


HOTELKOMPETENZZENTRUM

NEWSLETTER

01





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

9VORSTELLUNG
Martina Salib und Silvia Müller als Ansprechpartner

7PLATTFORM
Showroom-Integration im Hotelkompetenzzentrum

12GASTBEITRAG
Kurt Höller über Wertschätzung & Atmosphäre

7ZAHLEN & FAKTEN
Alles über unsere Reichweite und Verbandstätigkeiten

8NEUE FORMATE
Live in CLUBHOUSE und bei Cooking-Events

9UPDATE PROJEKTE
Was verändert sich bei uns in diesem Jahr?

34SUCCESS-STORY
Roomers Munich: ein einzigartiger Ort

PARTNERNEWS

10KLASSE WÄSCHE
Warum Hotels den Lock-down nutzen sollten

14AD NOTAM
patentierte virensenkende UVC Spiegel

16DURAVIT
Ikonisches Design trifft maximalen Komfort

20FWIP
magische Eiskreationen aus der Food-Tech Industrie

24HR AMBIENTE
wie entstehen erfolgreiche Konzepte?

26KUKKI COCKTAIL
Der erste Cocktail mit Eis in der Flasche

28MKN
world of cooking
Premium Profikochtechnik

32STIEBEL ELTRON
Ikonisches Design trifft maximalen Komfort

18 EGGER



22 HIPP OBJECT



30 TECE





ETTLIN LUX®
MADE FOR UNIQUE PROJECTS

Einzigartig. Einfach. Patentiert. Textilien für Ihr Lichtdesign Projekt

Wir bieten eine einzigartige, einfach zu integrierende Lösung, um Ihr Lichtdesign Projekt mit Textilien aufzuwerten. Durch die Kombination aus LED-Lichtquellen und ETTLIN LUX® Gewebe werten wir Ihre Lichtdesign Projekte mit funktionellen Eigenschaften auf. So auch bei der Raumgestaltung in Wellness-Bereichen, Hotels, Flughäfen, Büros, Eingangsbereichen und im Retail.

Unsere lichttechnischen Textilien sind in der Art einzigartig am Markt und patentiert – ein echter Blickfang für Ihr nächstes Lichtdesign Projekt, und zwar in vielfältiger Weise.

Ambloom® ist ein Wandspiegel für wirkungsvolle Interior Design Projekte. Er ist Designelement, ambientes Beleuchtungsobjekt und funktionales Produkt in Einem. Das hochwertige, transluzente Spiegelglas ist mit dem lichttechnischen Textil von ETTLIN LUX® verbunden. Hierdurch entstehen, dank Hinterleuchtung, die unverwechselbaren Lichteffekte im Spiegelbild.

Ambloom® als einzigartiger Design Spiegel mit Licht ist ein optisch ansprechendes Element für die Innenraumgestaltung. Auch zur ambienten Beleuchtung im Raum wird dieser gerne von Innenarchitekten und Designbegeisterten eingesetzt. Dank durchleuchtenden Lichteffekten sorgt der Spiegel bei den Betrachtern für einen wahren Überraschungseffekt.



Alle reden über Elektromobilität - Und Sie?

Bieten auch Sie neue Mobilitätsformen an, zum Beispiel mit unseren eBikes für urbane Mobilität.

evhcle ist Ihr Ansprechpartner in Sachen Mobilität. Wir unterstützen Sie in allen Phasen von der Planung, über die Umsetzung bis hin zum operativen Betrieb von Fahrzeugen und Ladeinfrastruktur. In unserem Franchise Modell haben können Sie Ihre eigene Hardware in unserem Netzwerk bewirtschaften und dadurch von unserer Expertise profitieren. Damit bieten Sie Ihren Gästen die erstklassige Dienstleistung, die sie von Ihnen erwarten.

Mit evhcle können Sie Ihren Gästen leicht und schnell eine exklusive Flotte von Fahrzeugen zur Verfügung stellen. evhcle übernimmt dabei den operativen Betrieb der gesamten Flotten. Wenn mal ein technischer Defekt oder ein Problem auftritt, rufen Sie uns einfach an. Für Ihre Kunden bieten wir eine erstklassige App, die allen Standards entspricht und somit alle Erwartungen erfüllt. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um die Abrechnung.

Ein altes Sprichwort sagt: "If you want to go fast, go alone. If you want to go far, go together." Wir wollen die Verkehrswende nachhaltig mitgestalten und daher glauben wir an nachhaltige Partnerschaften. Mit dem Hotelkompetenzzentrum setzen wir auf einen starken Partner, der sich im Markt bestens auskennt.



Natürliches Holz – nachhaltig, widerstandsfähig und dauerhaft schön

Guten Gewissens Wohlfühlumgebungen aus natürlichem Holz schaffen, die Kunden und Gästen viele Jahre Freude bereiten: Mit Kebony Holz ist das möglich. Hergestellt aus FSC-zertifizierten, biologisch modifizierten Weichhölzern, ist Kebony darauf ausgelegt, widrigsten Bedingungen und höchsten Belastungen standzuhalten. Beständigkeit, Stabilität, lange Lebensdauer und Pflegeleichtigkeit machen es zum idealen Holz für den Hotel- und Gaststättenbereich. Damit ist Kebony eine echte Alternative zu Tropenholz.

Dank seiner verbesserten und verstärkten Zellstruktur ist Kebony Holz extrem hart und formstabil, witterungsbeständig, resistent gegen Schädlinge und dadurch sehr lange haltbar. Auf unsere Terrassendielen Character und Clear geben wir eine Haltbarkeitsgarantie.

Die Kebony Technologie verleiht unserem Holz seine dunkelbraune Farbe. Durch Sonne und Regen entwickelt das Holz mit der Zeit eine natürliche silbergraue Patina. Diese optische Veränderung hat keinen Einfluss auf die technischen Eigenschaften und die Dauerhaftigkeit des Produkts.

Kebony Holz wird aus schnell wachsenden Kiefernholzern hergestellt, die wir ausschließlich aus FSC-zertifizierten Wäldern beziehen. Es enthält keine Chemikalien oder andere schädliche Substanzen und kann wie jedes unbehandelte Holz entsorgt werden.



LEDVANCE - Beleuchtung für Hotellerie & Gastronomie

Einladendes Licht ist in der Hotellerie und Gastronomie vom ersten Moment an ein wesentliches Design-Element für eine gastliche Atmosphäre. Die innovativen Lichtkonzepte von LEDVANCE schaffen nicht nur eine einladende Atmosphäre. Sie können zudem entscheidend dazu beitragen, Ihrem Personal optimale Arbeitsbedingungen zu bieten und die Energiekosten zu senken: Das Einsparpotential kann oft bis zu 30 % ausmachen.

Wohlfühl versus Kostendruck: Um ihren Gästen eine einladende und angenehme Atmosphäre zu bieten sowie Energie zu sparen, setzen immer mehr Hoteliers und Gastronomen auf moderne LED-Technologie. Eine stimmungsvolle und gleichzeitig energieeffiziente Raumgestaltung erzielt man mit unseren LEDLichtlösungen. Sie verbinden warmes, angenehmes Licht mit einer langen Lebensdauer und äußerst niedrigen Energiekosten.

VIELSEITIG UND EINZIGARTIG
IN EINER WOHLFÜHLATMOSPHERE



Der erste Eindruck zählt.

Die Empfangsräume in Hotel und Gastronomie sind eine entscheidende Visitenkarte. Und was für die Rezeption gilt, setzt sich im Hause konsequent fort. Vom „öffentlichen“ Raum bis in sein Zimmer begleiten wir den Gast mit unseren Raumkonzepten und geben ihm ein Gefühl von Exklusivität und Geborgenheit.

Mit unserem Gespür für professionelle Raumgestaltung und maßgeschneiderte Konzepte spiegeln wir authentisch die Atmosphäre wieder, die Sie Ihrem Gast vermitteln möchten.

Als traditionelles Schwarzwälder Familienunternehmen in der dritten Generation stehen wir mit unserem kreativen und kompetenten Team der Tischlerei Maier und Langecker von der Ideenfindung bis hin zur handwerklich perfekten Ausführung Ihrer individuellen Innenraumgestaltung als Partner zur Seite. Mit Leidenschaft für Holz und Natur kombinieren wir handwerkliche Tradition mit modernster Fertigungstechnik und realisieren in unserer hauseigenen Tischlerei in Bernau i.Schw.



Wirelane GmbH

Mit der Mobilitätswende ändern sich auch die Anforderungen an Hotelbetriebe und Parkplätze werden zur potentiellen Lademöglichkeit für Elektroautos. Mit ihrem Gesamtkonzept für Ladeinfrastruktur geht die Wirelane GmbH speziell auf die Anforderungen und Bedürfnisse der Hotelindustrie ein. Flexible Geschäftsmodelle und Anbindung ans PMS, sowie Installations- und andere Services soll es Hotelbetrieben erleichtern, Ladeinfrastruktur zu integrieren. Bei Wirelane gibt es alles aus einer Hand.

Unser Produktportfolio besteht aus einer umfassenden Palette kundenspezifischer Produkte, die auf die Bedürfnisse und Anforderungen von Städten und Gemeinden sowie Unternehmen aus unterschiedlichen Branchen zugeschnitten sind.

Unser Leistungsportfolio umfasst:

- Eichrechtskonforme Ladestationen
- Eine Software zur Verwaltung und Tarifierung
- Flexible Abrechnungsmodelle
- Umfassende Projektberatung von Anfang bis Ende





Das Hotelkompetenzzentrum - DIE Plattform für Showroom-Integration

„Bei uns finden keine Beratung und auch kein Verkauf statt. Unsere Kunden profitieren von der neutralen Atmosphäre, die Ihnen erlaubt, Projekte abseits von Messestress und Besuchen in zahlreichen Showrooms zu planen.“

CHRISTIAN PETER,
GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER

Über die Jahre hat sich das Hotelkompetenzzentrum als erste Anlaufstelle für Hoteliers, Gastronomen, Betreiber, Pächter, Planer, Architekten und Investoren entwickelt. Die Besucher schätzen die Neutralität und Möglichkeit, sich vorab ausreichend zu informieren sowie inspirieren zu lassen.

Wir verstehen uns als Showroom-Integration für Partnerunternehmen, um die Produkte und Lösungen der jeweiligen Hersteller zielführender und in Synergie mit weiteren Produkten präsentieren und erklären zu können. Ein eigener Showroom setzt voraus, dass der Besucher die Marke bereits kennt und sich zudem tiefergehend für das Produkt interessiert. Einen weiten Weg von mehreren hundert Kilometern auf sich zu nehmen, für ein einziges Produkt/eine einzige Marke, bei der die Entscheidung für oder wider noch nicht sicher fest steht, ist eher unwahrscheinlich. Eine lange Anreise für einen Besuch im Hotelkompetenzzentrum in Kauf zu nehmen lohnt sich allerdings garantiert - das versprechen wir Ihnen.



Das Hotelkompetenzzentrum - ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

Das Hotelkompetenzzentrum ist mit Accounts auf Facebook, Instagram und LinkedIn aktiv vertreten. Vierteljährlich erscheint unser beliebter Newsletter in print und digital. Alle Partner sind auf unserer Homepage vertreten.

- ◀ LinkedIn-Reichweite: +4.000
- ◀ Instagram-Reichweite: +1.000
- ◀ Facebook-Reichweite: +1.000
- ◀ Newsletter-Reichweite: +3.000
- ◀ Homepageklicks Partner: 10.998↑

Unsere Präsenz in Vereinen und Vereinigungen: Peter Nistelberger ist Regionaldirektor Süd der HSMA Deutschland e.V., Julia von Klitzing ist Förderkreissprecherin bei der Hoteldirektorenvereinigung und Christian Peter ist Vorstandsmitglied der OpenEMS Association.

- ◀ Arbeitskreis Hotelimmobilien
- ◀ Hoteldirektorenvereinigung e.V.
- ◀ HSMA E.V. (Hospitality, Sales & Marketing Association)
- ◀ Klasse Wäsche
- ◀ OpenEMS Association e.V.



NEU: Mittwoch, Hotelprechtstunde auf CLUBHOUSE

Clubhouse ist die neue Social Media Plattform in Form einer audiobasierten App. Aktuell nur für IOS verfügbar hat man die Möglichkeit, verschiedenen „Räumen“ beizutreten und zu diversen Themen sich „Live-Podcasts“ anzuhören oder auch mitzudiskutieren.

Jeden Mittwoch gibt es von Christian Peter und Julia von Klitzing ins Leben gerufen die Hotelprechtstunde powered by Hotelkompetenzzentrum. Unsere Sessions haben wir bewusst S-P-R-E-C-H-S-T-U-N-D-E getauft. Wir möchten nicht den 100sten Live-Podcast gestalten, Speaker einladen und schlaue Dinge erzählen, sondern vielmehr ein MITEINAN- DER schaffen. Jeder ist herzlich eingeladen, mitzudiskutieren, Fragen zu stellen oder ein Topic zu benennen. Der Austausch und die Spontaneität steht für uns im Vordergrund. Natürlich machen wir uns im Vorhinein Gedanken, welche Diskussionspunkte interessant sein könnten, lieber sind uns allerdings Gespräche, die sich aus dem Austausch und Miteinander reden entwickeln.

Unsere bisherigen Themen reichen von Mitarbeiterführung während Corona über Geocachingtourismus bis hin zu jungen Führungskräften in der Hotellerie mitsamt aller Vorurteile, Klischees und Werdegänge.

Wer noch einen Invite braucht, um dabei zu sein, darf sich bei Julia von Klitzing melden!



NEU: interaktiven Kochshow „ROCKING CHEFS LIVE“

Vielleicht hat der ein oder andere schon davon gehört: wir planen aktuell ein neues Format im Gastro-Kompetenz-Zentrum mit monatlich stattfindenden Live-Cooking-Events.

Entstanden ist die Idee durch einen unserer Partner in der Großküche, Hartmut Fellner, der uns Herrn Ralf Jakumeit, einen bekannten Fernsehkoch, und die ROCKING CHEFS vorgestellt hat. Bei den ROCKING CHEFS LIVE können Zuschauer vorab oder live mitkochen, live kommentieren und Fragen zu Gerichten oder Produkten stellen. Auf Facebook ist das Format bereits sehr schnell erfolgreich geworden und so ist der Gedanke entstanden, die Streamingevents aus unserer Profiküche für Professionals zu starten.

Zielgruppe sind Köche, F&Bler, Hoteliers und Gastronomen, die sich entspannt durch die Videos über neue Trends im Foodbereich und in der Küchenausstattung im lockeren Rahmen informieren möchten. Für jede Sendung im Monat legen wir gemeinsam ein Topic fest und erarbeiten ein Konzept, um allen Interessierten die Produkte und Gerichte, die im Stream zu sehen sind, optimal näher zu bringen.

Geplant sind 12 Sendungen, Start im April 2021 an jedem ersten Donnerstag im Monat. Gefilmt und live gesendet wird aus dem Hotelkompetenzzentrum.

UPDATE 2021



#EG: Umbau der Ausstellung

Der hintere Bereich unseres Gastrokompetenzzentrums verändert sich nach den ersten Umgestaltungen 2019, 2020 weiter. Aus einer ehemaligen großen Fläche wurden 3 Einzelflächen geschaffen. Im Februar haben Brita und Brita Vivreau gemeinsam einen neuen Stand aufgebaut und bieten interessierten Besuchern Wasserfilterlösungen, und Wasserspender als Stand-

Einbau- und Auftischgeräte sowie verschiedene Flaschenmodelle zum Testen und Erleben an. Gleich daneben präsentiert sich hipp object (Sonnen- und Wetterschutz) mit dem neuen HOME MOVE 365 - er bietet Ihnen 365 Tage im Jahr Schutz vor Sonne, Regen, Wind und Schnee. Ein Auszug aus dem Möbelsortiment von hipp object folgt in Kürze.

Auch im 1.OG auf unserer Hotteletage tut sich einiges - vorneweg in **#Zimmer 106**.

Flexibilität und Spontanität sind wohl mit zwei der wichtigsten Eigenschaften, die Unternehmer in Pandemiezeiten mitbringen sollten. Ähnliches gilt mittlerweile für die Planungen zukünftiger Hotelkonzepte. Längere Aufenthalte und multifunktionale

Raumkonzepte sind gefragt. So wird unser ehemaliges Zimmer 106 von unserem neu gewonnenen Partner Maier & Langecker aus dem Schwarzwald zu einer Kombination aus Schlafraum und Lebensraum. Der Wohnraum kann zum Arbeiten, für Meetings, zum Essen und Entspannen genutzt werden. Das kleine Bad ermöglicht Privatsphäre, sodass der Gast in seinem Areal einen Rückzugsort behält. Zudem wird im Hauptbad ab April eine clevere Saunalösung unseres Partners KLAFS zu sehen sein.



Martina Salib



Silvia Müller

Wir stellen vor

m.salib@hotelkompetenzzentrum.de

Den meisten dürften die Gesichter bekannt vorkommen, einige neue Partner konnten jedoch aufgrund von Corona keinen Besuch einrichten und kennen (noch) nicht das gesamte Team. Silvia Müller und Martina Salib, beide dieses Jahr schon 7 Jahre dabei, sind Ihre Ansprechpartner für Homepage, Newsletter, Veranstaltungen und

s.mueller@hotelkompetenzzentrum.de

Termine. Martina ist für die Partnerbetreuung zuständig, kennt jedes Produkt im Hotelkompetenzzentrum und begleitet fachkundig unsere Besucher durchs Haus. Silvia unterstützt bei allen Arten von Events, seien es Tagungen, Schulungen oder besondere Feiern. Nebenbei koordiniert Sie alles rund um unseren Newsletter und Homepage.



Wann, wenn nicht jetzt?

Warum Hotels den Lockdown für die Planung der hauseigenen Wäscherei nutzen sollten

Der Start ins neue Jahr ist traditionell die beste Zeit, neue Vorhaben umzusetzen. Ganz besonders in diesem Jahr: Hoteliers können die Zwangspause als Chance sehen, bis zur Wiedereröffnung zu modernisieren und Prozesse zu optimieren, zum Beispiel durch die Einrichtung einer hauseigenen Wäscherei. Diese bietet ein Plus an Hygiene, welches sich in Zeiten der globalen Gesundheitskrise als Alleinstellungsmerkmal nutzen lässt. Derzeit unerschwinglich? Nicht unbedingt. Denn Hersteller von Wasch- und Trockenmaschinen sowie Hoteltextilien bieten momentan besonders günstige Finanzierungsangebote, wie eine Ratenverzögerung oder flexibel kündbare Mietverträge.

„Eine Investition in eine hauseigene Wäscherei zahlt sich innerhalb weniger Jahre aus“, weiß Klasse Wäsche Sprecher Markus Wendlinger. So brauchen moderne Waschmaschinen bis zu 40 Prozent weniger Wasser und Energie als herkömmliche Geräte. Bei intelligenter Planung lassen sich durch die Wahl der Geräte, aber auch nachhaltiger Technologien wie Wärmerückgewinnung, Energiekosten einsparen. Über all diese Details beraten die Profis von Klasse Wäsche, einer neutralen Informationsplattform rund um die hauseigene Wäscherei.

Hotelwäsche ist den Gästen extrem wichtig, wie eine Umfrage von Klasse Wäsche unter Hotelgästen ergab. Neun von zehn Befragten gaben an, dass sie die Qualität der Wäsche bewusst wahrnehmen, während für über drei Viertel der Reisenden die Wäsche ein Qualitätskriterium bei der Hotelauswahl ist. Zwei Drittel der Gäste sehen

gepflegte Wäsche als Kennzeichen für die Qualität des ganzen Hauses.

Klasse Wäsche Sprecher Markus Wendlinger hält die Entscheidung im aktuellen Kontext mehr denn je für gerechtfertigt: „Besonders in der momenta-

**Lassen Sie
Ihre Wäscherei von
Klasse Wäsche
zertifizieren!
Einfach Email an**

klasse-waesche@ranieri.agency

nen Situation spielt der Hygienefaktor eine große Rolle und hat in der Wahrnehmung der Gäste einen noch höheren Stellenwert erhalten. Daher sollte dieser nun auch für jedes Restaurant und Hotel ein wichtiges Aushängeschild sein. Mit einer hauseigenen Wäscherei können Besitzer die Waschgänge selbst im Auge behalten und sind nicht auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien durch Drittanbieter angewiesen.“

Durch die Einbindung in die internen Abläufe können Zuständige die Waschverfahren individuell gestalten und so den aktuellen Hygieneanforderungen jederzeit gerecht werden.

Markus Wendlinger kann die Umstellung nur empfehlen, da „sich Betriebe so von externen Kosten los machen können, wie zum Beispiel steigende

Logistikkosten, die so vorher nicht kalkuliert waren. Dadurch kann man böse Überraschungen vermeiden.“

Die Unabhängigkeit bringt noch einen weiteren Vorteil: „Wenn sich die Wäscherei im eigenen Hause befindet, können Hotels im Bedarfsfall kurzfristig auf die Wäsche zugreifen und ihren Gästen das Waschen privater Wäsche als zusätzlichen Service anbieten“, erklärt Klasse Wäsche-Vize Walter Ecker. „Außerdem können Hotelbesitzer die Wäsche individuell aussuchen und dem Stil der Einrichtung anpassen, ohne Kompromisse eingehen zu müssen.“

Um die Anschaffung auch in Zeiten einer besonders herausfordernden Investitionslage zu ermöglichen, berät Klasse Wäsche Hotel- und Restaurantbesitzer sowie Heimleitungen gerne in Bezug auf diverse Finanzierungs-, Miet- oder Leasingangeboten. Ein weiterer Vorteil: Die monatlichen Raten, ob Leasing oder Miete, können als Betriebsausgaben steuerlich abgesetzt werden. Um Hoteliers und Gastronomen den Schritt zu einer hauseigenen Wäscherei zu erleichtern, hat der Interessenverband Klasse Wäsche eine Checkliste der wichtigsten Voraussetzungen erstellt: www.klassewaesche.com

Schritt für Schritt zur hauseigenen Wäscherei



Um schon bald mit Ihrer Inhouse-Wäscherei* starten zu können, sollten Sie folgende Punkte beachten:

1. Räumlichkeiten

- Räume ebenerdig und leicht erreichbar
- Trennung "reiner" / "unreiner" Bereich (Klasse Wäsche Tipp: farblich unterscheiden!)
- Arbeitsräume hell und gut belüftet
- Platz zum Vorsortieren der schmutzigen Wäsche
- Platz zur Lagerung der sauberen Wäsche
- Platz für das Wäsche-Finish



2. Geräte

- professionelle Gewerbewaschmaschinen vorhanden?
- Trockner (Klasse Wäsche Tipp: Gasbeheizte Trockner sparen Energie)
- Mangel (Klasse Wäsche-Tipp: Das Gerät sollte so ausgelegt sein, dass je nach Betriebsgröße zwischen zwei und vier Stunden am Tag gebügelt wird. Circa 70 Prozent der angegebenen Nennleistung kann in der Praxis in kg Bügelwäsche pro Stunde erreicht werden)
- Transportcontainer für Schmutzwäsche
- Transportcontainer für saubere Wäsche



3. Wäsche

- Wäschebedarf ermitteln (Klasse Wäsche Tipp: Schaffen Sie Wäsche in der Erstausrüstung in der dreifachen Menge an: einmal im Hotelzimmer, einmal in der Waschküche, einmal im Lager)
- Materialkunde (Klasse Wäsche Tipp: Baumwollmischgewebe sind auch bei niedrigen Temperaturen leicht zu waschen und zu bügeln)

4. Mitarbeitende

- Anzahl Mitarbeitende (rein in der Wäscherei, oder weiterer Einsatzort für Zimmermädchen?)
- Verantwortlicher für Verfahrensabläufe benannt?
- regelmäßige Schulung der Mitarbeitenden

*Hotels, die mindestens 50 Prozent der gesamten Wäsche in der hauseigenen Wäscherei waschen, können sich mit dem Klasse-Wäsche-Gütesiegel zertifizieren lassen.

Haben Sie Fragen zum Waschverfahren, zu Wäschereimaschinen oder Waschmitteln? Sprechen Sie uns gerne an!

E-Mail: klasse-waesche@ranieri.agency

WERTSCHÄTZUNG & ATMOSPHÄRE für Ihre Gäste und Mitarbeiter 7 Tipps vom GASTRONAUTEN Kurt Höller



Liebe Freunde der Hotellerie & Gastronomie,

im August 2020 war ich im wunderbaren Hotel Edelweiß im schönen Berchtesgaden und wurde von einem jungen Mann am Front Office voller Elan begrüßt. Von so viel Herzlichkeit war ich sehr beeindruckt. Überhaupt finde ich den ersten Eindruck, den ich in einem Hotel erlebe, ganz entscheidend, denn für den ersten Eindruck gibt es keine zweite Chance, und der letzte bleibt! Als Partner des Hotel-Kompetenz-Zentrums Oberschleißheim wünsche ich ihnen viel Freude beim Entdecken meiner Tipps ...

1. Tipp den GAST zu fragen: »Wie haben Sie denn die Fahrt zu uns ins xyz Hotel erlebt?« Das ist eine schöne Alternative zu der sonst üblichen Frage: Hatten Sie eine schöne Anreise?

Mit dieser Fragetechnik erreichen Sie schon den ersten Unterschied! Ein WERTschätzender Blickkontakt und ein herzliches Lächeln hilft, verstärkt und schafft Vertrauen zum Gast.

2. Tipp beim Check-out den Gast zu fragen: »Wie haben Sie denn Ihren Aufenthalt bei uns aktuell erlebt?« Damit stellen Sie eine offene Frage und kommen mit dem Gast besser ins Gespräch. Achten Sie auch auf Blickkontakt und Interesse.

Sind Sie auch dafür, dass Sie sich als Unternehmer genau jetzt Gedanken machen sollten, wie Sie Ihre Gästeansprache steuern, gestalten und trainieren. Standardfloskeln sind out und locken niemanden mehr vor die Tür!

Ich empfehle mein persönliches Erfolgs-ABC:
ANDERS | BESONDERS | CLEVER

Denn gut sind die anderen auch schon. Sie sind besonders, und das darf der Gast und auch Ihr Mitarbeiter spüren. Wenn Sie nur fünf % anders sind wie die anderen – durch Empathie glänzen und sich wirklich für Ihre Gäste interessieren, haben Sie bereits gewonnen.

3. Tipp Mitarbeiter-Visitenkarten: Ich empfehle als WERTschätzung für Ihre Mitarbeiter mit Gästekontakt eigene Visitenkarten anzufertigen. Warum? Es bindet Ihr Team ans Unternehmen und schafft Zugehörigkeit. Mein Spüler war immer sehr stolz, denn auf seiner Visitenkarte stand: »Geschirrspezialist«.

Eigene Visitenkarten anzufertigen ist eine gute Investition in Ihr Team.

Bitte statten Sie generell alle Ihre Mitarbeiter, die mit Ihren Gästen in Kontakt sind, mit Namensschilder aus, auf denen der Vor- und Zuname steht. Ich erlebe immer wieder, dass dort beispielsweise nur: Frau Berger oder Herr Brinkmann steht. Der Vorname ist wichtiger Bestandteil der Persönlichkeit des Mitarbeiters.

Oder gleich schon am ersten Arbeitstag mit einem kleinen Geschenk überreichen, plus Begrüßungskarte und bitte immer persönlich! Oftmals ist der Name des Hotels größer zu lesen als der Name des Mitarbeiters. Bitte umgekehrt, denn der Gast weiß, wo er eincheckt. Übrigens: Jeder hört seinen Namen gerne! Auch Sie! Wie haben Sie es gelöst?

4. Tipp für Ihre Gäste: Reinigen Sie die Frontscheiben der Gäste PKWs – im Heinkelmannchen Prinzip könnte ein Mitarbeiter (oder eine Fremdfirma) die Frontscheiben der Gäste PKWs reinigen. Sie werden staunen, wie Sie Ihre Gäste dadurch verblüffen. Und hinterlassen Sie eine Botschaft: »Heimlich geputzte Scheiben sorgen für klare Sicht. Behalten Sie uns gut in Erinnerung. Ihr Hotelgeist xyz.«

Es macht ebenfalls Freude, wenn in der Tiefgarage ein Kühlschrank steht, mit PET-Wasserflaschen zur kostenlosen Entnahme für die Fahrt. Eine ständige Möglichkeit zum Reinigen der Frontscheibe vorhanden ist. Und evtl. eine Hundepfoten-Reinigungsstation plus Wasser fürs Gassigehen.

5. Tipp für Ihre Mitarbeiter: WERTschätzungskarten transportieren Glücksbotenstoffe direkt ins Gehirn Ihres Mitarbeiters. Dazu gibt es von GASTRONaut eine Box mit zehn verschiedenen Kärtchen.

Nichts motiviert Mitarbeiter so sehr wie ehrliche WERTschätzung. Würdigen Sie die Persönlichkeit, den Einsatz und die Leistungen Ihrer Mitarbeiter mit wertschätzenden Kärtchen und ergänzen Sie diese mit Ihrer persönlichen Botschaft.



Die 60 Karten mit zehn anerkennenden Worten kommen in einer edlen, transparenten Box. Durch die starke Grammatur liegen die Karten wertig in der Hand. Inhalt einer Box: 60 veredelte Karten mit 10 Sorten à 6 Stück. Die Karten haben die Größe einer Visitenkarte.

Preis pro Box: nur 19,90 € zzgl. MwSt. & Versand

Bestellen Sie diese einfach per Mail:
info@gastronaut.club

6. Tipp für Ihre Gäste und Mitarbeiter: Kennen Sie die Geburtstage Ihrer Gäste und Mitarbeiter? Entfachen Sie eine Wunderkerze und gratulieren Sie ihren Mitarbeitern von Herzen. Es ist ein Wunder, wenn sie wunderbare Mitarbeiter haben. Herzliche WERTschätzung ist dabei besonders wichtig. Lassen Sie Ihren Mitarbeiter hochleben. Rufen Sie den Mitarbeiter persönlich an. Es hinterlässt garantiert Spuren. Den Gästen können Sie zum Geburtstag eine ganz persönliche Mail senden, oder noch besser wäre eine Postkarte als persönliche Botschaft im Zeitalter der Digitalisierung.

7. Tipp für Ihre Gäste: Gestalten Sie Ihren Betrieb für die kommende (Neu-) Eröffnung um! Wie bei einer Bambi Verleihung – rollen Sie den roten Teppich aus. Jetzt ist der beste Zeitpunkt, Ihren Gästen einen fulminanten Empfang zu bereiten. Ein roter Teppich am Eingang, Fackeln draußen, Luftballons, mit einer Polaroid Kamera könnten Sie Bilder von Ihren Gästen aufnehmen. Welcome back ...

Stimmung bringt immer Zustimmung!

Eine wunderbare Beschäftigung für Kinder sind die Boxen von Kids-Stuff.de aus Hamburg.

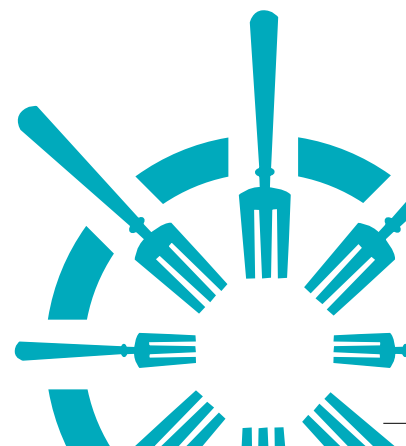
Hier gibt es die Einsteigerbox »Restart-Set« zum Ausprobieren.

www.kids-stuff.de/kids-stuff-restart-set

Viel Erfolg bei der Umsetzung wünscht Ihnen

Ihr GASTROexperte
KURT HÖLLER

www.GASTRONaut.club



ad notam AG patentiert virensenkenden UVC-Spiegel

DER NEUE *UVC SMART MIRROR*

Der UVC Spiegel aus hochwertigem Kristallglas, mit dem das Wasch-becken, der Wasserhahn und sonstige Utensilien auf dem Waschtisch automatisch mittels der neuesten UV-Licht Technologie desinfiziert werden kann, ist in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich:

- 5 verschiedene Breiten
- Optional mit Spiegelheizung
- Steuerung und Planung der Desinfektion über App
- Steuerung der Desinfektion, Beleuchtung und Spiegelheizung über das Touch Bedienfeld oder per Bewegungsmelder



EFFEKTIVE DESINFEKTION

Das patentierte Design ermöglicht die vollauto- matische Desinfektion auf ein- fache und kos- tengünstige Art und Weise ohne menschlichen Eingriff und ist dabei absolut sicher. Durch die Verwendung des keimtötenden UVC- LED-Lichts eliminiert der Spiegel bis zu 99,99% (Log 4) der häufigsten Krankheitserreger.

MIT BEWEGUNGSMELDER ODER TOUCHPAD: SICHERHEIT GEHT VOR

Die Produkte erfüllen alle Sicherheits-, Be- leuchtungs- und Konstruktionsanforderungen für die Anwendung im Gastgewerbe, im öffentlichen Raum oder im Gesundheitswesen. Die UVC- Leuchten sind während der Nutzung des Spie- gels ausgeschaltet und schalten sich nach einer vorgegebenen Zeit automatisch wieder ein. Der UVC Spiegel ist mit einem Bewegungssensor oder einem Touchpad zum Ein- und Ausschalten der Desinfektion aus- gestattet. Die Anzeige am Spie- gel informiert zusätzlich, ob die Desinfektion in Betrieb ist.



Warum ist UVC einzigartig für die Desinfektion?

Fast alle derzeitigen Methoden der Oberflächendesinfektion beruhen auf dem Einsatz von chemischen Mitteln. Diese gesundheitsschädlichen Produkte bringen neben einem erhöhten ökologischen Fußabdruck auch unangenehme chemische Gerüche mit sich. UVC tötet 99,9 % der Krankheitserreger im Einsatzbereich wirksam, geruchsneutral und für den menschlichen Körper vollkommen unbedenklich, ab. Darüber hinaus sind die Viren und Keime nach aktuellem Stand der Forschung nicht in der Lage, eine Resistenz gegen UVC-Licht aufzubauen. Ultraviolett (UV)-Licht ist eine Komponente des elektromagnetischen Spektrums, die in den Bereich zwischen dem sichtbaren Licht und Röntgenstrahlen fällt. UVC tritt in Wellenlängen von 200 nm bis 280 nm auf und kann daher zur Desinfektion verwendet werden. Die Wirksamkeit wird durch Inaktivierungsraten oder den Log-Reduktionswert gemessen. Die Log-Reduktion ist ein einfacher mathematischer Begriff, der die relative Anzahl der durch die Desinfektion reduzierten Krankheitserreger misst. Die Größenordnung, durch die UVC-Licht Krankheitserreger inaktivieren kann, hängt von der Dosierung (Intensität x Zeit), der Wellenlänge der Strahlung (gemessen in nm) und der Sensibilität des jeweiligen Organismus ab. Alle Krankheitserreger weisen eine unterschiedliche Resistenz gegenüber UV-Licht auf.



**WEITERE INFORMATIONEN
UND KONFIGURATOR**



www.smart-mirror.de

**Bis zu 99,99% der häufigsten
Erreger werden innerhalb von
Sekunden eliminiert - ohne den Einsatz
schädlicher Reinigungsmittel**

Wir sehen bei uns als Unternehmen ganz klar die Verantwortung, etwas zur Eindämmung des Coronavirus beizutragen, um die Anstrengungen der Regierungen zu unterstützen“, erläutert ad notam Vertriebsleiter Ralf Rabold. „Gerade in öffentlichen Einrichtungen, Krankenhäusern oder Verwaltungsgebäuden werden Sanitärräume von vielen Menschen besucht. Auch im gewerblichen Bereich, in Hotels und Restaurants –ein WC mit Waschbecken und Spiegel gibt es quasi überall.“ Warum also nicht diesen hochfrequentierten Bereich, in dem es Keime besonders leicht haben, sich zu vermehren, als Übertragungsweg ausschließen? Dies dachte sich die Entwicklungsabteilung von ad notam und designte den Smart Mirror so, dass das blaue Licht seine keimtötende Arbeit automatisch in den Zeiten verrichtet, in denen die Räume ohnehin ungenutzt sind. Zusätzlich kann mittels smarterer Technologie über eine Smartphone-App die Desinfektionsdauer überwacht sowie die Reinigungsintervalle und - Intensität gesteuert werden.



SensoWash® Starck f: Ikonisches Design – maximaler Komfort

Die neue Dusch-WC-Generation von Duravit und Philippe Starck ist in zwei Ausführungen erhältlich: SensoWash® Starck f Plus und SensoWash® Starck f Lite. Komfortabel bedienbar über eine Fernbedienung, frei konfigurierbar per App, im puristischen Design und mit maximalem Dusch-WC-Komfort. Alle Komponenten wurden technologisch weiterentwickelt und neu angeordnet, so dass jetzt die gesamte Technik im Keramik-Körper Platz findet. Der flache Sitz mit nur 40 mm Höhe und die dahinter liegende, weiße Abdeckung bilden eine flächenbündige Einheit: modernes Design und komfortstiftende Technologie in perfekter Harmonie.

Die innovative Fernbedienung im flachen, eleganten Design liegt sehr angenehm in der Hand, alle Funktionen werden intuitiv gesteuert. Technische Feinheiten vom Näherungssensor für automatische Deckelöffnung über die Benutzererkennung im Sitz bis hin zu verschiedensten Einstellmöglichkeiten bei der Sitzheizung, beim Duschstrahl und beim regulierbaren Warmluftföhn garantieren Komfort. Mit der zugehörigen SensoWash®-App wird das Dusch-WC individuell konfiguriert oder optional wie mit einer Fernbedienung gesteuert. Wird das auf SensoWash® Starck f perfekt abgestimmte Vorwandelement von Duravit mit der elektroni-

schen Betätigungsplatte A2 kombiniert, können zusätzlich die Spülfunktion und die Geruchsabsaugung per Fernbedienung oder App gesteuert werden.

Dank neuer Rimless®-Technologie und einer optimierten Becken- und Siphongeometrie bietet SensoWash® Starck f eine noch bessere Wasserführung für perfekte Spülergebnisse. HygieneGlaze® setzt einen neuen Hygienestandard. Bereits nach sechs Stunden sind 90 %, nach 24 Stunden 99,9 % der Bakterien gehemmt. Die antibakterielle Glasur wird bis an den Rand von Toilette und Urinal eingebrannt und entfaltet ihre Funktion dort, wo Bakterien auftreten. Der flache, beheizbare Sitz ist aus einem besonders robusten Werkstoff gefertigt und besitzt wie der Deckel eine kratzresistente, porenfreie und somit sehr hygienische Oberfläche.

Das Design des neuen Dusch-WCs begeistert mit purer Ästhetik sowie zeitloser Modernität und passt damit hervorragend zu allen Duravit-Designserien. Entwickelt und gefertigt von Duravit und entworfen von Philippe Starck überzeugt das neue SensoWash® Dusch-WC mit attraktiver Preisstellung, einfacher Montage und integrierter, vollautomatischer Entkalkungsfunktion.

SensoWash® Slim bietet essentielle Dusch-Funktionen für sieben Duravit Design-Serien

Die Dusch-WC Linie SensoWash steht für die natürlichste Form der Hygiene – die erfrischende Reinigung mit Wasser. Mit SensoWash® Slim erweitert Duravit sein Programm um eine puristische Version mit intelligent eingesetzter Technik. Dank ausgewogenen Proportionen und betont flachem Dusch-WC Sitz wirkt SensoWash® Slim wie ein klassisches WC und entspricht damit dem Bedürfnis nach schlichter Ästhetik und zeitloser Modernität. Einfache Bedienbarkeit und Funktionalität machen den neuen Dusch-WC Sitz zur idealen Lösung für den privaten als auch öffentlichen und halb-öffentlichen Bereich.

Die extraschlanke, handliche Fernbedienung führt die klare Gestaltung des Dusch-WC Sitzes fort und steuert Gesäßdusche, Komfortdusche und Ladydusche. Intensität und Position des Duschstrahls sowie die Wassertemperatur sind über illuminierte Symbole den persönlichen Bedürfnissen entsprechend einstellbar. Clever und zugleich komfortabel ist die Nachtlichtfunktion. Dabei beleuchtet ein LED das Innenbecken und bietet Orientierung in der Dunkelheit. Per Tastenkombination lassen sich alle Funktionen sperren und wieder freigeben. Nach Gebrauch findet die Fernbedienung Platz in der passenden Wandhalterung. Deckel und Sitz schließen sanft per Absenkautomatik.

Die flache Sitzgarnitur, gefertigt aus einem besonders robusten Werkstoff, besitzt eine kratzresistente, porenfreie und somit sehr hygienische Oberfläche.

Sitz und Dusch-WC Technologie sind erstmals vollständig voneinander getrennt. Die komplette SensoWash® Slim Sitzgarnitur lässt sich mit nur einem Handgriff problemlos ab- und wieder aufsetzen und somit schnell und einfach zu reinigen. Ein bedeutender Vorteil für den Einsatz im halböffentlichen und öffentlichen Bereich. Zugleich verhindert die solide Fixierung auf der Keramik eine Verschiebung des Sitzes. Wie bei allen Duravit SensoWash Modellen garantiert ein

einfach. SensoWash® Slim bietet essentielle Dusch-Funktionen für die natürliche Reinigung mit Wasser zu einem überzeugenden Preis-Leistungsverhältnis. Für unterschiedliche Bedürfnisse und Badeinrichtungen ist das neue Modell in verschiedenen Design-Versionen erhältlich und damit kompatibel für insgesamt sieben Duravit-Serien, darunter die neuen Linien P3 Comforts und ME by Starck sowie DuraStyle, Happy D.2, Starck 2, Starck 3 und Darling New.



Durchlauferhitzer die intelligente Verwendung von Ressourcen. Warmwasser wird grundsätzlich nur nach Bedarf, aber immer in der gewünschten Menge zur Verfügung gestellt. Die verdeckten Wasser- und Kabelanschlüsse von SensoWash® Slim unterstreichen die klare Ästhetik des Dusch-WC Sitzes. Dank Steckkupplung für Wasser und Strom sowie integrierter Sicherungseinrichtung zum Schutz des Trinkwassers gemäß EN 1717 ist die Installation denkbar





Für die entspannten Momente im Leben. EGGER PRO Comfort-Boden

Wohnen und Arbeiten, privater Rückzugsort und Gewerbe mit Publikumsverkehr:

Die perfekte Grundlage für all das ist ein Fußboden aus der EGGER PRO Fußboden Kollektion 2021+ (www.egger.com/pro-kollektion). Die Kollektion enthält insgesamt 295 Artikel mit einer Vielzahl an trendigen, neuen Dekoren und Strukturen sowie neuen Offline und Online Tools.

Der neue Kollektionskoffer enthält alle drei Fußbodentypen in einem Tool vereint, inklusive 64 Highlight- und Bestseller Dekormuster, Produkteigenschaften und Strukturen sowie das verfügbare Zubehör vom Aufbau bis zur Pflege.

Aufeinander abgestimmt mit der Trend Selection Interior Match

Raum entsteht und entfaltet sich erst durch individuelle Akzente, hochwertige Optiken und Materialien, harmonische Formen und Farben. Die Wünsche und Bedürfnisse sind individuell. Unsere innovativen Designkonzepte erfüllen sie.

Eine Vielfalt von Fußbodendekoren, die sich in idealer Weise mit der EGGER Kollektion Dekorativ, unserer Trendkollektion für Möbel und Innenausbau, kombinieren lässt. Ob mit identischen Dekoren und unterschiedlichen Oberflächen (Decor Match) oder farblich abgestimmten Dekoren (Colour Match): Hier fügt sich zusammen, was zusammengehört.

Für die entspannten Momente im Leben. EGGER PRO Comfort-Boden

Wärme und Geborgenheit: Mit unserem Comfort-Boden verspürt man vom ersten Schritt an ein besonders behagliches Gefühl. Sein Geheimnis: zwei komfortable Lagen aus Kork, die besonders Wärmespeichern und geräuschkämmend sind. So trägt er zu Hause, aber auch in Hotelzimmern oder Yoga-Studios zu höchster Entspannung bei.

Unser umweltfreundlicher Comfort-Boden ist frei von PVC und somit perfekt für ein gesundes Zuhause. 87% des für die Produktion genutzten Materials besteht aus nachwachsenden Rohstoffen, unter anderem aus dem Naturmaterial Kork und Holzfasern.

Das Beste: Unser Comfort-Boden ist in zahlreichen Designs erhältlich, die mit unterschiedlichsten Einrichtungsstilen harmonieren. Egal ob in Holzoptik oder Stein.

Der EGGER PRO Design-Boden GreenTec

Stilvolles Design und hohe Widerstandsfähigkeit. Der EGGER Design-Boden ist langlebig, mikrokratzbeständig und robust. Dank der wasserresistenten holzbasierten Trägerplatte des GreenTec Boards ist der Boden bis zu 72 Stunden wasserresistent.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Vinylböden ist unser Design-Boden komplett frei von PVC und die integrierte Trittschalldämmung aus recyceltem Kork bietet die ideale Grundlage für ein gesundes Zuhause, Büro oder gewerbliche Räume.

Schicht für Schicht durchdacht: Der spezielle Produktaufbau macht aus unserem Design-Boden GreenTec einen wahren Alleskönner. Robust, bis zu 72 Stunden wasserresistent und nachhaltig produziert. Die authentische Holz- oder Steinoptik macht unseren Design-Boden GreenTec zu einem natürlichen Hingucker in jedem Raum.



Gewinnspiel

Auch dieses Mal hat sich EGGER ein kleines Gewinnspiel ausgedacht und stellt folgende Frage an die Leser des Newsletterbeitrages:

Wie viele Dekore beinhaltet die neue Egger PRO Fußboden Kollektion 2021+?

Zu gewinnen gibt es eine Isolierflasche mit Karabiner, silberfarben, 770ml mit EGGER-Logo von der Marke bullet.

Bitte senden Sie Ihre Antwort bis zum 30. April 2021 an:

Dennis Weller

Dennis.Weller@egger.com

Wir wünschen viel Erfolg und drücken die Daumen!



MAGISCHE EISKREATIONEN

Wir sind - fwip eines der innovativsten jungen Unternehmen in der Food-Tech Industrie, welches in Zeiten der globalen Expansion kräftig in das Wachstum der Firma investiert. Durch unsere Eismaschine "Portobello" wollen wir die Eiswelt in Deutschland mit der „kleinsten Gelateria der Welt“ revolutionieren.

Mit kreativen und hart arbeitenden Leuten im Team haben wir ein einzigartiges Konzept entwickelt, für welches Sie Ihre Kunden lieben werden. Eine kleine stylische Maschine mit Kapsel-System, die uns erlaubt mit den unterschiedlichsten

Unternehmen zusammenzuarbeiten und unsere mit „Gold Star“ ausgezeichneten Frozen Desserts (Frozen Yogurt, Gelato und Sorbet) überall durch unsere Partner anbieten zu können. Mit Hunderten von bereits installierten Maschinen in England und Irland wurde das Eiskonzept bereits seit einigen Jahren am englischen Markt getestet und eingeführt. Das Markt- und Konsumenten-Feedback waren so einzigartig, dass wir seit April 2019 auch den deutschen Markt erobern. Die Expansion geht rasant weiter und aus diesem Grund würden wir Ihnen gerne unser Konzept vorstellen, um auch Ihre Kunden an dem Genuss von fwip teilhaben zu lassen.

Unsere preisgekrönten, deklarationsfreien Eissorten: Frozen Yogurt natur, Mango und Erdbeer Sorbet (komplett vegan), italienisches Gelato Vanilla, Chocolate und Salted Caramel.



Wie fwip funktioniert



Als Kunde von fwip hätten Sie eine einzigartige Neuheit im Eisbereich vorzuweisen. Die kleinste Gelateria kann vielseitig eingesetzt werden und wurde speziell für die Herausforderungen von heute entwickelt. Als Problemlösung für die Gastronomie sowie die Cafészene öffnen sich ungeahnte Möglichkeiten.

Unschlagbare Vorteile der Portobello:

- Attraktive Marge
- Stylish - Italienischer Retro-Stil mit modernem Twist und Kurven an den richtigen Stellen
- Flott und Simple - Nur ein Knopfdruck und die Maschine verzaubert Ihre Kunden mit magischen Eiskreation
- klein & Fein - Die Portobello benötigt nicht mehr Platz als eine Geburtstagstorte und steigert den Umsatz das ganze Jahr über
- Eco - Unsere Maschine benötigt weniger Strom als eine Glühbirne und die Pods bestehen zu 100% aus recyclebarem Material
- Reinigung - Dauert nicht länger als 2 Minuten

Gerne würden wir Ihnen unser Konzept vorstellen und über eine Zusammenarbeit sprechen.
Kontakt: hallo@fwip.com oder 089/20988557

Das fwip Mobil-Modell

Portobello + GRAM Freezer

- Menü Werberückwand
- Räder mit Stoppfunktion
- Marketing Poster Fläche oder optional mit TV Bildschirm (200,00 € zusätzlich)

B: 60cm H: 230cm T: 65cm



Das fwip Modell

Portobello
: 34cm H: 72cm T: 54cm

GRAM Freezer
B: 60cm H: 85cm T: 65cm

+




im Becher **im Hörnchen**

auf der Waffel/ im Crepe **zum Kuchen/ Dessert**

als Affogato/ Eiskaffe **zum Obst**

hipp object

SONNEN-WETTERSCHUTZ 365 TAGE



HOME MOVE 365 im Strandhaus 37, Göttingen

365 TAGE IM JAHR DER PERFEKTE GASTGEBER

Mit hipp object Außergastronomie erweitern - mehr Platz für Ihre Gäste

HOME MOVE 365 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. Die Funktion des stufenlosen Ein- und Ausfahrens ermöglicht

jetzt noch mehr Open-Air Vergnügen für Hotellerie und Gastronomie. Mit optimalem Zubehör – Licht, Heizung, Glaswände und Rollos – schaffen Sie den perfekten Raum für Ihre Gäste im Freien.

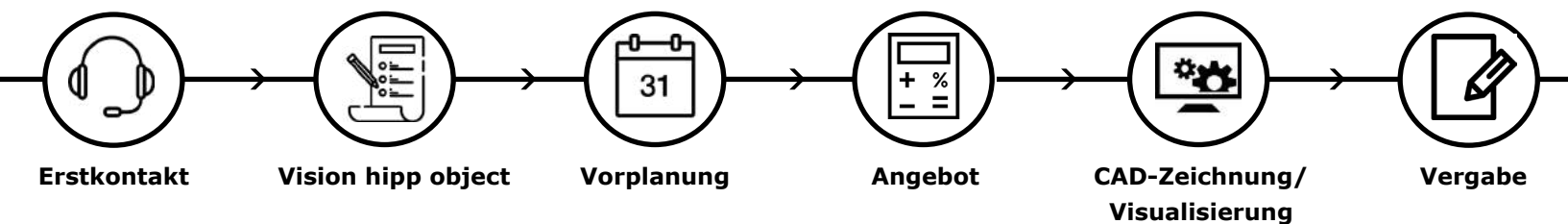
WIR SCHAFFEN WETTERUNABHÄNGIGE TERRASSEN IM TROCKENEN UND IM SCHATTEN

HOME COVE ist eine Open-Air-Überdachung, die stufenlos ein- und ausfahrbar ist und durch Funktionalität und exklusives

Design charakterisiert wird. Die Struktur ist selbsttragend oder kann auch an die Wand montiert werden.

Mit dem neuartigen Sonnen- und Wetterschutz orientieren wir uns an den Ansprüchen moderner Architektur. Die rechteckigen Trägerprofile machen das Ganze leicht, elegant und proportional. Der HOME COVE lässt sich komfortabel mittels einer Funkfernbedienung ansteuern.

CLASSIC BALDACHIN besticht durch ein modernes Design und lässt sich flexibel den unterschied-



lichsten Wetterbedingungen anpassen. Das System bietet in ihrer Funktion nahezu ganzjährigen Wetterschutz und schafft gleichzeitig eine wohnliche Atmosphäre im Außenbereich.

IHR STARKER PARTNER IN DER GASTRONOMIE

Der CLASSIC BALDACHIN ist mit höchster Regensicherheit speziell für die Gastronomie. Regenrinne und Tragrahmen sind komplett aus Aluminium und sorgen für einen sicheren Wasserablauf über die Montageprofile. Der stufenlos ein- und ausfahrbare Behang mit Funk-Elektroantrieb ermöglicht eine einfache und komfortable Bedienung.

SONNENSEGEL COMFORT lassen sich mittels Motor bis zu 100m² stufenlos ein- und ausfahren. Durch den Einsatz von hochwertigen Materialien ist das SONNENSEGEL COMFORT für die dauerhafte Nutzung im Außenbereich bestens geeignet. Mit kreativen Ideen und präziser Umsetzung bieten wir maßgeschneiderte Lösungen, die im Bezug auf Farbe, Form und Funktionalität exakt auf Ihre Gegebenheiten abgestimmt sind.

IHR ERFOLG IST UNS WICHTIG

SONNENSEGEL COMFORT eignen sich in Verbindung mit dem besonderen Segelstoff als Sonnen- und Regenschutz. Der einzigartige Mechanismus der federgelagerten Masten ermöglicht einen kontinuierlichen Regenwasserablauf.



**Produktion/
Installation**



Projektabschluss



HOME COVE im Berghotel Schlossanger Alp, Pfronten



CLASSIC BALDACHIN im Krønassår, Europa-Park, Rust



SONNENSEGEL COMFORT im Zollamt, Bingen am Rhein



Interior Design und Ambiente Coaching: Wie entstehen erfolgreiche Konzepte in Gastronomie und Hotellerie?



„Die Welt dreht sich, dreh dich mit“ schrieb ich im Vorwort eines meiner Bücher: Das hat inzwischen nichts an Bedeutung verloren, auch wenn unsere Welt plötzlich mit einem Ruck scheinbar angehalten worden ist. So lassen sich auch viele meiner Hotel- und Gastronomie Kunden nicht ausbremsen und nutzen die Zeit, um top am Start zu sein.

Die neuen Regeln erfordern neue Konzepte, die aber nicht auf Kosten der Atmosphäre gehen dürfen, denn der Gast will sich gut fühlen, er sucht subjektives Wohlbefinden. Ja, „subjektives“, denn objektiv kann ein Raum schick eingerichtet sein, alle Auflagen erfüllen und dennoch den Gast nicht anziehen und ihn zum Wiederkommen bewegen.

Wie aber erfüllt man „subjektive“ Bedürfnisse?

Meine Welt ist die des Interior Designs mit der Kenntnis der objektiven Regeln in Raumgestaltung und die des Coaches der fragt und hinterfragt und somit zusammen mit den Auftraggebern neue und interessante Konzepte entwirft und umsetzt.

Braucht man denn wirklich heute für alles eine Coach, werden Sie sich vielleicht fragen.

Meine Antwort darauf ist: „Mehr denn je.“ Die Dinge aus verschiedenen Gesichtspunkten zu betrachten kann zu spektakulären Gestaltungsideen führen. Darüber hinaus, spart es Zeit, Geld und Frust.

Als Beraterin und Designerin bin ich seit etwa 20 Jahren mit der Welt der Gastronomie und Hotellerie bestens vertraut. Seit etwa zehn Jahren ist Coaching für mein Berufsleben zu einer Schlüsselkompetenz geworden. Der Coaching-Ansatz, so wurde mir klar, ist bestens geeignet, um Gastronomen und Hoteliers erfolgreicher, zufriedener und glücklicher zu machen. Denn als Coach kann ich mich zurücknehmen und mit dem Kunden ein Unternehmens- und Designkonzept entwickeln, das immer funktioniert.

Warum kann ich das so sicher behaupten?

Wenn wir Stärken stärken und Schwächen in Stärken verwandeln haben wir Erfolgsgefühle. Wer hat nicht Freude daran, Vorlieben und Werte zu leben. Das daraus resultierende Designkonzept ist Ergebnis und nicht Selbstzweck. Daß es ästhetisch, originell, stylish oder traditionell wird, je nach den ermittelten Werten ist selbstverständlich. Die eigenen Werte tragen den Unternehmenserfolg.

Das Design hat die Aufgabe, dem Gast nonverbal alles über das Haus zu erzählen, über Menschen, Preisgestaltung Zukunft und Vergangenheit. Das Unterbewußtsein braucht nicht länger als einen Wimpernschlag, um sich eine Meinung zu bilden. Emotionale Werte sind dabei die Sieger, lange bevor unser Verstand seine Meinung dazu einbringen kann. „Richtiges“ Design spricht die „richtigen“ Gäste an und hält die „falschen“ ab. Das ist ein nicht zu unterschätzender Nutzen. Kann doch kein Gastronom der Welt alle Menschen bewirten.

Schön, wenn die richtigen Gäste kommen, begeistert sind und sich wohlfühlen.

„Erfolgreich ist, wer Werte ausstrahlt, die dem Gast ein emotionales Erlebnis versprechen.“

Hanna Raissle, Ambiente Coach

www.hanna-raissle.de



Ein besonderes Highlight des neuen Kommod in Pöcking ist die Lichtkronstruktur mit Hängepflanzen.



KUKKI COCKTAIL

DER ERSTE COCKTAIL MIT EIS IN DER FLASCHE



DIE EISKALTE GASTRO-INNOVATION

„Geil, endlich warmes Bier!“
... said no one ever. Schon gar nicht kukki Erfinder Josef „Sepp“ Klemm. Der hatte einfach genug von langweiligen Drinks und erfand ein Getränk, bei dem das Eis direkt mit in der Flasche ist: den kukki Cocktail.

Hochwertige Zutaten in Glasflaschen und ein langanhaltend eisgekühlter Genuss haben das Hotel Kompetenzzentrum überzeugen können. Jetzt bist du dran! Werde auch du unser Partner oder noch besser, unser „friend“!



COCKTAILS AUS DEM TOASTER

Um den hohen und abwechslungsreichen Bedürfnissen der Gastronomie gerecht zu werden, haben wir unseren kukki Toaster entwickelt.

Durch Infrarot-Technologie ist der kukki innerhalb von 30 Sekunden angetaut und damit sofort trinkfertig. So können viele Kunden in kürzester Zeit bedient und mit einer kleinen Show begeistert werden.

Eine Innovation im Bereich Cocktails ohne logistischen Aufwand und professionelles Barpersonal. Besonders hygienisch und einfach.



Eis ist schon drin

kukki ist ein einzigartiges Getränk, bei dem Eis in zylindrischer Form bereits enthalten ist.



Vegan

Ohne Geschmacksverstärker, künstliche Farb- oder Konservierungsstoffe. Laktose- und glutenfrei.



Made in Berlin

Wir machen alles selbst! Das Berliner Goerzwerk ist unser zu Hause und der Ursprung deiner Lieferung.



Lange Haltbarkeit

kukkis können in jeder Tiefkühltruhe (-18°C) gelagert werden und sind mind. 12 Monate haltbar.

KUKKI & FRIENDS



Peter - Betriebsleiter des Hotel Kompetenzzentrums

„Vor allem kann man es ja für verschiedene Festivitäten verwenden. Es ist wirklich simpel und einfach und es schmeckt gut!“

DAS HOTEL-KOMPETENZ-ZENTRUM & KUKKI

Als einer von über 180 glücklichen Partnern des Hotel-Kompetenz-Zentrums, war es uns eine große Freude Peter mit unserer Kamera erneut einen Besuch abzustatten, ihn bei einem Rundgang zu begleiten und natürlich nach Drehschluss gemeinsam einen kukki zu trinken.

Was uns Peter noch alles bei unserem Dreh erzählt hat und wie unsere Cocktails bei ihm und seinen Gästen angekommen sind, erfährst du in unserem Beitrag auf unserer Webseite.

Wie du zu unserem Beitrag mit Peter kommst?
Einfach nur den **QR Code scannen**.



So funktioniert's

ANTAUEN



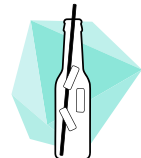
Die tiefgekühlten kukki Cocktails taust du für 30 Sekunden im Toaster an.

SCHÜTTELN



Nach dem Antauen müssen die kukki Cocktails kräftig geschüttelt werden, damit sich der Alkohol wieder mit den Säften vermischt.

SERVIEREN



Nach dem Schütteln noch einen Trinkhalm rein und schon kannst du einen eiskalten Cocktail servieren!



world of cooking **MKN Premium Profikochtechnik**

Das Kochen in Profiküchen ist überall auf der Welt eine tägliche Herausforderung mit vielfältigen Anforderungen. Um diese zu meistern bedarf es intelligenter Profikochtechnik für mehr Effizienz und Leistung. Und dafür steht MKN! Mit dem höchsten Qualitätsanspruch an Innovationen, multifunktionalen Lösungen und formvollendeten Produkten haben die MKN Spezialisten immer den gesamten Küchenprozess im Fokus und damit das perfekte Zusammenspiel aller Komponenten.

Mit Kompetenz, Know-how und Leidenschaft werden so individuelle Lösungen geschaffen – für ein Ergebnis, das begeistert. Dabei versteht sich MKN als langfristiger Partner und legt Wert auf eine Zusammenarbeit, die geprägt ist von Vertrauen, Fairness und Zuverlässigkeit. Die Struktur eines gesunden, mittelständischen Unternehmens ermöglicht eine nachhaltige Denkweise mit hoher Innovationskraft, Respekt vor den Ressourcen und Nähe zum Markt.

Besonderes Highlight in Sachen Multifunktionalität ist der FlexiChef von MKN. Er präsentiert sich für Profiküchen und Köche als der Optimierer für Zeit, Platz, Effizienz, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Motivation. Als einziges Kochgerät mit Tiegel verfügt er zudem über eine automatische Reinigung. Neben der einfachen Reinigung am Ende des Tages, ermöglicht SpaceClean eine automatische Zwischenreinigung in nur zwei Minuten und ist somit ein Beispiel für wichtige Standards in der Profiküche der Zukunft. Die hochaktuelle Touch-Bedienung MagicPilot ist so intuitiv und dynamisch, dass auch ungeübte Köche erfolgreich damit arbeiten können. Als Teil des MKN Guided Cooking Konzepts führt diese, neben weiteren Unterstützungsfunktionen und einem höheren Automatisierungsgrad, zu kulinarischen Höchstleistungen in jeder Profiküche.



Sie können das gesamte thermische Sortiment von MKN im Hotelkompetenzzentrum live erleben oder Sie buchen Ihr ganz persönliches MKN Online Seminar zum Wunschtermin.

Hier geht's zu den Terminen und weiteren Informationen:

<https://www.mkn.com/cooking-experience>





EIN BEWOHNBARER SHOWROOM

Designhotel Laurichhof in Pirna weckt Kaufwünsche!

Im Hotel Laurichhof in Pirna stehen Innenarchitektur und Design im Mittelpunkt des Konzepts. Alle 27 Suiten des neuen Hotels sind komplett individuell gestaltet und durchgängig mit Designerstücken ausgestattet - jedes Einrichtungsstück kann von den Gästen erworben werden. Das gilt sogar fürs Badezimmer und seine teils immobilen Ausstattungsobjekte wie die Duschrinnen, Betätigungsplatten und Spülkästen von TECE.

Liebe zum Detail bis ins Badezimmer

Eine wesentliche Rolle im Gestaltungskonzept des Hotels spielen die Badezimmer der Suiten. Sie sollen ein außergewöhnliches Design, höchstmöglichen Komfort und mehr Platz bieten, als dies in vielen Hotels üblich ist. Obwohl die Ansprüche an die Funktionalität in diesen Räumen besonders hoch sind, wurden sie mit viel Liebe mit der jeweiligen Thematik der Suite verwoben – bewusste Überspitzungen und Überraschungen gehören zum Konzept. Neben der Gestaltung wurde besonders auf Stauraum und Ablageflächen für größere Taschen geachtet, ausreichend viele Haken eingeplant und ein durchdachtes Lichtkonzept verwirklicht.

Mit Betätigungsplatten Bäder inszenieren

Bei der Badplanung achteten die Bauherren daher auf Material, Farbe und Form jedes noch so kleinen Details wie etwa auf abgestimmte Farben bei Fugen, Steckdosen und WC-Betätigungsplatten, für die ausnahmslos TECEsquare und TECEloop in unterschiedlichsten Varianten und Ausführungen gewählt wurden. Franz Philip Seidel (Betreiber, Designer und Architekt): „Die Betätigungsplatten sind ein gutes Beispiel für die gestalterische Bedeutung rein funktionaler Elemente im Raum. Betätigungsplatten sind relativ groß und müssen daher gut ins Konzept integriert sein. Werden ihre Materialität, Farbe und Form bewusst gewählt, können

TECE
close to you



sie entweder eine große visuelle Kraft entwickeln oder sich zugunsten des Raums zurücknehmen. Neben verlässlicher Funktion und intuitiver Bedienung war daher die große Auswahl von TECE wichtig für uns, um jede Betätigungsplatte entweder ins Konzept integrieren oder bewusst damit inszenieren zu können.“

Duschrinnen als Gestaltungselemente

Ein wichtiger Baustein im Bäderkonzept sind die Duschrinnen, für die verschiedene Ausführungen der TECEdrainline gewählt wurden. Die Betreiber sind vom Design, der Haltbarkeit und Reinigungsfreundlichkeit der Edelstahlrinnen überzeugt. „Auch hier kommen unterschiedliche Gestaltungsprinzipien zum Tragen, je nachdem, ob sich die Duschrinne nahezu unsichtbar in die Raumarchitektur integrieren oder einen bewussten Bruch erzeugen soll. Die große Sortimentstiefe von TECE hat uns hier bei der Planung sehr geholfen“, berichtet die Betreiberin Annette Katrin Seidel.

Eine unsichtbar in den Boden integrierte Duschrinne erzeugt eine Homogenität im Dusch-

bereich und erlaubt es den Architekten, den Fokus auf die Hauptelemente zu setzen. Optische Kontrapunkte wurden dagegen mithilfe der Roste und Abdeckungen der Duschrinnen verwirklicht – von Fliese und Naturstein über farbiges Glas bis hin zu gebürstetem Edelstahl wurden zahlreiche Optionen des TECE Sortiments eingesetzt. Wichtig war für die Planer außerdem, dass das Housekeeping die Rinnen einfach sauber halten kann und die Bäder unter der Dusche barrierefrei gestaltet werden konnten.

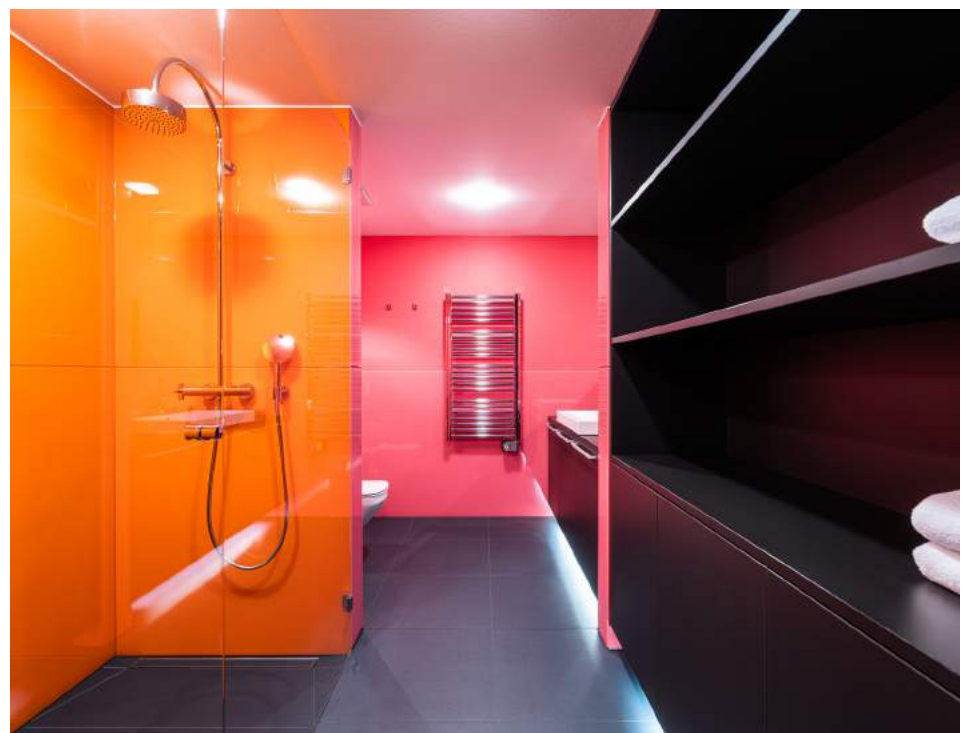
Auch Festinstallationen bestellbar

Natürlich können im Rahmen des Showroom-Konzepts auch die fest installierten Badelemente wie etwa die Betätigungsplatten und zugehörigen TECE-Spülkästen oder die Duschrinnen von den Gästen gekauft werden. „Alle Produkte werden direkt über uns bezogen, sodass immer auch eine individuelle Beratung stattfinden kann“, so Franz Philip Seidel, „klar ist, dass der Gast diese nicht sofort aus der Suite beziehungsweise aus seinem Urlaub mitnehmen kann, sondern die Produkte dann direkt über uns bestellt und geliefert werden.“

Für mehr Informationen:

TECE GmbH

Hollefeldstraße 57
48282 Emsdetten
Telefon 02572.928.0
info@tece.de
www.tece.de





Gesund bleiben mit frischer Luft

Lüftungsanlagen sind komfortabel, sparen Energie und minimieren das Infektionsrisiko

Insbesondere in stark frequentierten Räumen sind automatische Lüftungsanlagen eine zuverlässige Möglichkeit, den notwendigen Luftwechsel sicherzustellen. Verbrauchte und belastete Luft wird kontinuierlich abgeführt, gleichzeitig frische Luft von außen gefiltert dem Raum zugeführt - wobei die Intensität der Lüftung jederzeit der Belastung angepasst werden kann. Zusätzlich gewinnen solche Geräte wertvolle Wärmeenergie aus der Abluft zurück und übertragen sie auf die Zuluft, sparen also Energie. In Neubauten sind Lüftungsanlagen angesichts der Vorteile in Sachen Hygiene, Energieeffizienz und Komfort längst Standard. Doch auch für die Nachrüstung gibt es mittlerweile intelligente



Lösungen, die mit relativ wenig Installationsaufwand verbunden sind. Ideal für das Foyer, Besprechungs- oder Tagungsräume oder auch den Loungebereich ist beispielsweise das VRL-C von STIEBEL ELTRON.

Mit dem Lüftungsgerät „VRL-C“ bietet STIEBEL ELTRON eine relativ einfache technische Möglichkeit, größere, zum Teil auch stark frequentierte Räume nachträglich mit einer kontrollierten

Lüftungsanlage auszurüsten. Dadurch, dass mit dem Gerät ein bis zu vierfacher Luftwechsel pro Stunde im jeweiligen Raum sichergestellt werden kann, ist die Luftqualität jederzeit gleichbleibend hoch. Aktuell bieten die Geräte noch einen weiteren Vorteil: Die Aerosolkonzentration in der Luft und damit das Ansteckungsrisiko für Covid19 wird massiv verringert. Eine annähernd vergleichbare Lüftungsleistung manuell zu realisieren,

wäre nur möglich, wenn große Fenster alle 20 Minuten für mindestens 3 bis 5 Minuten weit geöffnet würden.

Neben dem VRL-C verfügt STIEBEL ELTRON über Lüftungslösungen für nahezu jede Anforderung. Vom Pendellüfter LWE 40, der wie das VRL-C komplett ohne Verrohrung auskommt und für einzelne Räume genauso geeignet ist wie für größere Einheiten, über Lüftungswürfel wie das LWZ 180/280 oder Geräte für die abgehängte Decke wie das LWZ 130: Gute Luftqualität, Wärmerückgewinnung und damit Energieeinsparung und nicht zuletzt ein hoher Komfort sind immer garantiert.

Mehr Informationen zum Thema Lüftung erhalten Interessierte unter www.stiebel-eltron.de/lueftung oder für konkrete Anfragen direkt bei Matthias Goebel, Leiter New Business 0151 527 61 014 matthias.goebel@stiebel-eltron.de.





SUCCESS-STORY VI

Roomers Munich



Extravagantes
Design und facettenreicher
Zeitgeist mit
Wohlfühlcharakter



EIN EINZIGARTIGER ORT MIT UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN

Nachdem die Unternehmer und 2018 als „Hoteliers des Jahres“ ausgezeichneten Micky Rosen und Alex Urseanu in 2016 bereits mit dem Roomers in Baden-Baden expandiert sind, hat das Erfolgsduo die Marke nun zusammen mit dem Amsterdamer Unternehmer Liran Wizman erfolgreich in München etabliert. Mit der Eröffnung im Oktober 2017 zwischen Hauptbahnhof und der durch das Oktoberfest weltberühmten Theresienwiese, liegt das Roomers in einem le-

bendigen Viertel. Das Westend ist die ideale Standortwahl für ein Roomers, welches Locals und internationale Gäste zusammenbringt.

„Bei der Planung und Umsetzung unseres Hotelkonzepts hat uns die Expertise des Hotelkompetenzzentrum sehr geholfen. Dank der großen Produkt- und Lösungsvielfalt konnten wir Ideen und Inspirationen einholen und uns in einer neutralen Umgebung beraten lassen“,

SUCCESS-STORY VI

nen gefertigt. Auffällig sind unter anderem der übergroße, goldglänzende Kamin in der Lobby sowie der Empfangstresen.

Mit seinen 280 Zimmern und Suiten ist das Roomers in München das bisher größte Roomers der Gekko Group. Von 25 bis 155m² bieten Zimmer sowie Suiten Extravaganz und individuellen Lifestyle auf höchstem Niveau. Elegante Hölzer, dunkler Marmor, verspiegelte Badezimmer sowie weiche und anschmiegsame Betten vermitteln modernen Komfort und ein verführerisches Ambiente. Sie bestechen zusätzlich mit einem Flatscreen inkl. Sky Entertainment, Apple TV und Android Miracast, einem Bang & Olufsen Sound System, kostenfreiem Highspeed WiFi, einer Klimaanlage und einer Nespresso Maschine. Zufluchtsorte, welche Raum für bedingungslose Inspiration bieten und damit die perfekte Kulisse zum Entspannen darstellen.



kommentiert David Frenser die Zusammenarbeit mit dem Hotelkompetenzzentrum.

Das Interior Design trägt die Handschrift von concrete aus Amsterdam, welche für ihren avantgardistischen Stil bekannt sind. Die Farbpalette reicht im Roomers von Grün- und Goldtönen mit schwarzen Akzenten bis hin zu dunklen, erdigen Farbtönen, welche einen Kontrast zu den glänzenden Kupferelementen darstellen. Das Amsterdamer Designbüro setzt vorrangig auf Materialien wie Holz, Leder und Marmor, aber auch Stein, Samt und Metall sind zu finden. Auch die Bäder, die Böden und einige Tische sind aus Naturstei-



Ein einzigartiger Ort mit unbegrenzten Möglichkeiten. Stimmungsvolles Interior, das Design und Wärme miteinander vereint. Moderne Kunst, die eine sinnliche und gemütliche Atmosphäre versprüht.



Roomers Spa by Shan Rahimkhan

Auf 600 m² bringt der Roomers Spa by Shan Rahimkhan Körper und Seele in Einklang. Hier finden Gäste verschiedenste Möglichkeiten sich zurückzuziehen, sich selbst zu verwöhnen und den Alltag zu vergessen. Ein besonderes Highlight ist der Infinity Jacuzzi mit Kinoleinwand, welcher bei Cocktails und Filmklassiker Raum für Entspannung der besonderen



Art verspricht. Mit Shan Rahimkhan, welcher seit 2005 am Berliner Gendarmenmarkt einen Concept Store mit Casa, Coiffeur und Café führt, hat das Roomers einen erstklassigen Partner für jegliche Beauty und Wellness

Treatments an der Seite. Den Gästen steht eine vielfältige Auswahl an Massagen und Treatments zur Verfügung, von der Maniküre und HydraFacials bis zu Ganzkörperbehandlungen und speziell konzipierten Packages.

Restaurant IZAKAYA und erstklassige Barkultur der Roomers Bar

Restaurant und Bar sind in einem Roomers nicht wegzudenken, sie sind vielmehr ein wesentlicher Bestandteil des Gesamtkonzepts. Für das Restaurant konnte Yossi Eliyadoo mit seinem innovativen IZAKAYA Asian Kitchen & Bar Konzept aus Amsterdam gewonnen werden. IZAKAYA ist eine moderne Interpretation eines kleinen, traditionellen japanischen Bistros. Hier wird japanische Küche mit Einflüssen aus Südamerika serviert – Sushi, Sashimi oder Sakana sind auf der Karte keine Fremdwörter. Hier begibt sich der Gast nicht nur kulinarisch auf eine Reise in die Ferne.

Die Roomers Bar, basierend auf dem mehrfach prämierten Konzept der gleichnamigen Bar in Frankfurt, ist Mittelpunkt des Hotels. Sie ist ein pulsierender Ort, an welchem internationale Gäste auf Münchener Locals treffen. Gäste können zwischen gewohnt erstklassigen Drinks im Roomers Style und Roomers goes IZAKAYA wählen – Drinks, denen beispielsweise Zitronengras, Pandan-Blätter oder Shiso-Kresse beigelegt sind. Das Team mixt den Gästen aber auch wie gewohnt ihre ganz eigenen Drink Kreationen, die dann auch mal nach ihnen benannt werden. Die perfekte Alltagsflucht, um unterzutauchen und eine gute Zeit zu verbringen. Sowohl die Bar als auch das Restaurant können für Veranstaltungen auf Anfrage exklusiv gebucht werden.



Q1 MÄRZ 2021

Impressum:
Hotelkompetenzzentrum GmbH
Sonnenstraße 19
85764 Oberschleißheim
Geschäftsführer:
Christian Peter
089 - 55 05 212 0
info@hotelkompetenzzentrum.de

