

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



HOGAPAGE

Fehlt Personal?
Dann nix wie los!

HOGAPAGE – BESTE
JOB BÖRSE FÜR HOTEL
UND GASTRONOMIE*

* 1. Platz im Ranking der Spezialjobbörsen
für Hotel und Gastronomie bei der Qualitäts-
analyse 2024 von jobboersencheck.de –
gewählt von Arbeitgebern und Arbeitnehmern



Gen Z und die Hospitality

Stellen die Nachwuchskräfte
unsere Branche auf den Kopf? 16

Garda
Trentino

Neue Gäste im Blick

28

Lust auf Frühstück

54

Cannabis-
Konsum

Reizthema in der Gastro

34

Gargeräte

68

Aeon
Ritten

Exklusives Hideaway

84

Kassen & EDV

74



Ist jeder seines Glückes Schmied?

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

man solle sich seiner „Glücksdynamik“ stellen, denn Glück komme nicht von allein, es sei das Ergebnis harter Arbeit, strategischer Planung und kontinuierlicher Verbesserung. Zugegeben, auch wenn ich nicht unbedingt ein Fan von Mannschaftssportarten bin, ist mir dieser Spruch, den Basketballer Franz Wagner kürzlich im TV äußerte, nachhaltig im Kopf geblieben.

Warum? Weil ich in unserer Branche in diesen Tagen wieder einmal Zeugin davon sein darf, wie Gastgeber ihr „Glück“ aus eigener Kraft schmieden und nichts dem Zufall überlassen. Statt beispielsweise die Generation Z in eine Schublade zu stecken, stellen sich die Hoteliers dieser Ausgabe dem Wandel der Arbeitswelt durch die „Jungen Wilden“ und hinterfragen gängige Klischees.

In einem baden-württembergischen Klinikum werden beim Einsatz von KI indes riesige Schritte in Richtung Zukunft gemacht, indem man erstmals eine ganze Roboterküche für die Rund-um-die-Uhr-Verpflegung von Besuchern einsetzt. Und auch über Bayerns schöner Landeshauptstadt weht derzeit enthusiastische Euphorie, sich weiterzuentwickeln. Wer aktuell über die Münchner Theresienwiese schlendert, kann beim Aufbau der Oktoberfestzelte zuschauen – und dabei spüren, wie die Vorfreude auf das bevorstehende Fest aufflammt. In diesem Jahr soll nicht nur ein virtueller Wiesn-Besuch möglich sein, die Wirte der großen Zelte verfolgen zudem aktiv ein äußerst ambitioniertes Ziel: Im Zuge des Nachhaltigkeitsgedankens planen sie, binnen vier Jahren klimaneutral zu werden – vielleicht sogar schon bis 2026. Ich bin gespannt, welche Rolle hier auch das Angebot pflanzlicher Alternativen auf den Speisekarten spielt.

Gewiss ist auf jeden Fall schon eines: Um die personelle Besetzung müssen sich zumindest hier die Gastwirte keine Sorgen machen. Bei den meisten Positionen gäbe es bereits mehr als genügend Bewerbungen. Welche Themen die Branche sonst umtreibt, lesen Sie auf den folgenden Seiten. Wir wünschen viel Spaß dabei!

Herzlichst
Ihre

Karoline Giokas
Chefredakteurin



Matthias Gfrörer

Die DarkNitro Serie
**ULTIMATIV
MARKANT
STARK**

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

INHALT

ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues 8

Ploners Gastro-Kolumne

Der Gastronom
als Vollkaufmann..... 9

Recht so

Das Bürokratiemonster und
die zu kurz gedachte Reform..... 11

GASTROPOLIS

Neues aus den Genuss-Hauptstädten
und Gourmet-Regionen..... 12

TITELSTORY

Generation Wohlbefinden?

Wie die Jungen die Arbeitswelt der
Hospitality auf den Kopf stellen..... 16



Einfach Genuss pur:
Garda Trentino **28**

SPECIAL

Alkohol? Nein, danke!

Getränke ohne Umdrehungen
sind im Trend..... 22

AROUND THE WORLD

Das Beste aus aus zwei Welten
Zwischen Dolomiten und
Gardasee liegt die Genussregion
Garda Trentino..... 28

BRANCHE INSIDE

Ein Joint im Biergarten?

Deutschlands Gastronomen und
die Cannabis-Legalisierung..... 34

MANAGEMENT & MARKETING

HDV-Camps 2024

Wie gelingt Leadership?..... 38

Gütesiegel „Exzellente Ausbildung“

Tourismusausschuss des
Deutschen Bundestages verleiht
Ehrenpreis an die HDV..... 40

Gastwelt-Summit

Branchenübergreifendes
Verbändetreffen in Berlin..... 41

Happy Birthday!

HOGAST Deutschland begeht
25-jähriges Jubiläum..... 42

„Gastronomie war unser Leben“

HOGAST Symposium Augsburg... 46

SYSTEMGASTRONOMIE

Bundesverband bereitet „Wege“
BdS-Mitgliederversammlung mit
intensivem Austausch..... 48

Klartext mit Markus Suchert

Warum eine Repräsentanz des
BDS in Berlin wichtig ist..... 52

BDS-Jahresbericht

Die Systemgastronomie
auf einen Blick..... 53

FOOD & BEVERAGE

Die neue Lust auf Frühstück

Was hinter den neuen Genuss-
gewohnheiten steckt..... 54



54 Das Frühstück wird
immer wichtiger



84 Das Aeon verbindet
Generationen

Pierre Nierhaus – Food-Kolumne

Nachhaltigkeit zahlt sich aus..... 59

Als bloße Beilage viel zu schade

Trends und Klassiker zwischen
Knödel, Croffle und der Farbe
Schwarz..... 60

Spiel mit den Aromen

Von den neuesten Ideen
zur richtigen Würze..... 64

TECHNIK & EQUIPMENT

Garen und Sparen

Universalgenies für die Küche..... 68

EDV vernetzt, was zusammengehört

Dreamteam Kasse & EDV..... 74

KARRIERE & RATGEBER

Stärken Sie Ihre Fähigkeiten

Sechs Fortbildungstipps..... 80

STARS & LEGENDS

Zwischen Tradition und Zukunft

Ein exklusives Hideaway,
das Generationen verbindet..... 84

10 Fragen an ...

... Cathy Hummels..... 90

Jetzt rede ich!

Spaghetti-Eis im Interview..... 92

SERVICE

Editorial..... 3

Bildungskompass..... 83

News aus den Verbänden..... 94

Marktplatz..... 96

Vorschau / Impressum..... 98

Generation Wohlbefinden?

Wie die Jungen die Arbeitswelt der Hospitality
auf den Kopf stellen

Kann man sie alle in eine Schublade packen? Während in der Öffentlichkeit viel über die Forderungen und vermeintlich überzogenen Wertvorstellungen der Gen Z diskutiert wird, machen sich Arbeitgeber der Hospitality daran, gängige Klischees zu hinterfragen. *Text: Karoline Giokas*



Sie sind um die Jahrtausendwende geboren, sie haben völlig andere Erwartungen und Wertvorstellungen als ihre Vorgänger und sie strömen derzeit auf den Arbeitsmarkt. Die Rede ist



Bodo Janssen,
Upstalsboom

Ausbildungsbeauftragte der Zukunft bedürfen heute neben fachlicher Kompetenz vor allem sozialer Qualifikationen

von den Geburtenjahrgängen zwischen 1996 und 2010, auch als Generation Z geläufig. Während sich die Babyboomer so langsam in die Rente verabschieden, ist sich die Gen Z ihrer Möglichkeiten klar bewusst und fordert dementsprechend selbstbewusst Rahmenbedingungen, die zu ihrer Philosophie – „das Leben genießen“ – passen.

Was ist anders an der Generation Z?

Schulabgänger hätten heute ganz andere Startbedingungen in den Berufsalltag, lautet Agnes Lindners klares Statement dazu.

Seit rund fünf Jahren wirkt sie als Director People & Capability in der Nachwuchsförderung der Adina Hotels und weiß: „Die Gen Z hat nicht unbedingt überzogene Vorstellungen von der Arbeitswelt. Durch die vielen Möglichkeiten, die sich den Jungen nach dem Schulabschluss bieten, haben sie einfach das Privileg der viel breiteren Auswahl, um in die Berufswelt zu starten. Dementsprechend können sie auch ganz andere Anforderungen an ihre Arbeitgeber stellen. Darauf basierend treten Berufseinsteiger heute mit einem anderen Selbstbewusstsein auf als noch vor zehn Jahren.“



Sie suchen einen Wellnessbereich?



SCHEIBLHOFER RESORT

LIEGE PALERMO

MOBILER SCHAURAUUM
Wir beraten Sie vorort.
0043/699/171 603 27
0049/151/4244 0577



HOTEL EDELWEISS BERCHTESGADEN

LIEGE ANCONA



INSEL MADEIRA



BITTERHOT INSEL SASSARI

SPECIAL

Alkohol?

Nein, danke!

Getränke ohne Umdrehungen sind im Trend

Ob Mocktail, regionale Limo oder Bubbles auf Teebasis – nie war die Bandbreite an alkoholfreien Alternativen größer und schmeckte besser. Gastronomen können damit ihr Sommergeschäft ankurbeln.

Text: Gabriele Guetzer



Natürlich prickelnde Teegetränke mit fermentiertem Coldbrew-Tea sind in diesem Jahr bei den jungen Gästen besonders angesagt.

Ist alkoholfrei das neue vegan? Bei der Generation U30 gilt es als ultimatives Statussymbol, wortwörtlich öffentlichkeitswirksam auf Alkohol zu verzichten. Im Zeichen der Selbstoptimierung ist Mindful Drinking angesagt, vergleichbar dem Credo der gesunden Ernährung durch vegane Produkte. Und wenn's bio ist – umso besser! Gastronomen bieten sich damit vielfältige Möglichkeiten, Gästen einen alkoholfreien, schicken Genusssommer zu servieren.

Wasser im neuen Look

Die schnöde Wasserflasche hat ausgedient. Die Optik spielt eine wichtige Rolle. So hat San Pellegrino, das in diesem Jahr 125 Jahre des Bestehens feiert, zum Jubiläum eine besondere Flasche für die Gastro entworfen. Auch die neuen Limos von Gerolsteiner in der Longneck-Flasche kann der Wirt ohne Dekantieren auf die Lifestyle-Bistrotheke stellen.

Die niedlich benamsten Alpenkracherl des in Wolfsratshausen ansässigen Traditionsunternehmens Wolfra sind ebenfalls optisch allerliebste; sie passen bestens auf den blank gescheuerten Wirtshaustisch und zum Voralpenpanorama. Bei Rheinfels Urquell hat man die Trends Bio, Longneck und zuckerfrei zu Urquell Lemon kombiniert und gleich mal das Etikett für die ganze Longneck-Linie neu gestaltet. Der Zitronenextrakt stammt aus ökologi-



Heino Hövelmann,
RheinfelsQuellen

Wenn Gäste auch nur annähernd so viel für Leitungswasser zahlen sollen wie für Mineralwasser, greifen sie zum Mineralwasser

schem Landbau; das Produkt aus dem familiengeführten Mineralwasserbetrieb trägt das EU-Bio-Siegel (mehr zum Thema im Interview).

Wie viel Wasser ist gesund?

Gerade in der Sommerzeit spielen die Medien zwei Themen zuverlässig wie ein Schweizer Uhrwerk: Dass man im

Sommer nicht genug Wasser trinkt und wie lebensgefährlich das ist. Und dass man gerade im Sommer zu viel Wasser trinkt, Stichwort: Wasservergiftung. Letzteres ist aber nur dann ein Problem, wenn man auf einen Rutsch mehrere Liter konsumiert.

BWT hat sich das Thema unaufgeregt angeschaut und meint, ein halber Liter Wasser bei Raumtemperatur vor dem Frühstück erhöhe den Energieverbrauch. Der Körper muss hier die Wassertemperatur von Raum- auf Körpertemperatur hochfahren und das verbrennt Kalorien. Des Weiteren belegt eine aktuelle Studie, dass Wasser nachweislich den Magen füllt. Demnach zeigte sich bei Probanden ein Gewichtsverlust von 1,3 Kilogramm, wenn sie über 12 Wochen vor dem Essen gezielt Wasser tranken. Auch wis-

CUP CONCEPT®

Mehrweglösungen mit System

www.cupconcept.com

Das Beste aus



Fotos: mRCE/stock.adobe.com

S zwei Welten

Zwischen Dolomiten und Gardasee liegt die Genussregion Garda Trentino

Einst ein Ziel des Thermentourismus, jetzt beliebt bei Mountainbikern, Marathonläufern, Motorradfahrern ... – schon hat das Garda Trentino neue Gäste im Blick. Und die schätzen Genuss zwischen Tradition und Trend. Top-Erzeugnisse und ansprechende Locations hat die Region im Überfluss.

Text: Gabriele Gugetzer





Ein Joint im Biergarten? Kommt nicht in die Tüte!

Wie Deutschlands Gastronomen mit der
Cannabis-Legalisierung umgehen

Ein Joint im Biergarten nach einem Hanf-Döner – wird das ein neuer Gastro-Trend? Sicher nicht. Völlig ausgeschlossen ist dieses Szenario nach der umstrittenen Legalisierung von Cannabis (lateinisch für Hanf) aber auch nicht mehr. Die teils komplizierten Regeln des neuen CanG, also des Cannabis-Gesetzes, wurden medial bereits zur Genüge durchgekaut. Ob künftig auch mehr Hanfprodukte gekaut werden, ist hingegen offen. *Text: Wolfgang Bublies*



Seit Einführung des neuen Cannabis-Gesetzes müssen sich Gastronomen mit der Handhabung des legalisierten Konsums in ihrem Restaurant auseinandersetzen.

Die Suche nach Cannabis-Gaststätten ist müßig. Immerhin verweist der Deutsche Hanfverband auf die „hanftastische“ Marke Halla Parra, die im gesetzlichen Rahmen Hanf-Döner, -Pizza, -Pasta und -Burger präsentiert. Im gesetzlichen Rahmen? Verbandssprecher Simon

reien, die Hanfbackwaren anbieten.“ Mehr werde sich bei Speisen in der Gastronomie vorerst nicht tun.

Ein geteiltes Meinungsbild

Aktuell müssen sich Deutschlands Wirtsleute und Hoteliers überlegen,

aufgehängt, die man sich als Verbandsmitglied etwa beim DEHOGA Nordrhein herunterladen kann.

Eigene Recherchen wie der Blick in bundesweite Medien unterstreichen den Eindruck: Deutschlands Gastwirte weisen Joint-Konsumenten mehrheitlich ab. Bestärkt werden sie zum Beispiel vom DEHOGA Sachsen, der (gemäß einer Umfrage des Yougov-Instituts für die dpa) klarstellt, dass sich jeder zweite Bundesbürger gegen Cannabis in der Gastronomie ausspricht. Oftmals auch, weil der typisch krautartige Cannabis-Dunst als sehr unangenehm empfunden wird. Lediglich 17 Prozent sagen, Wirte sollten Cannabis dort erlauben, wo man Zigaretten rauchen darf.



Simon Kraushaar, Deutscher Hanfverband



Langfristig werden sich sicher viele Gastronomen fragen, ob sie auf Cannabis-Konsumenten als Gäste ökonomisch gänzlich verzichten können

Kraushaar macht deutlich: „Berausende Speisen aus Hanf sind auch nach dem neuen Gesetz verboten.“ Allerdings könne man Hanfmehl bzw. Hanfsamen als hochwertige vegane Proteinquelle nutzen. „Es gibt Bäcke-

wie sie es mit Cannabis halten. Hier zeigt sich ein geteiltes Meinungsbild. Viele Gastronomen machen von ihrem Hausrecht Gebrauch und sagen „Nein danke“ zum Cannabis-Konsum. Hier und da werden sogar Verbotsschilder

„Wir halten uns an die Gesetze“

Entscheiden muss also der Gastronom: In der Bobs-Kneipenkette mit rund 20 Lokalen im süddeutschen Raum (und als Franchise auch in Bochum und Düsseldorf) will man „nicht päpstlich



HDV-Camps 2024

Wie gelingt Leadership?

In den Camps der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland e.V. (HDV) treffen sich die Mitglieder in kleinem Kreis zum Austausch und zu exklusiven Seminarveranstaltungen. In zwei Workshops drehte sich in diesem Jahr alles um das Thema Leadership.



Das HDV-Camp im Landhaus Wachtelhof in Rotenburg an der Wümme: (l.) Camp-Leiter Prof. Dr. Stefan Huf in Aktion. (r.) Das zweite Camp fand im Hotel HerzogsPark in Herzogenaarach statt.

Wie es Führungskräften gelingt, Mitarbeitende zu Höchstleistungen zu motivieren, stand im Mittelpunkt der diesjährigen HDV-Camps. Die Hoteldirektorenvereinigung Deutschland e. V. hatte nach Rotenburg an der Wümme und nach Herzogenaarach geladen, um in eintägigen Workshops dem spannenden Thema Leadership auf den Grund zu gehen.

Der Weg zum Erfolg

Unter der Leitung von Prof. Dr. Stefan Huf von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg diskutierten die Teilnehmer darüber, was erfolgreiche Führungskräfte auszeichnet. Dabei ging man den Fragen nach, welche Rolle Beziehungen für den Führungserfolg spielen, welche der Führungsstil, und ob sich erfolgreiche Führungs-

kräfte durch eine bestimmte Haltung auszeichnen. Erschreckende Grundlage der Diskussion: Laut einer aktuellen Studie des Markt- und Meinungsforschungsinstituts Gallup aus dem Jahr 2024 fühlen sich gerade einmal 22 Prozent der Mitarbeitenden gut geführt. Im HDV-Camp wollten die Hoteldirektoren an diesem Umstand substantziell etwas ändern und ihren Horizont entsprechend erweitern.

„Mit Prof. Dr. Stefan Huf konnten wir für die HDV-Camps einen ausgewiesenen Experten für Personalmanagement und Mitarbeiterführung gewinnen. Leadership ist eines der wichtigsten Themen unserer Branche und sollte auf der Agenda jeder Führungskraft stehen“, kommentierte HDV-Vorstandschef Jürgen Gangl die diesjährigen Veranstaltungen.

Auftakt zur neuen Kooperation

Ein weiteres Highlight war in diesem Jahr die Kooperation mit Rational und André Klode-Purat, Key Account Manager Hotels & Resorts Deutschland, der die Teilnehmer des HDV-Camps im Hotel Landhaus Wachtelhof, Rotenburg/Wümme, zum GM Cocktail mit Geschäftsführer Heiko K. Kehrstephan und Direktor Philipp Lennartz einlud.

Insgesamt rund 50 Mitglieder nahmen dieses Jahr wieder an den Camps des Branchenverbands teil. Die regionalen Meetings, bei denen namhafte Referenten aktuelle branchenrelevante Inhalte beleuchten, zählen zum festen Programm der HDV. Mitglieder können hier außerdem die Gelegenheit nutzen, sich neben den zwei Jahrestagungen im kleineren Kreis zu treffen und auszutauschen.



Unser Ausbildungskonzept wurde mit voller Punktzahl belohnt. Deshalb sind wir besonders stolz, euch eine exzellente Ausbildung anbieten zu können.

HOTEL ANNE-SOPHIE



<p>UNABHÄNGIGE BEWERTUNG garantiert durch die DEKRA Assurance Services GmbH</p>	<p>TRANSPARENZ Gütesiegel zeigt Qualität der Ausbildung</p>	<p>HÖCHSTE QUALITÄT Qualitätsstandards, von der HDV gesetzt, von der DEKRA geprüft</p>
--	--	---



Die Garantie

Das Zertifikat "Exzellente Ausbildung" kennzeichnet erstklassige Ausbildungsbetriebe mit attraktiven Entwicklungsmöglichkeiten und garantiert mit einem Prüfsiegel transparent höchste Ausbildungsqualität.

Lernen bei den Besten

autidiert durch DEKRA Assurance Services GmbH
verliehen von der

BUNDESVERBAND DER SYSTEMGASTRONOMIE E.V.



Bundesverband bereitet „Wege“

BdS-Mitgliederversammlung mit intensivem politischem Austausch: Die Systemgastronomie steht vor großen Herausforderungen

Anfang Mai lud der Bundesverband der Systemgastronomie e. V. (BdS) nach Berlin ein. Mehr als 200 Mitglieder, Gäste und Förderer kamen in der Landeshauptstadt zusammen, um sich gemeinsam mit Hauptgeschäftsführer Markus Suchert und namhaften Vertretern aus Politik und Wirtschaft zu den aktuell fordernden Aufgaben der Branche auszutauschen. Die überbordende Bürokratie, der anhaltende Personalmangel, die wachsenden Meldepflichten sowie zunehmende Kostenbelastungen für die Unternehmen waren nur einige der Themen. *Text: Karoline Giokas*

Ingo Gugisch aus dem Präsidium des Bundesverbands der Systemgastronomie begrüßte die Teilnehmer des diesjährigen Mitgliedertreffens in Berlin freudestrahlend. Über 200 Mitglieder, darunter 40 Fördermitglieder, waren gekommen, um von Entwicklungen und Plänen des Verbands zu hören und den Vorträgen namhafter Politiker zu lauschen.

Das Motto der Veranstaltung lautete „Wege“ – und zwar, weil das Netzwerk des Bundesverbands als „Stimme der Systemgastronomie“ mehr als 830 Mitgliedsunternehmen vertritt und weiterhin auf Wachstumskurs ist. Die Mitgliedsrestaurants begrüßen nicht nur täglich rund vier Millionen Gäste, auch eine große Zahl an Fördermitgliedern, die als Kooperationspartner der Mit-

gliedsunternehmen die Systemgastronomie unterstützen, gehören zur Wertegemeinschaft.

Noch mehr Zuwachs

Insgesamt neun Fördermitglieder konnte der BdS heuer beim Netzwerktreffen in der Familie begrüßen: Drinks & More, Dyson, Go In, Inproma, Lamb Weston LWM International,

Martens & Prahls Versicherungskontor, Nesto Software, Pluxee Deutschland und Wilhelm Weishäupl. Ingo Gugisch hieß diese herzlich willkommen: „Zusammen mit unseren anderen Förderern sind Ihre Unterstützung und Ihr Vertrauen von unschätzbarem Wert für unsere Arbeit.“

Starke Führung im Verband

Die Systemgastronomie ist und bleibt der Motor der Gastronomiebranche. „Wir sind mittelständische Arbeitgeber für über 120.000 Beschäftigte. Insgesamt acht abgeschlossene Tarifverträge zeigen, welche große sozial- und tarifpolitische Verantwortung der Bds hierbei übernimmt“, betonte Gugisch.

Rede auf die aktuell wohl dringlichste Thematik, die die beschäftigungssensitive Systemgastronomie umtreibt: die herausfordernden Rahmenbedingungen, die der gesamten Branche enorm viel abverlangen.

„Wir – die gesamte Branche – hatten auf eine Entlastung durch die Entfristung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes auf Speisen gesetzt und sehr dafür gekämpft. Was wir hier durchlebt haben, war die reine Achterbahnfahrt. Letztlich holten uns das Urteil des Bundesverfassungsgerichts zum Nachtragshaushalt 2021 und die damit verbundenen notwendigen Einsparmaßnahmen ziemlich unvermittelt



BUNDESVERBAND
DER SYSTEM
GASTRONOMIE E.V.

sämtliche geplanten politischen Vorhaben, die sich negativ auf den Bundeshaushalt auswirken würden, gestrichen. Überall wurde eingespart und überall nahm man weitere Streichungen vor“, fasst Markus Suchert das große Debakel um die Rückkehr zur 19-prozentigen Mehrwertsteuer noch einmal zusammen.



Das neu aufgestellte Bds-Präsidium (v.l.n.r.): Stefan Timme, Markus Suchert (Bds-Hauptgeschäftsführer), Joana Johannsen, Marcus Lettschulte, Simone Jaksch, Maike Neuenroth, Ingo Gugisch, Frank Bierkämper.

Wichtig für die Bewältigung der täglichen Herausforderungen sei ein schlagkräftiges Präsidium, das mit Engagement und Leidenschaft den Weg und die Ziele des Verbands definiert, sowie für die Umsetzung in die Tat ein Geschäftsführer, wie Markus Suchert einer ist. Den Mitgliedern wurde bei diesem Anlass auch die neue Aufstellung des Präsidiums vorgestellt. Neben bekannten Gesichtern wie Matthias Kutzer (seit Juli 2023 neuer Bds-Präsident), Alexander van Bömmel, Marcus Lettschulte, Joana Johannsen, Frank Bierkämper und Ingo Gugisch, wurden Stefan Timme, Maike Neuenroth und Simone Jaksch herzlichst begrüßt.

Zusammenhalt trotz Niederschlägen

Hauptgeschäftsführer Markus Suchert berief sich in seiner anschließenden

und schnell auf den Boden der Tatsachen zurück: Wir konnten unser Ziel nicht erreichen. Stattdessen wurden

„Die Bds-Veranstaltung ist ein gelungener Rahmen, um Kunden zum Überblick über unsere Lebensmittel- und Getränkelösungen auch Gelegenheit zur Verkostung zu bieten. So ergaben sich spannende Gespräche, die wir im Nachgang gerne weiterführen und die Möglichkeiten einer Zusammenarbeit beleuchten.“

Katrin Besser, Fördermitglied
DöhlerGroup

Er resümiert: „Auch wenn wir dieses Mal nicht erfolgreich waren, haben wir doch gemeinsam bis zum Schluss alles gegeben und im Schulterschluss mit der gesamten Branche bis zuletzt versucht, die politischen Entscheider von der Notwendigkeit der reduzierten Mehrwertsteuer für die Branche zu überzeugen. Wir sind diesen Weg gemeinsam gegangen und ich danke Ihnen sehr für diesen Einsatz.“

Das plant der Verband in den nächsten Monaten

Neben dem erneuten Versuch, bei der anstehenden Bundestagswahl 2025 mit einer gut durchdachten Strategie für den reduzierten Mehrwertsteuersatz zu kämpfen, stehe in den kommenden Monaten auch die Reform des Verpackungsgesetzes und der damit verbundene ungerechtfertigte Eingriff in Res-



Die neue Lust auf Frühstück

Was hinter den neuen Genussgewohnheiten steckt und wie Restaurants, Cafés und Co. sie nutzen

Der morgendliche Start in den Tag – keine Frage, ein echter Gastro-Klassiker. Derzeit erfährt dieser frischen Wind. Das Frühstück außer Haus ist heute vor allem eins: gesund, genussvoll und ausgiebig!

Text: Karoline Giokas



Klassiker international angehaucht: Bei Krone Kitchen & Coffee Berlin wird auch der Lieferservice für Frühstück immer beliebter.

Frühstück 3000 betitelt sich selbst als „wohl bestes Frühstücksrestaurant Berlins“ und hebt den klassischen Brunch auf ein neues Niveau. „Die Frühstücksgastronomie hat von unserem Start 2004 in Berlin bis heute Quantensprünge gemacht. Deshalb ist bei uns alles anders – von der Qualität der Speisen über die Raffinesse des Angebots bis zur Freundlichkeit des Personals“, meinen die Gründer Martin Pöller und Lukas Mann.

Gäste lassen sich hochwertigen Genuss etwas kosten

Das merkt man auch bei den Preisen: Das gegrillte Käse-Sandwich, bei dem Cheddar, Kimchi und eingelegte Gurken auf Sauerteigbrot gereicht und mit Trüffel getoppt werden, schlägt mit 15 Euro zu Buche, bei Eggs Benedict Kaviar serviert man hausgebeizten Lachs, pochierte Eier, Hollandaise und Attilus Kaviar auf einer Brioche – für 42 Euro. Das große Thema des Preis-Leistungs-Verhältnisses ist auch hier oft Zündstoff. „Weil es ‚nur‘ Frühstück ist, ist es ja in der Herstellung nicht billiger als ein Gericht in einem Abendrestaurant. Dieses kann jedoch weitaus mehr für ein Essen verlangen, da die Bereitschaft des Gasts dort höher ist, mehr Geld auszugeben.“

Die Ideen für ihr Speisenangebot haben die Geschäftspartner Pöller und Mann auf internationalen Reisen und in der Spitzengastronomie gesammelt. „In Bali und in Indonesien fragte ich mich: Wieso gibt es das nicht in Berlin? Warum hinkt Berlin kulinarisch immer hinterher?“ Ihr Konzept scheint aufzugehen: Mittlerweile gibt es schon zwei Hauptstadt-Standorte, wo Gäste von 9 bis 16 Uhr schlemmen können.

Von Eigenkreationen und -vorlieben

„Himmlischen“ Frühstücksgenuss darf erleben, wer in einem der Flemings Hotels nächtigt. Erst im letzten Jahr haben die Ernährungsprofis von Eat Smarter das dortige Heavenly Breakfast mit



Vinotharan Inparajah, Krone Kitchen & Coffee

Gäste sind neugierig und offen für internationale Frühstücksgerichte und innovative Kombinationen

dem Siegel „Top Frühstück“ ausgezeichnet. Den Trend zum bewussten Genießen, für das sich die Gäste inzwischen – auch (oder erst recht) auf Reisen – Zeit nehmen und gerne Gesellschaft suchen, hat Flemings-Hotels-CEO Rob Hornman frühzeitig erkannt und das Frühstücksangebot seiner Häuser angepasst. Frische, regionale Produkte und Müslis – ganz ohne Verpackungsmüll – liefern die nötige Ener-

gie für den Start in den Tag. Dabei bekommen auch vegane und vegetarische Leckereien sowie eine Auswahl an entsprechenden Milchalternativen ausreichend Platz auf dem Büfett. Statt auf Geschmacksverstärker setzt man auf zertifiziert nachhaltige, regionale Käsesorten und eine große Brotauswahl vom Bäcker um die Ecke, einschließlich glutenfreiem und veganem Gebäck. Joghurt, Quark und Frischkäse in Bioqualität, vegane Margarine sowie saisonales Obst dürfen ebenfalls nicht fehlen. Viele Produkte, die auf dem Büfett zu finden sind, werden selbst hergestellt, enge Beziehungen zu lokal ansässigen Lieferanten verstehen sich für Flemings Hotels von selbst.

Ganz nach dem Motto „Life is too short for bad coffee“ nimmt der Kaffee in den Flemings Hotels einen hohen Stellenwert ein. „Guter Kaffee ist meine persönliche Leidenschaft, die ich sowohl mit der Inhaberfamilie als auch mit vielen Flemings-Kollegen teile“, verrät Rob Hornman. „Da es unser Anspruch ist, jederzeit den besten Kaffee zu servieren, erhalten von den Azubis über

MÜSLI, FLAKES UND TOPPINGS FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Seit 1989 echte Leidenschaft für richtig gutes Müsli. www.best-muesli.de

best müsli



Als bloße Beilage viel zu schade

Trends und Klassiker zwischen Knödel, Croffle
und der Farbe Schwarz

Sättigungsbeilagen hießen sie früher, galten als Alternative für Vegetarier oder Kinder und wurden nach der Maxime „Hauptsache viel“ mit der Schöpfkelle portioniert. Mittlerweile kann sich eine Küche preisgerecht und interessant mit Beilagen profilieren. *Text: Gabriele Gugetzer*



Die ultimative Beilage? Hierzulande natürlich Nudeln. Die Barillas setzen mit ihrer neuen Hochleistungspasta für die Gastro gezielt auf Saisonalität. Für jeden Monat bietet ihre Website einen Saisonkalender, der zum einen eine übersichtliche Gemüsewarenkunde beinhaltet und zum anderen mit Pastarezepten zwischen Spargel und dicken Bohnen Anregungen jenseits der traditionellen Rezepturen liefert.

Croffles aus Korea

Wenn Blätterteig zum Croissant gerollt, im Waffelautomaten knusprig platt gebacken und dann süß oder pikant getoppt serviert wird, klingt das eher exotisch. Tatsächlich war das Gericht zuerst in Südkorea erfolgreich. Entwickelt hat es eine irische Zuckerbäckerin, der die traditionellen gefüllten Croissants zu „labbrig“ waren. Der Zwischenstopp im Waffelautomaten macht Croffles standfest genug für gehaltvolle Füllungen: Avocado und Feta oder Pulled Pork mit Apfelmülie sind sommertaugliche Beispiele.

Mal in Farben denken

Nicht nur Kinder, auch viele Erwachsene schrecken vor gewissen Lebensmitteln wegen ihrer Farbe zurück. Gelb und Rot gelten als besonders appetitanregend. Aber Pink? Derzeit ist Pink Pasta ein TikTok-Trend – schnell gemacht und vor allem bei jungen weiblichen Gästen ein Renner. Während die Nudeln vor sich hinköcheln, werden ge-

kochte Rote Bete mit jungem Knoblauch, Feta und Nudelwasser cremig püriert, dann auf die abgetropfte Pasta gekippt und mit Minzblättchen garniert serviert. Schwarz ist ebenfalls keine übliche Lebensmittelfarbe – der Gedanke an Verbranntes liegt wohl zu nahe –,

doch in Kombination mit leuchtenden Farben bringt es ungewöhnliche Aromatik auf den Teller. Sommerlich buntes Grillgemüse mit Joghurtdressing und zerkrümeltem gerösteten Noriblatte oder Aubergine mit frischen Kräutern in einer auf schwarzen Bohnen basie-



Hier isst das Auge mit: Burgis reicht Kartoffeln in neuem Stil, als Herzelnos und Roundies.



NEU! VEGANE TAJINE BITES

ENTFÜHREN SIE IHRE GÄSTE IN DEN ORIENT: LINSEN, GETROCKNETE FRÜCHTE UND ORIENTALISCHE GEWÜRZE

SALOMON
FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

MAROKKOS
MAGIE

Tajine Bites

- Vegane Bites mit Crunch-Faktor
- Trendiger Starter für Ihre Karte
- Authentischer Taste

SNACK PUNK



JETZT SCANNEN & MUSTER BESTELLEN!

008000 7256666



Garen und Sparen

Alles über die neuen Universalgenies für die Küche

Bei Gartechnik und Heißluftdämpfern zählen neben Top-Ergebnissen möglichst effiziente Prozesse in der Küche. Wir stellen vor, was die führenden Hersteller an Neuigkeiten zu bieten haben.

Text: Sebastian Bütow/Karoline Giokas

dann das blau-gelbe Siegel der EU für „geschützte geografische Angabe“ tragen.

Übrigens: Nicht immer ist es allein der Traubenmost, der dem Essig die typische tiefbraune Farbe verleiht. „Viele Erzeugnisse enthalten Farbstoffe wie Zuckerkulör oder färbende Zutaten wie Karamell“, verrät Daniela Krehl. Wer solche Zusätze vermeiden möchte, kann zu Bio-Balsamico greifen. Färbende Zutaten sind da nicht erlaubt.

Und was ist mit Öl?

Die Bedeutung des Öls ist nicht zu unterschätzen. Gerade hochwertige Olivenöle haben in den letzten Jahren an Stellenwert gewonnen – auch aufgrund sich wandelnder Ernährungstrends. Was kaum einer weiß: Man muss gar nicht bis ins tiefste Italien fahren, um gute Anbaugebiete zu erreichen. Die Region Garda Trentino, das nördlichste Olivenanbaugebiet, ist bekannt für ihr mediterranes Mikroklima mit milden Wintern und nicht



Philipp
Kohlweg

Rote Bete ist wirklich vielseitig in der Küche einsetzbar und eignet sich auch hervorragend als Ofengemüse

zu heißen Sommern – und das jenseits des 46. Breitengrads, zu Füßen der Dolomiten auf einer Höhe zwischen 70 und 850 Metern überm Meeresspiegel.

Casaliva ist die wichtigste Olivensorte, die hier gedeiht. Die Römer importierten sie vor mehr als 2.000 Jahren aus der Toskana und bauten sie an den sonnigen Hängen und Terrassen des Gardasees an. Heute hat sie sich perfekt an das Terrain und das Klima an-



Authentischer Geschmack: Bei den neuen Hügli-Fonds soll die einheitliche Dosierung von 30 g (25 ml) pro Liter die Handhabung im Küchenalltag erleichtern.

gepasst und liefert optimale Ernteergebnisse. In den Olivenhainen werden zum Teil jahrhundertealte Bäume kultiviert. Die Trentiner Olivenölproduzenten haben bereits zahlreiche Auszeichnungen auf nationaler und internationaler Ebene erhalten. Zur renommiertesten gehört die Anerkennung des DOP-Siegels durch die Europäische Union. Dieses Siegel kennzeichnet Herkunft und höchste Qualität eines Produkts.

i-Tüpfelchen für mehr Geschmack

Es heißt, eine Soße ist die Krönung eines jeden Gerichts. Authentisch, kräftig und aromatisch sollte sie sein – und umso besser ist es, wenn sie zudem als Fertigprodukt den Koch unterstützt, wie es die neuen flüssigen Premium Fonds von Hügli tun. Sie werden in konzentrierter Form hergestellt, wodurch weniger Wasser transportiert werden muss und das Produkt seinen natürlichen Charakter behält. Der Hersteller vom Bodensee bietet die Helfer für Küchenprofis in vier Varianten an: als Rinder-, Geflügel-, Fisch- und Gemüfefond. Alle verfügen über einen Anteil von über 60 Prozent Brühe, bieten intensiven Geschmack und sind sofort einsetzbar.

„Mit unseren Premium Fonds spart man wertvolle Zeit und Energie und gewinnt mehr Freiraum für kreative Arbeiten in der Küche“, erläutert Frank

Crivellari, Teamleiter Culinary Advisor für Hügli Food Service in Deutschland. Entwickelt wurde das Fond-Sortiment in Zusammenarbeit mit erfahrenen Köchen, die ihre Leidenschaft und Expertise einbringen konnten. „Dabei bleiben die Fonds kosteneffizient und sparen wertvolle Zeit, ohne den Geschmack zu vernachlässigen. Ihre Flexibilität macht sie zu einem Partner für jeden kulinarischen Stil. Sie sind gut zu lagern und schnell portioniert“, ergänzt Yvonne Schweizer, Produktmanagerin bei Hügli.

Hohe Anforderungen beim Aceto Balsamico Tradizionale di Modena mit EU-Siegel: Der Essig muss in der Region Modena hergestellt werden, dort mindestens zwölf Jahre in Holzfässern reifen und auch in der Region abgefüllt werden.



EDV vernetzt, was zusammengehört

Technikexperten und Brancheninsider über das Potenzial des Dreamteams Kasse & EDV

Seit Jahren ist eine stark zunehmende Nachfrage nach digitalen Lösungen, die den Alltag in Beherbergungs- und Gastronomiebetrieben erleichtern, zu beobachten. Wer sich im Vorfeld Gedanken macht und in die richtige Technik investiert, kann betriebliche Alltagsprozesse hinsichtlich Effizienz optimieren und die Kommunikation vereinfachen.

Text: Michael Eichhammer

Als zentralen Trend nennt Lars Liskamm vom Gastronomie-Software-Anbieter Hypersoft die KI (Künstliche Intelligenz). „Wir planen, diese stärker zu nutzen, um Gastronomen operativ zu entlasten, so dass sie sich verstärkt auf ihre Rolle als Gastgeber konzentrieren können“, plaudert der Experte für Digital Expansion aus dem Nähkästchen. Konkret soll KI angewendet werden, um Bestellprozesse zu individualisieren.

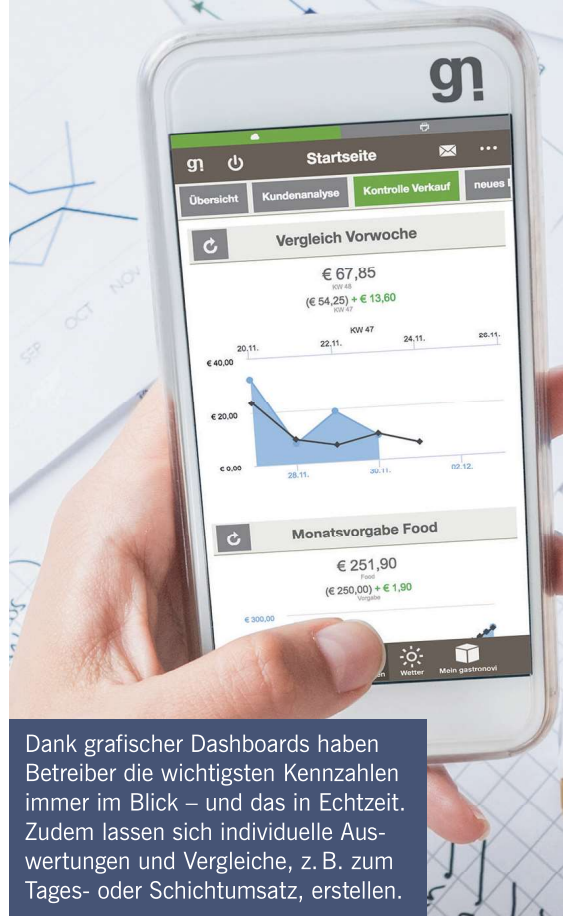
Ein anderes Buzzword aus der digitalen Ära ist Big Data. Diese Technologie gewinnt an Bedeutung, da sie durch die Analyse von Zahlen, Daten und Fakten wertvolle Erkenntnisse für den geschäftlichen Erfolg liefert, erklärt Lars Liskamm. Mit seiner Software bietet das Unternehmen Live- und weitere umfassende Reports an, die es Gastro-Betreibern ermöglichen, die richtigen Entscheidungen für eine effizientere Führung ihres Betriebs zu treffen.

**ON-PREMISE-SYSTEME
ERLAUBEN MAXIMALE
FLEXIBILITÄT, SICHERHEIT
UND KOMFORT
BEIM HYBRIDEN
ARBEITEN.**

**Fallbeispiel:
Diedrich Wellnesshotel**

Leander Diedrich vom Diedrich Wellnesshotel & Spa im nordrhein-westfälischen Hallenburg ist ein möglichst hoher Grad an Automatismus wichtig, um Arbeitsschritte im Betrieb zu reduzieren. In seinen Augen kann moderne Hotelsoftware die Fehlerquote verringern, Abläufe vereinfachen und die Servicequalität steigern. Großen Wert legt er auf eine saubere Kommunikation der Systeme. „Das bedeutet, dass vorhandene Daten überall dort im Betrieb zur Verfügung gestellt werden, wo sie gebraucht werden, und auch an allen Kontaktpunkten erfasst werden können“, erläutert der Hotelier. Oft haben Hotel- und Gastronomiebetriebe nur die Wahl zwischen einem externen Cloud-System, das Zugriff von überall und von verschiedenen Geräten erlaubt, während On-Premise-Systeme – wie das „Vor Ort“ im Namen schon andeutet – in der Regel einen physischen Zugang erfordern.

Anders bei der Hotelsoftware ASA Hotel: Mit diesem System kann hybrid gearbeitet werden. „Das ist bei Hotelsoftwaresystemen einzigartig und gibt maximale Flexibilität, Sicherheit und Komfort im Betrieb“, schwärmt Leander Diedrich.



Dank grafischer Dashboards haben Betreiber die wichtigsten Kennzahlen immer im Blick – und das in Echtzeit. Zudem lassen sich individuelle Auswertungen und Vergleiche, z. B. zum Tages- oder Schichtumsatz, erstellen.

Tschüss Papier, hallo Digital Signage: Heute lassen sich Speisekarten sowohl optisch als auch inhaltlich digital schnell auf den neuesten Stand bringen.



Zwischen *Tradit* und Zukunft



ion

Ein exklusives Hideaway, das Generationen verbindet

Kaum Geräusche, kaum Menschen, fernab von geschäftigem Gewusel und Reizüberflutung – in Ritten Oberbozen macht Familie Ramoser mit dem kleinen Designhotel Aeon vor, wie Wohnen in natürlichem, aber stylishem Ambiente und mit jeder Menge „Local Luxury“ generationsübergreifend gelingt.

Text: Karoline Giokas



Traditionsreiche Hotels in die nächste Generation geleiten – vor dieser Herausforderung stand auch Oberbozen in der Gemeinde Ritten in Südtirol vor rund zwölf Jahren. „Damals mussten viele Häuser in unserem Ort ihre Pforten schließen. Sie hatten schlichtweg keine Nachfolger“, erinnert sich Max Ramoser. Die Gemeinde schritt ein, erklärte den Ort zur ausgewiesenen Tourismuszone und griff potenziellen Gastgebern beispielsweise bei der Grundstückerschließung unter die Arme.

Den Weg für die nächste Generation bereiten

In weiser Voraussicht packten Ramosers Eltern Elisabeth und Heinz die Gelegenheit beim Schopf und sicherten für ihre beiden Söhne Max und Joachim ein Grundstück, nur 50 Meter entfernt von ihrem Lobishof, wo das Unternehmerpaar in der familiären Atmosphäre eines 550 Jahre alten Bauernhofs bereits seit 1972 Gäste aus aller Welt begrüßt. Inmitten saftiger Wiesen und uriger Wälder, in traumhaft ruhiger Lage auf 1256 Metern am Rittner Hochplateau gelegen, laden hier nicht nur drei Apartments und ein Gästezimmer zum Verweilen ein, im Restaurant verwöhnt die Familie ihre Gäste mit hausgemachten Spezialitäten aus den hofeigenen Erzeugnissen. Während der jüngere Bruder Joachim sich ganz und gar dem landwirtschaftlichen Traditionshof und der „alten Stube“ verschrieben hat, geht der 30-jährige Max Ramoser seinen eigenen Weg. Nach dem klassischen Abschluss an der Hotelfachschule und dem Sammeln von Erfahrung in der internationalen Hospitality-Welt, führt er seit Sommer 2021 das neue Boutiquehotel Aeon, das auf dem zusätzlich erschlossenen Grundstück entstanden ist.

Fernab des Mainstreams

Wie der Name – Aeon steht im Griechischen symbolisch für das Leben, Generationen und die Ewigkeit – ist auch das Haus alles andere als gewöhnlich für diese Region: Nur mit dem Auto erreichbar, tun sich inmitten saftiger Wiesen zwei frei stehende, architektonisch einzigartige Gebäude auf. Ihre moderne Linienführung mit großen trapezförmigen Glasfronten zieht die Aufmerksamkeit des Betrachters automatisch auf sich – sie scheinen dabei eins mit der Natur zu sein. Diese Verbindung mit der Umgebung hat das Architektenteam von Noa in der sechsmonatigen Bauphase ganz bewusst geschaffen, etwa

10 FRAGEN AN ...



Pink
**... Cathy
Hummels**

„Ernährung ist der
Brennstoff unseres Motors.
Auf diesen müssen wir
unbedingt achten!“

Lange hatten wir sie vor allem als Spielerfrau an der Seite von Profifußballer Mats Hummels auf dem Schirm. Die gebürtige Bayerin mit Uniabschluss in BWL bewies aber schon früh, dass sie mehr kann, als am Arm eines Mannes gut auszusehen. 2013 stieg „Cathy“ Catherine Hummels als Kolumnistin für ein Promimagazin in die Medienwelt ein, verdingte sich danach nicht nur als Reporterin sowie Moderatorin im TV, sondern nahm selbst an verschiedensten Reality- und Unterhaltungsformaten teil. Inzwischen ist sie einflussreiche Influencerin, Markenbotschafterin und Inhaberin einer Münchner Eventagentur. *Interview: Karoline Giokas*

*Das
Spaghetti-Eis
im Exklusiv-
Interview*



VORSCHAU

Das nächste HOGAPAGE-Magazin erscheint am 4. September 2024



Special: Digitale Hospitality

Roboter an der Rezeption, voll vernetzte Backoffice-Systeme und Mitarbeiterkommunikation via App – Gastgeber und Gäste sind begeistert von den modernen intelligenten Helfern. Was es Neues gibt? Wir zeigen es!



Kleine Häppchen, große Vielfalt

Mundgerechte Portionen sind in Zeiten des Foodsharings der absolute Renner! Umso besser, wenn diese durch ihre hochwertigen Zutaten und eine extravagantere Optik nachhaltig beim Gast in Erinnerungen bleiben.



Außerdem

- Eiskalt & heiß: Wintereis & Desserts
- Für den Wohlfühlfaktor: Tischkultur & Ambiente
- Cool bleiben: innovative Kühl- und Tiefkühltechnik

HOGAPAGE-Jahresabo – zum Lesen oder Verschenken

Ihre Abo-Vorteile:

- **Liefergarantie** – keine Ausgabe verpassen
- **12 Monate HOGAPAGE** – für nur 41,40 Euro*
- **Versandkostenfrei** – jedes Heft frei Haus erhalten

Bestellung per Bestellformular auf www.hogapage.de/magazin/abonnieren, per E-Mail an magazin.hogapage@buhl-gruppe.de oder per Tel. +49 821 319470-700.

*Jahresabo (6 Ausgaben): 41,40 Euro pro Jahr inkl. MwSt. und Versand in Deutschland. 51,40 Euro pro Jahr inkl. MwSt. und Versand bei Lieferung im EU-Ausland und 68,40 CHF pro Jahr inkl. Versand bei Lieferung in die Schweiz.



Ausgabe 6/2023



Ausgabe 1-2/2024



Ausgabe 3/2024

IMPRESSUM

Herausgeber:

Charlotte Buhl, Hermann Buhl

Verlag (Firmensitz):

HOGAPAGE Media GmbH, Alfred-Nobel-Str. 9, 86156 Augsburg, Deutschland
Tel.: +49 821 319470-700

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Amtsgericht Augsburg, HRB 33096

Geschäftsführerin:

Daniela Müller

Objektleitung und Gesamtfredakteurin:

Daniela Müller

Chefredakteurin Magazin:

Karoline Giokas

(V.i.S.d.P.)

Redaktion:

Wolfgang Bublitz, Sebastian Bütow, Michael Eichhammer, Pierre Nierhaus, Gabriele Gugetzer, Jean-Georges Ploner

Tel.: +49 821 319470-788, Fax: +49 821 319470-799

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Grafik/Layout:

MARC ANTÓN Medien KG,
Daimlerstr. 9, 86368 Gersthofen

Web:

Heiner Anwander

Sales-Team Deutschland/Österreich:

Thomas Hodermann, Stefanie George-Kersting
Tel.: +49 821 319470-777, Fax: +49 821 319470-799
magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Bankverbindung:

HOGAPAGE Media GmbH
Stadtsparkasse Augsburg
IBAN: DE 91 7205 0000 0252 0815 67
BIC: AUGSDE77XXX

Erscheinungsweise:

Das HOGAPAGE-Magazin erscheint 5 x pro Jahr.

ISSN: 2197-5485

IVW-gepr. Druckauflage:

Der Informationsgesellschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e. V. angeschlossen

Verteilung:

Postversand an Unternehmen der Hotellerie & Gastronomie in Deutschland und Österreich



Druck:

Mayr Miesbach GmbH
Am Windfeld 15
D-83714 Miesbach

Druckverfahren: Offset-Druck

Alle veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Kein Teil des Magazins darf ohne schriftliche Zustimmung des Verlags vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerbliche Vervielfältigung per Kopie oder CD-ROM und Aufnahme in elektronische Datenbanken. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen wird keine Haftung übernommen. Beiträge, die mit vollem Namen gekennzeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Veröffentlichungen von Fotos/Bildern können im Print und im Internet aus drucktechnischen Gründen voneinander abweichen.

Liebe Leser, hat Ihnen das Magazin gefallen?

Wünsche, Kritik oder Anregungen richten Sie bitte an unsere Redaktion:

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

www.hogapage.de/magazin

