basiert und daher in der Lage ist, Ladetechnik verschiedener Hersteller und Produktgenerationen intelligent einzubinden, ist ein Erfolgsfaktor für diese Projekte.

Der FENECON Industrial S ist speziell für Ladeparkanwendungen entwickelt und das FEMS-Energiemanagement ermöglicht einen effizienten Ladeparkbetrieb mit mehreren bzw. vielen Ladepunkten.

FENECON ist ein führender Hersteller von Stromspeichern. Das mittelständische Unternehmen bietet Lösungen für private Haushalte, Gewerbe, Industrie, Energieversorger und Fahrzeughersteller. Zahlreiche

Auszeichnungen wie der Handelsblatt Energy Award oder der Technology Fast 50 Award und die Auszeichnung als TOP 100-Innovator 2023 bestätigen die Leistungsfähigkeit, Flexibilität und Innovationskraft von FENECON.

Mehr Informationen: www.fenecon.de





 **GEBERIT**

Das neue Geberit Acanto WC überzeugt durch seine elegante Gestaltung:
Durch die in den WC-Sitz integrierten Scharniere konnte dieser flacher gestaltet werden.
Foto: Geberit

Neues Geberit Acanto WC mit überragender Spüleistung

Geberit startet den WC-Turbo im Hotelbad

Zum 1. April 2023 führte Geberit das neue Acanto WC mit TurboFlush-Spültechnik ein – mit einer bis zu zehnmal höheren Spüleistung als normativ gefordert wird. Dank seiner optimierten Innengeometrie und einer überragenden Ausspülperformance bringt das neue spülrandlose WC von Geberit das Hotelbad auf ein neues Level. Das wandhängende WC, an dem die elegante äußere Form und der schlanke WC-Sitz auffallen, hat eine Tiefe von 53 cm. Die Keramik ist wahlweise mit oder ohne Spezialglasur KeraTect erhältlich.

Bereits im Jahr 2017 wurde das Acanto WC erfolgreich von Geberit eingeführt. Das neue Modell weist bedeutende Neuerungen auf. Die Entwickler haben die Ausspüleistung der Keramik mit der TurboFlush-Spültechnik deutlich verbessert. Zuvor wurden umfangreiche Tests im Geberit Sanitärlabor durchgeführt, um eine optimal funktionierende, asymmetrische Innengeometrie zu entwickeln. Das ausströmende Wasser wird so präzise gesteuert und

ermöglicht eine vollständige Flächenspülung, was den Verschmutzungsgrad verringert und den Reinigungsaufwand für das Housekeeping-Personal entsprechend reduziert. Der Hotelgast profitiert ebenso von der gründlichen Ausspülperformance, die kaum noch eine Toilettenbürste erforderlich macht und auch noch besonders leise ist.



Bis zu zehnmal bessere Spülleistung

Die neue TurboFlush-Spültechnik des Acanto WCs wurde ausgiebig auf ihre Effizienz getestet, um ein dauerhaft zufriedenstellendes Ergebnis zu erhalten. Die neue Spültechnik sorgt für eine restlose Ausspülung und basiert auf der präzise gesteuerten Lenkung des Wasserstrahls. Damit wird eine bis zu zehnmal bessere Spülleistung erreicht, als es die DIN-Norm EN 997:2018 fordert. Das Video eines Ausspülversuchs im Geberit Entwicklungslabor zeigt anschaulich die hohe Spülleistung des neuen Acanto-WCs: www.geberit.de/wc-system

Elegant gestaltet und reinigungsfreundlich

Neben den inneren Werten überzeugt das neue Geberit Acanto WC Hoteliers auch durch die elegante Gestaltung: Indem die Scharniere in den WC-Sitz integriert wurden, konnte dieser flacher gestaltet werden. Seine schlanke Form im Wrap-over Design ist mit einer Absenkautomatik und der QuickRelease-Funktion ausgestattet. Diese Funktion ist neben dem spülrandlosen Design und der optimierten Ausspülung des neuen Acanto entscheidend für dessen Reinigungsfreundlichkeit und ein großer Vorteil in Hotelbädern: Der WC-Sitz lässt sich inklusive Deckel mit nur einem Handgriff vom Reinigungspersonal abnehmen und wieder aufstecken. Dazu werden Sitz und Deckel auf 90 Grad aufgeklappt und abgenommen. So können Keramik und Sitz hygienisch und vor allem mit weniger Zeitaufwand gereinigt werden – ohne schwer zugängliche Stellen. Die QuickRelease-Funktion ist blockierbar, sodass der Hotelgast Sitz und Deckel nicht selbst abnehmen kann. Die WC-Keramik lässt sich auf Wunsch zusätzlich mit der Spezialglasur KeraTect ausstatten. Diese sorgt für eine nahezu porenfreie und extrem glatte Oberfläche, die sich besonders leicht und effizient reinigen lässt.

Acanto – 50 Jahre Ersatzteilsicherheit

Hoteliers, die sich für das neue Geberit Acanto WC entscheiden, erhalten bei Registrierung vom Marktführer für Sanitärprodukte nicht nur eine lebenslange Garantie auf die Keramik, sondern auch 30 Jahre Garantie auf die KeraTect Spezialglasur. Dazu kommen 50 Jahre Ersatzteilsicherheit. Hotelbetreiber, die das Acanto WC zusammen mit dem Geberit Unterputzspülkasten im System in ihren Hotelbädern einbauen lassen, genießen außerdem den Vorteil eines sechsmonatigen Rückgaberechts, wenn sie mit der Spülperformance unzufrieden sind.

Mehr Informationen unter: www.geberit.de/wc-system



Indem der WC-Sitz um 90 Grad nach oben aufgeklappt wird, kann er mit einem Handgriff abgenommen und wieder aufgesetzt werden. Diese QuickRelease-Funktion ist für den Einsatz in Hotelbädern und halböffentlichen Bereichen blockierbar. Foto: Geberit



Wahlweise ist das neue Geberit Acanto WC mit der Spezialglasur KeraTect erhältlich: Die nahezu porenfreie und extrem glatte Oberfläche lässt sich besonders leicht und effizient reinigen. Foto: Geberit



Clevere Lösungen für Küche und Wäscherei

Mit vernetzbaren Lösungen für Küche und hauseigene Wäscherei bietet Miele praktische Unterstützung im Hotelalltag: So machen neue Frischwasserspüler und Wäschereimaschinen, über das Portal Miele MOVE mobil gemanagt, die bewährte Technik noch effizienter. Dies ermöglicht nachhaltige und zugleich hygienisch sichere Betriebsabläufe, von denen auch die Gäste profitieren.

Hygienisch sauberes Geschirr, sogar im Programm „Super Kurz“ mit einer Laufzeit von nur fünf Minuten: Dafür stehen die Frischwasserspüler der Serie MasterLine von Miele, die für jede Programmphase frisches Wasser nutzen und mit hohen Temperaturen arbeiten. Damit entfernen sie nicht nur Verschmutzungen, sondern auch 99,999 Prozent der meisten Bakterien. Darüber hinaus zeichnet sich diese Baureihe durch eine überdurchschnittliche Viruswirksamkeit aus, bestätigt durch das goldene Virus-Siegel des Instituts für integrative Hygiene und Virologie – InFluenc_H.



Hygienisch sauberes Geschirr, sogar im Programm „Super Kurz“ mit einer Laufzeit von nur fünf Minuten: Frischwasserspüler der Serie MasterLine von Miele sind für Hotelküchen erste Wahl. (Foto: Miele)

Alle Geräte sind mit dem Online-Portal Miele MOVE vernetzbar. Damit lässt sich zum Beispiel auf einem PC, Smartphone oder Tablet überprüfen, ob ein Programm bereits beendet ist oder mit welchem Ressourceneinsatz die Geräte gearbeitet haben. Praktisch: die leichte Bestellung von Reinigungskemikalien über eine direkte Verlinkung mit dem Miele Professional Shop.



Auch für Oberbetten und Kopfkissen stehen in Miele-Wäschereimaschinen eigene Programme zur Verfügung. Die Wassermenge wird dem Bedarf angepasst – entsprechend ändern sich Laufzeiten und Verbräuche. (Foto: Miele)

In hauseigenen Wäschereien sorgt Miele mit „The New Benchmark Machines“ für mehr Effizienz: Waschmaschinen und Trocknern mit Beladepkapazitäten von neun bis 20 Kilogramm Füllgewicht, die ebenfalls für die digitale Vernetzung über das Portal Miele MOVE vorbereitet sind. Geräte der Linie „Performance“ sind an ihrer eisengrauen Front erkennbar und verfügen mit jetzt 38 Programmen über eine deutlich erweiterte Ausstattung für die spezifischen Bedürfnisse von Hoteliers und Gastronomen. Damit sind auch Betten- und Gardinenprogramme, ein Programmpaket für Hotels, Restaurants und Catering sowie Outdoor- und Sportprogramme bei den Performance-Modellen inklusive.

Für Wäschereien mit wenig Platz bietet Miele die Trockner der neuen Baureihe SlimLine an, die mit intuitiver Bedienung und eisengrauer Front auch optisch das Portfolio der aktuellen Wäschereimaschinen ergänzen und ebenfalls vernetzbar sind. Mit nur 71 Zentimetern Breite benötigen diese Maschinen eine Grundfläche von weniger als einem Quadratmeter. Sie sind – abhängig von der Beheizungsart – für Füllmengen von 11 bis 16 Kilogramm ausgelegt.

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG



Telefon 0800 22 44 644
info@miele-professional.de
www.miele-professional.de

Wie stellt sich die Gen Y-Z Mitarbeiterwohnen vor?



Die Jury

Christian Peter (Hotelkompetenzzentrum), **Corinna Kretschmar-Joehnk** (JOI-Design), **Kai Hollmann** (Fortune Hotels), **Patrick Deseyve**, (Hotelshop.ONE), **Peter Joehnk** (JOI-Design), **Rolf Westermann**, (ahgz), **Prof. Dr. Stephan Gerhard** (Bikini Hotels, Sisters of Paradise), **Thorsten Bauschmann** (Honestis AG/Dorint)



Das Preisgeld in Höhe von 2.000€, 1.000€ und 750€ wird in diesem Jahr vom Promotion Pool Hamburger Hotellerie e.V. zur Verfügung gestellt.



Der 1. Platz erhält neben einem attraktiven Preisgeld eine kostenfreie Mitgliedschaft über ein Jahr in der Hoteldirektorenvereinigung e.V.

Schon seit vielen Jahren treibt der Fachkräftemangel Hotellerie & Gastronomie um. Eine Vielzahl an Lösungsansätzen wurden bisher erwogen, um dem entgegenzuwirken. Besonders die Generationen Y-Z sollen verstärkt für die Gastgeberbranche gewonnen werden, zumal die Zahlen junger Menschen, die sich für einen Beruf in der Branche entscheiden, zunehmend sinken. Es stellt sich die Frage: welche Maßnahmen sollen konkret ergriffen und umgesetzt werden, um die nächste Generation zu erreichen? Kann ein Angebot über Mitarbeiterwohnen dazu beitragen, die Arbeitgeberattraktivität zu steigern und Menschen zu motivieren?

Wir suchen Antworten auf diese Fragen und wenden uns mit der vierten Runde des Ideenwettbewerbs wieder an Studenten der Generationen Y-Z: über ganz Deutschland verteilt gibt es eine Vielzahl an spannenden Ausbildungs- sowie Jobmöglichkeiten in faszinierenden Häusern angefangen an Nord- und Ostsee als traumhafte Urlaubsdestination über das kunterbunte Berlin bis zu absoluten Geheimtipps in ländlicheren Regionen. Wer bereit ist, einen Umzug auf sich zu nehmen, scheitert häufig an der Wohnungssituation: nicht nur in den Großstädten herrscht Mangel, auch auf dem Land steht man plötzlich vor ungeahnten Herausforderungen – besonders bei spontaneren Entscheidungen, wenn dringend Unterstützung gebraucht wird. Einige Hoteliers haben sich dem Thema schon angenommen und bieten ihren Mitarbeitern Unterkünfte an.

Doch wie genau kann Mitarbeiterwohnen gestaltet sein, sodass sich die Generation Y-Z angesprochen fühlt? Welche Features müssen Personalunterkünfte haben, damit sich junge Menschen für die Hotellerie entscheiden? Welche Must-Haves sollte es geben?

Nicht alle Hotels können aufgrund ihres Standortes von denselben Möglichkeiten ausgehen: Wohnraum in Großstädten ist knapp – welche Lösungen wären hier denkbar? Gleichzeitig ist der Pool an Freizeitangeboten in ländlicheren Regionen im Vergleich zu Hotspots stark begrenzt – was kann Mitarbeiterwohnen hier bieten, um trotzdem attraktiv zu erscheinen? Manche Hotels machen es vor: Mitarbeiter wohnen ebenso luxuriös wie die Gäste und schlafen in exakt gleichen Zimmern – die gleichen Produkte, das gleiche Design. Wie sieht das die Generation der Zukunft? Sind solche Ideen gewünscht oder sollten die Schwerpunkte anders gesetzt werden? Auf was kommt es an? Welche Rolle spielt das Design? Wir freuen uns auf eine Vielzahl an kreativen Ideen – die Generation Y-Z entscheidet.

Save the Date: das Finale findet in diesem Jahr am **24. November 2023** wieder im Rahmen eines Ganztages-Event statt - wer Interesse hat dabei zu sein, darf sich gern beim Team melden.

Wohlfühlklima für jeden – effizient und nachhaltig

In Hotels steht eins an erster Stelle: Das Wohlbefinden des Gastes. Um das zu erreichen, müssen Komfort, Sauberkeit und selbstverständlich auch das Klima stimmen. Thermische Behaglichkeit für jeden Temperatur-Typ ist das Stichwort und das Hybrid VRF-System (HVRF) von Mitsubishi Electric ist eine ebenso energieeffiziente wie nachhaltige Lösung.

Energieeffizientes HVRF-System für große Hotelkomplexe

Speziell für eine flexible, zukunftsorientierte und nachhaltige Gebäudeplanung mit hohen Effizienz- und Komfortanforderungen entwickelt, sorgt das Hybrid VRF-System – das im Hotelkompetenzzentrum live erlebt werden kann – für angenehm kühle Temperaturen im Sommer und warme Räume im Winter. Möglich wird das ganzjährige Wohl-

fühlklima durch das 2-Leitersystem, mit dem sich sogar gleichzeitig kühlen und heizen lässt. Mit anderen Worten: Sämtliche angeschlossene Innengeräte können unabhängig voneinander im Heiz- und Kühlmodus betrieben werden, so dass der Gast ganz nach Belieben entscheiden kann, ob der Raum mit Kälte oder Wärme versorgt werden soll.



Hybrid VRF-System im Einsatz beim Lindner Me an All Hotel in Kiel

Die integrierte Wärmerückgewinnungsfunktion sorgt dafür, dass die Wärme, die den zu kühlenden Räumen entzogen wird, für das Beheizen der Räume mit Wärmebedarf genutzt wird. Dies geschieht so effizient, dass die Objekte, in denen diese Technologie verbaut wurde, ohne konventionelle Heizungsanlage für die Raumwärme auskommen können. Gerade in Zeiten der Energiekrise ist die Möglichkeit, auf fossile Energieträger wie Gas oder Öl zu verzichten beziehungsweise deren Verbrauch zu verringern, ein großer Vorteil.

Kein Kältemittel im Gebäude

Als weltweit einzigartiges System besteht das HVRF-System aus einem kältemittel- und einem wassergeführten Anlagenteil, wodurch insgesamt weniger Kältemittel benötigt wird. Ein weiterer Vorteil: Das Kältemittel zirkuliert ausschließlich zwischen den Außengeräten und Hybrid BC-Controllern (Verteilereinheiten). Im Gebäude selbst kommt lediglich Wasser als Energieträger zum Einsatz. Dank dieser Trennung können auch Projekte wie das Greensign-zertifizierte Lindner Me an All Hotel in Kiel realisiert werden, bei denen keine Kältemittelleitungen im Gebäude gewünscht waren.

Optimale Klimalösung für kleinere Hotels

In Richtung Zukunft denken – das müssen nicht nur die Planer großer Hotelkomplexe. Auch in kleineren, bestehenden Hotels sind neue, nachhaltige Lösungen gefragt. Wie lassen sich fossile Energieträger – auch ohne Großinvestition – reduzieren? Wie nachhaltig Wohlfühltemperaturen für den Gast realisieren? Die Antwort ist einfach: Mit einer Luft/Luft-Wärmepumpe, die sich ohne aufwändige Baumaßnahme am oder im Gebäude installieren lässt. Als besonders effizientes System hat sich dabei die mehrfach ausgezeichnete M-Serie von Mitsubishi Electric erwiesen, die sich selbst dann auszahlt, wenn sie lediglich als Ergänzung einer bestehenden Heizungsanlage genutzt wird.



Diamond Design-Wandgerät Typ MSZ-LN klimatisiert und beheizt Baumhaushotel Bottenau

Alles in einem

Ebenso wie das HVRF-System kombiniert die flüsterleise Luft/Luft-Wärmepumpe die Vorteile einer Klimaanlage mit denen einer Wärmepumpe, so dass sich Gäste bei einem 365-Tage-Wohlfühlklima bestens erholen können. Dazu trägt auch die effektive Filtertechnologie bei, mit der Feinstaub, Viren und Pollen aus der Luft gefiltert werden. Ein großes Plus für Gäste, die unter Allergien leiden. Die clevere Steuerung per MELCloud-App, eine Entfeuchtungsfunktion und der innovative 3D i-See Sensor, der eine smarte Luftstromsteuerung ermöglicht, sind weitere Argumente, die für den Einsatz eines Geräts aus der M-Serie sprechen.

Auch für sehr kalte Regionen entwickelt

Damit diese idealen Wohlfühlbedingungen auch in besonders kalten Regionen geschaffen werden können, hat Mitsubishi Electric die Hyper-Heating-Technologie entwickelt, die die Heizleistung der Anlage noch verbessert. Geräte der M-Serie, die mit dieser Technologie ausgestattet sind, können die Heizleistung bis zu -25 °C Außentemperatur zu 100 % aufrechterhalten und so eine Beheizung bis -30 °C sicherstellen.



Kompakte Wandgeräte vom Typ MSZ-AP in der Hyper Heating Ausführung beheizen die Mikrozimmer des Roatel-Container Mikrohotel-Konzept

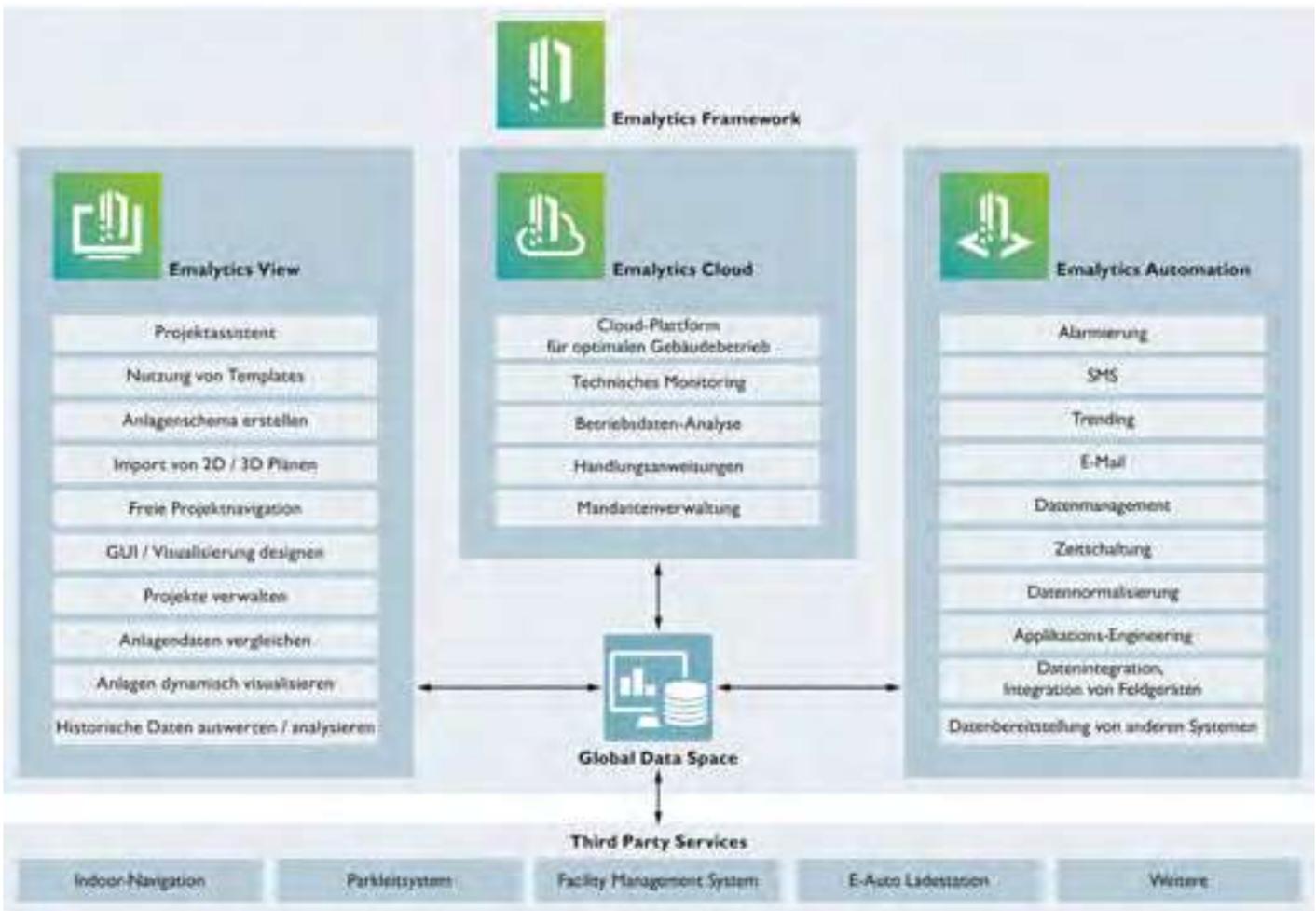
Erfahren Sie mehr über die Klimatechnik von Mitsubishi Electric auf unserer Webseite www.mitsubishi-les.com





Viel mehr als Zukunftsmusik: Smarte Gebäude sind nachhaltig und wertstabiler

Machen Sie sich Gedanken über den zukünftigen Wert Ihrer Liegenschaften, immer mehr Aufgaben für viele Teams, Regularien bezüglich Nachhaltigkeit und Einsparung von Energie und CO², die auf Ihrem Schreibtisch landen – doch wie bei dieser Komplexität an Themen und der Vielzahl an Lösungsinstrumenten durchblicken? Um Gebäude und Liegenschaften nachhaltig energieoptimiert zu betreiben, müssen Gebäude weiter vernetzt, automatisiert und digitalisiert werden. Mit dem Gebäudemanagementsystem Emalytics bieten wir Ihnen eine Plattform für alle zentralen Elemente der digitalen Infrastruktur Ihres Gebäudes. Emalytics vereint die Management- und Bedieneinrichtung sowie das Energiemonitoring in einer intelligenten Plattform. Mit dem IoT-basierten Framework können Sie die Daten und Informationen aller einzelnen Teilgewerke bedarfsgerecht steuern, auswerten und verarbeiten – und jederzeit von überall darauf zugreifen.



IoT-basiertes Gebäudemanagement in einer Plattform

Emalytics – Das Energiemanagement-Framework

Emalytics stellt Ihnen alle Informationen Ihres Gebäudes überall und zu jeder Zeit zur Verfügung. Das IoT-Framework verbindet Integration, Engineering, Visualisierung, Reporting und KI-Analyse miteinander. Ihr smartes Gebäude ist, metaphorisch gesprochen, ein gut gestimmtes, professionelles Orchester und das wirtschaftspolitische Umfeld Ihrer Assets ist der Konzertsaal. Im Publikum sitzen die EU-Taxonomie, die Themen Nachhaltigkeit, ESG, Reports und Zertifizierungen sowie Datenschutz und Sicherheit. Wir helfen Ihnen, Ihr Gebäude einfach nachhaltig zu machen, indem wir Ihre Gebäudedaten umfassend erheben und analysieren – und damit den CO²-Ausstoß um bis zu 40 % senken. Wir optimieren den Status Quo Ihrer Gebäude und liefern Ihnen nebenbei die Grundlage für Ihr ESG-Reporting. So verbessern wir Ihre Scoring-Ergebnisse.

Im Wirtschaftskontext bedeutet „Nachhaltigkeit“ vor allem, dass ein Gebäude oder Portfolio auf lange Sicht zukunftsfähig und wettbewerbsfähig ist. Das erreichen wir gemeinsam für Ihre Liegenschaften. Umlagefähigkeit unserer Leistungen: Die Emalytics-Plattform überwacht und optimiert die TGA und ist – ähnlich dem Technischen Monitoring – als „objektbezogene Kosten“ in Deutschland zu 100 % umlegbar. Dabei übersteigen die Einsparungen durch unsere Dienstleis-

tung den finanziellen Aufwand deutlich. Wir ermöglichen über die Bereitstellung von Betriebsdaten ein einfacheres Reporting zum Beispiel beim ECORE-Scoring oder bei Reportings nach Gresb. Für Zertifizierungen wie Smart Score, WiredScore oder WELL unterstützen wir Sie ebenfalls und verbessern das Ergebnis nachweislich. Weiterhin erfüllen wir alle Standards für Ihre ISO 50 001 Zertifizierung und unsere Services sind BAFA/GEG-förderfähig. Ein Höchstmaß an IT-Sicherheit und Datenschutz ist für uns und unsere Arbeit so unverzichtbar wie selbstverständlich. Phoenix Contact ist gemäß IEC 62443-2-4 ICS Security Provider und unterliegt gem. IEC 62443-4-1 dem Secure Product Development Lifecycle. So erreichen Sie erfolgreich Ihre ESG-Ziele mit einem Dreiklang aus Datenverfügbarkeit, Betriebsoptimierung und künstlicher Intelligenz.

Kontaktdaten:

PHOENIX CONTACT Deutschland GmbH

René Ottow

T: +49 174 5856 744

E: rene.ottow@phoenixcontact.de



Heute auf der Tageskarte: zufriedene Gäste

Ob ein cremiger Cappuccino am Frühstücksbuffet, ein Nuss-Frucht Snack in der Lobby oder ein Eistee-Cocktail an der Hotelbar. Entscheiden Sie sich für eine Vielfalt an ausgewählten Genussprodukten und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Qualität, Leichtigkeit und neuen Geschmackserlebnissen.



Ganz auf Sie eingestellt:

Von der Hotelzimmerlösung über den Wellnessbereich bis hin zur Tea Time. Die Konzepte von Seeberger Professional sind so vielfältig wie die Wünsche Ihrer Gäste. Dazu gehören passende Maschinen, Qualitätsprodukte und individuelle Zahlungs- und Vernetzungssysteme, die auf verschiedenste Bereiche und Standorte ausgerollt werden können.

Als professioneller Partner unterstützen wir Sie mit individuellen Lösungen: Eine moderne Siebträgermaschine für den Bar-Bereich, im Frühstücks-service ein Table Top Gerät und auf den Etagen über Vendingautoma-

ten eine praktische Alternative zur Minibar. Als Röst- und Kaffeespezialist berät Seeberger kompetent und findet eine herstellerunabhängige Gerätelösung für Ihren Bedarf. Individuelle Lösungskonzepte sind unsere Spezialität – passende Gerätekonzepete sind dabei nur eine Facette unseres Services. So können Sie Ihren Fokus ganz auf das Wichtigste richten: Ihre Gäste!

Übrigens: die Bezahlung am Vendingautomaten via Hotelzimmerkarte ist eine der individuell konfigurierbaren Zahlungssysteme von Seeberger. Probieren Sie es direkt am Automaten vor Ort im Hotelkompetenzzentrum aus – Genuss und Technik zugleich!

Lust auf eine Tasse Kaffee?

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Kennenlerntermin im Hotelkompetenzzentrum vertrieb@seeberger-professional.de

Wir sorgen nachhaltig für Genuss

Seit über 175 Jahren bringt unser Familienunternehmen erlesene Naturschätze aus aller Welt in die Tassen und Tüten der Geniesser. Bei allen Seeberger Produkten steht höchstes Qualitätsbewusstsein an oberster Stelle. Unser Sortiment bietet eine Vielfalt aus verschiedenen Produktwelten. Seeberger Röstkaffeesorten aus besten Anbaugebieten wecken einzigartige Geschmackserlebnisse und bieten ein Feuerwerk der Aromen. Als eine der ältesten Kaffeeröstereien Deutschlands legen wir größten Wert auf Rohkaffees in Spitzenqualität, sorgfältige Verarbeitungsprozesse und schonende Langzeit-Trommelröstung.

Auch bei unseren Trinkschokoladen setzen wir auf den unverwechselbaren und natürlichen Reichtum der Aromen – ob feinerherb oder cremig-süß.

Unser Partner samova steht für moderne und innovative Teekultur. Alle Teesorten erfüllen höchste Ansprüche an Qualität und Nachhaltigkeit. Seeberger Nüsse, Trockenfrüchte und Snacks vollenden Ihr Genuss-Sortiment. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit erlesenen Naturprodukten.



Tausend Aromen, viele Lösungen, ein Service!

Zufriedene Gäste sind für uns kein Extra, sondern eine Selbstverständlichkeit.

„Bedarfsgerechte Lösungen für individuelle Anforderungen unserer Kund:innen stehen an oberster Stelle. Angefangen bei der persönlichen Beratung über die Bedarfsanalyse bis zur Installation der Technik mitsamt modernster Zahlungssysteme. Unsere Kunden profitieren dabei von Service und Dienstleistungen aus einer Hand“, erklärt Raphael Steinberg, Geschäftsführer von Seeberger Professional.

Lassen Sie mit Seeberger Professional echte Genussmomente in Ihr Hotel einziehen - wir beraten Sie gerne!
vertrieb@seeberger-professional.de · www.seeberger-professional.de





carpe noctem

Mit SWISSFEEL-2-CYCLE CO₂ & Geld sparen

Das Zitat von Horaz „carpe diem“ (Nutze den Tag) kennen wir alle – und viele von uns handeln auch so. Aber was ist mit der Nacht, „noctem“? Gerade weil das Thema Hotel-Bett auf den ersten Blick so banal klingt, wird schnell übersehen, welche Potentiale darin liegen. Und zwar nicht nur betreffend der Schlafgesundheit, sondern auch in Sachen Nachhaltigkeit. Genau dafür wurde SWISSFEEL-2-CYCLE entwickelt. Denn Nachhaltigkeit ist der neue Erfolgsfaktor, die chemische Formel CO₂ dabei der Maßstab. Um das hier vorhandene Potential zu nutzen, braucht es jedoch neue Lösungen. Um das Problem der Branche zu verdeutlichen: Nur in Deutschland befinden sich in der Bettenbranche ungefähr vier Millionen Matratzen im Einsatz, umgerechnet auf ein 80/90x200cm Format. Jede dieser Matratzen kommt, im Rahmen der Herstellung, mit einer Belastung von durchschnittlich zirka 60kg CO₂ daher. Bislang wird nach fünf bis acht Jahren eine Hotel-Matratze ersetzt. Ersetzt durch eine neue Matratze, die wiederum mit 60kg CO₂ die Umwelt belastet, zuzüglich ungefähr 9kg

CO₂, die durch das Verbrennen der alten anfallen. Denn diese kommen, nicht zuletzt aus hygienischen Gründen, am Ende ihres Produktlebens in die Müllverbrennung. Das bedeutet, dass bei mehr als 500.000 pro Jahr zu ersetzenden und gleichzeitig zu entsorgenden Matratzen diese Branche die Umwelt mit umgerechnet zirka 35.000 Tonnen CO₂ belastet. Aber warum wird denn überhaupt nach fünf bis acht Jahren eine Matratze entsorgt? Hält die nicht auch länger? Länger halten schon, aber da ist ja die Sache mit der Hygiene. Wer die Praxis kennt, weiß um die wachsende Verunreinigung einer Matratze im Laufe der Jahre. Aber nun die Frage, warum wird etwas weggeworfen, nur weil es schmutzig ist? Mit der Bettwäsche macht man das ja auch nicht. Warum also nicht, wie bei der Bettwäsche, Matratzen ab und zu waschen, damit diese dann fünfzehn oder mehr Jahre genutzt werden können? Am Ende ist zudem ein Recycling möglich, da das Waschen eine Hygienisierung des Materials bedeutet. Auf diese simple Weise ließe sich das unnötige Verbrennen wertvol-

ler Ressourcen vermeiden und durch eine nachhaltige, weil längere Produktnutzung auch die Zahl neu herzustellender Matratzen reduzieren. Und auf diese Weise würde ein Betreiber mit zum Beispiel 50 Zimmern oder Apartments seine CO2-Bilanz um bis zu eine Tonne CO2 pro Jahr entlasten können. Namhafte Hotels und Hotelgruppen haben aus diesem Grund den Umstieg auf waschbare Matratzen bereits vorgenommen. Denn passende Lösungen dafür, wie SWISSFEEL-2-CYCLE, sind schon längst auf dem Markt. Denn Swissfeel bietet nicht nur voll waschbare Matratzen, sondern gleich auch den Waschservice gleich dazu, inklusive Rücknahme- und Recyclinggarantie am Ende der Produktlebensdauer. Auf diese Weise wird eine nachhaltige, durch das Wachen deutlich verlängerte Produktnutzung mit einem Recycling kombiniert. Zwei Kreisläufe in einem System. Somit wird nicht nur der ökologische Fußabdruck kleiner, die Kosten werden es auch. Denn Waschen ist immer billiger wie neu Kaufen und eine Swissfeel Matratze vermag bis zu drei herkömmliche, nicht waschbare Matratzen ersetzen. Wer also die Nacht richtig nutzt, kann mit SWISSFEEL-2-CYCLE CO2 und Geld sparen.



Außen weiß, innen grün, die waschbaren Matratzen von Swissfeel



Bezug und Kern der Swissfeel-Matratzen sind voll waschbar

Kontakt:

SWISSFEEL AG
Leutschenbachstrasse 4
CH-8050 Zürich
Tel.: +41 43 558 96 40

Niederlassung Deutschland
SWISSFEEL Deutschland GmbH
Burgdorfer Straße 10a
D-31275 Lehrte
Tel.: +49 5132 887 6436

info@swissfeel.com
www.swissfeel.com





Mit Transgourmet zur „grünen“ Profiküche

Nachhaltigkeit und Lebensmittelgroßhändler passen nicht zusammen? Irrtum! Als einer der größten Full-Service-Spezialisten für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist Transgourmet seit vielen Jahren Vorreiter in puncto Nachhaltigkeit in den Profiküchen von Gastgebern.

Bio boomt

Als Profi im Abhol- und Belieferungshandel bietet Transgourmet mit seiner Eigenmarke Natura seit 2021 die erste internationale Bio-Marke für den Außer-Haus-Markt an. Und das kommt an: allein im letzten Jahr hat sich der Umsatz mit den Bio-Produkten mehr als verdoppelt. Das Vollsortiment bietet eine kontrollierte Qualität mit einer fairen Preisgestaltung und rund 300 Transgourmet Natura Produkten. Diese sind EU-Öko-zertifiziert, entstammen einer biologischen Landwirtschaft und werden nur mit strikt kontrollierten, im Bio-Segment erlaubten Zusatzstoffen hergestellt. Damit garantiert das Unternehmen höchste Produktsicherheit und Lebensmittelqualität. So hat Natura mittlerweile einen festen Platz in den Profiküchen des Landes eingenommen. Transgourmet unterstützt seine Kund-

schaft ebenfalls dabei, ihre Ziele im Rahmen des Green Deals zu erreichen und den weiteren Ausbau des Ökolandbaus voranzutreiben. Dazu gehören auch die Hilfe und Beratung bei der Beantragung einer eigenen Bio-Zertifizierung. Darüber hinaus bedient Transgourmet mit der Eigenmarke Transgourmet Ursprung auch den verstärkten Bezug zur Regionalität.

Kulinarische Nachhaltigkeit und echte Geschichten

Den Kunden, aber auch den Tischgästen, wird es immer wichtiger zu wissen, woher die Produkte, die sie kaufen und konsumieren, stammen und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Transgourmet Ursprung steht für eine hervorragende kulinarische Qualität, ursprüngliche, authentische Produkt- und Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung nach klar definierten und transparenten Kriterien. Neben Fleisch- und Fischerzeugnissen erhalten die Kunden eine reichliche Produktauswahl aus Obst und Gemüse oder Käseerzeugnissen. Transgourmet Ursprung verbindet in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe und Ursprünglichkeit mit nachhaltiger,

qualitätsorientierter Landwirtschaft und schafft damit Orientierung und Vertrauen – für eine kulinarische Nachhaltigkeit.

Pflanzliche Produkte auf dem Vormarsch

Die Zeiten, in denen Gemüse als reine Beilage auf dem Teller galt, sind mittlerweile definitiv vorbei. Alternative Ernährungsarten sind seit Jahren im Anstieg und selbst Fleischesser lassen sich regelmäßig von den vielfältigen und leckeren vegetarischen und veganen Kreationen überzeugen und begeistern. Hier bietet Transgourmet ebenfalls die passenden Zutaten an. Unter der Dienstleistungsmarke Transgourmet Plant-based vereint das Unternehmen hochwertige, vielseitige, pflanzenbasierte Produkte der verschiedenen Eigenmarken mit überzeugenden Dienstleistungen. So überzeugend, dass Transgourmet erst kürzlich von PETA mit dem Vegan Food Award in der Kategorie „Beste vegane Marke“ ausgezeichnet wurde.

Ein umfassendes nachhaltiges Sortiment ist also Teil der großen Nachhaltigkeitsstrategie von Transgourmet, die zudem eine klimaneutrale Wirtschaftsweise, Ressourcenschonung und soziales Engagement beinhaltet und das ehrgeizige Ziel verfolgt: in Deutschland das nachhaltigste Unternehmen der Branche zu sein.

Mehr Informationen zu den Angeboten von Transgourmet erhalten Sie unter www.transgourmet.de/highlights



natura



URSPRUNG



plant based



Lachs im Sesam-Mantel auf einer Gemüse-Kartoffelpfanne



Frischkäse-Apfel-Tiramisu



35 Hotel-Kompetenz-Zentrum

Vegetarische gefüllte Tortilla



In Trinkwasseranlagen ist die Temperaturhaltung aus hygienischen Gründen elementar. Mit dem elektronischen „AquaVip Zirk-e“ wird das höchst präzise erreicht.

Prevista Dry-WC-Element mit AquaVip-Spülstation und AquaVip-Zirkulationsregulierventil elektronisch:

Unterstützung für den Erhalt der Trinkwasserhygiene in Hotels

Sauberes Trinkwasser ist keine Selbstverständlichkeit: Eine einwandfreie Trinkwasserqualität hängt von verschiedenen Faktoren ab. Wasser muss beispielsweise fließen. Ansonsten kommt es zu Stagnation und Bakterien vermehren sich. Dies ist der Fall, wenn Hotelzimmer über mehrere Tage ungenutzt bleiben. Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Einhaltung von Temperaturen für Trinkwasser warm und kalt: Das sorgt nicht nur für Komfort, sondern verhindert die Bildung von Legionellen. Die innovativen Produktlösungen „Prevista Dry-WC-Element mit AquaVip-Spülstation“ und „AquaVip-Zirkulationsregulierventil elektronisch“ („AquaVip Zirk-e“) unterstützen beim Erhalt der Trinkwassergüte in Hotels.

„Prevista Dry-WC-Element mit AquaVip-Spülstation“: intelligenter Wasseraustausch

Stagnation ist ein großes Risiko für den Erhalt der Trinkwassergüte, wobei der Hotelier bzw. der Betreiber in der Pflicht ist, stets für sauberes, hygienisch einwandfreies Trinkwasser zu sorgen. Die in das WC-Vorwandinstallationselement „Prevista Dry“ integrierte „AquaVip“-Spülstation spült selbstständig sowohl die Kalt- als auch die Warmwasser führenden Trinkwasserleitungen nach definierten Intervallen oder zu definierten Spülzeitpunkten und unterstützt so den erforderlichen Wasseraustausch. Ein Temperatursensor stoppt den Spülvorgang, wenn hinreichend Warmwasser ausgetauscht ist. Spülmengen und die Zieltemperatur zur Beendigung des Spülvorgangs können dabei ganz individuell programmiert werden.

Einfache Kommunikation

Die Inbetriebnahme und Kommunikation mit dem

„Prevista Dry-WC-Element mit AquaVip-Spülstation“ erfolgt per Bluetooth®-Modul und zugehöriger, kostenloser Viega App „Prevista Hygiene Control“ (für iOS und Android). So können Objekte mit mehreren dieser Module komfortabel per Smartphone eingerichtet und betrieben werden. Dank eines frei konfigurierbaren Templates müssen die Grundparameter dabei nur ein Mal definiert werden. Anschließend lassen sie sich auf jeden weiteren Spülkasten direkt anwenden. Das reduziert den Aufwand für die Inbetriebnahme.

Eine direkte Auslesung der Spülstation inklusive Protokollierung der Spülvorgänge ist via Bluetooth® und App ebenfalls möglich. Der Betreiber kann damit der gesetzlich vorgeschriebenen Dokumentation seiner Maßnahmen gegen eine mögliche Stagnation schnell und unkompliziert nachkommen.

Die Temperaturmessung des Wassers bei jedem Spülvorgang lässt außerdem Rückschlüsse darauf zu, ob es in

der Installation Risiken der Fremderwärmung von Trinkwasser kalt gibt. Das kann beispielsweise durch Wärmeübergang in einem Schacht der Fall sein. Diese Hygienrisiken für das Trinkwasser würden sonst unentdeckt bleiben. Diese Zusatzfunktion des „Prevista Dry-WC-Elements mit AquaVip-Spülstation“ unterstützt das Erkennen möglicher Fremderwärmungen.

Designstarke WC-Betätigungsplatten kombinieren

Das „Prevista Dry-WC-Element mit AquaVip-Spülstation“ lässt sich mit allen WC-Betätigungsplatten aus dem Viega „Visign“-Programm kombinieren. Sie vereinen perfekt Form und Funktion und ermöglichen durch verschiedene Designs, Materialien und Farben viele Gestaltungsmöglichkeiten im Hotelbad.

„AquaVip-Zirkulationsregulierventil elektronisch“: dauerhaft sichere Temperaturen in Zirkulationssystemen

Eine wesentliche Voraussetzung für eine hygienisch einwandfreie und effiziente Trinkwasserinstallation ist der hydraulische Abgleich von Trinkwasser-Zirkulationsleitungen. In der Praxis ist dieser Abgleich in Bestandsanlagen häufig kaum umsetzbar, da intransparente Rohrnetze die korrekte Parametrierung fast unmöglich machen. Das „AquaVip-Zirkulationsregulierventil elektronisch“ („AquaVip Zirk-e“) von Viega bietet erstmalig die Möglichkeit, die Temperatur in Zirkulationssystemen dauerhaft auch ohne Vorkenntnisse zu Details der Installation gradgenau einzuhalten.

Trinkwasserhygiene absichern – auch im Bestand

Zirkulationsregulierventile sind für die Kalt- und Warmwasserverteilung in Gebäuden unverzichtbar. Sie tragen unter anderem zu einer konstanten

Wassertemperatur warm/kalt bei und unterstützen so den Erhalt der Trinkwasserhygiene. Das „AquaVip Zirk-e“ macht den automatischen hydraulischen Abgleich in jeder Installation – auch im Bestand – besonders leicht. Aufgrund der elektronischen Steuerung mit Messfühler genügen drei Bedienschritte: Nach der Montage im Rohrleitungsnetz muss lediglich per Plug-and-play ein Niederspannungs-Netzanschluss hergestellt, die Betriebsart (Trinkwasser warm oder kalt) gewählt und über das integrierte Display die Zieltemperatur festgelegt werden. Ab dann arbeitet das „AquaVip Zirk-e“ ohne aufwendige Berechnung der Einstellwerte vollautomatisch.

Einfacher Betrieb

Sobald „AquaVip Zirk-e“ in der Zirkulationsleitung installiert ist, realisiert es analog zur definierten Zieltemperatur automatisch den Trinkwasser-austausch – einfacher geht es nicht: Die eingestellte Soll-Temperatur wird kontinuierlich überprüft und über die Ventilöffnung intelligent angepasst. Sollte dabei die Soll-Temperatur nicht erreicht werden, wird das deutlich über eine rote LED angezeigt. Im Normalbetrieb leuchtet eine grüne LED. Der Status des Viega Ventils ist also auf einen Blick zweifelsfrei erkennbar. Das sorgt für eine spürbare Steigerung des Warmwasserkomforts, denn durch die Temperatureinstellung am Ventil mit regelmäßiger Kontrolle werden eventuelle Abweichungen in der Temperaturhaltung automatisch nachgeregelt. Die thermisch träge Trinkwasseranlage wird so permanent im hygienischen Betriebsoptimum gehalten. Dazu trägt vor allem die verschleißfreie Keramikscheiben-Technologie bei, durch die der Volumenstrom entsprechend präzise gesteuert werden kann. Eine tägliche, automatische Funktionskontrolle schützt außerdem vor Verkalken und Verschmutzen.



Das „Prevista Dry“-WC-Element mit automatischer Hygienespülung ist mit allen Visign-Betätigungsplatten kombinierbar, zum Beispiel mit der berührungslos auslösenden Visign for More 205 sensitive. (Foto: Viega)



Das „Prevista Dry“-WC-Element mit AquaVip-Spülstation“ hilft, Kalt- und Warmwasser führende Trinkwasserinstallationen vor hygienekritischen Stagnationsrisiken zu schützen. (Foto: Viega)

SUCCESS-STORY XV

Scandic München Macherei



Hej & Servus

Hej & Servus – das Scandic München Macherei befindet sich im pulsierenden und innovativen Stadtquartier Macherei im Münchner Osten. Ob Sie die (Lebens-) Kultur genießen wollen oder für einen wichtigen Businessstrip in der Stadt sind - das Hotel ist der perfekte Ausgangspunkt und liegt eingebettet zwischen Münchener Frauenkirche und Messege-lände in einer vielfältigen Umgebung.

Das Gebäude wurde vom renommierten New Yorker Architekturbüro HWKN entworfen und erfüllt die höchsten Standards in Sachen Nachhaltigkeit und skandinavischer Gemütlichkeit. Im Scandic muss man nicht schick sein, um herzlich empfangen zu werden. Wir mögen es authentisch und ehrlich! Hier können Sie nach einem langen Reise- oder Arbeitstag die Seele baumeln lassen und sich in den gemütlichen Sesseln und Sofas des großzügigen und kreativen Wohnzimmers entspannt zurücklehnen. Der zentrale Living Room lädt dabei außerdem zum Netzwerken ein und eignet sich hervorragend für Coworking. Der skandinavische Wohnstil mit seinen warmen Farben und hochwertigen Materialien spiegelt sich auch in den 234 einladenden Zimmern wider, die mit Holzfußboden und teilweise mit Kitchenettes ausgestattet sind.

Ein **Besuch im Hotelkompetenz-zentrum** durfte für uns nicht fehlen. Besonders wenn man ein neues Haus eröffnet, freut man sich über Inspirationen, die für unser Konzept mit offenen Bar & Restaurantbereich spannend sein könnten, so Carina Antic, General Managerin des Hauses.

Scandic

Berg-am-Laim Straße 109
DE-81673 München



Q02

JUNI

2023

Impressum:
Hotelkompetenzzentrum GmbH
Sonnenstraße 19
85764 Oberschleißheim
Geschäftsführer:
Christian Peter
089 - 55 05 212 0
info@hotelkompetenzzentrum.de
Amtsgericht München - HRB 190768
Steuernummer: 143/196/70263

