


HOTELKOMPETENZZENTRUM

NEWSLETTER

03 | 22





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

7TRENDCHECK
Unterstützer in der
Gastronomie

9HAUSMESSE
Naturnah Möbel
- ein neues Möbelkonzept

10GENERATION Y-Z
Vorträge, Netzwerk & Finale
des Ideenwettbewerbs

11PRO.mobility
Elektromobilität für Hotels
leicht gemacht

12Beyond.Hosting
Verbände - die unter-
schätzte Zielgruppe

13Energiekosten
Schwerpunkt Hotellerie &
Gastronomie

36SUCCESS-STORY
Hotel INCLUD!O
ein Hotel für alle

PARTNERNEWS

14WEBDESIGN HOTEL
Maßgeschneiderte Lösungen
für Hotel-Websites

18FELLNER
Mit uns zum perfekten
Küchenboden

22HENKELMAN
Warum Lebensmittel
Vakuum verpacken

26MITSUBISHI ELECTRIC
Bessere Raumluft,
mehr Lebensqualität

28PHOENIX CONTACT
Eine Planung im Dreiklang:
nachhaltig, gesund, intelligent

30SALTO SYSTEMS
Mehr Effizienz durch Inte-
gration mit Hotelsystemen

32SIBU DESIGN
Räumlichkeiten einen einzig-
artigen Charakter verleihen

34SLV
Lichtideen für Hotel und
Gastronomie

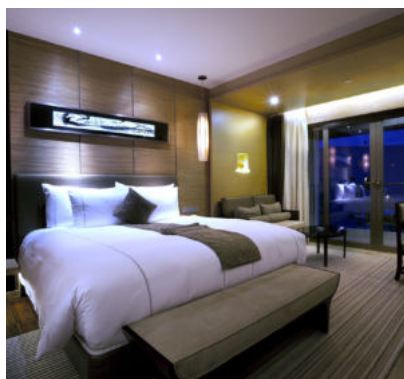
16_{FBF}



20HANSGROHE



24LEDVANCE





DÖHNERT RAHMEN & PASSEPARTOUT

Die Marke Döhnert/Art + Deko steht für hochwertige Bildeinrahmungen in bester Qualität „Made in Germany“. In unserer Manufaktur in Dresden fertigen wir hauptsächlich Bilderrahmen aus Holz und Aluminium für die Hotellerie, Gastronomie, Innenarchitekten, Galerien sowie der Fotobranche. Wir, die Firma Döhnert/Art + Deko-Bilderrahmen, sind seit 25 Jahren ein international agierender Hersteller von Wechselrahmen, Bilderrahmen, Schattenfugenrahmen, Wandspiegeln und Objektrahmen. Die hochwertigen, handgefertigten Bilderrahmen werden von uns in allen Varianten von Purismus über Modern bis Landhausstil und Barock produziert.

25 JAHRE ERFAHRUNG

Unser beinahe unbegrenztes Portfolio umfasst mehr als 2500 Bilderleisten in den verschiedensten Farben und Designs. Abgerundet wird dieses durch alle gängigen Glasarten, professionelle Bildkaschierungen, nahezu unbegrenzt individuell anpassbare Passepartout Varianten und unserem hauseigenen Bilderdruckservice.

Durch mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Bilderrahmenproduktion können wir Ihnen eine gleichbleibend hohe Qualität und Zuverlässigkeit zusichern. Wir zeichnen uns durch kurze Lieferzeiten, kompetente Ansprechpartner, kreative Lösungen, ein beinahe grenzenloses Portfolio sowie einer schnellen und kostenlosen Angebotserstellung aus.

doehnert-rahmen.de



LAFUMA MOBILIER: PRAKTISCHE OUTDOOR-MÖBEL IM EDLEN DESIGN

LAFUMA MOBILIER entwirft, entwickelt und produziert Outdoor-Möbel, die praktisch, komfortabel und langlebig sind. Unsere Outdoor-Möbel werden in Frankreich hergestellt, wobei wir höchste Ansprüche an die Qualität und das Design unserer Produkte stellen. Die Marke LAFUMA MOBILIER ist weltweit für ihre flexiblen Outdoor-Lounge-Möbel und Dining-Lösungen im angesagten Outdoor-Möbel-Design bekannt. Dank des langjährigen Know-hows im Bereich „Metall und Textil“, das seit 60 Jahren an der historischen Produktionsstätte in Anneyron im französischen Departement Drôme mit 130 engagierten Mitarbeitern besteht, trägt die Marke das begehrte Label „Entreprise du Patrimoine Vivant“ (Unternehmen des lebendigen Kulturerbes). Das Unternehmen wurde in Frankreich für sein handwerkliches und industrielles Fachwissen bei der Herstellung von Outdoor-Lounge-Möbeln ausgezeichnet.

DESIGNED FOR YOUR LIFE.....

Unsere Möbel inspirieren das Leben und lassen sich gleichzeitig von ihm inspirieren, wie ein Atemzug. Sie regen dazu an, sich Zeit für sich selbst zu nehmen, den Gedanken freien Lauf zu lassen... Eine Ode an die Gelassenheit und den Komfort.

lafuma-moebel.de



VORHANG AUF FÜR DIE VIRTUELLE BÜHNE

Singing Walls bietet eine neue exklusive Form der Unterhaltung. Auf großen vertikalen Displays erleben Ihre Gäste professionelle Musiker in Lebensgröße und zaubern per Knopfdruck echte Livemusik Atmosphäre in Ihre Location.

ES IST IMMER WAS LOS!

Sie benötigen lediglich eine Wandfläche und das Ambientainment System von Singing Walls. Die Displays bilden darüber hinaus eine hochauflösende Panorama-Fensterfront mit Blick auf die schönsten Orte unserer Erde. Lassen Sie Ihre Gäste per Knopfdruck in Stimmungen und Atmosphären eintauchen.

Singing Walls ist die technische Weiterentwicklung des bewährten Virtual Entertainment Systems, welches weltweit in Hotels, Kreuzfahrtschiffen und gastronomischen Betrieben zum Einsatz kommt.

Neben den Livemusik-Darstellungen, Panoramen und Kunst-Inhalten bietet das System nun eine Online Schnittstelle um eigene Inhalte in das laufende Programm einzubetten. Ihre Werbung wird damit ebenso zum Hingucker!

singing-walls.com



WILD & URBAYERISCH

Nach dem Motto „Wild und Urbayerisch“ brauen wir vom Wildbräu mit unseren 18 Mitarbeitern seit fast 1000 Jahren das Bier mit dem Bären. Für unsere geliebte Heimat mach´ s natürlich nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516.

UNSERE BIERE

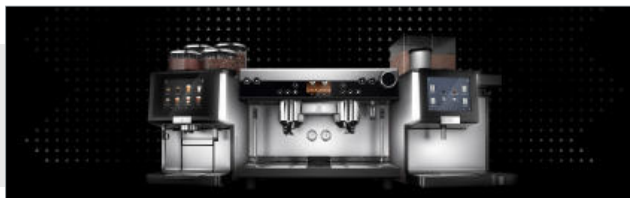
Unschlagbar: Unsere dreizehn hochfeinen Biersorten und die zwei Saisonbiere löschen den Durst und heben die Stimmung. Da hole ich mir zum Feiern mit Freunden lieber schnell noch einen vollen Kasten. Wir segn uns beim Wirt oder beim nächsten Fest!

Euer Bräu und Braumeister

wildbraeu.de

DER TREND CHECK: UNTERSTÜTZER IN DER GASTRONOMIE

Befragt man weltweit Gastronomen nach ihren aktuell größten Herausforderungen erhält man wenig überraschend das Thema Personal- und Fachkräftemangel als erste Antwort – außer bei uns in Deutschland. Wir verbuchen diese Challenge lediglich auf Platz 3. Den ersten Platz belegen die gestiegenen Ansprüche der Gäste - die derzeit größte Aufgabe, gefolgt von steigenden Kosten für Lebensmittel und Versorgung. Was nun? Wir haben bei unseren Partnern nachgefragt und stellen einen Auzug an tollen Produkten und Unternehmen vor, die gemeinsam die ein oder andere Challenge durchaus lösen können.



WMF PROFESSIONELLE KAFFEEMASCHINEN

Die **WMF Group** ist Weltmarktführer für professionelle Kaffeemaschinen: Vom Kaffeespezialitäten-Vollautomaten über die vollautomatische Filterkaffeemaschine bis hin zum hybriden Siebträger-Vollautomaten.

TEXTILIEN FÜR WOHLFÜHLMOMENTE

Wäschekrone steht seit 1960 für hochwertige Hotelwäsche mit herausragender Qualität. Diese schöne Tischwäsche überzeugt durch gedeckte, moderne Farben, die sich harmonisch miteinander kombinieren lassen. Ob uni oder gestreift, alles passt perfekt zusammen. Passende Kissen und Sitzkissen runden den stimmigen Gesamteindruck ab.



365 TAGE IM JAHR DER PERFEKTE GASTGEBER

HOME MOVE 365 von **hipp object** bietet Ihnen 365 Tage im Jahr Schutz vor Sonne, Regen, Wind und Schnee. Die Kombination aus Design und hochwertiger Verarbeitung bietet unzählige Einsatzmöglichkeiten im Außenbereich. Durch das Drehen der Lamellen können Sie die Belüftung, Lichtlenkung und Beschattung Ihren Bedürfnissen anpassen.

FUNKTIONAL - JA MIT LEICHTIGKEIT

Das **LAFUMA** Mobiliar Sitzgefühl ist einzigartig – denn es passt sich Ihnen und den Eigenschaften Ihres Körpers beim Sitzen an. Zurücklehnen und durchatmen: Ob Stuhl, Sessel oder Liegestuhl, jedes Sitzmöbel möchte als eine „Einladung zur Entspannung“ empfunden werden. Dieses Gefühl kommt nicht von ungefähr – sondern ist das Ergebnis von innovativem Design, 70 jährigen KnowHow, technischer Konzeption und maximaler Ergonomie.



© LAFUMA MOBILIER - Pierrick Verny

Als einer der wenigen Hersteller, der komplett in Frankreich produziert, denkt LAFUMA Mobiliar weiter: neue Entwicklungen wie gesteppte Bezüge. Sie bestehen aus dreilagigem Stoff und sind speziell für den Outdoor-Bereich konzipiert worden. Die Kombination von innovativem Material, atmungsaktiven und durchlässigen Eigenschaften macht sie besonders bequem. Und dank ihres schnelltrocknenden Materials kann ihnen auch der heftigste Sommerregen nichts anhaben.



COCKTAILS AUS DEM TOASTER

Josef Klemm hatte einfach genug von langweiligen Drinks und erfand ein Getränk, bei dem das Eis direkt mit in der Flasche ist: den **kukki Cocktail**. Durch Infrarot-Technologie ist der kukki innerhalb von 30 Sekunden angetaut und damit sofort trinkfertig. Ohne Geschmacksverstärker, künstliche Farb- oder Konservierungsstoffe. So können viele Kunden in kürzester Zeit bedient und mit einer kleinen Show begeistert werden.

DIE KLEINSTE EISDIELE DER WELT VON FWIP

Als Erfinder der Portobello Eismaschine, der kleinsten Eisdiele der Welt, und Gewinner von insgesamt 31 Goldsternen bei den Great Taste Awards für die Italian Gelatos, Vegan Sorbets und Frozen Yogurt, ist **fwip** eines der innovativsten Unternehmen in der Lebensmitteltechnologie Branche. fwip ist an über 1500 Standorten in Deutschland, Großbritannien, Irland, Österreich und Schweden vertreten und bietet Konzepte zum stressfreien und hygienischen Servieren von Eiscrème, die perfekt auf die Anforderungen der Branche zugeschnitten sind. Weitere Informationen unter de.fwip.com



WILD & URBAYERISCH



Nach dem Motto „Wild und Urbayerisch“ brauen wir vom **Wildbräu** mit unseren 18 Mitarbeitern seit fast 1000 Jahren das Bier mit dem Bären. Für unsere geliebte Heimat mach´ s natürlich nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Unsere dreizehn hochfeinen Biersorten und die zwei Saisonbiere löschen den Durst und heben die Stimmung. Selbst anpacken, für die zwölf Biersorten kein Problem für Bräu Gregor und Braumeister Johannes – am liebsten natürlich beim Zwickeln direkt vom Lagertank.

MULTITALENT ANNA

Dürfen wir vorstellen: Anna, unsere charmante, automatisierte Kellnerin ist das neueste Mitglied der **KraftCom**-Familie. Die zielsichere Lieferung der Bestellung direkt zum Tisch oder das Abholen leerer Teller und Gläser erledigt sie selbstständig und geschickt. Über ihre integrierte Sprachfunktion kommuniziert sie mit Ihren Gästen und dem Personal. Ob schnell und effizient in der Systemgastronomie oder höflich und unauffällig im Restaurant – Anna begeistert die Gäste.



WIR HANDELN MIT GENUSS!

Als einer der größten Full-Service-Spezialisten im Abhol- und Belieferungsgroßhandel sind wir erfahrene Profis, wenn es darum geht, der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung die besten Lösungen zu bieten. Jeden Tag versorgen wir unsere Kund*innen deutschlandweit mit unserem Netzwerk aus 13 Standorten. Neben einem qualitativ hochwertigen Vollsortiment unterstützt **Transgourmet** in allen Kernprozessen – mit fachlicher Beratung, ganzheitlichen Konzepten und innovativen Lösungen. Für uns sind dies neben maßgeschneiderten Produkten die entscheidenden Zutaten für ein gastronomisches Erfolgsrezept.



Unser Erdgeschoss



Rezeption

Anmeldung
Empfang



Kaffestation

verschiedene Kaffeemaschinen
Kaffees zum Testen



TableTop

Geschirr, Bestecke, Dekoartikel
Buffetausstattung



Tagungsraum

bis zu 12 PAX
digitaler Assistent



Großküche

Herdanlage
Kühlmöbel



Großküche

Spülmaschinen
FlexiChef®, Kombidämpfer



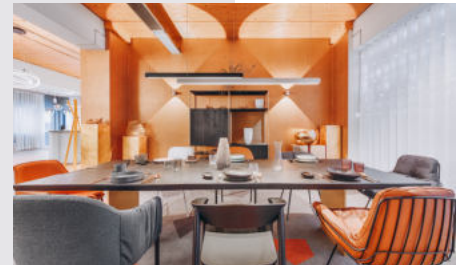
Tagungsraum

bis zu 12 PAX
digitaler Assistent



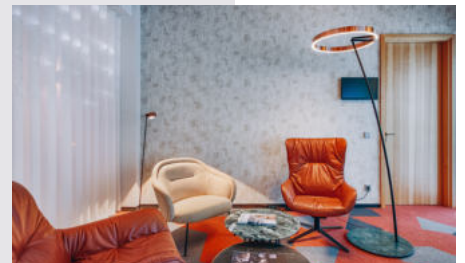
Ausstellung

Outdoor, Wasseraufbereitung
Wäscherei, Dekore, Bodenbeläge



Restaurant

verschiedenes Mobiliar
Tischwäsche



Co-Working

Lounge-Möbel
Café-Situation



Outdoor

Überdachungen
Bodenbeläge, Mobiliar



Mandy & Benjamin Schobel
Inh. Naturnah Möbel



VERANSTALTUNG



Naturnah Möbel Manufaktur | Hausmesse am 14.10.2022

Naturnah Möbel – Ein neues Möbelkonzept für Hotel, Gastronomie und Gewerbe, welches Lösungen bietet, Umsätze steigert und Menschen verbindet.

Die Manufaktur lädt zur Hausmesse im Hotelkompetenzzentrum ein. In gemütlicher Atmosphäre zeigt das innovative Familienunternehmen, wie Ihr Geschäft von einer Zusammenarbeit mit Naturnah profitieren wird. Zudem erhalten Sie spannende Einblicke in die Manufaktur und wie traditionelles Handwerk mit digitalem Fortschritt verbunden wird.

Unser Ziel ist der Aufbau einer vertrauensvollen Partnerschaft. Wussten Sie, dass in Räumen, in denen Kunden sich wohlfühlen, durchschnittlich 28 % mehr Abschlüsse erzielt werden? Erfahren Sie bald mehr vom Nutzen der Wohlfühlatmosphäre durch Naturelemente.

Naturnah Möbel Gründer und Inhaber Benjamin Schobel und sein Team empfängt Sie herzlich und freut sich auf spannenden Austausch mit Ihnen.

Am **14.10.2022 in der Zeit 15:00 - 18:00 Uhr** im Hotelkompetenzzentrum - Sonnenstraße 19, 85764 Oberschleißheim heißen wir Sie persönlich willkommen.

Was erwartet Sie? Neben tollen Massivholzmöbeln, einer spannenden Präsentation, werden Sie mit kleinen Köstlichkeiten der Region empfangen.

Freuen Sie sich auf eine tolle Stimmung sowie ein kleines Präsent für Ihren erholsamen Schlaf. Bitte bestätigen Ihre Teilnahme an der Naturnah-Möbel Hausmesse bis zum 07.10.2022. Vielen Dank, bis bald und herzliche

Grüße aus Leipzig,
Ihr **Naturnah-Möbel Team**

Bestätigung bis zum 07.10.2022 unter:
info@naturnah-moebel.de



WELCOME GENERATION Y-Z

28 OKTOBER 2022

IDEENWETTBEWERB

Das Finale des Ideenwettbewerbes rückt immer näher: es ist der entscheidende Tag, an dem sich herausstellt, welches der 5 Konzepte die Jury überzeugt und ein attraktives Preisgeld erhält. Neben den Präsentationen der Sieger gibt es am Vormittag ein tolles Programm mit spannenden Speakern und Gelegenheiten zum Netzwerken.

„In der Hotellerie finden Kunden und Kundenbedürfnisse oftmals viel zu wenig Gehör. Grund genug mit diesem Wettbewerb die Generation Y-Z zu fragen. Die Hotellerie braucht Impulse von außen.“ **Prof. Dr. Marco A. Gardini, Juror Ideenwettbewerb**

„Dass aber nun ein Hotelzimmer der Zukunft nicht von Forschern, Beratern und gestandenen Designern entwickelt wird, sondern von den zukünftigen Nutzern und Betreibern selbst, das ist wirklich neu und macht den Wettbewerb echt spannend.“ **Prof. Dr. Stephan Gerhard, Juror Ideenwettbewerb**

„Wir sind intensiv an der Zukunft der Hotellerie interessiert. Dieser Wettbewerb richtet sich an die künftigen Macher.“ **Rolf Westermann, Juror Ideenwettbewerb**

SPEAKER

Sascha Dalig ist Regional Director Central Europe für Wyndham Hotels & Resorts und gelernter Hotelfachmann. Seit Jahren engagiert in Ausbildung, ihrer Neuordnung und Prüfung zusammen mit der IHK. Er sieht Nachhaltigkeit als Dreiklang aus den Bereichen Ökologie, Soziales und Ökonomie. Technologie und die Runderneuerung von Prozessen sind außerdem Bereiche die ihm Spass bereiten.

Thorsten Bauschmann ist Chief Operating Officer innerhalb der Finanzholding HONESTIS AG. Er zeichnet für die Immobilienaktivitäten der Gruppe verantwortlich u.a. des Managements von über 30 Immobilien-Fonds, mit einem aktuellen Fondsvermögen von rund 1,5 Milliarden Euro. Der Finanz- und Immobilien-Experte ist für hochkarätige Immobilienprojekte zuständig, darunter zahlreiche Hotels & Resorts sowie Gewerbeimmobilien (Einkaufszentren, Bürocenter, Mixed-Use).



ABLAUF & STAGES

10:00 Begrüßung
10:15 Vortrag I
10:45 Vortrag II
11:15 Kaffeepause
(im Ausstellerforum)
11:45 Vortrag III
12:15 Mittagessen
13:00 **Final-Präsentation**
14:30 Führung durch das HKZ
16:00 Preisverleihung
16:30 Ende

Ausstellerforum: im Ausstellerforum auf der Hoteletage präsentieren sich Hotels und Partner des HKZ .

Business-Speed-Dating powered by Deutsche Hotelakademie: von 10.15h - 11.15h findet parallel zu den Vorträgen I und II ein Business-Speed-Dating auf der Hoteletage statt.

Führung durch das HKZ: nutzen Sie die Chance und lernen Sie das HKZ kennen. Martina Salib und Peter Nistelberger erklären im Rundgang ausführlich, welche Innovationen sich in der Ausstellung verbergen.

Netzwerken: während der großzügigen Kaffeepause und dem Mittagessen haben Sie die Gelegenheit, sich mit den Partnern, Studenten, Hoteliers und Gästen des HKZ zu vernetzen.



Elektromobilität, für Hotels leicht gemacht

Sehr geehrte Hotelbetreiber/innen,

die Elektromobilität gehört schon zu unserem Alltag. Vielleicht haben Sie schon einmal über eine Investition in Ladestationen nachgedacht.

Auch die Mobilität Ihrer Gäste wird sich verändern und Sie wünschen sich Lademöglichkeiten an Ihrem Hotel. Komfortabel während des Aufenthalts Ihre Lademöglichkeiten zu nutzen, sei es während des Urlaubs oder der Dienstreise, kann bei der Buchung entscheidend sein.

Wir möchten Sie ausführlich über das Wichtigste zum Thema Elektromobilität, Ladestationen, Fördermaßnahmen und Abrechnungssysteme informieren. Sie erhalten einen Leitfaden, der es Ihnen leicht macht, Ihr Projekt Ladeinfrastruktur für Elektrofahrzeuge, in die Tat umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und begrüßen Sie schon jetzt zu unserer Veranstaltung.

Ihr PRO.mobility Team



Zur **Anmeldung** geht es hier:

<https://app.guestoo.de/public/event/72582878-d9a0-4ebd-8daa-0fa-53647faba>

PROGRAMM - 25. OKTOBER 2022

09:00 - 09:30 Uhr

Get-together
Kaffee und Kuchen

09:30 - 11:00 Uhr **PRO.mobility**

Unsere Abrechnungslösung

- Laden an Ladestationen verständlich erklärt
- Leitfaden vom Gedanken bis zur Umsetzung Ihres Ladeinfrastrukturprojekts
- Abrechnung von Ladevorgängen einfach und ohne Aufwand

11:00 - 11:30 Uhr **FEBIS**

Förderung von Ladeinfrastruktur, Martin Kutschka

- Was muss beachtet werden, wie nutzen Sie Fördermittel optimal
- Fördersätze kurz erklärt
- Aktuelle Förderprogramme und Ausblick 2023

11:30 - 12:30 Uhr

Mittagspause Italienisches Buffet

12:30 - 13:15 Uhr **Mennekes**

Ladeinfrastruktur, Wolfgang Dotzler

- Ladestationen - von der Wallbox bis zur Ladesäule
- Vernetzung von Ladestationen
- Lastmanagement, Sicherheit vor Blackout

13:15 - 14:00 Uhr **KEBA**

Ladeinfrastruktur, Christopher Pansa

- Ladelösung für Hotels
- Lastmanagement M20

14:00 - 15:00 Uhr

Offene Diskussion



Beyond.Hosting... Mehr als nur Netzwerken

Es treffen sich Entscheider*innen und Macher*innen sowie Expertinnen und Experten aus Hotellerie, Gastronomie, Kongress & Tagungsbereich und natürlich auch Vertreter Branchennaher Verbände im Hotelkompetenzzentrum in München, der Anlaufstelle für Hoteliers, Gastronomen, Architekten, Planer, Betreiber, Pächter und Investoren.

Wann?

Mittwoch, 19.10.2022 18:00 Uhr

Wo?

Hotelkompetenzzentrum
Oberschleißheim
Sonnenstraße 19
85764 Oberschleißheim

Bei Fragen:

+49 173 3522791
info@beyond.host

Verbände - Die unterschätzte Zielgruppe im Vertrieb für den MICE Bereich!

Nicht nur die Digitalisierung führt zur radikalen Veränderung im B2B-Vertrieb, auch der Shift im MICE-Bereich und einige andere Faktoren. Warum nicht den Fokus auf eine neue Zielgruppe richten um somit den eigenen Wettbewerbsvorteil erarbeiten. Lernen Sie die Bedürfnisse dieser Zielgruppe Verbände kennen und entwickeln Sie eigene Konzepte bei den Verbänden im Gedächtnis zu bleiben. Damit haben Sie die Nase vorn bei dem neuen Vertrieb 4.0: Sog statt Druck!

Energiekostenoptimierung im Netzwerk: Schwerpunkt Hotellerie und Gastronomie

26. Oktober 2022, 14:00 - 17:00 Uhr, Hotelkompetenzzentrum

Die Herausforderungen extrem steigender Energiepreise, eines nachhaltigen Wirtschaftens, der Digitalisierung, neue Förderprogramme und sich stetig wandelnde gesetzliche Richtlinien stellen Hotels kontinuierlich vor neue Herausforderungen. Zudem stellen Kunden immer höhere Anforderungen an nachhaltigen Konsum. Daher besteht ein gesteigerter Informationsbedarf bspw. zu den Themen der Emissionsbilanzierung, der Sektorkopplung, der Energieeffizienz und dem Ausstieg aus der fossilen Energieversorgung.

Eine gute Möglichkeit zur Information über Gesetzesänderungen, neue Förderprogramme und Energieeffizienzmaßnahmen finden Hotels in einem Netzwerk. Die Teilnehmer profitieren vom Erfahrungsaustausch untereinander, sparen somit viel Zeit und setzen effektiv innovative Projekte im eigenen Haus um.

Bei dem Treffen „Energiekostenoptimierung im Netzwerk: Schwerpunkt Hotellerie“ werden Best-Practice-Lösungen und die Vorteile von Energieeffizienznetzwerken von Netzwerkenden vorgestellt. Ziel ist es, ein gemeinsames Energieeffizienz- und Klimaschutznetzwerk zu gründen.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei, erfordert jedoch Ihre Anmeldung über unseren Online-Shop. Eine Anmeldung zur Veranstaltung ist bis 19. Juli 2022 möglich.

Die Veranstaltung wird im Auftrag des Bayerischen Wirtschaftsministeriums im Rahmen der Bayerischen EnergieEffizienz-Netzwerk-Initiative (BEEN-i) organisiert. Partner der Veranstaltungsreihe zur Initiierung von Energieeffizienznetzwerken sind das Institut für Energietechnik, die Forschungsstelle für Energiewirtschaft und die Bayern Innovativ GmbH.

Die Veranstaltung richtet sich an alle Personen, welche sich für EnergieEffizienz-Netzwerk und eine eventuelle Beteiligung an einem Netzwerk interessieren.

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Anmeldung unter:

https://bayern-innovativ-shop.de/details/shop/veranstaltungen/aktion/show/veranstaltung/energiekostenoptimierung-im-netzwerk-schwerpunkt-hotellerie-und-gastronomie.html#_26102022



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und
Energie

www.stmwi.bayern.de



Bayerische EnergieEffizienz-
Netzwerk-Initiative (BEEN-i)

www.bayern-innovativ.de/been-i



Forschungsstelle für
Energiewirtschaft

www.ffe.de/



Institut für Energietechnik IFE GmbH

www.ifeam.de

WEB DESIGN HOTEL



Webdesign-Hotel.de

Webdesign für Hotels und Gastronomie

Seit einigen Jahren entwickelt Webdesign-Hotel Websites für Betriebe jeder Größe: Hotels, Ferienhäuser, Ferienwohnungen, Campingplätze u.ä. Mit unserer Erfahrung beraten, planen und texten wir, schaffen individuelle Lösungen und sorgen dafür, dass die Website sicher bleibt, in den Suchmaschinen gefunden wird und der Gast schnell und unkompliziert eine Reservierung durchführen kann.

Die Suchmaschinen-Optimierung und die Direktbuchung beschäftigen die Hoteliers derzeit besonders: gefunden werden und schnellen Buchungserfolg verzeichnen machen unabhängig von Buchungsportalen, die immer höhere Provisionen verlangen und Rabattaktionen lediglich auf Kosten des Hotels umlegen.

Online-Lösungen für die Hotellerie

Die Digitalisierung zieht auch an den Hotel-Betrieben nicht spurlos vorbei: Immer mehr Urlauber bevorzugen es, ihre nächste Reise direkt beim Anbieter zu buchen. Aber nicht nur das – sie erwarten eine möglichst einfache Handhabung der Booking-Tools sowie einen transparenten Buchungsvorgang, eine klare Gliederung der Angebote und einen Mehrwert in Form von Freizeittipps oder Informationen über die Region.

Viele Hotels haben schon auf den Kundenwunsch reagiert und präsentieren sich online als einzigartiges, modernes und serviceorientiertes Unternehmen.

Maßgeschneiderte Lösungen für Hotelwebsites

Das richtige Booking-Tool

Wir haben fast alle auf dem Markt erhältlichen Software-Lösungen für die Hotellerie in die Websites integriert. Aufgrund dieser Erfahrung bieten wir nicht nur die passenden Schnittstellen an, wir beraten auch aus Sicht der Usability sowohl für den User, als auch für den Hotelier.

Hotel-Corporate-Design – alles aus einer Hand

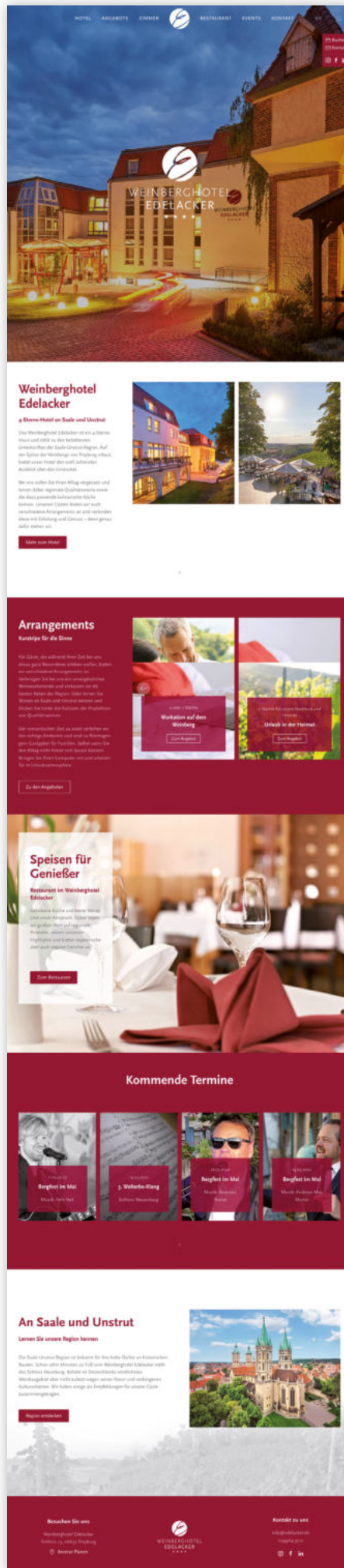
Die persönliche Note eines Hotel- oder Gaststättenbetriebs zeigt sich schon an seiner Geschäftsausstattung. Zu einem einheitlichen Außenauftritt gehört noch mehr: von Logo über Geschäftsdrucke, Broschüren, Speisekarten bis zur Gebäudebeschriftung, das alles sollte möglichst aus einer Agentur kommen. Daher ist es empfehlenswert, sich eine Agentur zu suchen, die in allen Bereichen kompetent ist.

Hotel-Fotografie – Emotionen für den Online-Auftritt

Hotel-Fotografie ist so wichtig, wie sie herausfordernd ist. Alle Bereiche des Hotelbetriebs, von den Hotel-Zimmern über die Gastronomie bis hin zu Freizeitangeboten im Umfeld bestimmen die Buchungsentscheidung der Gäste und wollen entsprechend anschaulich und einladend dargestellt werden.

Kinderleichte Tools für das Redaktionssystem

Jede Hotelwebsite sollte individuell und auf die Zielgruppe abgestimmt umgesetzt werden. Es gibt jedoch Werkzeuge, die fast alle Hotelbetriebe benötigen. Aus diesem Grund haben wir spezielle Lösungen entwickelt, mit denen die Pflege einer Website leicht von der Hand geht. Dazu gehört eine Auswahl an Zimmer-Templates die eine schnelle Eingabe der wichtigsten Informationen erleichtert oder individuelle Formularfelder, über die das



Erstellen von Speisekarten zum Kinderspiel wird.

Mehrsprachige Inhalte

Für Hotels mit internationalen Gästen sollte das Redaktionssystem ohne Zusatzplugins und ohne Zusatzlizenzen die Übersetzung von Inhalten ermöglichen und dafür sorgen, dass die Seite in den internationalen Suchmaschinen genauso gut rankt, wie in „Google.de“.

Neue Anforderungen an Webseiten-Betreiber

Neue Standards entwickeln sich in einem rasantem Tempo, deshalb ist es sinnvoll, hin und wieder die eigene Hotel Homepage von Profis checken zu lassen: Wie gut wird die Webseite gefunden? Wozu braucht man eine SSL-Verschlüsselung? Ist die Webseite DSGVO-konform?

Google Structured Data – auch Stellenangebote werden sichtbar

Eine hübsche Hotel-Website nützt jedoch niemandem, wenn Sie nicht gefunden wird. Hotel-SEO ist nur eine der Disziplinen, um in den Suchmaschinen gefunden zu werden. Mit strukturierter Daten sorgen wir dafür, dass Hotel-Events durch passende Rich Snippets von Google erkannt oder Stellenanzeigen in „Google for Jobs“ platziert werden.

In der heutigen Zeit geht es nicht nur darum, möglichst viele Gäste für seine Beherbergungsbetrieb zu gewinnen. Die Touristik-Branche kämpft gegen den existenziell wichtigen Fachkräftemangel an, weswegen es sich lohnt das gute Image des Hotels nicht nur für die Zielgruppe Hotelgäste zu entwickeln. Mindestens genauso wichtig ist es, den Hotelbetrieb als guten Arbeitgeber zu präsentieren. Auch hierzu kann Webdesign Hotel einen großen Beitrag leisten...

www.webdesign-hotel.de



Designed for your hotel, created for your guests.

Schlafsysteme – Perfekt für Ihre Gäste



Als Marktführer im deutschsprachigen Hotelmarkt begeistert FBF bed&more (Fränkische Bettwarenfabrik GmbH) seit Jahrzehnten seine Kunden mit Schlafsystemen und Textilien rund um Bett und Bad. Nicht umsonst vertrauen mehr als 30.000 Kunden aus der nationalen und internationalen Hotellerie auf die langjährige Erfahrung des deutschen Komplettanbieters.

Neben Boxspringbetten und Matratzen bietet FBF auch eine große Auswahl an Matratzenschutz- und Hygienebezügen sowie Bettwaren und Bettwäsche. Auch ein reichhaltiges Angebotsspektrum an Frottierwaren für den Bad- und Wellnessbereich stehen den Kunden in bester Qualität zur Verfügung.

Als Ergänzung zu den bewährten Bettsystemen wurden speziell für den Hotelbedarf das Schlafsofa Riva und das Etagensofa Meran entwickelt.

Ein Sofa, viele Möglichkeiten – die multifunktionalen Schlafsofas von FBF sind praktisch, platzsparend und haben auch optisch einiges zu bieten. Je nach Raumverhältnis bieten sie die perfekte Kombination aus Sitz- und Schlafmöbel, abgestimmt auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden.



Das Schlafsofa Riva ist zeitlos schön und wunderbar wandelbar. Ohne das Entfernen der Sitz- und Rückenkissen lässt es sich in ein sehr komfortables Bett verwandeln. Riva ist in drei Breiten, und als Schlafsessel erhältlich. Außerdem ist es modular erweiterbar.

Das Etagensofa Meran – ausgezeichnet mit dem Tophotel Star Award in Silber – ist ein robustes und zugleich stylisches Sofa, mit dem man auf engem Raum bei Bedarf im Handumdrehen zwei vollwertige Schlafplätze schaffen kann.

Das Sofabett lässt sich mittels eines einzigartigen Transformationsystems in wenigen Minuten in zwei bequeme, übereinanderliegende Betten umwandeln.





QUALITÄTSBÖDEN • FELLNER QUALITÄTSBÖDEN •
25
 Jahre

PROJEKT-HIGHLIGHT

Mit uns zum perfekten Küchenboden. Im 4-Sterne-Wellnesshotel „Hüttenhof“ – Grainet.



GIBT ES DEN PERFEKTEN KÜCHENBODEN?

Ja! Fugenlos und hygienisch muss er sein.

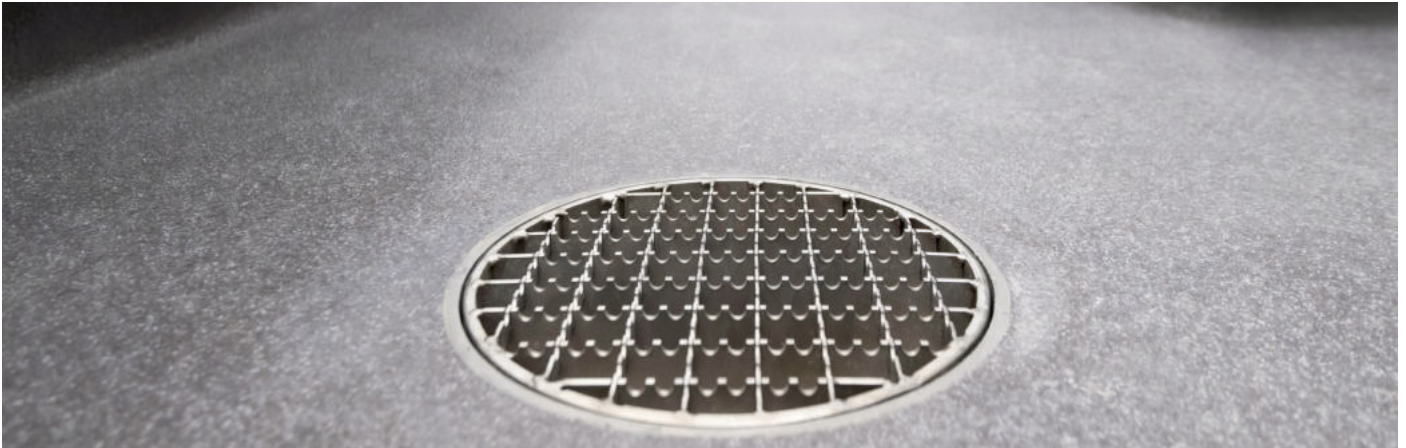
Helmut Paster, Inhaber und Betreiber des 4-Sterne-Wellnesshotels „Hüttenhof“ nahe des Naturparks Bayerischer Wald, brachte gerade in einer Krisenzeit den Mut für einen Neubau auf. Nach einer Reihe bereits vollendeter Hotelenerweiterungen in den vergangenen Jahren war sein Ziel diesmal ein neues Restaurant mit neuer und größerer Küche, um für seine Gäste eine noch bessere kulinarische Erlebniswelt zu schaffen. Sowohl vom Ambiente her als auch von der Speisekarte.

Im Sommer des Jahres 2021 haben wir den Auftrag zum Neubau des Hotelküchenbodens bekommen. Und so konnten wir in dieses Projekt wieder unser ganzes Können aus 25 Jahren Erfahrung im Bau von fugenlosen Kunstharzböden einbringen. Ein kleiner Einblick in unser Handwerk soll Ihnen als Investor, Hotelbetreiber oder Planer beispielhaft zeigen, wie wir solche Aufträge ausführen. Unser Anspruch: eine langlebige Fußbodenlösung innerhalb kürzester Bauzeit.

Eine Abdichtung der Rohdecke musste nicht vorgenommen werden, weil kein weiteres Geschoss unter der Küche vorhanden war. Unsere Arbeiten begannen mit dem Einbau der Entwässerungskörper (Gullys und Bodeneinläufe), die wir auf Höhe setzten. Mit Schnellzementestrich schufen wir alle notwendigen Gefälle, damit das Küchenwasser sicher seinen Weg hin zu den Entwässerungskörpern findet und gut ablaufen kann.

Bevor die eigentliche Nutzschicht einschließlich der Colorquarz-Einstreuung aufgebracht wurde, verlegten wir auf dem Estrich eine Flüssigfolie unseres Systempartners TRIFLEX® mit Vlieseinlage als Abdichtung im Verbund (AIV). Die Nutzschicht bekam dann am Ende eine abschließende transparente Deckversiegelung.

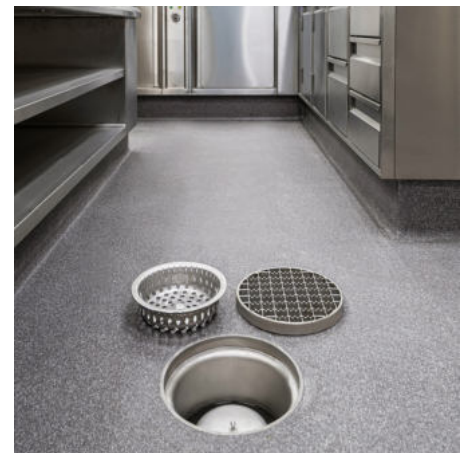
Herr Paster hat sich für unseren Farbton HF 730 – Anthrazitgrau entschieden. Auf diese Weise fügte sich der Boden nicht nur funktional sondern auch optisch äußerst gelungen in die neue Kucheneinrichtung ein. Alle Arbeiten an der 190 qm Neubaufäche konnten wir innerhalb einer Bauzeit von nur 5 Tagen abschließen.



Flüssigfolienabdichtung mit TRIFLEX®-Systemkomponenten



Alle Gerätesockel mit Hohlkehle



Fugenloser Küchenboden der Marke COLORIT® inkl. Bodenentwässerung

Daten & Fakten

Objektbeschreibung

Küchenbodenbeschichtung auf Acrylharzbasis im Wellnesshotel „Hüttenhof“ (Familie Paster), 94143 Grainet

Ausgeführte Arbeiten

TRIFLEX®-Flüssigfolienabdichtung mit Vlieseinlage (AIV), Lieferung und Einbau der Entwässerungskörper, Wandaufkantungen als Hohlkehle, COLORIT®-Acrylharzbeschichtung inkl. Quarzsandeinstreuung

Rutschhemmung

Küchenspezifische Rutschhemmung R12

Farbton

HF 730 – Anthrazitgrau

Neubaufäche / Bauzeit

ca. 190 qm / ausgeführt innerhalb von 5 Tagen

FELLNER BODENSYSTEME

für Gewerbe und Industrie GmbH & Co. KG
Hermann-Kolb-Straße 35b, D-90475 Nürnberg
T +49 (0)911 98 46 48-0, F -18
info@fellner-bodensysteme.de



hansgrohe: RainDrain & XtraStoris: Duschrinnen und Einbaunischen

RainDrain ist die Weltpremiere in der hansgrohe Markenwelt: Duschrinnen und Punktabläufe für die Gestaltung der Dusche aus einem Guss. Ergänzt wird die Neuheit durch das neue Accessoires-Sortiment XtraStories, das extra Stauraum und Bewegungsfreiheit im Traumbad schafft.

RainDrain:

Was nutzt die erholsamste Wellnessdusche, wenn man ständig mit den Füßen an die Abdeckung des Ablaufs stößt oder sogar beim Duschen das Wasser nicht richtig abläuft? Das neue Ablauf-Sortiment hansgrohe RainDrain bietet formschöne Lösungen für bodengleiche Duschen und passt zu allen gängigen Baddesigns. Die komplette Dusche wirkt wie aus einem Guss, denn hansgrohe RainDrain gibt es in unterschiedlichen Ausführungen, passend zu allen hansgrohe Armaturen und Brausen. Durch ihre Montagefreundlichkeit, die geringe Einbautiefe und die unterschiedlichen Längenmaße eignen sich die neuen Duschrinnen für verschiedenste Einbausituationen, auch im Projektgeschäft, und schaffen maximale Bewegungsfreiheit in der Dusche.



Rain Drain – Ein Ablauf mit System

RainDrain Match: Fügt sich nahtlos in den Duschboden ein. Sie ist in sechs Oberflächen lieferbar. Zusätzlich kann die Rückseite der Abdeckung mit bis zu 18 Millimetern Material befließt werden.



Rain Drain Match

RainDrain Flex: Beim Ablauf fließt das Abwasser direkt über die Designabdeckung ab. Diese Duschrinne ist in verschiedenen Standardlängen erhältlich und kann flexibel gekürzt werden.



Rain Drain Flex

RainDrain Rock: Rahmenlose Trägerplatte, die mit Naturstein bis zu einer Materialstärke von 40 Millimetern befließbar ist.



Rain Drain Rock

RainDrain Spot: Aufgrund der geringen Einbauhöhe eine sehr gute Lösung, für alle, die statt einer Duschrinne einen klassischen Punktablauf bevorzugen.



Rain Drain Spot

XtraStoris:

In perfekter Ergänzung zu den hansgrohe RainDrains schaffen die hansgrohe XtraStoris Stauraumlösungen für mehr Bewegungsfreiheit im oberen Duschbereich. Erhältlich in verschiedenen Größen, Korbusvarianten und Oberflächen für die individuell designte Wellnessdusche.



XtraStoris

Fit für die
Gastronomie

PROFESSIONELLE VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINEN



Warum Lebensmittel Vakuum verpacken

HENKELMAN IST SPEZIALISIERT auf die Entwicklung, die Produktion und den Vertrieb hochmoderner Vakuumverpackungsmaschinen. Dank der branchenweit größten Bandbreite und Vielfalt an Lösungen für das vakuum 30 verpacken von sowohl Lebensmitteln als auch Non-Food-Produkten können wir vor unseren Wettbewerbern die führende Position am Markt behaupten. Aus diesem Grund ist Henkelman für Unternehmen aus aller Welt und aus den unterschiedlichsten Branchen ein Partner, auf den sie sich verlassen können.

Es ist möglich, aus Lebensmittel, Beutel und Kammer bis zu 99,8 Prozent Luft abzusaugen. Dies erfordert jedoch eine professionelle Vakuumverpackungsmaschine.

1 VERLÄNGERN SIE DIE HALTBARKEIT IHRER LEBENSMITTEL
Durch das Vakuumieren von Lebens-

mitteln verlangsamt sich das Bakterienwachstum und verlängert sich die Haltbarkeit, was Ihnen die Möglichkeit gibt, diese Produkte über einen längeren Zeitraum zu verwenden, zu verkaufen bzw. zu servieren.

2 QUALITÄT SICHERN, SICHERHEIT VERBESSERN

Hermetisch versiegelte Beutel verhindern die Kontamination Ihrer Produkte durch Umgebungseinflüsse und verbessern so die Lebensmittelsicherheit. So lässt sich nicht nur Kontamination vermeiden, das Produkt ist gleichzeitig auch gegen Austrocknung, Gefrierbrand und Schimmel geschützt.

3 LAGERUNG UND PORTIONKONTROLLE OPTIMIEREN

Sie können unterschiedliche Lebensmittelgruppen effizient nebeneinander aufzubewahren und so die zur Verfügung stehenden, kostspieligen Lagerkapazitäten optimal auszuschöpfen. Produkte können sich nicht gegenseitig verderben, Aromen abgeben oder

kontaminieren! Dank der verlängerten Produkthaltbarkeit können saisonale Produkte beispielsweise auch in größeren Mengen eingekauft werden.

4 PROFESSIONELLE PRÄSENTATION, HACCP-NORMEN

Vom Einkauf über die Vorbereitung zur Präsentation. Eine Vakuumverpackung gewährleistet, dass das Produkt immer so frisch und so professionell wie möglich präsentiert werden kann. Dazu kommen wichtige Aspekte wie Hygiene und die Erfüllung der Lebensmittelsicherheitsstandards.

5 EIN MUSS FÜR DAS SOUS-VIDE GAREN

Sous-vide Garen oder Vakuumgaren bietet eine Reihe von Vorteilen. Durch den Einsatz einer Vakuummaschine von Henkelman gewährleisten Sie, dass Ihre Produkte und Gerichte für das Sous-vide Garen sicher und korrekt verpackt sind.

Sous-vide Garen

Das Sous-vide Garen oder auch Vakuumgaren ist ein effizientes Verfahren, mit dem sicher gestellt werden kann, dass jedes beliebige Produkt bei exakt der gewünschten, konstanten Temperatur gegart wird.

VORTEILE

- Durchgehend hohe Qualität
- 100 Prozent natürliche, gesunde Kochtechnik
- Deutliche Zeitersparnis
- Kosteneffiziente Kochtechnik
- Optimierte Küchenorganisation
- Geeignet für kleine und große Gruppen
- Optimale Hygiene

SCHRITTE

Vakuumverpackte Lebensmittel bei einer konstant niedrigen Temperatur garen - das ist das Prinzip des Sous-vide Garens. Es erfolgt in vier Hauptschritten: Vorbereitung, Vakuum verpacken, Kochen und Abkühlen.



KOCHEN

Legen Sie die vakuumverpackten Lebensmittel in ein Wasserbad und lassen Sie sie bei konstanter Temperatur garen. Servieren Sie entweder die Speisen direkt im Anschluss oder verleihen Sie Ihnen durch kurzes Schwenken in einer Pfanne ein köstliches Röstaroma. Sollen die Speisen nicht sofort serviert werden, achten Sie darauf, dass Sie die Beutel vor dem Lagern erst abkühlen lassen.

ABKÜHLEN

Ein wichtiger Schritt beim Sous-vide Garen ist das Abkühlen der fertigen vakuumverpackten Lebensmittel. Die natürliche Variante wäre, sie einfach bei Zimmertemperatur eine Weile liegen zu lassen. Mit einem Schockfroster lässt sich die Abkühlung allerdings auch beschleunigen. Befolgen Sie unabhängig von der Methode in jedem Falle die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit.



VORBEREITUNG

Bereiten Sie die Portionen vor, die Sie zubereiten möchten. Schneiden Sie Fleisch oder Fisch in Stücke, schälen Sie Früchte und ggf. Gemüse und geben Sie alles in einen Vakuumbbeutel. Ganz nach Geschmack. Achten Sie darauf, dass dieser nur korrekt im Vakuumkammer eingelegt wird.

VERPACKEN

Durch die Nutzung der Funktionen Zeitsteuerung, Sensorsteuerung oder Dampfsensor lässt sich gewährleisten, dass Lebensmittel richtig vakuumverpackt werden. Je nach gewählter Maschinenart, können Sie auch auf Zusatzfunktionen wie Marinieren zurückgreifen.



SERVIEREN

Und schließlich kann das Abendessen aufgetischt werden. Und zwar allen Gästen gleichzeitig. Fantastische Qualität, fantastischer Geschmack. Fantastisches Timing. Guten Appetit!

ODER LAGERN

Ihre Sous-vide gegarten, in Beuteln abgepackten Lebensmittel sind jetzt fertig für die Lagerung. Vakuumverpackt, portioniert und frisch zubereitet. Bereit für den jederzeitigen Einsatz!

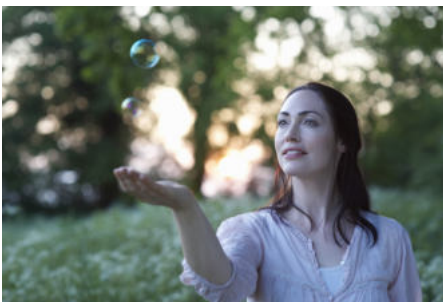




Osram hat 2014 in Studien festgestellt, dass Gäste regelmäßig die Qualität der Beleuchtung kritisierten, wenn sie einem Hotel Feedback gaben. So gaben Reisende über Londoner Hotels rund 10.000 Bewertungen der Beleuchtung ab – in denen sich viele von ihnen über düsteres, spärliches Licht beschwerten.

LICHT & LUFT WIE RAUMLUFT-QUALITÄT UND LICHT UNSERE GESUNDHEIT BEEINFLUSSEN

Beim Thema Gesundheit schaut jeder genau auf ausreichend Bewegung, gute Ernährung und viel Schlaf. Wieso ist das bei Licht nicht so präsent? Der Mensch braucht Luft genauso wie Licht, um leben zu können.



In unserer heutigen Generation verbringen wir im Durchschnitt 90 Prozent unserer Zeit in geschlossenen Räumen. Ob bei der Arbeit im Büro, im Homeoffice, mit der Familie in den eigenen vier Wänden oder an öffentlichen Orten, wir sind auf gute Licht- und Luftqualität angewiesen.

Neue Hotelkonzepte setzen daher bewusst auf umweltfreundliche, ressourcenschonende, energieeffiziente, sichere und vernetzte Lösungen, die aber die Gesundheit und das Wohlbefinden für Gast und Personal gleichermaßen fokussieren.

DER GAST IST KÖNIG - LICHT ZUM FÜHLEN, SEHEN UND ERLEBEN

Ob Aushängeschild Lobby, gemütliche Zimmer oder geschmackvolle Restaurants: Die Gäste sollen sich jederzeit überall wohlfühlen. Mit der richtigen Beleuchtung und einem modernen Lichtmanagementsystem sorgt LEDVANCE in Hotels und Gastronomie für ein besonderes Ambiente, ermöglicht hohen Komfort und unterstützt bei einem energiesparenden Umgang mit Ressourcen. Innovative Lichtkonzepte können zudem entscheidend dazu beitragen, dem Personal optimale Arbeitsbedingungen zu bieten und die Energiekosten zu senken: Das Einsparpotential kann oft bis zu 30 % ausmachen.



VIVARES – DAS IOT LICHTMANAGEMENTSYSTEM VON LEDVANCE

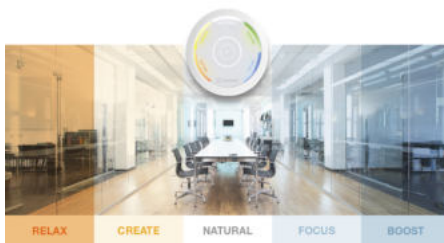
Das intelligente VIVARES Lichtmanagementsystem, das mit anderen Steuerungssystemen kompatibel ist, schöpft einerseits Energieeinsparpotenziale und andererseits bringt es zu jeder Zeit an jeden Ort die richtige Lichtstimmung. Licht akzentuiert, inszeniert, gestaltet und strukturiert Räume. Gute Beleuchtung kann man nicht nur sehen, sondern auch spüren.

Wir bieten auch Lichtlösung an die nicht nur das Wohlbefinden des Gastes steigert, sondern auch den natürlichen Tagesverlauf nachempfunden ist und somit auch gesundheitliche Aspekte miteinbindet (Human Centric Lighting).



HUMAN CENTRIC LIGHTING - FÜR MEHR PRODUKTIVITÄT UND WOHLBEFINDEN

Bei Human Centric Lighting (HCL) steht der Mensch im Mittelpunkt und erzeugt mit dem richtigen Licht zur richtigen Zeit eine Arbeits- und Lebensumgebung, die den natürlichen Tageslichtverlauf mit seinen visuellen, biologischen und emotionalen Wirkungen nachempfundenet.



Über Farbtemperaturen und Beleuchtungsstärken kann HCL den Verlauf des Tageslichts so simulieren, dass es den zirkadianen Rhythmus (die „Innere Uhr“) des Menschen positiv unterstützt. Eine neutral- oder kaltweiße Lichtfarbe beispielsweise kann morgens aktivieren. Warmweißes Licht entspannt und passt ideal in die Abendstunden. Das HCL-System BIOLUX von LEDVANCE passt daher künstliches Licht automatisch dem Tageslichtverlauf an – und erlaubt dem Nutzer jederzeit, die für ihn passende Dynamik über die HCL-App zu wählen.

UV-C LUFTREINIGUNG - KEINE CHANCE FÜR VIREN & CO

Wenn es um Gesundheit im Alltag geht, ist das Thema Luftqualität – spätestens seit Corona – nicht mehr wegzudenken. Überall, wo sich viele Menschen aufhalten, ist das Ansteckungsrisiko besonders groß.



Mit UV-C-Licht neutralisieren Sie effektiv Bakterien und Viren in der Luft und auf Oberflächen, um die Ausbreitung von Gefahren über Schmierinfektionen oder Aerosole zu verhindern, v.a. in hochfrequentierten Orten wie Hotels und in Gastronomie. Neben der Oberflächendesinfektion sind in geschlossenen Räumen Luftentkeimungslampen essenziell, die eine Verbreitung des Coronavirus durch die Klimaanlage verhindern. Mit einer Reihe von verschiedenen Produkten bietet LEDVANCE effektive Möglichkeiten zur Entkeimung der Raumluft. Durch das elegante Design und den sehr leisen Betrieb fügen sich die Geräte dezent und doch wirkungsstark in alle Räumlichkeiten ein.

LASSEN SIE SICH DIE BEWERTUNGEN IHRES HOTELS ODER IHRER GASTRONOMIE NICHT DURCH SCHLECHTE BELEUCHTUNG VERDÜSTERN

Um Ihnen und Ihrem Hotel zu Glanznoten zu verhelfen, bietet das kontinuierlich erweiterte und optimierte Sortiment von LEDVANCE ein riesiges Spektrum an LED-Lampen, LED-Leuchten, LED-Strips und Systemkomponenten.

Ihre Vorteile mit LEDVANCE

- ✓ Ausgewogene Kombination von Allgemein- und Akzentbeleuchtung sowohl für Lobby als auch Gästezimmer
- ✓ Multifunktionales Licht für unterschiedliche Zwecke: Wohnen, Arbeiten, Schlafen, Genießen
- ✓ Nutzerorientierung: einfache Bedienbarkeit sowie Dimmbarkeit der Beleuchtung

„LEDVANCE steht für Advancing Lighting. Wir meinen damit »Lighting for health and well-being« und legen größten Wert auf Licht- und Luftqualität.“

Verena Rumpf, Key Account Managerin Hospitality Europe
E-mail: v.rumpf@ledvance.com



LEDVANCE GmbH

Parkring 33

85748 Garching

Deutschland

www.ledvance.de



Bessere Raumluf, mehr Lebensqualität

Die innovative Plasma-Quad-Filtertechnologie und die Luftreiniger von Mitsubishi Electric beseitigen zuverlässig eine Vielzahl von Schadstoffarten aus der Raumluf. Dabei sind sie nicht nur besonders leise, sondern filtern effektiv und zuverlässig die Luft in kleinen und großen Räumen für Gesundheit und Wohlbefinden.



Kompetenz einer Weltmarke

Mitsubishi Electric steht seit mehr als 100 Jahren für Erfahrung und Innovation gleichermaßen. Das Unternehmen setzt immer wieder neue Standards in der Klimatechnik und hat sich mit einem umfangreichen Produktprogramm als einer der bedeutendsten Hersteller weltweit etabliert. Neben spezifischen Lösungskonzepten und anspruchsvollen Technologien bietet Mitsubishi Electric ebenfalls erstklassige und verlässliche Serviceleistungen. Im Bereich der Luftqualität konnte das Unternehmen mit der Plasma-Quad-Filtertechnologie seine Kompetenz bereits unter Beweis stellen. Im letzten Jahr wurde die Produktpalette zudem um drei moderne Luftreinigermodelle ergänzt.

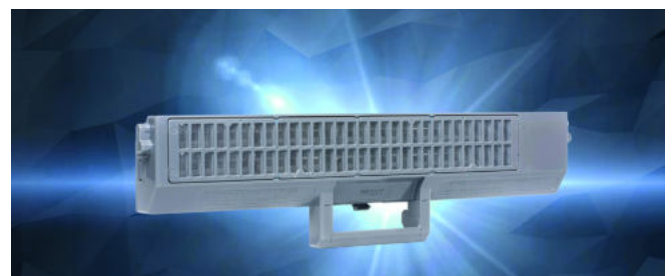
Plasma-Quad-Filtertechnologie

Das Thema Luftqualität gewinnt im Alltag immer mehr an Bedeutung. So ist es wissenschaftlich erwiesen, dass die Qualität der Raumluf einen großen Einfluss auf unsere Lebensqualität und unser Wohlbefinden hat. Doch überall dort, wo Menschen in geschlossenen Räumen zusammenkommen, nimmt die Luftqualität ab, und das Risiko einer Erkrankung durch zum Beispiel Viren steigt. Genau hier setzt die Plasma-Quad-Plus-Filtertechnologie für Klima-Innengeräte von Mitsubishi Electric an. Plasma-Quad-Plus ist ein plasmabasiertes Filtersystem, das effektiv sechs Schadstoffarten entfernt. Eine Hochspannungselektrode setzt durch Entladung Plasma frei und neutralisiert Viren, Bakterien, Allergene und Schimmel. Das verbleibende geladene PM_{2,5} (Feinstaub mit einem aerodynamischen Durchmesser klei-

ner als 2,5 Mikrometer) und Staub werden vom Filter absorbiert. Zudem lassen sich mit der Plasma-Quad-Plus Technologie nachweislich SARS-CoV-2-Viren inaktivieren. So konnten in Labortests 99,8% der SARS-CoV-2-Viren binnen 6 Stunden neutralisiert werden. Der Filter ist standardmäßig in den Klima-Wandgeräten MSZ-LN verbaut und kann bei Bedarf auch in anderen Gerätemodellen nachgerüstet werden.

Gesunde Luft: Zu Hause oder unterwegs

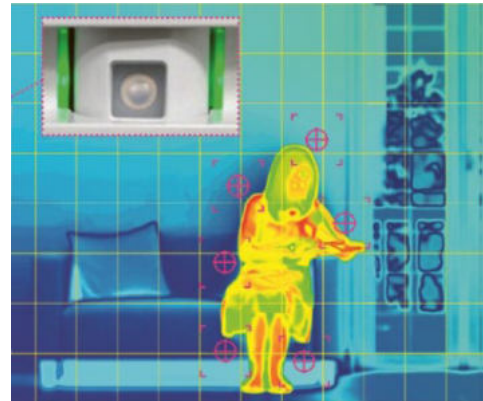
Egal ob im Privathaushalt oder in Arztpraxen, Restaurants oder Klassenzimmern – die Luftreiniger von Mitsubishi Electric sind überall da ideal einsetzbar, wo Menschen in geschlossenen Räumen zusammenkommen. Dank ihrer zuverlässigen Luftreinigung schaffen sie eine angenehme Atmosphäre, in der unbeschwertes Durchatmen möglich ist. Sie filtern zuverlässig und sehr leise Haus- und Feinstaub, Allergene, Pollen, Pilzsporen und sogar Gerüche, Bakterien und Viren.



Plasma-Quad-Filterelement:
Das Herzstück der Filtertechnologie.



Die Luftreiniger MA-E85R-E, MA-EW85S-E und MA-E100R-E.



Der i-see-Sensor analysiert $8 \times 94 = 752$ Felder.

Kompakt und formschön

Die Luftreiniger MA-E85R-E und MA-EW85S-E senken durch die Smart-Search-Funktion den Luftstrom gezielt in die Raumbereiche, die den höchsten Verunreinigungsgrad aufweisen. Die integrierte Selbstreinigungsfunktion garantiert lange Laufzeiten ohne Wartungsausfall.

- Luftreinigungsrate (CADR) von 508 m³/h
- Smart-Search-Funktion erkennt den verunreinigten Bereich
- Luftstrom in fünf Richtungen erkennt Luftverunreinigungen im gesamten Raum
- Edelstahl-Frontplatte und benutzerfreundliches Bedienfelddesign

Der neue Luftreiniger MA-EW85S-E mit integriertem WiFi-Adapter ist serienmäßig mit dem verbesserten HEPA-Filter ausgestattet, der gleichwertig zu der Filterklasse H13 nach DIN EN 1822 ist und nachweislich wirksam gegen SARS-CoV-2-Viren ist.

Leistungsstark mit viel Volumen

Die intelligenten Funktionen des MA-E100R-E bieten insbesondere Arztpraxen, Restaurants, Tagungsräumen oder Klassenzimmern eine zuverlässige Luftreinigung. Der i-see-Sensor erkennt die Anwesenheit von Personen und lenkt den Luftstrom gezielt in die entsprechenden Raumregionen.

- Hohe Luftreinigungsrate (CADR) von 612 m³/h
- PM_{2,5}-Erkennung durch Hochleistungs-Staubsensor
- Luftmengensteuerung durch Erkennung der Anzahl von Partikeln ab einer Größe von 0,5 µm
- Erreicht alle Bereiche im Raum durch um 90° schwenkbares Gehäuse

Erfahren Sie mehr über die Filtersysteme von Mitsubishi Electric:



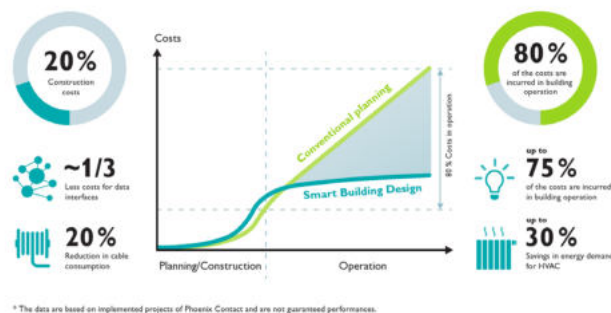


Eine Planung im Dreiklang: nachhaltig, gesund und intelligent

Jetzt in der Planung umdenken!

Wie kann ein Gebäude eine funktionale Einheit bilden, wenn Gewerke in der Planung voneinander getrennt betrachtet werden? Um **Green oder Blue Buildings** zu errichten, müssen wir in der Planung umdenken. Alle Gewerke müssen von Beginn an miteinander kommunizieren. Das klingt einfach auf dem Papier. Wie wir diese Herausforderung im Alltag gemeinsam meistern, lesen Sie hier.

Eine neue Denkweise, die alle Parameter von vornherein berücksichtigt, ist der Schlüsselfaktor für zeitgemäßes Bauen. Die Anforderungen an ein Gebäude haben sich stark gewandelt und so müssen Bauprojekte und ihre Planung neu gedacht werden. Der Fokus liegt auf Energieeffizienz bis hin zu energieneutralen Gebäuden, auch Green Buildings genannt. Der Mensch und somit der Nutzerkomfort rücken zudem immer mehr in den Fokus. Außerdem steigt der Wunsch nach sogenannten Blue Buildings. Im Unterschied zum Green Building geht es dabei um Gebäude, die ökonomisch und sozial über den gesamten Lebenszyklus betrachtet werden. Cradle-to Cradle ist hier ein Muss.



Smart Building Design lohnt sich für alle Baubeteiligten

Neue Technologien zur Umsetzung dieser Gebäude strömen auf den Markt und das ist auch gut so, denn nur diese IoT-basierten Technologien ermöglichen den Bau und Betrieb von Green und Blue Buildings. Gewerke müssen schon vor der Entwurfsplanung miteinander kommunizieren.

Die Technologien am Bau schreiten unter den Begrifflichkeiten „smart“, „intelligent“, „automatisiert“ oder „vernetzt“ rasant voran, sodass klare Grenzen zwischen den Gewerken verschwinden.

Die Grenze zwischen den Aufgaben der Architekten und der unterschiedlich eingesetzten Fachplaner wird somit zunehmend unscharf – dadurch entstehen vielfach unnötige Silos. Die integrale Zusammenarbeit von Architekten und Fachplanern beginnt aktuell erst dann, wenn bereits ein Entwurf des Gebäudes vorliegt.

Genau an diesem Punkt entsteht das Problem im klassischen Architektenentwurf. Dieser Zeitpunkt gibt aber keine Aussagen über die technische Ausrüstung bzw. die Betriebs- und Bedienphilosophie des Gebäudes, die essenzielle Voraussetzung im späteren Planungsprozess für den Systemintegrator ist, moderne Informationstechnologie einzusetzen, um einen intelligenten und energieeffizienten Betrieb sicherzustellen.

Wir haben mit dem Smart Building Design Ansatz ein Konzept entwickelt, welches genau hier ansetzt. Bereits vor der Planung eines Bauwerks wird der gesamte Lebenszyklus eines Gebäudes betrachtet und Gewerke und Anwendungen von vornherein intelligent miteinander verbunden. Die integrale Planung dient dabei als wesentlicher Schlüsselfaktor für ein erfolgreich abgeschlossenes digitales Bauprojekt.

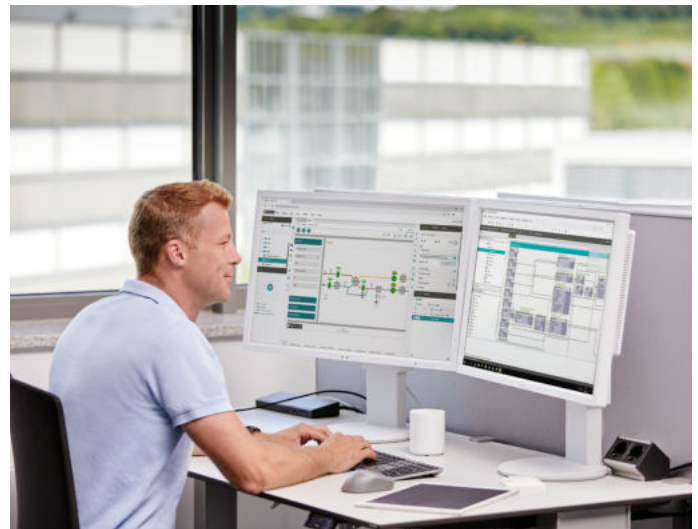
Wie planen Sie zukünftig? Wie halten Sie Schritt mit den Entwicklungen und wie behalten Sie den Überblick über Normen und Technologien? Wie brechen Sie bereits in der Planung unnötige Silos auf?

Kontaktdaten:

Unser Team für die Gebäudeautomation - möchten Sie uns und unsere Arbeit kennenlernen? In einem persönlichen Gespräch können Sie Ihre Ideen mit uns teilen und wir gestalten gemeinsam Ihr Smart Building.

Schreiben Sie uns.

buildingtechnology@phoenixcontact.com



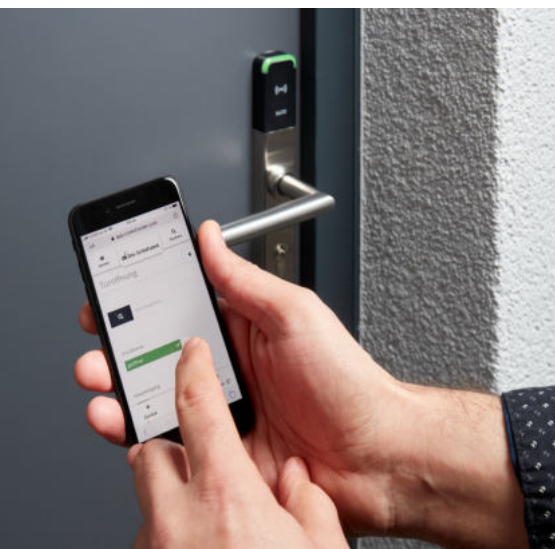
Mehrwert durch Integration

Mit elektronischen Hotelschließsystemen lassen sich Räume und Bereiche in Gebäuden und Liegenschaften klar strukturieren und nur für berechtigte Personen zugänglich machen.

Mehr Effizienz durch Integration mit Hotelsystemen

In größeren Häusern mit unterschiedlichen Angeboten, etwa Veranstaltungs- und Konferenzräumen oder auch Fitness- und Spa-Bereichen, lassen sich die Einrichtungen trennen und die Laufwege der Gäste optimieren. Hotelschließsysteme bieten aber noch viel mehr, wenn man sie mit Drittsystemen integriert. Die typischsten Integrationen in der Hotellerie sind jene mit Pro-

perty Managementsystemen (PMS) und digitalen Hotelservices. Über die Anbindung an das PMS lassen sich auf Basis der Buchungsdaten automatisch die passenden Zutrittsrechte vergeben. Diese können als Gästekarte und/oder als digitale Schlüssel für die Türöffnung mit dem Smartphone (Mobile Access) ausgestellt werden. Dabei sind auch alle möglichen Varianten für Gruppenreisende (z.B. Familien) möglich. Mit digitalen Hotelservices auf Basis von nativen Apps oder Progressive Web Apps (PWA) digitalisieren Hotels komplette Abläufe von der Reservierung und dem Check-in über das Ausfüllen des Meldescheins und die Bereitstellung von Gästemappen bis hin zum Check-out. In diese automatisierten Prozesse lässt sich ebenso das Hotelschließsystem einbetten, wodurch eine vollständig digitale Guest Journey entsteht, die mehr Komfort und Flexibilität für die Gäste bedeutet sowie weniger Aufwand und Fehler für das Hotel.

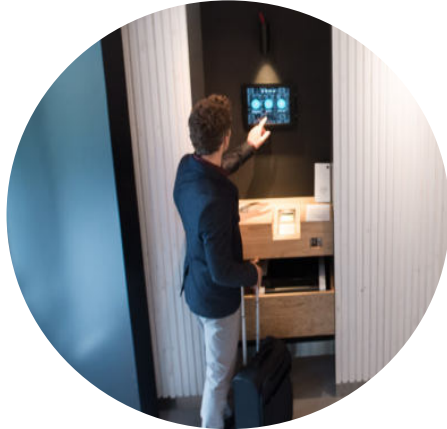


Weniger Kosten, bessere Nachvollziehbarkeit

Ferner lässt sich die Zutrittskontrolle mit klassischer Gebäudetechnik gewinnbringend integrieren. Hier ist das Ziel eine effizientere Bewirtschaftung von Gebäuden, indem das Zutrittsmanagement als Aktuator fungiert. Zum Beispiel werden Stromverbraucher nur dann angeschaltet, wenn

Komplett digitalisiert: Dank der Integration mit den digitalen Hotelservices und dem Property Management System erhalten die Gäste im Hotel „Das Schlafwerk“ ihre Zutrittsrechte automatisiert auf Basis ihrer Buchung sowie der Check-in-Informationen.

Bildquelle: SALTO Systems



Nahtlose Integration mit Drittsystemen digitalisiert und automatisiert Prozesse.

Bildquelle: SALTO Systems

eine berechnete Person anwesend ist. Das können Licht, Heizung oder Jalousien sein, aber auch jedes weitere vernetzte Gerät. Hotels nutzen diese Anwendung bereits seit vielen Jahren, um erhebliche Mengen Strom zu sparen.

Die Integration von Zutrittskontrolle und Gebäudetechnik trägt zu erheblichen Kosteneinsparungen bei und gewährleistet eine selektive, effiziente und nachvollziehbare Nutzung von Ressourcen.

Anwendungsbeispiele

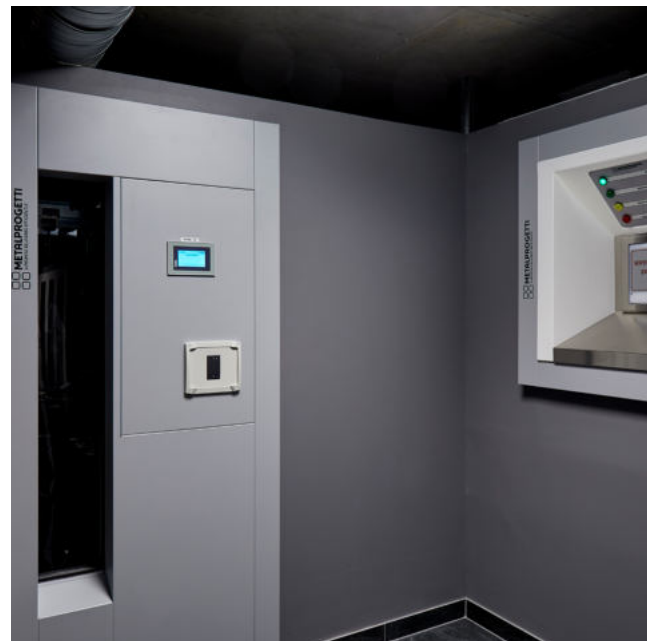
Estrel Berlin: In Deutschlands größtem Hotel sind die Reinigung der Kleidung, Zutrittskontrolle und Umkleiden miteinander verknüpft. Die Mitarbeiter geben am Dienstende ihre Uniform in die Reinigung und können sie zum Dienstantritt am nächsten Tag mit ihrer Zutrittskarte automatisiert aus der Reinigung abholen. Die Spinde, die mit elektronischen Schrankschlössern gesichert werden, sind dadurch frei zuordenbar und nur während der Arbeitszeit belegt. Auf diese Weise spart das Hotel nicht nur heute Platz und Kosten, sondern hat noch Erweiterungspotential in der Zukunft.

Hotel „Das Schlafwerk“ Stuttgart: Die Zutrittsmanagementsoftware vergibt automatisch auf Basis der Buchungsdaten im Property Management System (PMS) und des digitalen Check-ins die Zutrittsrechte für die Gäste, die dann als digitaler Schlüssel in einer Progressive Web App (PWA) für die Gäste zur Verfügung stehen. Für den Empfang der Buchungsdaten und das Bereitstellen der digitalen Schlüssel und den generellen Datenaustausch sorgt die gegenseitige Integration der drei Systeme.

Coworking: In Coworking Spaces gehört zum Standard, dass die Zutrittskontrolle mit dem Buchungsmanagement integriert ist, meist handelt es sich dabei um cloudbasierte Systeme. Somit erhalten die Mitglieder auf Basis ihrer Buchung passende zeitliche und örtliche Zutrittsrechte für Büros und Meetingräume sowie Zugriffsrechte auf Ressourcen, wie Medientechnik oder Drucker.

SALTO
inspired access

Kontakt
SALTO Systems GmbH
www.saltosystems.de



Integration mit Wäschereisystem im Estrel Berlin: Mitarbeiter geben ihre Arbeitskleidung nach Dienstende ab und holen sie zum Dienstantritt am nächsten Tag mit ihrer Zutrittskarte automatisiert aus der Reinigung ab.

Bildquelle: SALTO Systems



Photo: Wisthaler.com, Produkt: DM OPTICAL MIRROR Anthracite AR

SIBU DESIGN macht Räume lebendig

SIBU DESIGN macht Räume lebendig! So lautet die Mission des Designpaneel-Herstellers aus Ternberg (Ö), welcher es sich zum Ziel gesetzt hat, Innenräume aller Art in wahre Designhighlights zu verwandeln und dadurch unverwechselbare Raumerlebnisse zuschaffen.

Gästen zu hinterlassen. Dazu gehört neben einem guten Kundenservice auch der optische Aspekt. Das Ziel sollte sein, eine authentische Atmosphäre zu schaffen, die zum Gesamtkonzept passt, und in der sich die Gäste wohlfühlen.



Produkt: SL LOTUS Classy Black

Hoteliere oder Gastronomen sind gefordert, bei Erschaffung oder Renovierung ihrer Räumlichkeiten einen bleibenden Eindruck bei den

Natürlich muss dabei auf viele Aspekte wie beispielsweise die Langlebigkeit der ausgewählten Gestaltungselemente oder baurechtliche Normen geachtet werden, um letztendlich nicht nur optisch sondern auch funktionell alle Anforderungen zu erfüllen.

Produkt: WL Sunwood

Vielfältige Designs

Bleiben Sie Gästen in Erinnerung, indem Sie Ihren Räumlichkeiten einen einzigartigen Charakter verleihen und lassen Sie Wände, Decken, Rezeptionen, Gänge oder Möbel zu außergewöhnlichen Eyecatchern werden. Ob Marmordekore in hochglänzend oder matt, strukturierte Designplatten mit besonders ansprechender Haptik, Samtdesigns mit Soft-Touch-Effekt bis hin zu edlen Lederlooks – wir bieten vielfältige Designs um den Stil eines Hotels/Lokals optimal hervorzuheben.



Zeit ist Geld

Egal ob Neubau oder Renovierung – es ist wichtig, die Räumlichkeiten schnell in einen fertigen Zustand zu bringen um Gäste empfangen zu können. Unsere Designpaneele sind alle lagernd und können in kürzester Zeit bereit gestellt werden. Hinzu kommt, dass die Montage der Paneele besonders einfach, sowie schmutz- und staubfrei erfolgt – einer raschen (Wieder-)Eröffnung steht somit nichts im Wege.



Produkt: SL NOTCH Silver matt



Produkt: FL COMB VELVET Pearl

Funktionell und nachhaltig!

Um den Brandschutznormen in öffentlichen Bereichen gerecht zu werden, bieten wir ein speziell dafür entwickeltes schwer entflammbares Produktprogramm an. Somit können auch besonders kritische Areale wie Gänge und Fluchtwege mit optisch einmaligen Dekoren ausge-

stattet werden. Damit Ihre Räumlichkeiten über Jahre hinweg ein optisches Highlight bleiben, bieten wir für besonders beanspruchte Flächen beschichtete Designplatten mit hoher Abriebbeständigkeit (AR) sowie kratzbeständige Designpaneele (AR+) an.

Photo: Photo Berill.hu

Produkt: SL RATTAN 20 Gold, SG MARBLE Emperor AR+

SIBU DESIGN überzeugt mit Ideenvielfalt - die SIBU-BOX sorgt für mehr Übersicht. Dieses Tool inkludiert Muster des kompletten SIBU DESIGN-Lagerprogrammes und erleichtert so das Erstellen von möglichen Kombinationen sowie das Arbeiten mit bestehenden Farb- und Strukturkonzepten.

Rainer Schwaiger steht Ihnen bei Fragen zu unseren Produkten gerne zur Verfügung!



SIBU | DESIGN

SIBU DESIGN GmbH & Co KG
Jupiterstraße 8 / 4452 Ternberg / Austria
T: +43 (0) 7256.6025.0 / schwaiger@sibu.at / www.sibu.at



SLV: Lichtideen für Hotel und Gastronomie

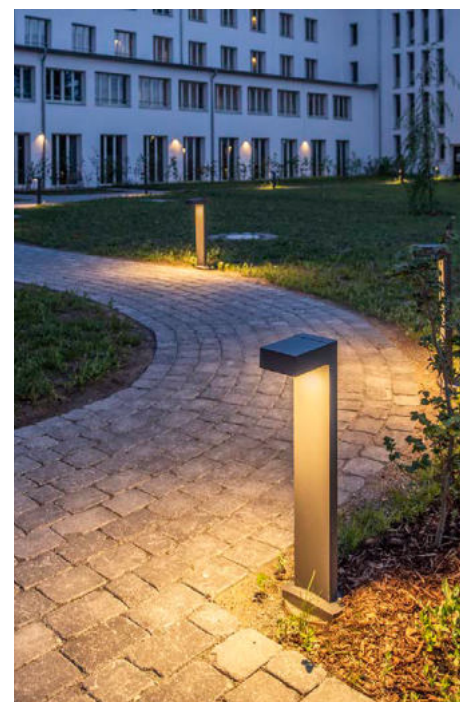
Für eine einladende, stimmungsvolle Atmosphäre in Hotel- und Gastronomiebetrieben ist das Licht von entscheidender Bedeutung. Der Leuchtenhersteller SLV bietet innovative Licht- und Beleuchtungslösungen, mit denen eine harmonische Lichtgestaltung in Hotels, Restaurants und Cafés gelingt. Die Produkte von SLV zeichnen sich durch höchste Qualität, prämiertes Design, eine große Produktvielfalt und lange Lebensdauer aus. Zudem steht SLV für Nachhaltigkeit, denn das Unternehmen setzt bei der Produktion seiner Leuchten möglichst viele Sekundärrohstoffe statt Primärrohstoffe ein, reduziert

konsequent Emissionen und Verpackungsmüll – über alle Geschäftsprozesse hinweg.

Professionelle Lichtplanung

SLV unterstützt Hotel- und Gastronomiebetriebe bei der ganzheitlichen Lichtplanung: Mit umfassender Expertise und professionellen Tools entwickelt der Lichtspezialist einzigartige Lichtkonzepte. Zur Lichtplanung gehören dabei nicht nur das Design und die technischen Details, sondern auch die Visualisierung, beispielsweise mit der Software DIALux. SLV arbeitet einen Beleuchtungsvorschlag aus, bei dem der Kunde die Lichtwirkung und Lichtverteilung der geplanten Licht- und Beleuchtungslösungen in den jeweiligen Räumen genau nachvollziehen und überprüfen kann. Während des Projekts ist

SLV im regelmäßigen Austausch mit dem gesamten Projektteam, um die individuellen Wünsche des Kunden optimal umzusetzen.



Große Produktvielfalt

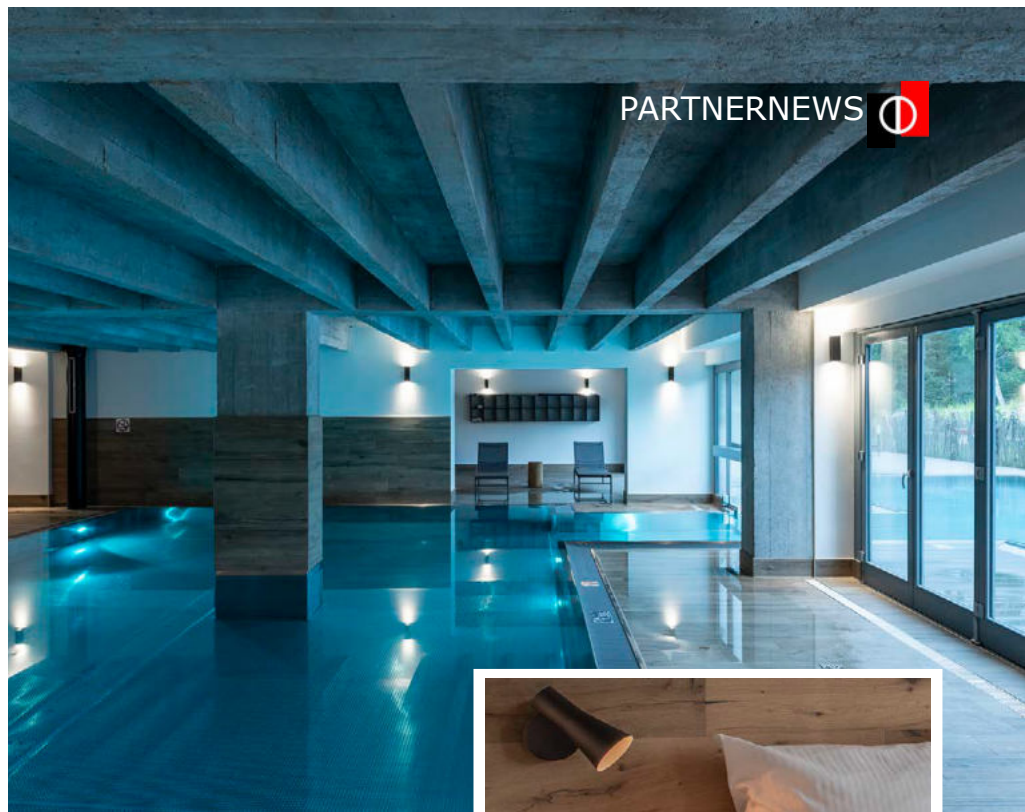
Egal, welche Lichterlebnisse im Restaurant, Hotel oder Café geschaffen werden sollen – die breite Produktpalette von SLV deckt die unterschiedlichsten Bedürfnisse der Hotel- und Gastrobranche ab. Mit den vielfältigen Innen- und Außenleuchten können ganzheitliche Projekte geplant und realisiert werden. Die Produktfamilien von SLV machen die Planung besonders leicht: Die Leuchten einer Produktfamilie bestehen aus verschiedenen Leuchtentypen wie Wand-, Stand- oder Pendelleuchten, weisen aber alle das gleiche Design auf. Dadurch sind sie vielfältig kombinierbar und schaffen ein ganzheitliches Lichtbild. Die Leuchten von SLV lassen sich so optimal ins Gesamtkonzept der Raum- oder Gartengestaltung integrieren.

Mehr Flexibilität mit modularen Systemen

Damit die Gasträume eine Wohlfühlatmosphäre ausstrahlen, zudem funktional sind und höchstmöglichen Komfort bieten, ist bei vielen Projekten ein einheitliches, perfekt aufeinander abgestimmtes Lichtkonzept gefragt. NUMINOS® von SLV ist ein einzigartiges Leuchtensystem, das durch maximale Vielfalt überzeugt.

Die modularen Down- und Spotlights lassen sich individuell angepasst an die Raumbedingungen konfigurieren. Sie sind in unterschiedlichen Größen, als starre oder schwenkbare Varianten, als Pendelleuchten oder als Spots für 3-Phasen-Schienensysteme erhältlich. Größe, Durchmesser und Gehäusefarbe können frei gewählt werden. Zudem sind drei unterschiedliche Lichtfarben und Halbreuwinkel verfügbar.

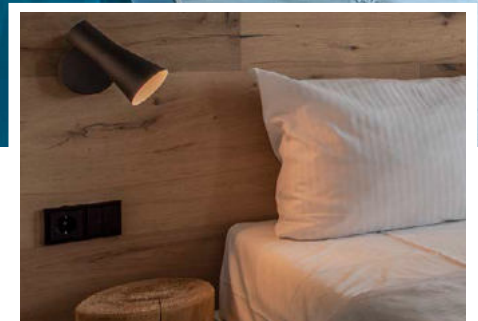
Die NUMINOS® Down- und Spotlights sind mit Hochleistungs-LED-Modulen ausgestattet, die mit bester Lichtqualität und hoher Energieeffizienz punkten.



Lichtpartner für die Hotel- und Gastrobranche

Seit Jahren begleitet SLV vielfältige HoReCa-Projekte mit professionellem Licht. Für das Ferienresort „Mariandl am Meer“ auf Rügen hat SLV die Lichtplanung im Innen- und Außenbereich übernommen. Das außergewöhnliche Projekt hat eine bewegte Geschichte: Der „Koloss von Prora“ am Strand von Binz wurde von den Nationalsozialisten erbaut und später von der DDR als Kaserne genutzt. Heute befinden sich in dem aufwendig sanierten, denkmalgeschützten Gebäudekomplex neben dem Hotel „Mariandl am Meer“ unter anderem Eigentumswohnungen und Einheiten für betreutes Wohnen.

Die besondere Atmosphäre des Ortes dient als Inspiration für das kontrastreiche Lichtkonzept von SLV: Im Außenbereich erhellen QUADRASYL Pollerleuchten sowie flexible Decken- einbau- und Erdspeißleuchten den Weg. Die Lobby und die Chalets erhalten durch das Zusammenspiel von einer modernen Grundbeleuchtung mit naturfarbenen Einrichtungsmaterialien eine warme Atmosphäre. In den Innenbereichen kommen QUAD Wandleuchten, 3-Phasen-Schienen



mit AVO-Spots und Pendelleuchten aus der PHELIA-Produktfamilie zum Einsatz. Auch im Restaurant-, Café- und Wellnessbereich setzt SLV stimmige Lichtakzente. Dank des schlichten, zeitlosen Designs passen sich die Leuchten perfekt an die Umgebung der Ferienwohnanlage an.

Exzellenter Service

Der Lichtspezialist SLV bietet Kunden eine hervorragende Warenverfügbarkeit und schnelle Lieferung. Direkt nach der Bestellung werden alle Licht- und Beleuchtungslösungen in der Zentrale in Übach-Palenberg bei Aachen zusammengestellt. In Deutschland liefert SLV innerhalb von 24 Stunden, in Europa innerhalb von 48 Stunden. Kunden erhalten die Leuchten komplett anschlussfertig – mit allem relevanten Zubehör. Das Easy-to-Install-Prinzip von SLV ermöglicht eine leichte und sichere Installation.

Weitere Informationen unter:
slv.com/de_de



SUCCESS-STORY XII

Hotel INCLUDiO

HOTEL INCLUD!O, REGENSBURG

Ein Hotel für Alle

Wer sich mit einer Behinderung, als Angehöriger eines Menschen mit Behinderung oder gar als Betreuer einer Gruppe von Menschen mit verschiedenen Handicaps auf eine Reise mit Hotelaufenthalt begeben hat, kennt die Hindernisse und Schwierigkeiten, die sich dabei einem erholsamen Urlaub entgegenstellen.

Auch wenn sich viele Probleme durch das Engagement und die Flexibilität der Hotelbetriebe lösen lassen, zeigt sich doch, dass durch eine ganzheitliche Planung mit Kenntnis der Materie in Bezug auf Ausstattung und Architektur viele Barrieren vermieden werden können. In Regensburg haben die Johanniter mit dem Hotel INCLUDiO einen Ort geschaffen, der

zum einen mehrere Menschen mit verschiedenen Behinderungen gleichzeitig beherbergen kann und zum anderen Menschen mit Behinderung einen spannenden Arbeitsplatz ermöglicht. Neben Übernachtungsmöglichkeiten für Urlaubsgäste und Geschäftsreisende – mit und ohne Behinderung – sind hier auch Tagungsräume für Unternehmen und Veranstaltungen aller

Art vorhanden. „Für die vier Jahre andauernde stets positive Zusammenarbeit möchten wir uns natürlich auch bei unserem Architekten bedanken“, so Martin Steinkirchner, Regionalvorstand der Johanniter in Ostbayern und Geschäftsführer der Johanniter Hotel Regensburg gGmbH. Das Architekturbüro Kartini und insbesondere Georg Kartini persönlich haben bei dem



Großprojekt ihr ganzes Können gezeigt. Das gesamte Team um Georg Kartini war „immer mit außergewöhnlichem Engagement bei der Arbeit“, so Steinkirchner; es habe das notwendige Know-how und viel Expertise in das Projekt einfließen lassen. Neben allen Phasen der Planung und des Baus war das Team des Architekturbüros auch bei der Inneneinrichtung involviert und hat zusammen mit den beteiligten Firmen und dem Team des Hauses bis zur letzten Sekunde daran gearbeitet, dass das Haus für die ersten Gäste fertig wird.

Mehrere Besuche im Hotelkompetenzzentrum wurden sowohl in der Planungsphase als auch bei der Beschaffung der FF & E und auch der OS & E genutzt um sich einen guten Angebotsüberblick zu verschaffen. Zum Einsatz im Hotel kommen nun zum Beispiel Produkte von Assa Abloy, Brita, FBF bed&more, HEWI oder auch niewiederbohren und WMF Tischkultur.



INCLUDIO
Regensburgs erstes Inklusionshotel

Ort der Begegnung

Bis zur Eröffnung im Juli 2021 hat eine drei Jahre andauernde Planungs- und Bauphase ihr sehenswertes Ende gefunden. Das Hotel an sich ist einzigartig in der Region und bietet neben 84 komplett barrierefrei konzipierten Hotelzimmern als Inklusionsbetrieb auch rund 30 Arbeitsplätze für Menschen mit und ohne Behinderung. „Wir wollten mit INCLUDI O einen echten Ort der Begegnung schaffen, in dem Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen als Urlaubs- oder Businessgäste problemlos übernachten können. Gleichzeitig wollten wir aber auch gemeinsame Arbeitsplätze für Menschen mit und ohne Behinderung, ganz im Sinne der Inklusion, entstehen lassen. Das, so bin ich überzeugt, ist uns mit INCLUDI O gut gelungen“, erläutert Martin Steinkirchner.



Tagungen und komfortable Extras

Das Haus verfügt über vier hochmoderne Tagungsräume mit neuester Technik wie zum Beispiel 86 Zoll galneoscreens für hybride Veranstaltungen, Beamer, integrierte Lautsprecher und Induktionsschleifen für hörbeeinträchtigte Menschen. Die Tagungspauschalen beinhalten neben den üblichen Mahlzeiten auch eine Kaffee-Flat an der Pausenstation. Hier kommen ausschließlich Fairtrade und Bioprodukte zum Einsatz. Komplettiert wird das Angebot durch ein Restaurant mit Lobbybar und eigener Sonnenterrasse und einen Vitalbereich mit Fitness- und Ruheraum sowie zwei Saunen.



Das Hotel ist selbstverständlich auf für Menschen ohne Behinderung buchbar und ist durch seine gute Verkehrsanbindung zum ÖPNV sowie zur Autobahn eine sehr gute Alternative zum bestehenden Hotelangebot. INCLUDiO hat durch seinen inklusiven Fokus auch für Unternehmen in der Region eine Möglichkeit geschaffen, bei Tagungen bzw. Konferenzen oder der Unterbringung von Businessgästen, Inklusion zu unterstützen.

Perfekte Lage

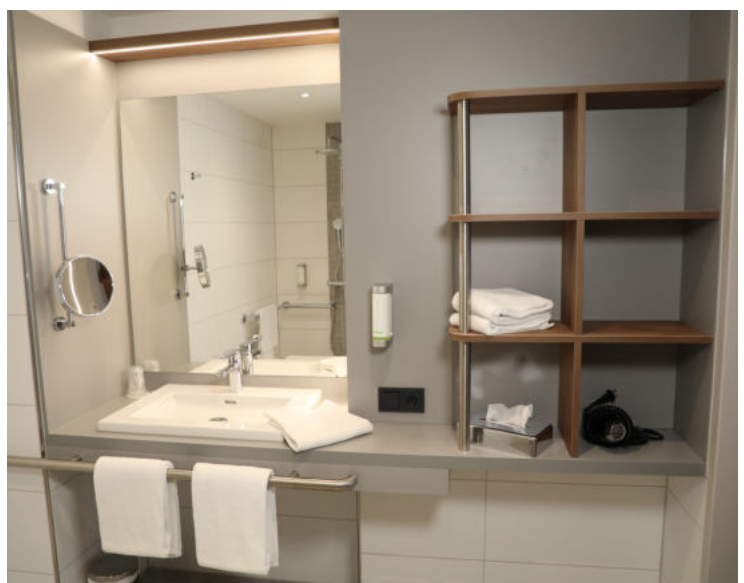
Das Hotel liegt im Stadtteil Burgweinting – ruhig und dennoch nah beim historischen Zentrum Regensburgs mit dem Dom, der Steinernen Brücke und dem Alten Rathaus. Eine Bushaltestelle befindet sich direkt vor dem Hotel. Der barrierefreie Bahnhofepunkt ist ca. 600 m entfernt. Verkehrsgünstig ist auch die Nähe zur Autobahn A3, sie ist nur 2 km entfernt.



Naturliebhaber kommen im nahegelegenen Aubachpark auf Ihre Kosten. Zum Spazierengehen, Radfahren und Joggen ist das Naturschutzgebiet ideal, denn die Wege sind breit und abwechslungsreich.

Auch das Umland zählt sicherlich zu den interessantesten und abwechslungsreichsten Gegenden in Bayern. Zahlreiche beeindruckende Baudenkmäler, wie z. Bsp. die Befreiungshalle und die Walhalla laden zu einem Besuch ein.

Wunderschöne Naturlandschaften geprägt von Flusstälern, dem Naturschutzgebiet Weltenburger Enge mit dem weltberühmten Donaudurchbruch, den weiten Ebenen Niederbayerns bis hin zum Nationalpark Bayerischer Wald, bieten dem Besucher eine einmalige landschaftliche Vielfalt.



Q03

SEPTEMBER

2022

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

