

HOTELKOMPETENZZENTRUM

NEWSLETTER

04 | 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

4 **NEUE PARTNER**
Wir begrüßen Neu im Hotelkompetenzzentrum

5 **HKZ ON TOUR**
Unterwegs auf Veranstaltungen der Branche

8 **UMBAU**
Ein neuer Tagungsraum entsteht im Erdgeschoss

10 **WETTBEWERB**
Alles zum Finale Ferienhotelkonzepte im Oktober

12 **ÜBER UNS**
Eine Übersicht aller Bereiche in unserer Ausstellung

36 **SUCCESS-STORY**
Lieb & Wert
Natur - Park - Hotel

PARTNERNEWS

16 **DÖHNERT**
Rahmen und Passepartout
Made in Germany

20 **GRANULDISK**
Spülen in Echtzeit in der Gastroausstellung

24 **KRAFTCOM**
Der Wegweiser Ihrer Guest Journey zur Digitalisierung

26 **SCHREINEREI MAYR**
Longstay der nachhaltige Wohntrend auf Zeit

30 **TIMBER HOMES**
Serielle Wohnanlagen in Holzmodulbauweise

32 **WIRELANE**
Gastfreundschaft beginnt auf dem Parkplatz

34 **XYLO WOLF**
Ihr Partner für Wegleitsysteme und Beschilderung

18 **ETTLIN**



22 **HEWI**



28 **SINGING WALLS**





Der smarte Service für Gastronomie, Hotellerie, Bar & Lounge

DIGITAL TO TOUCH. EXCELLENT TO ORDER.

Die erste echte digitale Speisekarte ihrer Art, mit dem Fokus auf große aussagekräftige Bilder. Einem integrierten Bestellsystem, das durch ein einzigartiges Feature optimiert wurde, das zur Verbesserung der Performance & Umsatzsteigerung dient. Unser verbesserter Service-Ruf rundet das System ab und bindet das Servicepersonal in die digitale Serviceoptimierung mit ein.

Auf angenehme Art anders als Andere!

Mit Freunden lachen, Zeit verbringen und dabei kulinarische Höhenflüge erleben. Das Handy zur Seite legen und mit echten Herzensmenschen den Moment genießen, anstatt mit Followern auf Social Media. GIMIG setzt bewusst auf Technik, losgelöst von der klassischen Handybedienung, damit wieder echte Kommunikation Raum und Platz findet.

Das erste SMART TABLE DISPLAY seiner Art!

Gastronomie neu gedacht und neu gelebt. Die erste echte digitale Speisekarte mit verwechselbar echten Fotos von Speisen und Getränken. Handlich, praktisch und garantiert appetitanregend! Per Knopfdruck einfach das Lieblingsessen bestellen, ohne Wartezeiten und ohne umständliche Bestellvorgänge. Von der Auswahl direkt auf Deinen Teller! Mit schlankem Design, damit mehr Platz zum Probieren, Kosten und Genießen bleibt.

Digital und Menschlich

Vielseitige Einsatzgebiete. Zahlreiche Vorteile.

Georg von GIMIG

Smarter Service für Gastronomie und Hotellerie
www.gimig.de
georg.merkel@gimig.de
 0163 5151949



Zu Gast auf der GAST in Salzburg:

MKN Branchentalk mit Franzi & Andreas Weidner-Foodtruck United & Julia von Klitzing

Am Dienstag, 8. November 2022, machten wir uns auf den Weg nach Salzburg, um unseren Partnern auf der Messe einen Besuch abzustatten. Eingeladen hatte MKN zum Branchentalk mit Franzi und Andreas Weidner und darauf freute ich mich schon sehr.

Mit Foodtrucks United bietet Franzi Firmen und Privatpersonen einen tollen Pool an verschiedenen Food und Getränkekonzepten. Sie sind eine Streetfood **Community**, die miteinander arbeitet und sich gegenseitig unterstützt. Bei ihnen bekommt man alles rund um Streetfood für Veranstaltungen, Feiern und auch für den Lunch. Gemeinsam mit ihrem Papa bietet Franzi auch ein eigenes Franchisekonzept an, nämlich das **Herr von Schwaben Franchise**: handgemachte schwäbische Spezialitäten on the Road, frisch zubereitete Klassiker von Maultaschen über Käsespätzle bis zu Fleischküchle. Mit diesem Konzept sind sie überall das Highlight. So stand unser Thema schnell fest: wir sprachen über Franchise – die Geheimwaffe gegen den Fachkräftemangel und diskutierten mögliche Antworten auf folgende Fragen:

- Wie unterstützt Social Media meinen eigenen Gastro-Auftritt?
- Wie tickt die Gen Y/Z?
- Was passiert, wenn man sich Social Media als junger motivierter Gastronom verweigert?
- Was bleibt, was kommt im Social Media Bereich?
- Muss mein Auftritt einen professionellen Charakter haben, oder kann ich auch nur einfach mit dem Handy draufhalten?
- Bedarf es einer Strategie?
- Brauche ich hier professionellen Support?
- Sollte man sich Profi-Equipment anschaffen?
- Mit welchen Kosten muss in bei Social Media monatlich rechnen?



Unser Fazit: Franchise hat eindeutig ein besseres Image verdient und bietet viele Vorteile, um gemeinsam mit den richtigen Partnern in die Gastrowelt einzusteigen. Social Media ermöglicht es uns, ziemlich viele Menschen gleichzeitig zu erreichen: durch die Vielzahl an Plattformen kann auf unterschiedlichsten Wegen mit Menschen kommuniziert werden - in dem Format, das einem am besten gefällt- sei es Instagram, TikTok oder Snapchat mit Bildern, Videos oder Links zu ausführlichen Blogs. Auch geben wir einen kleinen Einblick zu Investitionen und dem Aufwand der hinter Social Media steckt sowie eine Begründung, warum es schon so lange unseren Alltag begleitet und nicht mehr weg zu denken ist. Und last but not least warum wir in der schönsten Branche der Welt arbeiten! Wer Lust hat in den Talk reinzuhören, findet ihn auf YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=uVCUC3NycDE> oder kann auch mal im Podcast Küchenschnack (<https://www.mkn.com/podcast>) vorbeischaun.

Im Anschluss statteten wir noch Herrn Dullinger bei WMF, InnConcepts und RedBull einen kleinen Besuch ab und fuhren nach vielen weiteren Gesprächen und einem inspirierenden Messtags wieder zurück nach München. Bericht: Julia von Klitzing



HDV Herbsttagung Steigenberger Parkhotel Braunschweig bei Vorstandsmitglied Andreas Neining

Am Wochenende vom 18. - 20. November 2022 war es wieder soweit: wir machten uns auf den Weg nach Braunschweig, um an der diesjährigen Herbsttagung dabei zu sein. Schon seit vielen Jahren sind wir als Hotelkompetenzzentrum aktives Mitglied und Partner der HDV und schätzen sowohl die Veranstaltungen als auch das generelle Engagement des Vereins für die Branche sehr. Seit Januar habe ich die Ehre, **Teil eines Innovationsteams** zu sein und gemeinsam mit 20 anderen Mitgliedern an einem neuen Leitbild für die HDV zu arbeiten. Nach drei intensiven Workshoptagen in Frankfurt am Main machten wir uns ab dem Sommer an die Umsetzung der erarbeiteten Inhalte. Als großer Fan von Social Media als Marketingtool wurde ich zur Teamleiterin Außenkommunikation // Social Media ernannt und stellte mir eine Gruppe aus Industriepartnern und Hoteliers zusammen, mit denen in vielen Teams-Calls gemeinsam gebrainstormt wurde. Die



neuen Ideen für die Kanäle Instagram und LinkedIn stellten wir auf der Tagung allen anderen Mitgliedern vor und durften uns über ein großartiges Feedback freuen. Neben den Inhalten aus dem Innovationsteam wurde noch viel über das große Thema Energiekrise, Inflation und Fachkräftemangel diskutiert. Generell war es mal wieder ein sehr gelungenes Wochenende mit tollen Gesprächen, viel Zeit zum Netzwerken, vielen neuen Gesichtern, die gern bei der HDV dabei sein möchten und nicht zu vergessen: auch kulinarisch bei Andreas Neining ein echtes Highlight! Ich freue mich heute schon sehr auf die Frühjahrstagung der HDV vom 24. bis 26. März 2023 im Europapark Rust. Bericht: Julia von Klitzing



6 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Wyndham Executive Summit #Lissabon2022



Als mich Sascha Dalig, Regional Director Central Europe - Wyndham Hotels & Resorts (oben auf dem Foto im Sessel), vor einigen Monaten bat, beim Wyndham Executive Summit dabei zu sein und in einem Panel über Talentmanagement zu sprechen, musste ich nicht lange überlegen und sagte ihm direkt zu. Einige Wochen später startete das Wyndham-Team mit einer absolut perfekten Organisation und ich lernte das Panel online vorab kennen: **Martin Semrau** (Senior Consultant LHC International GmbH), **Mike Reilly** (Vice President Human Resources & Operations Support Europe, Middle East, Eurasia & Africa Wyndham Hotels & Resorts), **José Luis Mela** (General Manager at Wyndham Grand Residences Costa Del Sol),

Spyros K.M. Ioannidis (General Manager TRYP by Wyndham Corfu) und dem Moderator **Vassilis Themelidis** (Regional Director South & East Europe Wyndham Hotels & Resorts) sollten meine Gesprächspartner bei der Konferenz in Lissabon sein (auf dem Header von links nach rechts). So sprachen wir über aktuelle Herausforderungen im HR, wie dem Fachkräftemangel, der #nextgen, dem Image unserer Branche und diskutierten verschiedene Ansätze, um diesen Challenges gerecht zu werden. Besonders interessant war für mich zu hören, dass wir alle - ganz egal ob Deutschland, Griechenland oder Spanien, täglich mit denselben Problemen zu kämpfen haben, gemeinsam an Themen wie Employer Branding arbeiten müssen und Nachhaltigkeit für alle Hoteliers eine übergeordnete Rolle spielt. Bericht: Julia von Klitzing
Auf dem Foto unten: Dimitris Manikis, President Europe, Middle East, Eurasia and Africa Wyndham Hotels & Resorts



7 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Großer Umbau im Hotelkompetenzzentrum: der große Tagungsraum zieht im EG ein

Nach einem erfolgreichen Jahr mit vielen Veranstaltungen haben wir nun einen Entschluss gefasst: der große Tagungsraum soll nach unten verlegt werden. Schon viele Jahre pendeln wir bei größeren Veranstaltungen zwischen Erdgeschoss und dem zweiten Obergeschoss und haben logistisch so einige Aufwände: angefangen von der Doppelung der gesamten Ausstattung über viele Schritte und Wege, die das Team Events auf sich nehmen muss. Ein neues Design stand ohnehin schon lange zur Diskussion und so haben wir nach langen Hin und Her eine gute Lösung gefunden, den Raum angedockt an den kleinen Tagungsraum im Erdgeschoss zu realisieren. Gemeinsam mit Partnern des Hotelkompetenzzentrums und der Hotelideen Innenarchitektur GmbH sind Pläne für den neuen Konferenzraum, eine neue Empfangssituation, den Umzug der Kaffeebar und eine Wandgestaltung im neuen Eingangsbereich entstanden. Dabei haben wir viel Wert auf eine gemütliche Atmosphäre gelegt: unsere Gäste sollen sich bei zukünftigen Tagungen bestenfalls wie zu Hause fühlen und sich gerne im Raum aufhalten. Ausgelegt auf maximal 90 Personen parlamentarisch bestuhlt, freuen wir uns auf zahlreiche Events. Beginnen wird der Umbau Mitte Dezember mit geplanter Fertigstellung Ende Februar.

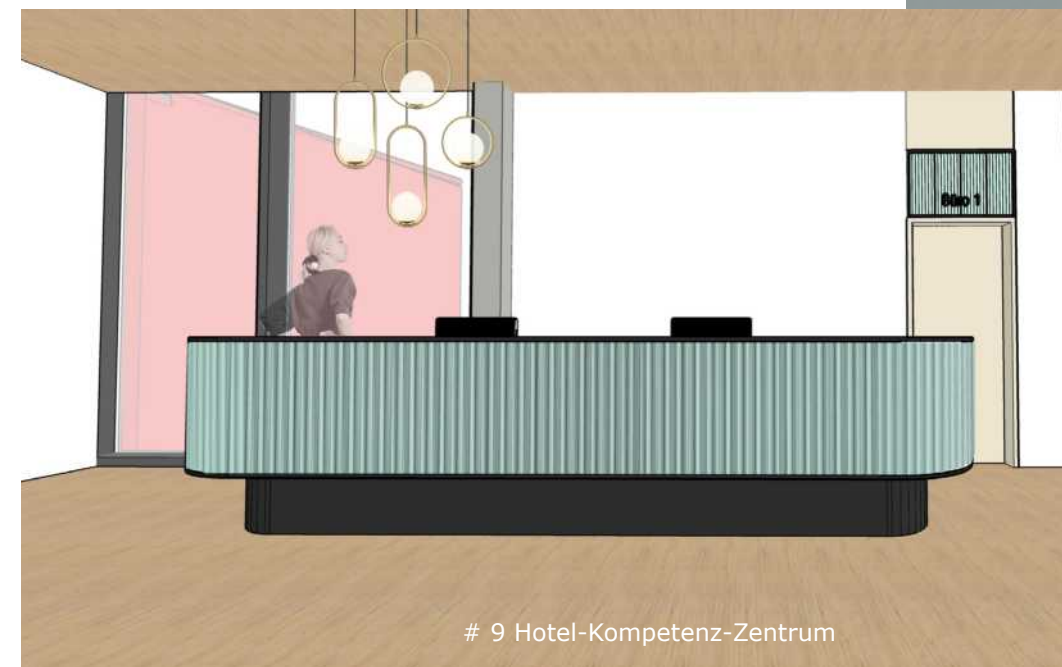
Einige Neuerungen bringt der Umbau mit sich: unser jetziger Haupteingang wird in Zukunft nicht mehr in Benutzung sein. Dafür wird der Haupteingang zwischen beiden

Gebäuden als neuer Eingang eingeführt werden. Unsere Kaffeestation am Eingang der Küche zieht um und bekommt einen ganz eigenen neuen Platz als Kaffee-Bar neben dem Konferenzraum. Der Eingang zur Küche wird originalgetreu wie im Restaurant mit einer Glasschiebetür von GEZE ausgestattet. Silvia, Martina und Peter bekommen ein neues Büro, das an den neuen Empfangstresen, Arbeitsplatz von Margot und Eva, anschließt. Unser bestehender kleiner Tagungsraum hat nun von ehemals zwei Türen in Zukunft nur noch eine und ist vom Restaurant aus zu erreichen.

Ganz herzlich möchten wir uns an dieser Stelle auch bei allen Projektpartnern bedanken, die uns ganz tatkräftig unterstützen und sich mit tollen Ideen eingebracht haben. Wir freuen uns alle sehr auf die Fertigstellung des neuen Raumes und viele Veranstaltungen im kommenden Jahr!



8 Hotel-Kompetenz-Zentrum



9 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Wie stellt sich die Gen Y-Z Urlaub in Deutschland vor?

Die Destination Deutschland ist bei Touristen aufgrund ihrer vielen Facetten ein beliebtes Reiseziel. Warum sollte man tausende von Kilometern auf sich nehmen, wenn es in der eigenen Heimat 357.000 Quadratkilometer Fläche voller Möglichkeiten für Alleinreisende, Familien, Sportler und Genießer gibt? Es stellt sich die Frage, wie die Hotellerie dazu beitragen kann, Deutschland als Destination noch stärker ins Bewusstsein der Generation Y/Z zu bringen. Welche Konzepte und Angebote braucht die Ferienhotellerie, um bekannte Reiseziele zu stärken und unbekannte sichtbar zu machen? Schon zum dritten Mal hat das Hotelkompetenzzentrum dazu einen Wettbewerb initiiert und die zukünftigen Gäste selbst mit der Beantwortung der Fragen beauftragt.

Die Gen Y-Z ist vor allem durch Social Media geprägt – besonders Letztere ist voll integriert damit aufgewachsen. Daher ist auch wenig verwunderlich, dass auf ein „instagrammable“ Design großen Wert gelegt wird. Ein bis zwei coole Spots im Hotel, die sich für ein schönes Foto oder eine schnelle Story eignen, bieten sich an. Die Hotelgäste der Zukunft legen großen Wert auf einen schonenden Umgang mit Ressourcen und ein modernes Ambiente, das sich vom alltäglichen Wohnen abhebt. Luxus wird schon sehr lange nicht mehr über High-Class-Produkte definiert

– nachhaltige und natürliche Produkte, Einzigartigkeit und Erlebnisse sind das, was als erstrebenswert gilt. Reisen dient der Kompensation des Alltagsstresses, gerne als sog. Workation. Eine Kombination von Arbeit und Freizeit sowie gleichzeitig Erholung und Entspannung werden als Hauptmotive für einen Urlaub in der Destination Deutschland genannt. Gleichzeitig sucht die Generation das Abenteuer und sieht sich als offen gegenüber den unterschiedlichsten Aktivitäten – ob es besondere Erlebnisse jenseits der Touristenpfade, Kunstworkshops oder Handwerkskurse sind. Wichtig ist nur die Zusammenarbeit aller Akteure am Urlaubsort: Hotels und Freizeitanbieter sollten keine eigene Insel bilden, sondern nach Möglichkeit in den Ort integriert sein und mit den Locals kooperieren. Sich neben Arbeit und Abenteuer regenerieren können ist durchaus denkbar: mit gesundheitsfördernden Angeboten und einem Fokus auch auf die psychologische Gesundheit fühlt sich die #nextgen eindeutig angesprochen.

Gewonnen haben den Ideenwettbewerb in diesem Jahr drei Mediendesign-Studentinnen der DHBW Ravensburg: Stella Böckling, Salea Buhmann und Chiara Zwingenberg mit ihrem Konzept GET TRAVEL. Chiara: „Wir können es immer noch nicht glauben, dass wir gewonnen haben! Meine Gruppe entwickelte ein modulares Zugkonzept. Die Idee

ist sehr fiktiv, aber wir wollten groß träumen. Der Zug ist als Hotel ausgebaut und die verschiedenen Facetten Deutschlands werden mit einbezogen. Das Interiordesign streckt sich von den günstigen Mehrbettzimmern, über die Luxussuiten mit Badewanne, bis hin zu den Unterhaltungsräumen: eine Panoramabar, ein Infinity-Pool mit Wellnessbereich, ein Supermarkt, eine Boulderwand und vieles mehr. Der Zug fährt eine vielfältige Tour durch die spannendsten Orte Deutschlands. Als Reisender kann man an jeder Haltestelle ein- und aussteigen und in nur 1 Woche unfassbare Eindrücke sammeln. Wir machen kein Resort in Deutschland... wir machen ganz Deutschland zum Resort! We love to enterTRAIN you!“ Platz 2 belegten Nadine Dukat, Milena Kasper und Adrian Fels mit ihrem Konzept SEENSUCHT, Platz 3 ging an den LOKSchuppen von Rahel Fundinger, Hanah Stauch und Kim Steinbeck. Alle fünf Finalkonzepte sind auf dem LinkedIn-Profil von Julia von Klitzing veröffentlicht. Die drei Siegergruppen durften sich über ein tolles Preisgeld in Höhe von 2.000€, 1.000€ und 750€ - zur Verfügung gestellt von der Dorint Gruppe freuen. Auch die Viert- und Fünftplatzierten gingen nicht leer aus und erhielten Sachgeschenke von WMF sowie Weiterbildungsgutscheine der Deutschen Hotelakademie im Wert von 500€.

Neben der spannenden Finalrunde am Nachmittag erwartete alle Gäste vormittags ein vielfältiges Tagungsprogramm mit Vorträgen von Sascha Dalig, Regional Director Central Europe - Wyndham Hotels & Resorts - Nachhaltigkeit: aber bitte ehrlich, Bettina Schütt, Geschäftsführerin / COO Dorint Hotels & Resorts zum Thema Bedeutung der Marke für den Erfolg des Hotelbetriebes und Thorsten Bauschmann, Geschäftsführer (COO) HONASSET GmbH über die Faszination Ferienhotellerie – Investment und Finanzierung am Beispiel des Dorint Hotels Baltic Hills. Mit einer der beliebtesten Programmpunkte war das Business-Speed-Dating: hier hatten alle Studenten die Möglichkeit, sich in kurzen Einzelgesprächen mit Branchenpersönlichkeiten auszutauschen und Hotelbrands wie Derag, Dorint oder HolidayInn kennen zu lernen. Auch Sonja Kara von hotelideen war mit als „Dater“ dabei, um Einblicke in den Alltag eines Innenarchitekten zu geben, sowie Franziska Weidner von Foodtrucks United, die ihr spannendes Franchise-Modell lebhaft vorstellte. Wir sagen ganz herzlichen Dank an alle Gäste, Speaker, Aussteller und das Team Hotelkompetenzzentrum und freuen uns auf das nächste Mal!



Unser Erdgeschoss



Rezeption
Anmeldung
Empfang



Kaffeestation
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

Unsere Hoteletage



#Zimmer 101
Stil: Luxury Chic
Größe: 29m²
Konzept: Business//Leisure



#Zimmer 104
Stil: Urban Feeling
Größe: 32,5m²
Konzept: Longstay//Family



#Zimmer 107
Stil: Naturlook
Größe: 33,5m²
Konzept: Business



#Zimmer 110
Stil: for Grey Lovers
Größe: 18,5m²
Konzept: Business



#Zimmer 102
Stil: Alpin meets Industrial
Größe: 27,5m²
Konzept: Business//Leisure



#Zimmer 105
Stil: Cozy Basic Style
Größe: 20m²
Konzept: Business



#Zimmer 108
Stil: Sporty and Dynamic
Größe: 23m²
Konzept: Business//Leisure



#Zimmer 103
Stil: Golf Resort
Größe: 29m²
Konzept: Leisure



#Zimmer 106
Stil: Schwarzwald Feeling
Größe: 55,5m²
Konzept: Leisure



#Zimmer 109
Stil: Structures in Gold
Größe: 24,5m²
Konzept: Business//Leisure



#Zimmer 111
Stil: Business Casual
Größe: 21,5m²
Konzept: Business

Fachbereiche



Bäder
14 Hotelbäder
voll funktionsfähig



Hotel & Care
Barrierefreiheit
Inklusion



Hotel & Care
Pflege
unterstützende Technik



Guest Relation
Reinigungssysteme
Amenities



eMobility
Ladesäule
öffentliche/halböffentliche Bereiche



Speicher
Stromspeicher
Energie-Management-Systeme



Roboter
Service-Roboter
Putzroboter



Modulbau
nachhaltige Bauweise
Appartamentausstattung



Hotelbar
Ausstattung
Schankanlage & Kasse



Rezeption
Check-In-Automat & Software
Unterhaltung



Materialbibliothek
Stoffmuster
Tapeten

2. OG Ausstellung



Badausstattung
Möbel
Accessoires



Armaturen
Wasserhähne
Duschbrausen



Duschwannen, WC & Waschtische
Keramik
glasierter Titanstahl



Vorwandssysteme
Rohrleitungssysteme
Abdichtungen



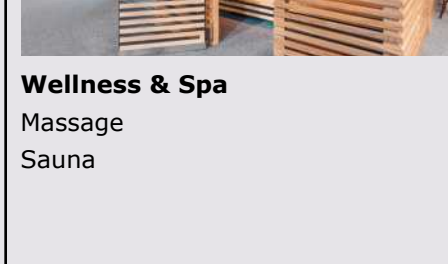
Ausstattung
Möbiliar
Bodenbeläge



Textilien
Bettwäsche
Frottierwaren



Klimatechnik
Deckenkassetten
Lüftungsgeräte



Wellness & Spa
Massage
Sauna



Beleuchtung
technische Beleuchtung
Designleuchten



Gebäudeleittechnik
Schalterprogramme
Kommunikation & Alarmmanagement



Klimatechnik
Deckenkassetten
Lüftungsgeräte



Schließsysteme
Mobile Access
Türschlösser & Safe



DÖHNERT

Rahmen und Passepartout

KOMPETENZ IN QUALITÄT & DESIGN

- MADE IN GERMANY -

Der Name Döhnert Bilderrahmen und Passepartout steht nunmehr seit über 20 Jahren für hochwertige, handgefertigte Bilderrahmen in allen Varianten von Purismus über Modern und Landhausstil bis Barock. In unserem Sortiment befinden sich mehr als 2000 Leisten aus Holz, Kunststoff und Metall, sowie eine riesige Auswahl an Passepartouts. Dieses Portfolio und die maximale Individualität, gegeben durch eine eigene Fertigungshalle, ermöglicht es uns, nahezu jeden Wunsch von Interessenten zu erfüllen.

„EIN BILD OHNE RAHMEN IST WIE EINE SEELE OHNE KÖRPER“

- Vincent van Gogh -

Zu unseren besonderen Stärken gehört der individuelle Zuschnitt. Jede Leiste kann in einem für Sie besonderen Maß als Einzelstück oder in Großserie produziert werden. Unser motiviertes Team aus nunmehr über 40 Mitarbeitern nimmt sich jeder Herausforderung an. Selbstverständlich liefern wir auf Wunsch auch komplette Leistenstangen an unsere Kunden aus. Unser kontinuierlich wachsender Kundenstamm von zur Zeit mehr als 8000 Kunden, verteilt sich über das gesamte Bundesgebiet sowie Österreich.



Ansprechpartner:

Robert Richter
Geschäftsführer
Tharandter Straße 38
01159 Dresden
Tel: +49(0)351 424 381 36
Mobil: +49(0)172 374 61 27
Email: info@doehmert-bilderrahmen.com

Oder scannen Sie diesen QR-Code und besuchen Sie uns in unserem Onlineshop! Eine große Auswahl erwartet Sie!



DÖHNERT

Rahmen und Passepartout



INNOVATIVE LICHTOBJEKTE FÜR EIN EINZIGARTIGES INTERIOR DESIGN

Über ETTLIN LUX®

ETTLIN LUX® Produkte sind mit unserem weltweit patentierten lichttechnischen Gewebe ausgestattet. Durch dieses gelingt es uns aus einer einfachen Lichtquelle beeindruckende, dreidimensionale Lichtlinien zu erzeugen. Der entstehende Effekt verleiht Räumen ein einzigartiges Ambiente.

Alles begann vor 10 Jahren mit individuellen Projektanfertigungen auf Maß.

Inzwischen haben wir unser einzigartiges Wohlfühllicht auch in Form von Serienprodukten als Ambiloom® Kollektion auf den Markt gebracht. Unsere Ambiloom® Kollektion besteht aus unseren einzigartigen Leuchten mit textiler Oberfläche und den Wandspiegeln in elegantem, zeitlosem Design.

Die Ambiloom® Spiegel sind in verschiedenen Formen und Größen, die Leuchten als Pendelleuchte und Stehleuchte erhältlich.

Neben unseren Serienprodukten arbeiten wir weiterhin an der Realisierung einzigartiger Projekte mit zum Beispiel Mirrorglass. Einer individualisierbaren, facettenreichen Spiegelwand mit effektvollem Lichtspiel für eine faszinierende Raumgestaltung.

Mit unserer Erfahrung und unserem Team aus Innenarchitekten, Designern und Technikern, mit Kompetenzen in den Bereichen Gestaltungskonzepte, Materialberatung, CAD, Planung und Musteraufbauten stehen wir Ihnen bei Projekten von der Idee bis zur Montage zur Seite und beraten Sie, damit Ihre Wünsche bestmöglich umgesetzt werden können.

Egal ob individuelles Projekt oder Serienprodukte, unsere ETTLIN LUX® Produkte faszinieren jeden, denn sie sind nicht nur funktionell, sondern aufgrund des außergewöhnlichen Ambientes auch effektiv.



Ihr Ansprechpartner

Martin Piechaczek

Tel.: +49 (0) 7243/ 107-115

E-Mail: martin.piechaczek@ettlin.de

Ambiloom® Leuchten

Die Leuchten der Ambiloom® Kollektion bestehen durch ihre textile Oberfläche.

Ausgeschaltet fügen sich die Leuchten durch ihr edles und schlichtes Design in die unterschiedlichsten Interieurs ein.

Wenn die Leuchten eingeschaltet sind werden sie durch ihre ambiente Beleuchtung zu einem raumprägenden Element.

Neben der ambienten Beleuchtung haben die Ambiloom® Pendant 250 auch ein funktionales Downlight und die Stehlampe Ambiloom® Floor 250 eine indirekte Beleuchtung nach oben.

Die Ambiloom® Pendant 250 ist in vier unterschiedlichen Farben erhältlich: Schwarz, Messing, Chrom und mit Echtholzringen.

Die Ambiloom® Floor 250 ist in der Farbe Schwarz verfügbar.



Ambiloom® Spiegel

Die Spiegelkollektion vereint Funktionalität und Ambiente auf eine ganz besondere Art. Durch die Kombination aus hochwertigem, lichtdurchlässigem Spiegelglas, unserem einzigartigen Gewebe und LEDs an der Rückwand erzeugt der Spiegel nach dem Einschalten ein einzigartiges Lichtspiel.

Die dreidimensionalen Lichtlinien verleihen dem Spiegel eine optische Tiefe und schaffen gleichzeitig eine besondere Atmosphäre. Ausgeschaltet ist das Spiegelbild klar.

Die Wandspiegel sind derzeit in vier unterschiedlichen Formaten erhältlich:

- Ambiloom® Mirror 1700
- Ambiloom® Mirror 800
- Ambiloom® Mirror 750
- Ambiloom® Mirror 750R

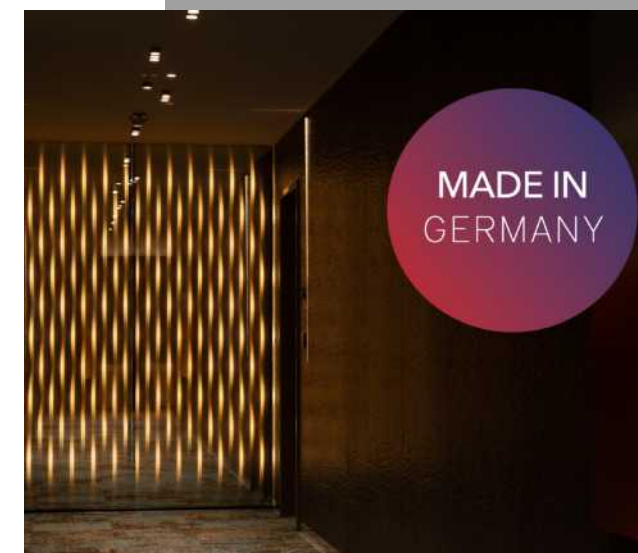


Mirrorglass

Das ETTLIN LUX® Mirrorglass ist überall dort ein Highlight, wo sie eines möchten.

Die Spiegelwand beeindruckt durch die einzigartigen Lichteffekte im Spiegelbild. Wenn das Mirrorglass nicht hinterleuchtet wird, ist das Spiegelbild klar. So gelingt es der Spiegelwand eine besondere Atmosphäre zu erschaffen und gleichzeitig eine optische Tiefe zu generieren. Durch die Kombination aus transluzentem Spiegel, lichttechnischem Textil und LED- Rückwand entsteht ein einzigartiger Eye-Catcher.

Das ETTLIN LUX® Mirrorglass maßgeschneidert auf Ihre Wünsche angepasst. Mit unserem erfahrenen Team aus Innenarchitekten, Designern und Technikern schaffen wir unvergleichliche Interior Projekte, welche auch international montiert werden können. Unser einzigartiges Mirrorglass ist mit oder ohne LED-Rückplatte verfügbar.





Personalmangel überall – wo sind denn alle hin?

Das kommt Ihnen bekannt vor, oder? Mitarbeiterbindung in der Gastro ist kein neues Problem, hat sich aber pandemiebedingt verstärkt. Einer Studie des Instituts der deutschen Wirtschaft (IW) zufolge haben im Jahr 2020 ca. 27% aller Beschäftigten der Gastro, bzw. dem Tourismus den Rücken gekehrt – Minijobber noch nicht mitgezählt. Ähnliches sehe wir auch im europäischen Ausland: Das Daten- und Meinungsforschungsinstitut YouGov hat zusammen mit dem Softwareunternehmen Deputy festgestellt, dass im Gastgewerbe in UK rund ein Drittel der Arbeitnehmer ihre Stelle innerhalb eines Jahres wieder verlassen. Ein Trend, der aufhorchen lässt!

Da wir das Stichwort „Personalmangel“ in allen Branchen hören, stellt sich die Frage – wo sind sie alle hin? Das lässt sich nicht leicht beantworten, daher halten wir uns nicht mit dem Problem auf, sondern haben Lösungsansätze:

Was also tun?

Kleinere Speisekarte? Kürzere Öffnungszeiten? Vorhandene Mitarbeiter flexibel ausbilden und einsetzen?

Das können nur vorübergehende Schritte sein.

Prüfen Sie, wo Sie Technologien gezielt einsetzen können. Ein perfekt ausgearbeiteter Kochbereich als Herzstück kommt dabei sofort in den Sinn, was aber wenn der Chefkoch einen richtig guten Tag hat und besonders viele Töpfe, Pfanne, Kochgeschirr etc. braucht, oder aber einen extrem schlechten Tag, wo ihm das ein oder andere im Topf oder in der Pfanne schlichtweg anbrennt?



Hier kommen wir ins Spiel! Granuldisk ist seit 35 Jahren Spezialist für das Topf- und Behälterspülen mit Granulat Technologie. Wir entwickeln uns stetig weiter und haben mittlerweile eine Auswahl an kombinierten Topf- und Geschirrspülmaschinen im Angebot – mit und ohne Granulat, je nach Bedarf Ihres Unternehmens.

Wir können Ihren Mitarbeitern eine ohnehin unbeliebte Arbeit erleichtern, und Ihnen als Betreiber eine Menge Geld sparen.

Überzeugen Sie sich selbst! Spülen in Echtzeit in der Gastroausstellung im Hotelkompetenzzentrum:



X2 Lean Wash Center®

Das neueste Mitglied der Granuldisk Produktfamilie - ganz ohne Granulat. Hier betreten wir Neuland, und wie es unsere Art ist, haben wir auch hier etwas völlig Neues entwickelt: Es werden zwei unterschiedliche Pumpen aktiviert – je nach Spülgut und ganz automatisch.

Diese Haubenmaschine spült in Küchen mit bis zu 180 Mahlzeiten einfach alles blitzblank – Behälter, Geschirr, Besteck und Gläser.

Granule Smart+

Wir haben für eine Vielzahl an Küchen die passende Lösung parat – unsere kleinste - die Granule Smart - passt auf gerade mal 1m², ist dabei aber äußerst fleißig mit einem sehr hohen Durchsatz pro Stunde. Unsere Smart+ ist ein Alleskönner und spült sowohl Ihr Geschirr als auch Ihre Töpfe.

Diese kompakte Lösung ist besonders für Küchen mit 400-1.500 Mahlzeiten pro Tag geeignet.

Sprechen Sie uns an:

Granuldisk

Sonnenstraße 19, 85764 OBERSCHLEISSHEIM

service.admin@granuldisk.com

www.granuldisk.com





Black is beautiful

Mit einem umfangreichen Portfolio an Sanitär- und Beschlaglösungen in Schwarz matt bietet **HEWI** eine durchgehende Gestaltung – von der Tür bis ins Bad. Schwarz ist minimalistisch, zeitlos und edel. Oberflächen in Schwarz matt sind darüber hinaus haptisch angenehm und passen harmonisch in zeitgenössische Interieurs, insbesondere zum rauen Industrielook, in dem gegenwärtig viele Hotels, Gastrobereiche und Büros gestaltet werden. Auch in privaten Badezimmern sind Produkte in Mattschwarz ein Designstatement. HEWI, der Experte für barrierefreie Sanitär- und Beschläge, bietet nun zahlreiche Produkte in mattschwarzem Finish, mit denen sich von der Tür bis ins Bad ein durchgängiges und stilvolles Interior Design verwirklichen lässt. Neu dazugekommen sind eine filigrane Sitzfamilie, verschiedene Desinfektionsspender sowie die mit minimalem Kraftaufwand bedienbare Panikstange in Schwarz matt.

Planende in Architektur und Interior Design schätzen schon immer die durchgängigen Farbkonzepte, die sich mit HEWI in den unterschiedlichsten Projekten verwirk-

lichen lassen. Mit gleicher Konsequenz und bis ins Detail hat HEWI nun vielfältige, miteinander kombinierbare und serienübergreifende Produktvarianten in Schwarz matt entwickelt. Von Accessoires über Armaturen, Tür- und Fenstergriffe sowie Stauraumlösungen bis hin zu Komfortprodukten und Lösungen für die barrierefreie Ausstattung können einzelne Modelle in Schwarz matt als Eyecatcher hervorgehoben werden. Darüber hinaus stehen sie in ihrem Minimalismus über kurzfristigen Trends und sind daher hervorragend für den durchgängigen, dauerhaften Einsatz im Innenraum prädestiniert.

Natürlich und authentisch: HEWI Systemlösungen für ein unverwechselbares Interior Design

„Authentische, ehrliche Materialien und ein zeitloses, reduziertes Produktdesign gewinnen bei der Planung und Ausstattung des Badezimmers und darüber hinaus immer mehr an Bedeutung“, lautet die Überzeugung von Johanna Radies und Jens Götte, beide HEWI Produktmanager. Mit der Sorti-

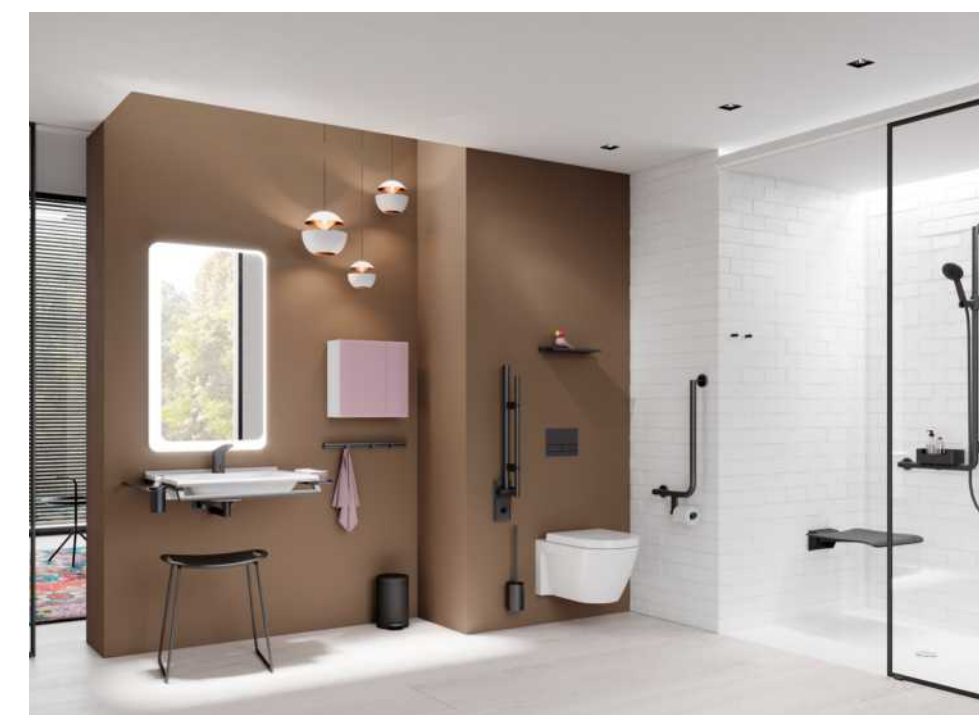
mentserweiterung in Schwarz matt schafft HEWI maximale Gestaltungsfreiheit und ermöglicht ausdrucksstarke Statements im Interior Design. Unterstrichen wird dies durch die natürlich anmutende und emotional ansprechende Haptik der Oberflächen.

Im neu eröffneten Restaurant Margareental in Kiel – ein Bestandsgebäude aus dem Jahr 1861 – kommen bereits HEWI Lösungen zum Einsatz, die in edlem Mattschwarz mit dem Industrie-Look des neuen Margareental harmonieren. Die Architekten entschieden sich unter anderem dafür, die von Hadi Teherani (Architekt und Designer) entworfene Serie 270 in Schwarz matt einzusetzen sowie einige der langlebigen und robusten Accessoires aus dem HEWI System 900 zu integrieren, die im Kern für barrierefreie Bäder entwickelt wurden: darunter Seifenspender, Papierhandtuchspender, Abfallbehälter und WC-Bürstengarnituren.

Barrierefrei Lösungen fügen sich ästhetisch in Interieurkonzepte ein

Auch im Büsumer Wellnesshotel Lighthouse Hotel & Spa fügen sich die HEWI Serien mit ihren edlen, mattschwarzen Oberflächen perfekt ins Ambiente ein und akzentuieren die reizvolle Mischung aus maritimen Einflüssen, urbanem Chic und stylischem Industrie-Look. Schwarze Bau- und Designelemente sind stilprägend und finden sich in sämtlichen Bereichen des Gebäudes. Ein besonderer Fokus lag auf der Gestaltung der komfortablen Hotelbäder, die mit dem HEWI System 900 ausgestattet sind. Sämtliche Bäder sind barrierefrei konzipiert, was ihnen nicht anzusehen ist und daher vom gestalterischen Ansatz vollkommen der Philosophie von HEWI entspricht.

Erreicht wird das matte Finish durch ein spezielles Veredelungsverfahren, welches eine besonders tiefschwarze matte Farbe erzeugt: die Pulverbeschichtung. Sie bietet neben einer edlen Optik auch den höchsten Korrosionsschutz und garantiert damit die Langlebigkeit der Produkte.



Fotografen: Andrea Flak und Fabian Frühling



23 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Der Wegweiser Ihrer Guest Journey zeigt in Richtung Digitalisierung?

Dann starten Sie los – mit KraftCom an Ihrer Seite. Der renommierte Lösungsanbieter begleitet Sie Schritt für Schritt, bringt Sie sicher ans Ziel und ist mit umfassendem Service sowie topaktuellen Innovationen immer für Sie da.



24 Hotel-Kompetenz-Zentrum

Eine Plattform, viele Vorteile

Auf Basis einer intelligenten und intuitiven Nutzerführung ist die ASE (Advanced Service and Entertainment)-Plattform von KraftCom das perfekte Tool für den digitalen Wohlfühl-Service im Hotel. Mit ihrer modularen Architektur auf WLAN-Basis bietet Ihnen die ASE-Plattform unbegrenzte Möglichkeiten für digitales Upselling. Via Schnittstellen können Sie die ASE-Module ganz einfach in Ihre bestehende IT-Infrastruktur integrieren. Sollte noch keine Infrastruktur vorhanden sein, ist KraftCom auch hierfür Ihr kompetenter Partner. Selbstverständlich sind alle Module individuell und einzeln kombinierbar – für ein maßgeschneidertes Paket, das optimal auf Ihre Bedürfnisse und die Wünsche Ihrer Gäste abgestimmt ist.



Maßgeschneiderte Lösungen

Während der intensiven, über 20jährigen Entwicklungsarbeit im Bereich Digitalisierung stand und steht bei KraftCom bis heute das einmalige Aufenthaltserlebnis Ihrer Gäste im Fokus. Deshalb denkt und handelt KraftCom maßgeschneidert entsprechend Ihrer individuellen Bedürfnisse. Als Auftraggeber aus der Hotel- und Hospitalitybranche wählen Sie aus allen Bausteinen des KraftCom Infotainment-Portfolios sowie aus der Roboterfamilie. Im Ergebnis erhalten Sie ein individuell zugeschnittenes Service-Paket, das Sie optimal dabei unterstützt, Ihren Gästen einen einzigartigen Service zu bieten.

Persönlich für Sie da

Das komplette Angebot entdecken Sie im Hotelkompetenzzentrum oder auch direkt bei KraftCom.

KONTAKT:

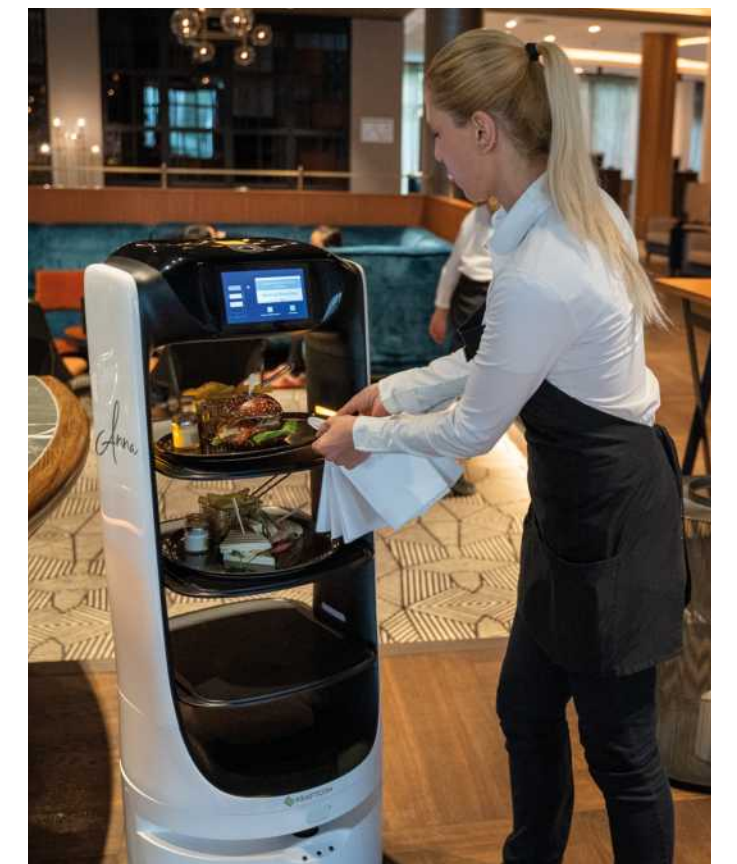
info@kraftcom.de
08344/92133-0
www.kraftcom.de

25 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Individuell kombinierbare Module

Zu den ASE-Hospitality-Modulen zählen zeitgemäße Guest Services wie Internetzugang, Entertainment, Infotainment und Telefonie ebenso wie Digital Signage, Sprachsteuerung, Serviceroboter und mehr. Außerdem wichtige digitale Quality Management Lösungen, die Aufgabenzuteilung, Statuserfassung, Statistiken und Dokumentationen beinhalten. Damit Sie als Gastgeber alltägliche Aufgaben besonders schnell, klar definiert und automatisiert erledigen können. Und den Kopf frei haben für Ihr Kerngeschäft: Ihre Gäste.



LONGSTAY – der nachhaltige Wohntrend auf Zeit

26 Hotel-Kompetenz-Zentrum

Vor allem auf längeren Reisen sind es die heimeligen Gegebenheiten der eigenen vierWände und die dort sichere Privatsphäre, die hier meist fehlen und dem Wohlfühlfaktor noch im Weg stehen. Genau deswegen ist die Kombination von Auswärts und Zuhause im Long-Stay-Modell dank modernster Technologie und Ausstattung ein reibungsloses Wohnerelebnis und daher zurecht im Trend.

In wohnlichem Ambiente mit sämtlicher benötigter Ausstattung kann der Gast ganz autark in seinem Reich auf Zeit residieren und zeitgleich auf alle Extra-Angebote des Hotels bzw. der Unterkunft zugreifen.

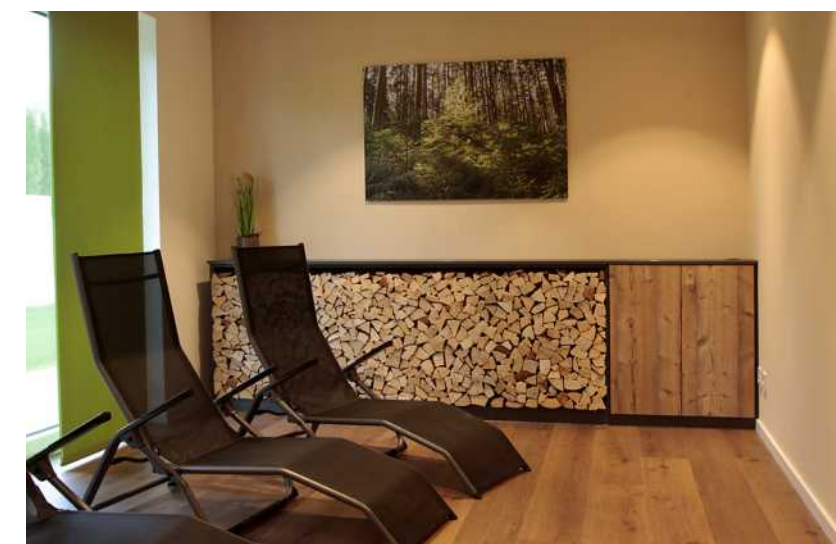
Von kleinen gemütlichen City-Apartments als Working-Space und zum Entspannen bis hinzu großen luxuriös ausgestatteten Wohnungen gibt es für jeden Anspruch das passende Modell und lässt das „Zuhause-Gefühl“ an jedem Standort aufkeimen. So kann der Kaffee zum Arbeiten am dafür ausgelegten Arbeitsplatz im Long-Stay-Apartment direkt aus der zimmereigenen Kaffeemaschine herausgelassen werden, zum Essen jedoch ganz entspannt die Räumlichkeiten und gastronomischen Services der Gastgeber genutzt werden oder sich sogar auf dem Zimmer von dem Concierge-Service verwöhnen lassen.

Die neugestalteten Räumlichkeiten bestehen dazu mit Raffinesse und Nachhaltigkeit in der Ausstattung und Einrichtung sowie in der Energiebilanz. Auch die Reinigung sowie Instandhaltung bleibt in diesem Konzept bei den anbietenden Dienstleistern und lassen dem Bewohner kompletten Freiraum für dessen To-Dos, Entspannung oder zum Reisen und Entdecken.

Long-Stay ist somit also die Reaktion auf viele Herausforderungen denen die Hotelgruppen nach den vergangenen Jahren gegenüber standen und löst diese mit hybriden Konzepten und flexibel nutzbaren Zimmern - als Büro, Domizil für Menschen in Behandlung oder Wohneinheit für längere Aufenthalte.

Ob also zur Verbreiterung des Sortiments und als gute Rüstung für die Zukunft oder als eigenständiges Long-Stay-Projekt für nachhaltiges und modernes Gastgeben. Informieren Sie sich bei uns über Long-Stay-Hotelzimmerkonzepte und lassen Sie sich beraten.

27 Hotel-Kompetenz-Zentrum





WE MAKE YOUR WALLS SING!

Ende 2015 ging Singing Walls an den Start und sorgt seitdem in zahlreichen Hotels weltweit für die passende Unterhaltung.

Wie? Ganz einfach: Unsere Systeme bilden Musiker in lebensgroßer Abwandlung ab und verwandeln so eine simple Wandfläche in eine Live-Bühne. Wir bieten passende Genres für jeden Anlass.



Dezente Unterhaltung im Hintergrund

Im Vergleich zu realen Musikern kann die Wiedergabe auch bei geringerer Lautstärke erfolgen, sodass ihre Gäste sich ungestört unterhalten können. Unsere virtuellen Musiker sind nicht aufdringlich, aber erzeugen eine authentische Stimmung!

Singing Walls

Max-Brauer-Allee 218, 22769 Hamburg

info@singing-walls.com

Phone: +49 40 22851235

Product Show & Arrangements: singing-walls.com

Partystimmung auf Knopfdruck

Und wenn es doch mal etwas lauter werden soll und die Stimmung zum Tanzen einlädt, stehen Ihnen unsere virtuellen DJs gerne zur Verfügung.



Sie wollen keine Musik?

In diesem Fall verwandelt sich die Anlage ganz einfach in eine Panorama-Fensterfront mit Blick auf die schönsten Natur- und Stadtpanoramen unserer Welt.

Aber Singing Walls kann noch viel mehr

Durch die Verschmelzung von Entertainment und **Digital Signage** erhalten Ihre Werbebotschaften sofort mehr Aufmerksamkeit.

So kann beispielsweise während der Performance auf den Displays ein gigantischer Cocktail erscheinen – das macht durstig und trägt zur Umsatzsteigerung bei!



Unterstützt durch professionelle Hard- und Software

Kern des Systems ist professionelle und absolut ausfallsichere Digital Signage Hardware. Damit Sie immer flexibel bleiben, können Sie Inhalte und Informationen – zum Beispiel Werbetafeln und Imagefilme – per Browser über eine Cloud von überall aufspielen und somit bestehende Systeme ergänzen oder ersetzen.

Lassen Sie sich das System im Hotelkompetenzzentrum einmal vorführen. Wir beraten Sie gerne!



Serielle Wohnanlagen und Personalwohnungen in Holzmodulbauweise

Der Modulbau hat sich gemauert in den vergangenen Jahren. Aus einem Nischenprodukt mit Baucontainer-Charakter hat sich eine zeitgemäße Bauweise entwickelt, die die Vorteile des seriellen Bauens mit hochwertiger Architektur verbindet. Auch in Bezug auf Ausstattung, Energieeffizienz und Geschossigkeit werden immer wieder neue Höchstleistungen erreicht.



30 Hotel-Kompetenz-Zentrum

Timber Homes aus Dorfen etwa gehört zu den Unternehmen, die sich dem Holzmodulbau verschrieben haben und auf ein breites Spektrum unterschiedlichster Projekte blicken kann. Die **Timber-Homes-Module** werden aus Massivholzwänden sowie Brettsperholz-Decken und -Böden gefertigt. Der integrierte Holzkern der Wände erfüllt dabei nicht nur statische und bauphysikalische Aufgaben, sondern gewährt auch optimalen Brandschutz.

„Holz ist ein nachwachsender Rohstoff, der für ein angenehmes Raumklima sorgt“, so **Geschäftsführer Robert Decker**. „Besonders aber ist die Eigenschaft von Holz, CO₂ zu speichern. In jedem Kubikmeter Holz steckt eine Tonne CO₂.“ Das Unternehmen hat einmal hochgerechnet, wie viel Kohlenstoff in einem ihrer Projekte, dem Studierendenwohnheim Timber Students Dorfen, insgesamt eingespeichert ist und kam auf die unglaubliche Zahl von **1.340.000 kg CO₂**. Das entspricht etwa dem Treibstoffverbrauch von 800 Pkw im Jahr.

Vielfältige Nutzungen

Die Planung mit seriell gefertigten Raumzellen ist besonders dort sinnvoll, wo sich wiederholende Zimmertypen gefragt sind, wie beispielsweise in einem Hotel, Personalwohnungen, einem Studierendenwohnheim oder einem Boarding House. Hier kann die Serien-Vorfertigung voll ausgeschöpft werden: Die einzelnen Module werden komplett, samt Einrichtung im Werk gefertigt und auf die Baustelle geliefert.

Abgesehen davon, dass die Module in unterschiedlichen Größen hergestellt werden können, lassen sie sich auch untereinander so koppeln, dass im Geschosswohnungsbau nicht nur Ein-, sondern auch Zwei-, Drei- und Vier-Zimmer-Wohnungen möglich sind. In dem Fall werden die geschlossenen Modul-Längswände einfach durch Wände mit Türen ersetzt und die Zimmeranzahl damit variiert. So ist es auch möglich, größere Seminar-, Gewerbe- oder Aufenthaltsräume zu realisieren. Hierfür nutzt **Timber Homes** dann allerdings Rahmenkonstruktionen, mitunter aus hochtragfähiger BauBuche, um entsprechende Raumbreiten zu erreichen. In den vergangenen Jahren hat man die Modulbauweise häufig auch für temporäre Schulbauten oder -erweiterungen eingesetzt – ebenfalls ein typischer Einsatzbereich für die Nutzung zusammengesetzter Raummodule für Klassenräume.

Neben dem mehrgeschossigen Wohnungsbau und kommunalen Bauten wie Kitas, Schulen oder Hochschulen sind so auch nachhaltige Gewerbe- oder Gesundheitsbauten seriell herstellbar.

Nachhaltig und energieeffizient

Für ein nachhaltiges Gebäude spielt die Auswahl des Baustoffs eine große Rolle. Das heißt auch, dass das für die Module verwendete Holz aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammen sollte. Timber Homes legt daher Wert darauf, ausschließlich PEFC-zertifiziertes Holz aus der Region zu verwenden. Denn so spart jedes Gebäude durch viele eingesparte LKW-Kilometer bereits bei der Erstellung Energie und unnötige CO₂-Emissionen.

Und wie sieht es mit dem Betrieb der Gebäude aus? Wie in jedem konventionellen Bau lässt sich auch beim Bauen mit Raummodulen jeder Energiestandard realisieren. Neben der Dicke der Wärmedämmung und dem Einbau von Wärmeschutzfenstern lässt sich auch über die Haustechnik viel Energie bei der Nutzung der Häuser einsparen. Dazu gehören übrigens auch durchdachte und auf die Nutzenden abgestimmte Smart-Home-Lösungen. Das Wohnheim in Dorfen beispielsweise ist mit einer PV-Anlage mit

31 Hotel-Kompetenz-Zentrum

Batteriespeicher sowie einer kontrollierten Wohnraumlüftung mit Wärmerückgewinnung ausgestattet. Über eine integrierte Smart-Home-Lösung kann so per Handy-App die Stromnutzung optimal gesteuert werden.

Hohe Flexibilität

Ein weiterer wichtiger Vorteil des Bauens mit Raummodulen ist die hohe Flexibilität, denn Raummodule sind nicht nur in sehr kurzer Zeit aufgestellt, sondern lassen sich bei Bedarf auch kurzfristig zurück- und anderswo wieder aufbauen.

Ebenso wichtig, ist der Aspekt der Nachverdichtung geworden, da der Wohnraumbedarf in den Städten enorm und der Druck diese zu schaffen auf die Städte hoch ist. Hier können Aufstockungen mit vorgefertigten Raummodulen ebenfalls häufig eine geeignete Lösung bieten. Gerade Wohnblöcke, und nicht zuletzt auch Garagen- oder Supermarktdächer liefern eine gute „Basis“ für neuen Wohnraum in Modulbauweise.

BIM-Planung und Fertigung

Das Verkürzen der Montagezeiten auf der Baustelle wird durch einen hohen Grad der Vorfertigung erreicht. Umso wichtiger wird dann die Produktion im Werk. Das witterungsunabhängige Arbeiten in der Halle, in der nun an den Produktionsstraßen gewerkeübergreifend gebaut wird, sorgt sowohl für ein hohes Niveau der Produktqualität als auch für optimale Arbeitsbedingungen.

Last but not least muss auch die Planung erwähnt werden, die im Bauprozess natürlich am Anfang steht und gerade bei Bauten mit hohem Vorfertigungsgrad entsprechend weitreichend durchdacht sein muss. Durch das Arbeiten mit BIM können alle relevanten Konstruktionsdaten sowie der Materialbedarf frühzeitig festgelegt werden. Gerade im Geschosswohnungsbau ermöglicht dies eine akkurate Kalkulation und minimiert das Risiko unerwarteter Kosten.





Gastfreundschaft beginnt auf dem Parkplatz. #chargepaydone

Wirelane: Die zukunftssichere und nutzerfreundliche Ladelösung für die Hotellerie.

Ladestationen sind das neue WLAN im Hotel! Mit Blick in die nahe Zukunft wird die E-Mobilität rasant an Bedeutung gewinnen und der Verfügbarkeit von Ladepunkten ein buchungsentscheidender Pluspunkt sein. Dieser Blickwinkel ist in vielen Betrieben der Hotelindustrie längst Realität. Dank staatlicher Förderprogramme und steigender Beliebtheit der E-Autos rückt eine emissionsfreie Verkehrswelt in greifbare Nähe. Machen auch Sie Ihr Hotel zu dem Ort, wo Innovation auf ein unvergessliches Gasterlebnis trifft.

Punkten Sie mit besonderem Service

Erfolgreiche Hotellerie heißt Ihren Gästen stets einen Schritt voraus zu sein. Zukunftsorientierte Hotelbetreiber erreichen bereits heute mehr Gäste und werden ein bevorzugter Anlaufpunkt für alle Reisenden mit Elektroautos. Mit Ladeinfrastruktur in Ihrem Hotel gehen Sie jetzt auf die steigende Nachfrage nach Ladepunkten ein. Überraschen Sie Ihre Gäste, indem Sie ihnen dort bequeme Lademöglichkeiten bieten, wo sie sich auf ihrer Reise am liebsten aufhalten: in Ihrem Hotel.

Kontaktloses Zahlen per Kredit- oder Debitkarte direkt am Ladepunkt. Keine aufwändige Anbindung an bestehende Abrechnungssysteme nötig.



Alles steht auf Grün

Elektromobilität ist die Zukunft des Verkehrs. Immer mehr Menschen fahren Elektroautos und auch auf Urlaubsreisen ist das nachhaltige Fortbewegungsmittel inzwischen häufig gesehen. Für Hoteliers bedeutet das konkret, dass sie ihren Gästen flexible, angenehme und kostengünstige Möglichkeiten bieten sollten, um ihre E-Autos im Hotel aufladen zu können. Hotels werden sich zukünftig verstärkt auch durch nachhaltige Hotelführung mit ökologischem Anspruch, sozialem Engagement und wirtschaftlichem Erfolg messen lassen müssen. Dies ist jedoch leichter gesagt als getan, denn die organisatorischen und rechtlichen Aspekte von Ladeinfrastrukturen sind umfangreich. Deshalb erkennen schon heute führende Hotels die Chance, das Serviceangebot zu erweitern und sich die Loyalität Ihrer Gäste langfristig zu sichern. Zeigen Sie Umweltbewusstsein und setzen Sie ein Statement für Nachhaltigkeit, indem Sie Ihren Gästen emissionsfreies Fahren ermöglichen. An die Umwelt denken heißt zukunftsfähig bleiben!

Eine Ladelösung, die der Hotellerie gerecht wird

Das maßgeschneiderte Ladekonzept von Wirelane geht speziell auf die Anforderungen der Hotelindustrie ein. Individuelle Geschäftsmodelle und ein umfassendes Servicepaket, das keine Wünsche offen lässt. Profitieren Sie von einer Ladelösung mit höchster Nutzerfreundlichkeit und eigener WirelaneOS Software, die problemlose Verwaltung und Echtzeit-Monitoring Ihrer Ladeinfrastruktur ermöglicht.



WIRELANE BUSINESS SOLUTION

Errichten Sie eine hochmoderne Ladelösung für Ihre Gäste und profitieren Sie aktiv von der Mobilitätswende – und das bereits für 0 EUR. Sie legen die Kabel, wir kümmern uns um den Rest.

Unser Versprechen: **Alles aus einer Hand.**



Irfan Yumlu
Business Development Manager
MOBIL 0160 95 364 808
MAIL ext.irfan.yumlu@wirelane.com



Modernste und eichrechtskonforme **Ladetechnologie** für Ihren individuellen Anwendungsbereich.



Zentrale **Softwarelösung** für ein einfaches Management von Tarifstruktur und Abrechnung.



Mit unserem vollumfänglichen **Serviceangebot** begleiten wir Sie von der Planung bis zum Betrieb.

Ihr Partner für Wegeleitsysteme und Beschilderung

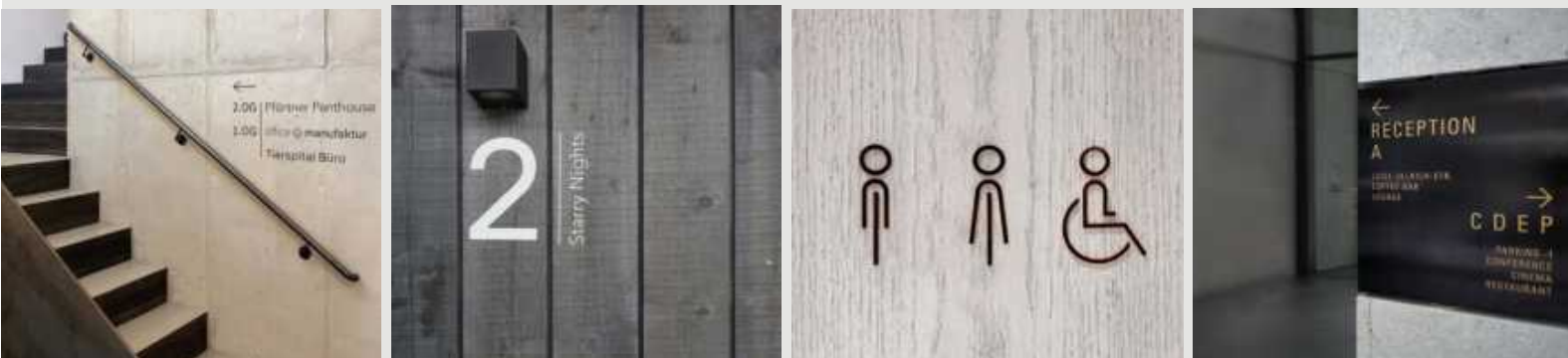
Machen Sie Ihr Projekt
zu Ihrem Aushängeschild!

Unsere Schilder sind Ihr Statement.

Schilder informieren. Schilder geben Orientierung. Schilder verschönern. Schilder tragen Botschaften. Ihre Beschilderung im und um Ihr Hotel erzählt Ihre Geschichte – durch das Material, den Rahmen und das Design.

Wir helfen Ihnen das Wichtigste im Blick zu behalten.

Ganz gleich ob Sie einzelne Schilder oder komplette Leit- und Orientierungssysteme benötigen – wir unterstützen Sie Ihren Ausdruck zu finden und Ihre Botschaft zu vermitteln – und das schon seit 65 Jahren. Dafür bieten wir Ihnen das Komplettpaket an. Von Ideen für Design, der Materialauswahl über Planung, Beratung und Platzierung bis hin zu Installation und Service. Anspruchsvolle visuelle Kommunikation für hunderte Gebäudeprojekte sprechen für sich.



XYLO-Wolf GmbH

Siemensstraße 4 | 85521 Ottobrunn
+49 89 748953-0 | info@xylo-wolf.de

www.xylo-wolf.de

34 Hotel-Kompetenz-Zentrum

Y L X O
X O L Y
L Y X O
X O Y L

PARTNERNEWS

Funktion trifft Design – Sicherheit kann auch sexy sein*

Einen Feuerlöscher muss man dann sehen, wenn es brennt.
Ansonsten soll er möglichst unsichtbar sein.



*erhältlich in verschiedenen Farben

Die Feuerlöscherabdeckung FIRE löst das auf einfache Weise.

Der rote Helfer verschwindet hinter der schlichten Stahlblechabdeckung und ist trotzdem immer griffbereit zur Stelle. Als funktionales Designelement schmückt es zudem jeden Gebäudebereich.



DESIGN PLUS
FORM#
2014

Y L X O
X O L Y
L Y X O
X O Y L

Wir gestalten Orientierung.

Visuelle Kommunikation am und im Gebäude.

NATUR - PARK - HOTEL

Was ist Ihnen „Lieb&Wert“?

Lieb und Wert – Zwei der wohl stärksten Wortbegriffe unserer Sprache. Unser Ziel ist es, aus diesen zwei Worten Emotionen hervorzurufen. Unsere Gäste sollen bei uns ankommen und dabei für alles, was Ihnen LIEB ist, den entsprechenden WERT erfahren können – Unser Motto „Kommen als Sie, gehen als Du“, welches unseren Charakter widerspiegelt: **Immer professionell, aber wer möchte, kommt schnell zum Du mit uns!**

Unser Restaurant „Bodenständig westfälische Küche neu interpretiert“ : Restaurantbesucher, egal ob von außerhalb, Hotelgäste oder einheimische Gäste, finden in unserem Herzstück des Hauses, im hauseigenen Restaurant, zusammen. Hier erwarten Sie regionale & nachhaltig zubereitete Speisen, doch auch Gerichte einer Cross-Over Küche finden auf unserer Speisekarte ihren Platz. Ein besonderes Highlight ist unser Reife-

schrank (Dry-Aging). Dort wird unser Rind, welches auf Raesfelder Wiesen aufgewachsen ist, ca. 6-8 Wochen trocken gereift. Wir sind stolz, dieses Maximum an Qualität und Regionalität bei uns anbieten zu können.



SUCCESS-STORY XIII
LIEB&WERT



Lieb&Wert - Weseler Straße 71 - 46348 Raesfeld - Tel.: +49 2865 589 330 - E-Mail: info@liebundwert.de

Veranstaltungssaal:

Wir verfügen über einen modernen, lichtdurchfluteten und flexibel nutzbaren Saal inklusive eigener Terrasse, welcher für insgesamt 100 Personen ausgelegt ist. Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Firmenevents oder auch Trauerfeiern – für jede Art von Veranstaltungen bieten wir Platz. Um unseren Gästen einen unbeschwerten Tag ermöglichen zu können, überzeugen wir mit unserer Erfahrung, persönlich-professionellem Umgang und unserem außergewöhnlichen Engagement.

Hotel:

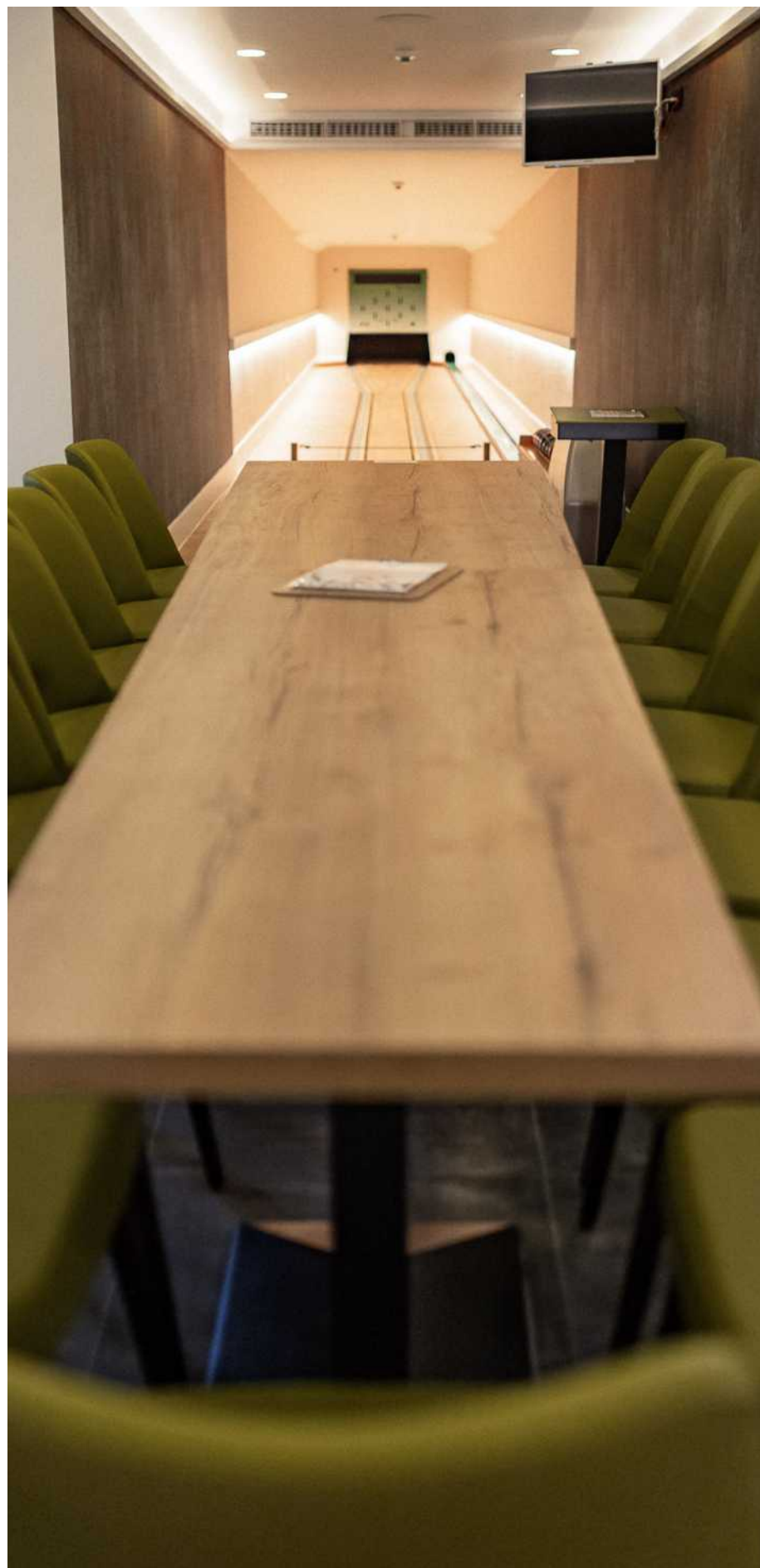
Unser Haus verfügt über insgesamt 28 Zimmer, davon sind 3 Einzelzimmer, 3 barrierefreie Doppelzimmer, 20 Doppelzimmer und 2 Suiten. Wir verfolgen ein modern-klassisches Konzept von verschiedenen Holztönen, warmen Wandfarben und Akzente im Industriedesign. Warme Töne sorgen für Behaglichkeit und Wärme, unsere Gäste sollen sich wohl fühlen, wie nach Hause kommen. Die Eröffnung der Hotelzimmer ist im Frühjahr 2023 geplant.

Kegelbahn:

Wir verfügen über zwei moderne, klimatisierte und digital ausgestattete Kegelbahnen. Beide Kegelbahnen befinden sich in separaten Räumen im Kellergeschoss des Hotels und steht nur den Gästen, die es angemietet haben zu Verfügung. Beide Bahnen verfügen über einen eigenen Bierzapfhahn und einen eigenen Getränkeköhlschrank. Auch eine eigene Speisekarte steht den Kegelbahnen zu Verfügung. Das Highlight der Kegelbahnen ist das Schwarzlicht. Beide Bahnen sind mit Schwarzlicht ausgestattet, Schwarzlicht-Kugeln und Kegel sorgen für den richtigen Effekt. Uns ist es wichtig, die Menschen zusammen zu bringen, und wo geht das besser als beim Kegeln.

Umgebung:

Malerisch im Süden des Münsterlandes und mitten im Naturpark Hohe Mark gelegen, bildet Raesfeld die Brücke zum Niederrhein und zum Ruhrgebiet. Radfahrer und Wanderer kommen hier voll auf Ihre Kosten und Lieb-



38 Hotel-Kompetenz-Zentrum

haber von Schlössern und Gärten sind in Raesfeld am richtigen Ort.

Einer der ältesten Renaissance-Tiergärten Deutschlands befindet sich direkt hinter dem Schloss Raesfeld. Verschiedene Wanderwege führen durch eine atemberaubende Naturkulisse, in der sich Seen, Wälder, Wiesen und Heideflächen abwechseln. Ein Ausflugsziel für alle Jahreszeiten.

Das Schloss Raesfeld, mit dem höchsten Turm aller Schlösser in ganz Westfalen, erfreut sich besonders bei Touristen bei größter Beliebtheit. Wir liegen mit unserem Hotel und Restaurant „Lieb&Wert“ in unmittelbarer Nähe des Schloss Raesfelds. Von unserem Wintergarten und Terrasse aus, bietet sich ein einmaliger Blick auf das Schloss Raesfeld und die wunderschöne Naturkulisse.

Bei uns haben die Gäste die Möglichkeit durch zu atmen und anzukommen, egal ob Sie einfach nur unsere Restaurant besuchen möchten oder einen längeren Aufenthalt in unserem Hotel planen.

Hinter dem Hotel und Restaurant „Lieb&Wert“ steht Geschäftsführer André Wachtmeister. Als gelernter Koch und selbstständiger Event-Gastronom, ist das Hotel/Gastronomie eine neue Herausforderung. Das Gebäude, welches jetzt das „Lieb&Wert“ ist, wurde zuletzt als Seniorenheim genutzt. Der ganze Komplex war renovierungsbedürftig, zur Folge, dass nur die Außenmauern und das Dach unberührt geblieben sind. Alles andere wurde rausgerissen, ersetzt und aufpoliert. Um dieses Projekt erfolgreich umzusetzen, holte sich André Wachtmeister und sein Team Inspirationen und Anregungen im Hotelkompetenzzentrum in München.

**Zukünftige Projekte:
Neugestaltung der Terrasse**

Erster Kellerabschnitt: Ausbau des Kellers für eine Kellerbar, welche für Veranstaltung gemietet werden kann. Ganz nach dem Prinzip, im Veranstaltungssaal speisen und im Keller „die Sau raus lassen“.

Zweiter Kellerabschnitt: Ausbau des Wellnessbereichs – geplant sind verschiedene Saunen, Whirlpool, Ruheraum, Fitnessbereich und einen Anwendungsbereich. Für den Fitness- und Anwendungsbereich konnten wir bereits unser, im Ort ansässiges, Sport- und Gesundheitszentrum ins Boot holen.



#39 Hotel-Kompetenz-Zentrum

Q04

DEZEMBER

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

