

# HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



**HOGAPAGE**

**Fehlt Personal?  
Dann nix wie los!**

**HOGAPAGE – BESTE  
ONLINE-SPEZIAL-JOB-  
BÖRSE FÜR HOTEL  
UND GASTRONOMIE\***

\*1. Platz im Ranking der Spezialjobbörsen für Hotel und Gastronomie bei der Qualitätsanalyse 2022 von jobboersencheck.de – gewählt von Arbeitgebern und Arbeitnehmern.

Mehr auf Seite 4–5



# Recruiting neu gedacht

Wie die Branche ihre  
Personalpolitik kreativ gestaltet 14

**Salud Murcia!**

Der Südosten Spaniens 28

**Festtagsküche** 52

**Mystery Checks**

Optimale Betriebsprozesse 36

**Krosse Backwaren** 60

**The Fontenay**

Hamburger Luxushotellerie 84

**Digital Signage** 68



## EDITORIAL

# Packen Sie es an!

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wer dieser Tage mit offenen Augen und Ohren durch die Welt geht – oder auch einfach nur seinen Fernseher anschaltet – der wird unweigerlich konfrontiert mit einer ganzen Flut von Krisen: Krieg, Energieknappheit, Mitarbeitermangel und natürlich Inflation. Wohin das Auge blickt, erspürt es Bedrohliches. Das schlägt auf die Stimmung. Es ist schwer, sich von so viel Negativität in der Luft nicht anstecken zu lassen. Doch lohnt es sich, denn nur mit kühlem Kopf lässt sich ein Unternehmen in stürmischen Zeiten steuern. Statt in das allgegenwärtige Wehklagen einzustimmen, gilt es, die kommenden Monate als herausfordernde Chance zu begreifen. Die Chance etwa, im eigenen Betrieb notwendigen Optimierungsbedarf zu ermitteln, um von den steigenden Preisen nicht allzu schwer erwischt zu werden. Denn: Das Erstere können Sie beeinflussen, das Letztere nicht!

Ein paar Ideen haben wir auch gleich für Sie: Wie schaut es bei Ihnen zum Beispiel mit dem Thema Lebensmittelverschwendung aus? Rund 1,9 Mio. Tonnen Lebensmittel landeten alleine im Jahr 2020 in den Mülltonnen der Außer-Haus-Verpflegung. Eine skandalöse Verschwendung, die noch dazu mit hohen Kosten verbunden ist. Essen in der Mülltonne ist gleich Geld in der Mülltonne. Wer also der Inflation im Lebensmittelbereich sehr effektiv entgegenwirken möchte, der findet hier evtl. kurzfristig umsetzbare Möglichkeiten, die sich direkt auf den Geldbeutel auswirken. Passen Sie Ihre Portionsgrößen an, achten Sie bereits bei Einkauf und Lagerung darauf, dass keine Lebensmittel verderben. Und das wohl Wichtigste: Holen Sie Ihr Küchenteam für dieses Projekt mit an Bord! Auch das Thema Energie birgt einiges an Optimierungspotenzial. So bietet der Bereich Kühltechnik zahlreiche Ansatzpunkte, wie unser Beitrag ab Seite 64 zeigt. Krempeln Sie Ihre Ärmel hoch und packen Sie es an! Denn Jammern hat noch jede Krise in der Vergangenheit begleitet, und doch nachweislich nie zur Überwindung einer solchen beigetragen. Wir wünschen viel Freude beim Lesen!

Herzlichst  
Ihre

und Ihre



**Daniela Müller**  
Chefredakteurin



**Karoline Giokas**  
Stellvertretende Chefredakteurin

**TYPISCH F. DICK!**

Messer – so individuell wie  
der Mensch



reddot winner 2022

[www.dick.de](http://www.dick.de)

Messer . Werkzeuge  
Wetzstähle . Schleifmaschinen

# INHALT

## ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues ..... 8

## Ploners Gastro-Kolumne

Den Letzten beißen die Hunde! .. 11

## TITELSTORY

### What's next?

Wie gehen wir in Zukunft mit der Personalpolitik um? ..... 14

## SPECIAL

### Alles für den Gast 2022

Die Salzburger Messe öffnet wieder ihre Tore ..... 20



Kulinarisches  
Spanien

**28**

## AROUND THE WORLD

### ¡Salud Murcia!

Auf kulinarischer Entdeckungstour im Südosten Spaniens ..... 28

## BRANCHE INSIDE

### Im Geheimdienst für mehr Qualität

Warum Betriebstests den Gastgeber weiterbringen ..... 36

## MANAGEMENT & MARKETING

### LEBENDIGER PROZESS

HDV bringt Farbe in neues Leitbild ..... 40

### Herbsttagung in Braunschweig

HDV zeichnet „Exzellenten Ausbildungsbetrieb 2022“ aus ..... 43

## SYSTEMGASTRONOMIE

### Preis der Deutschen

### Systemgastronomie 2022

Branche beweist beim traditionellen Mittagsempfang Zusammenhalt und Innovationsgeist ..... 46

## FOOD & BEVERAGE

### Feiern in diesen Zeiten? Und ob!

Spannende Inspirationen rund um das Weihnachtsgeschäft ..... 52

### The Big Five – Food-Kolumne

### von Andrew Fordyce

Trendsetter-Destination im Osten: Slowenien ..... 59

### Geschmack ist alles

Brot und Backwaren – nicht einfach nur Nebendarsteller ..... 60

## TECHNIK & EQUIPMENT

### Ganz und gar nicht uncool

Wie in Zeiten steigender Betriebskosten Kühltechnik optimal genutzt werden kann ..... 64



**52**

Opulente  
Festtagsküche



**84**

Im Portrait:  
Luxushotel The Fontenay

### Kommunikation goes digital

Wie eine effektive Gästeansprache mittels digitaler Medien in der Hotellerie gelingt ..... 68

### Draußen, perfekt ausgestattet

Von praktischem Equipment über wertvolle Insider-Tipps bis zu gesetzlichen Richtlinien ..... 72

## KARRIERE & RATGEBER

### Den Horizont erweitern

Fünf individuelle Weiterbildungstipps ..... 78

### Ich sehe was, was du nicht siehst ...

Die Führungskraft als Talentscout ..... 82

## STARS & LEGENDS

### Moin Hamburg!

Hinter den Kulissen des Hamburger Luxushotels The Fontenay ..... 84

### 10 Fragen an ...

Janina Elkin ..... 90

### Jetzt rede ich!

Der Lebkuchen im Exklusiv-Interview ..... 92

## SERVICE

Editorial ..... 3

Bücher – Lesestoff für Profis ..... 44

Bildungskompass ..... 81

News aus den Verbänden ..... 94

HOGAPAGE Marktplatz ..... 96

Vorschau / Impressum ..... 98



# What's next?

Wie gehen wir in Zukunft mit der Personalpolitik um?

Weder heute noch morgen ist Land in Sicht – der Fachkräfte- und Personalmangel wird die Gastgewerbebranche vermutlich noch lange begleiten, dem Alltag und den Gästeansprüchen gerecht zu werden daher entsprechend herausfordernd bleiben. Branchen-Insider verraten, mit welchen Rezepten sie gastroaffine Bewerber auf sich aufmerksam machen. *Text: Karoline Giokas*



**Z**immer sind nicht bezugsfertig, beim Essen dauert jeder Vorgang doppelt so lange – noch immer sind neue Mitarbeiter nur schwer zu finden. Die Gründe hierfür wurden seit dem Corona-Aufkommen heiß diskutiert. „Wir alle sollten inzwischen eingesehen haben, dass wir uns rühren müssen“, attestiert Christoph Hoenig sogleich. 58 Mitarbeiter beschäftigt der Geschäftsführer in seinem Neumühle Resort & SPA an der Fränkischen Saale, rund 40 Prozent davon sind Quereinsteiger. Und Hoenig stolz darauf: „Die Ausbildung, wie wir sie in den letzten Jahren in Deutschland praktiziert haben, hat so keine Zukunft mehr“, sagt er überzeugt.

Eine seiner Mitarbeiterinnen hat studiert, wollte in dem erlernten Fachbereich aber nicht arbeiten und ist lieber in die Hotellerie eingestiegen. „Sie ist sehr gebildet, hat eine großartige Auffassungsgabe und bringt unheimlich viel Spaß am Gastgeben mit.“ Ein anderer Mitarbeiter ist ursprünglich gelernter Einzelhandelskaufmann, hat im Betrieb als Page angefangen und wird jetzt zum stellvertretenden Empfangschef gemacht – eine Erfolgsstory.

### Quereinsteiger mit Motivation

„Ganz ehrlich: Ich arbeite lieber mit Menschen, die leidenschaftlich an ihren Job gehen, als mit Qualifizierten, die das Gastgeber-Gen verloren haben. Das, worauf es in unserer Branche ankommt – unseren Gästen unvergessliche Momente beschere zu wollen“, bringt es Hoenig auf den Punkt. Gern ermöglicht er auch ausländischen Kollegen den Einstieg in sein Haus –



**Wir sind Ihr Partner für eine saubere und hygienische Umgebung, damit Ihre Gäste sich wohlfühlen.**



Entdecken Sie unsere Lösungen für die Hotellerie & Gastronomie:  
[hub.diversey.com/de-de/horeca](https://hub.diversey.com/de-de/horeca)



# Mit Begeisterung zum Messetreff



Foto: RX Austria Germany

## Die „Alles für den Gast 2022“ öffnet ihre Tore

**Es ist wieder so weit: Das Who's who der Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelindustrie trifft sich vom 6. bis 9. November in Salzburg. Neben einem breiten Vortragsprogramm mit namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik bietet der Branchentreff dieses Jahr eine ganz neue Themenwelt.**

*Text: Karoline Giokas*

**Ü**ber 600 Aussteller, vier Bühnen auf 400 Quadratmetern, mehr als 60 verschiedene Vorträge und die Barista-Meisterschaften – die „Alles für den Gast“ hat vom 6. bis 9. November mehr zu bieten als je zuvor. Die Begeisterung der Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelindustrie, sich endlich wieder auf Messen vor Ort treffen und austauschen zu können, ist nach den vergangenen Jahren riesig. Die Hallen sind fast vollständig ausgebucht. Nach den kräftezehrenden Corona-Jahren blickt die Branche wieder optimistisch in die Zukunft, und auch der neue Messeleiter der „Alles für den Gast“, Michael Mayerhofer, bestätigt: „Viele bekannte Aussteller, die in der Pandemie-Zeit pausieren mussten, sind wieder dabei, darunter unter anderem Metro, AGM, Unilever und Rungis express.“

### Endlich wieder auf Tuchfühlung

Christof Kastner, geschäftsführender Gesellschafter der Kastner Gruppe freut sich über die Rückkehr zur Branchen-Leitfachmesse für Gastronomie und Hotellerie: „Wir schätzen die wunderbare Möglichkeit, um mit unterschiedlichsten Menschen aus der Branche ins Gespräch zu kommen, sehr. Denn alle Besucher haben eines gemeinsam: Die Leidenschaft dafür, Gastgeber zu sein.“ Für Jochen Kramer, Mitglied der Geschäftsleitung bei Salomon FoodWorld, ist die Möglichkeit des direkten Kontakts zu den Gastronomen auf der „Alles für den Gast“ entscheidend. „Auf der Gastmesse kann man einfach in Produkte reinbeißen und gemeinsam über Ideen diskutieren.“

### Der Nachwuchs im Fokus

Nicht nur große Aussteller kommen auf der Gastro-Messe in die-

sem Jahr auf ihre Kosten. Auch der in diesen Zeiten so dringend benötigte Nachwuchs gehört gefeiert und gefördert! Unter dem Motto „Pitchen, Party & Networking“ erhält deshalb die Start-up-Szene aus dem HoReCa-Bereich 2022 erneut eine eigene rund 200 Quadratmeter große Area mit 24 Standflächen. „Wir wollen jungen Unternehmen dabei helfen, den Grundstein für ihren Erfolg und für zukünftige Geschäftsentwicklungen zu legen und die Vernetzung mit etablierten Unternehmen aus der Branche erleichtern“, betont Andreas Ott, Head of Operations.

Mehr über die Messe-Highlights, darunter einer ganz neuen Themenwelt lesen Sie auf den folgenden Seiten!

### Facts zur Messe

**Ort:** Messezentrum Salzburg,  
Am Messezentrum 1, 5020 Salzburg

**Wann?** 5.–9. November 2022, jeweils  
9–18 Uhr (9. November bis 17 Uhr)

#### Online-Ticketpreise:

Tagesticket: 37 Euro  
Dauerkarte: 67 Euro

#### Parken:

Es stehen Parkplätze direkt am Messezentrum zur Verfügung. Kosten pro angefangene Stunde 3 Euro, Tages-Parkticket 9 Euro. Ein Bus der Linie 1 fährt vom Bahnhof Salzburg zur Messe, vom Flughafen mit der Linie 2 bis Salzburg Eshaverstraße fahren, dort umsteigen in Linie 8.

**Infos unter:** [www.gastmesse.at](http://www.gastmesse.at)

## SNACKJET 200



Art.-Nr. 120751

### Bartscher Snackjet 200

Der Snackjet 200 ist ein Hochgeschwindigkeitsofen, der Heißluft- und Mikrowellentechnologie kombiniert. Mit seinen 1024 Programmen in 15 Garphasen bietet der Snackjet eine Vielzahl von Einsatzmöglichkeiten. Maße: B460 x T680 x H660 mm | 3,3 kW / 230 V

Weitere Informationen und eine Produktvorführung auf unserem „ALLES FÜR DEN GAST“ Messestand sowie auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Kaffeevollautomat KV1 Comfort  
Art.-Nr. 190031



**ALLES FÜR DEN GAST**

**Halle: 1 | Stand: 123**

[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



# *Stadt, Land, Vino: ¡Salud Murcia!*

Auf kulinarischer Entdeckungstour im Südosten Spaniens

Nur eine Autostunde von den Stränden Alicante und den Bettenburgen Benidorms entfernt, liegt ein spannendes Hinterland. Drei Weinrouten, ursprüngliche Landschaften und eine entzückende Regionalhauptstadt locken. *Text: Gabriele Gugetzer*

# DAS BESTE SCHNITZEL



**M**urcia? Noch nie gehört... In der Tat ist die Region im Ausland nahezu unbekannt und gilt ihre gleichnamige Provinzhauptstadt nicht als Ort, den man gesehen haben muss. Das ist einerseits bedauerlich, denn die Universitätsstadt Murcia hat sogar sehr viel zu bieten. Andererseits ist es in diesen Zeiten des überbordenden Übertourismus ein wahrer Segen, wenn Foodies, Studenten und ganz normale Menschen mal unter sich bleiben können und nicht unentwegt von Insta-Tölpeln gestört werden.

Sogar im Herbst und Frühjahr, nach der erstaunlichen Hitze der gefühlt ewig langen Sommermonate, wenn sich die Temperaturen endlich auf angenehm eingependelt haben, sind Touristenströme in Murcia unbekannt. Dabei ist die unverschän-

delte Altstadt ideal zum Ausgehen – morgens ins Café, mittags in eines der rummsvollen Tapas-Restaurants, nachts in eine von vielen Bars oder auf den Mercado de Correos, einen modernen Food Court.

## Perfekt für eine City-Break

Viel Grün findet sich in der Stadt, was auch nötig ist, wenn im Sommer die Temperaturen schnell mal auf 40 Grad klettern. Die Architektur ist ein gelungener Mix aus Jugendstil, Barock und maurischen Elementen. Die Straßen sind gepflegt, elegante Plätze mit Palästen umstanden, in denen manchmal noch die Nachfahren der grünenden Granden leben.

Plaza de Cardenal Belluga und Plaza Santo Domingo sind besonders fotogen, an der Plaza de las Flores stehen schicke und schlichte Restaurants

Mit unserem Sonntag Sortiment bieten wir Ihnen eine feine Auswahl an roh panierten Produkten. Damit können Sie Ihren Gästen eine Vielfalt an hochwertigen Schnitzeln und Cordon bleus servieren, die keinen Vergleich mit einem selbst produzierten Gericht scheuen müssen.

EXKLUSIV ERHÄLTlich BEI KRÖSWANG:  
www.sonntag-feineauswahl.at  
08441 871 234-0

# Im Geheimdienst für mehr Qualität

Warum Betriebstests den Gastgeber  
weiterbringen

**Mystery Checks werden in Hotels und Restaurants schon seit Jahrzehnten durchgeführt. Optimierte digitale Prozesse gestalten sie heute wesentlich effizienter und zielführender. Ein Blick hinter die Kulissen der Checker-Branche. Text: Sebastian Bütow**





**P**atziges Personal, ein schmutziges Waschbecken oder zu wenig Umsatz mit Kaffeespezialitäten, weil der Service die Gäste nicht proaktiv darauf anspricht? Selbst in den makellosesten Locations lassen sich Dinge entdecken, die man optimieren könnte.

Weil die tagtägliche Routine leicht zu Betriebsblindheit führen kann, müssen externe Tester her. Deshalb setzen „rund ein Drittel“ aller Restaurants in der DACH-Region mittlerweile auf Mystery Checks, schätzt Martin Denzel von Testando. Anonyme Tester, im Fachjargon Mystery Checker, speisen wie andere Gäste ganz normal im Restaurant, senden anschließend ihre Testberichte ab. Selbstverständlich digital.

### Größtes Optimierungspotenzial liegt im Service

„Besuchen beispielsweise 20 Tester dasselbe Restaurant und 16 von ihnen geben zu Protokoll, dass die Bedienungen nicht auf das Tagesgericht hinweisen oder bei leeren Gläsern kein Angebot machen, stellt das für den Gastronomen einen wertvollen Hinweis dar“, erklärt Denzel. „Bei den Verkaufstätigkeiten des Servicepersonals schlummert das meiste Potenzial, um den Umsatz zu erhöhen.“ Interne Studien würden belegen, dass mit Mystery Checks ein Umsatzwachstum von 15 bis 20 Prozent möglich sei.

### Wer testet eigentlich?

Testando arbeitet nicht mit „Profitestern“, sondern mit einem üppigen

Checker-Pool: In Deutschland, Österreich und der Schweiz wollten bisher mehr als 20.000 Menschen ihr Checker-Talent unter Beweis stellen. So ziemlich jeder kann für Testando Locations testen: Einfach auf der Webseite anmelden, Restaurant auswählen, verbindlich zusagen. Mögliche Testtage, Mindestverzehr und Preislimit sind vorgegeben. Die Tester bekommen in der Regel die Hälfte der Kosten für ihren Restaurantbesuch erstattet. Ein Extrahonorar wird nicht bezahlt.

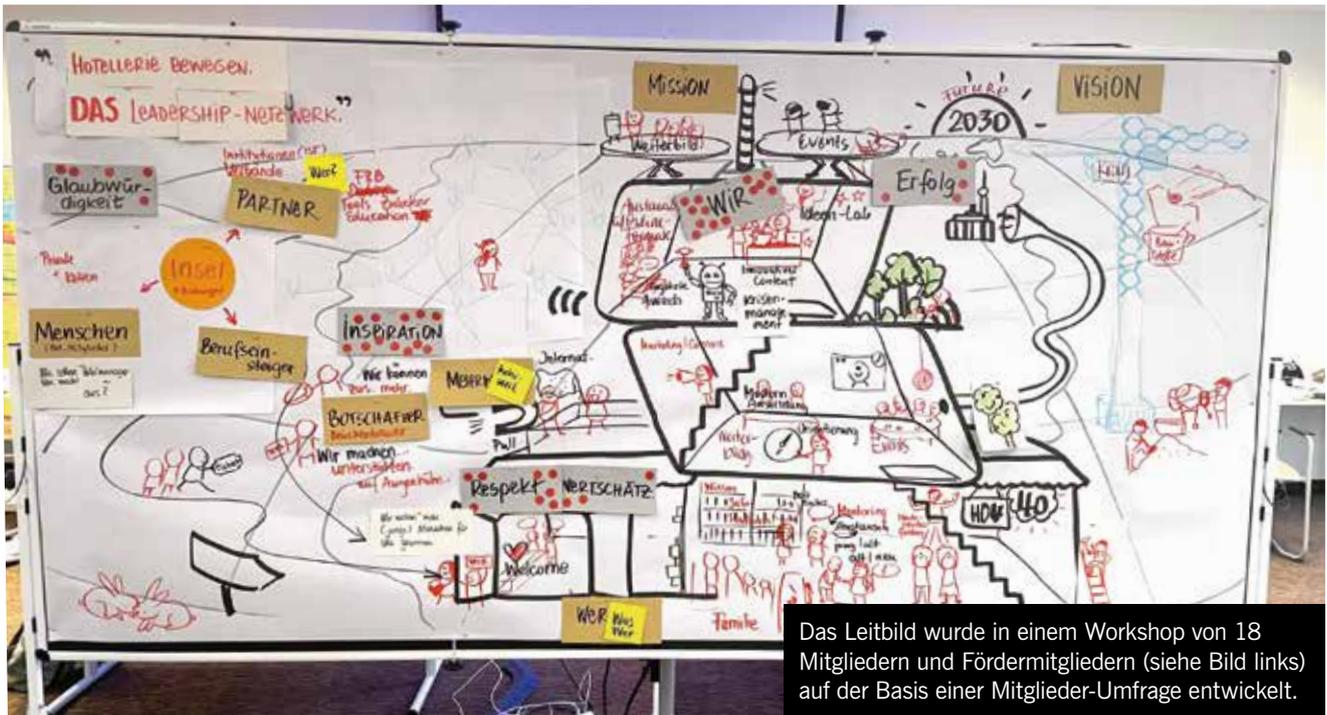
Denzel erläutert: „Da meist ein Eigenanteil der Rechnung beim Tester verbleibt, fällt die Meinung auch objektiver aus im Vergleich zu jemandem, der komplett eingeladen wird oder durch das Testen etwas verdient.“ Auf diese



# Lebendiger Prozess

HDV bringt Dynamik in neues Leitbild

Das neue Leitbild der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) wurde erstmals im Rahmen der Frühjahrstagung im Öschberghof in Donaueschingen den Mitgliedern präsentiert. Ein gutes halbes Jahr später hat die HDV es bereits zum Leben erweckt und mit der Umsetzung der gesteckten Ziele begonnen.



Das Leitbild wurde in einem Workshop von 18 Mitgliedern und Fördermitgliedern (siehe Bild links) auf der Basis einer Mitglieder-Umfrage entwickelt.

Mit dem Startschuss für die Entwicklung eines neuen Leitbilds hat sich die Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) Anfang des Jahres auf einen zukunftsweisenden Weg begeben. „Es ist für uns von besonderer Bedeutung, die HDV auch zukünftig erfolgreich zu positionieren, thematisch immer am Puls der Zeit zu sein und nach unseren klaren Werten zu handeln“, begründet Jürgen Gangl, 1. Vorsitzender der HDV, die Motivation dahinter.

Unter professioneller Leitung haben 18 langjährige und neue HDV-Mitglieder sowie HDV-Fördermitglieder vergangenen Januar in einem mehrtägigen Workshop die Werte, Mission und Vision des Verbandes konkretisiert. Als Basis für ihre Arbeit diente das Ergebnis einer Umfrage, an der rund 100 Mitglieder teilgenommen hatten.

### Das Netzwerk der Leader

Wichtig für die Verantwortlichen der HDV war: Das Leitbild sollte keine Momentaufnahme darstellen. Angestrebt wurde vielmehr ein dynamisches Bild, das sich in einem kontinuierlichen Prozess stetig weiterentwickeln darf. Das HDV-Leitbild beschreibt das Selbstverständnis und die Grundsätze des Verbandes.

Es gibt Antworten auf die zentralen Fragen: Wofür stehen wir? Was wollen wir erreichen? Wie wollen wir es erreichen? Als Anker der Verbandskommunikation wurde der Claim „Hotellerie bewegen. DAS Netzwerk der Leader“ entwickelt und festgelegt. Die im Leitbild definierte Vision beschreibt, welches Ziel sich die HDV setzt und wie sie ihr ideales Profil in der Zukunft sieht: „Die stärkste Partnerschaft der deutschen Hotellerie – das dynamische Netzwerk mit Zukunft“.

### Arbeitsgruppen für Schwerpunktthemen

Ergänzend wirkt die Mission, die den wesentlichen Zweck des Verbandes skizziert und die Frage beantwortet, was die HDV für ihre Mitglieder und Partner ist: „Wir sind das Netzwerk von Hotelexperten und -expertinnen, das die Zukunft gestaltet. Wir fördern persönliches und fachliches Wachstum auf hohem Niveau.“ Der Leitbildprozess beinhaltete auch die Definition von Werten und Leitsätzen, die den Weg zur Vision beschreiben. Dazu zählen für die HDV unter anderem Wertschätzung und Respekt, Innovation und Inspiration, Glaubwürdigkeit und Unabhängigkeit.

Wie es sich für eine starke Gemeinschaft gehört, wurden nach der Vor-

stellung des Leitbilds direkt wieder die Ärmel hochgekrempelt. Denn es gibt viel zu tun, um die gesetzten Ziele zu erreichen.

Um möglichst effektiv voranzukommen, wurden Arbeitsgruppen für die verschiedenen Schwerpunktthemen gebildet, die bereits eifrig damit beschäftigt sind, den Verband im Sinne des Leitbilds weiterzuentwickeln. Folgende Bereiche stehen dabei derzeit im Fokus:

- **Kommunikation:** Optimierung der internen und externen Kommunikation, Erschließung neuer Kanäle und Medien – was ist möglich?
- **Außendarstellung:** Wie kann die CI des Verbandes in Online- und Printmedien weiterentwickelt werden? Ist die Namensgebung des Verbandes noch zeitgemäß?
- **Regionen:** Welche Maßnahmen sind für die Stärkung der regionalen Verbandsarbeit erforderlich? Müssen die Regionen neu strukturiert und gegebenenfalls in ihrer Größe angepasst werden?
- **Tagungen:** Welche Themen bewegen die Mitglieder? Wie kann über die Fortschritte der Innovationsteams in Tagungen berichtet werden?
- **HDV-Campus:** Was muss ein zeitgemäßes Programm beinhalten? In



PREIS DER  
DEUTSCHEN  
SYSTEM  
GASTRONOMIE  
2022



# ***BdS verleiht Preis der Deutschen System- gastronomie 2022 in München***

*Branche beweist beim traditionellen Mittagsempfang  
Zusammenhalt und Innovationsgeist*



## BUNDESVERBAND DER SYSTEM GASTRONOMIE E.V.



**Einen Tag vor der Eröffnung des Oktoberfests konnte er nach zwei Jahren Zwangspause endlich wieder stattfinden: Der BdS-Mittagsempfang lockte so viele Mitglieder, Fördermitglieder, Partner und Freunde des Verbands wie noch nie nach München. Highlight der Veranstaltung war die Verleihung des Preises der Deutschen Systemgastronomie 2022.** *Text: Daniela Müller*

Die Freude über das Wiedersehen war groß: Erstmals traf sich der Bundesverband der Systemgastronomie (BdS) in diesem Jahr im Künstlerhaus am Rande der Münchner Altstadt. Die ehemaligen Räumlichkeiten im Pschorr am Viktualienmarkt waren schlichtweg zu klein geworden. Und so strömten die zahlreichen Gäste, die meisten, wie es seit eh und je beim Mittagsempfang Tradition ist, in zünftiger Tracht, am 16. September in den Festsaal des Künstlerhauses.

BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante freute sich über die rege Beteiligung: „Für mich ist das ein wunderbares Zeichen, dass der BdS-Mittagsempfang nicht nur ein reines Verbandstreffen ist, bei dem sich Mitglieder, Fördermitglieder, Präsidium und Geschäftsstelle begegnen, sondern eine wichtige Branchenveranstaltung, bei der auch Politik, Medien und andere Verbände sich austauschen.“ So standen auf der Gästeliste u. a. Katja Heitschel von Heinegg, Geschäftsführerin des Zentralverbands der deutschen Werbewirtschaft und des Deutschen Werberats, Dr. Alexa Becker, Geschäftsführerin des Verbands für die Oberflächenveredelung von Aluminium sowie Andreas Keck und Werner Theiner, die Vorsitzenden des German Mittelstands e.V.

BdS-Präsidentin Sandra Mühlhause begrüßte die Gäste im Namen des gesamten Präsidiums: „Ich habe unseren

BdS-Mittagsempfang in den letzten beiden Jahren wirklich vermisst. Umso größer ist meine Freude, Sie heute nach dieser Zwangspause wieder begrüßen zu dürfen!“

### **Energiekrise macht Betrieben zu schaffen**

Gastredner der Veranstaltung war Martin Hagen, Fraktionsvorsitzender der FDP im Bayerischen Landtag und Vorsitzender der FDP Bayern. Er lobte das große Engagement der Systemgastronomie während der Corona-Krise, durch das sie viele Arbeitskräfte halten können, und versprach „einen normalen Herbst, was das Geschäft angeht“. In seiner Rede kam er auf aktuelle Themen wie die Energiekrise, Inflation und Arbeitskräftemangel zu sprechen. Bezahlbare Energie, so wurde in der anschließenden Diskussion deutlich, sei für die Unternehmen am wichtigsten. Sandra Mühlhause: „Vielen steht das Wasser bis zum Halse und sie wollen wissen, wie es mit den Energiekosten weitergeht.“ Mit Applaus honorierte das Publikum die Ankündigung Hagens, sich für eine vollständige Entfristung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Speisen sowie eine Ausweitung auf Getränke einzusetzen.

Im Anschluss erlebten die Gäste ein kurzweiliges Programm und bayrische Schmankerl. Mit großer Spannung erwartet wurde die Verleihung des 11. Preises der Deutschen Systemgastronomie. Mit dem Preis zeichnet der BdS seit jeher Persönlichkeiten,

Projekte, Unternehmen oder Organisationen aus, die sich um die Systemgastronomie verdient gemacht haben. Entscheidend war, ist und bleibt, dass die eingereichten Vorschläge innovativ und beispielgebend sind und in die Zukunft blicken.

### **Spitzenleistung von allen Beteiligten**

BdS-Vizepräsident Alexander van Bömmel betonte in seiner Laudatio, welche Ehre es für ihn sei, diese Preisverleihung seit fast zehn Jahren zu übernehmen. „Ich bewundere Jahr für Jahr die Tatkraft und den Innovationsgeist der Nominierten.“

Nominiert waren das Konzept „Picco Kochbox“ von Ursula Winkler & Christine Hopf (Diakonia Inhouse), das Projekt „Recup & Rebowl“ von Fabian Eckert und Florian Pachaly, dem Voreiter für das Thema Mehrwegsysteme in der Gastronomie in Deutschland, sowie „Foodforecast“, ein Projekt zur Eindämmung von Lebensmittelverschwendung von Gründer Justus Lauten. Bevor er schließlich das bis dato streng geheime Kuvert mit dem Jury-Votum in Empfang nahm, gab Alexander van Bömmel allen Nominierten mit auf den Weg: „Natürlich ist mir klar, dass es am Ende nur einen Preisträger geben kann, aber: Sie alle sind schon heute ein geschätzter Teil unseres BdS-Netzwerks und der gesamten Branche der Systemgastronomie. Sie sind Teil unserer Familie und wir heißen Sie alle herzlich willkommen!“



# *Feiern*

*in diesen Zeiten? Und ob!*



## Spannende Inspirationen rund um das Weihnachtsgeschäft

Ob rauschendes Fest oder besinnliches Get-together – der Dezember birgt für die Gastronomie und Hotellerie viel Potenzial. Hier sind unsere besten Ideen und viele Anregungen, von zeitsparend bis überraschend.

*Text: Gabriele Guetzer*

# Geschmack ist alles

Brot und Backwaren sind in ihrer Rolle als Nebendarsteller nicht zu unterschätzen



**Knusprig und duftend – wir lieben frisches Brot und Gebäck! Sterneköche setzen auf Hochwertiges vom Handwerksbäcker, ein Brotsommelier verrät, wie Brot-Pairing funktioniert, und dass ein glutenfreies Sauerteigbrot möglich ist, beweist ein österreichisches Start-up.**

*Text: Astrid Filzek-Schwab*

**B**rot rückt absolut ins Rampenlicht! Ein Sprichwort sagt: „Brot essen ist keine Kunst, Brot backen aber schon.“ Genau! Sogar Weltkulturerbe ist Brot bereits – 2014 wurde die deutsche Brotkultur als immaterielles Weltkulturerbe aufgenommen. Bei den Zutaten werden keine Kompromisse gemacht.

## #Brot greift nach den Sternen

„Brot darf nicht beiläufig passieren. Das Brot ist für uns genauso wichtig wie ein Gang im Menü. Wir servieren nur wenige Brotsorten, da wir die Meinung vertreten, dass es keine zu große Auswahl geben muss“, betont Tohru

Nakamura, Zweisternekoch im „Tohru“ in der Schreiberei. Die Qualität fange mit guten Grundzutaten an, gehe weiter über das präzise Handwerk und die individuelle Kreativität des Bäckers. „Ich persönlich bin kein großer Fan von zu dunklem Brot. In Deutschland haben wir weltweit mit das beste Brot und sollten noch viel enthusiastischer sein und dies auch kommunizieren.“

Seit vielen Jahren verlässt sich der Sternekoch auf den Bäcker seines Vertrauens: „Arnd Erbel ist ein Spezialist auf dem Gebiet und ich vertraue seiner Expertise.“ Im Lokal liegen „La Mìche“

und auch „Animosus“ im Körbchen. „Zwischendurch servieren wir ein japanisches Milchbrötchen von Arnd Erbel. Das Grundgerüst ist das Milchweckle-Rezept von dessen Großvater“, verrät der Münchner Gourmetkoch.

Auch für Bobby Bräuer vom „Esszimmer“ in der BMW-Welt gehört eine Top-Brotqualität dazu: „Wir sind davon abgekommen, zu viele Sorten anzubieten. Das führt automatisch zu großen Mengen, die wir entsorgen müssen.“ Deshalb gibt es nach den Amuse-Gueules ein feines Sonnenblumen-Focaccia: „Meist vierteln wir es und stecken in die Viertel Pane Carasau – ein



Hartweizenfladen mit Olivenöl“, so der Zweisterne Koch. Diese beiden Sorten backe man selbst.

Dass Brot eine immer wichtigere Rolle in der Menüfolge in der Gastro spielt, merkt auch Bäckermeister Julius Brantner. Der Biobäcker beliefert Sterner wie das Tian in München, das Les Deux, das Schwarzreiter Restaurant im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München sowie das Amador in Wien. „Bäcker backen das bessere Brot. Gutes Brot benötigt Know-how, jede Menge Teiggefühl und Zeit“, so der Brotkünstler. Sein „Geheimnis“ ist eine lange Teigfüh-

rung von mindestens 24 Stunden. In seiner Bäckerei Brothandwerk in München werden die Biobrote nur aus eigenem Natursauerteig per Hand gefertigt, mit hochwertigem regionalem Biomehl. Besonders gefragt ist sein „Signature Brot“, das „Bio Brothandwerk 25“, dessen Teig mindestens 48 Stunden geht.

### #Leidenschaft für Brot

„Brot ist für mich Leben“, erklärt Tino Gierig. Seit sechs Jahren ist der Bäckermeister auch Brotsommelier: „Brot hat etwa 600 Aromastoffe – Röstaromen, florale oder fruchtige Aromen beispielsweise Banane.“ Wie

# EINFACH SÜSSES

SÜSSE KONZEPTE MIT MEHRWERT



- ✓ INDIVIDUELL PORTIONIERBAR
- ✓ EINFACH WIRKUNGSVOLL VEREDELT
- ✓ SCHNELLE HANDHABE & PERFEKTE PLANBARKEIT

Mehr erfahren



— SEIT 1924 —

## RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

f reschundfrisch | i reschundfrisch | #reschundfrisch  
[www.resch-frisch.com/gastronomie](http://www.resch-frisch.com/gastronomie)

# Kommunikation goes digital

Wie eine effektive Gästeansprache mittels digitaler Medien in der Hotellerie gelingt

Moderne Gastgeber fahren heute zweigleisig: Zum einen bieten sie ihren Gästen den ganz persönlichen Austausch von Informationen, zum anderen digitale Wege an – noch schneller, noch zielgerichteter. Welche Chancen bietet dabei „Digital Signage“?

Text: Karoline Giokas



Es begegnet uns bereits bei der Anreise, beispielsweise im öffentlichen Verkehrsmittel, empfängt in der Lobby mit einem herzlichen „Willkommen in unserem Hotel“ und begleitet uns sogar auf dem Weg ins Zimmer, indem es im Aufzug via Bildschirm über tagesaktuelle Angebote des Hausrestaurants informiert – „Digital Signage“ ist im Alltag inzwischen allgegenwärtig.

Eine allgemein bekannte, freie Internet-Enzyklopädie besagt, „Digital Signage“, die „Digitale Beschilderung“, umschreibe „den Einsatz digitaler Medieninhalte bei Werbe- und Informationssystemen, wie elektronische Plakate, elektronische Verkehrsschilder, Werbung in Geschäften, digitale Türbeschilderung

oder Großbildprojektionen im Innen- sowie Außenbereich“.

## Interaktion mit Zeit- und Kostenersparnis

Gerade im Gastgewerbe übernehmen die sogenannten digitalen Hinweisschilder eine immer bedeutendere Rolle, indem sie der Zielgruppe unkompliziert aktuelle Informationen vermitteln.

Julian Haug setzt in seinem Restaurant Quellental an der Flensburger Förde beispielsweise ein Self-Service-Konzept ein. 2022 eröffnet, „können sich unsere Gäste auf fünf Monitoren an der Ausgabe über die tagesaktuellen Angebote und Getränke informieren“, erklärt der Geschäftsleiter. Anlass zu diesem Konzept war der Personalmangel, der

auch vor Glücksburg keinen Halt macht. Das Team der „etwas anderen Fischbude“ spart inzwischen durch den Einsatz einer All-in-one-Software von Gastronovi jede Menge Zeit und Kosten ein. „Alle unsere Module sind miteinander vernetzt, häufig wechselnde Tagesangebote müssen somit lediglich einmal in der Software, zum Beispiel für die Nutzung in der Kasse, angelegt werden und erscheinen dann auf Wunsch ohne Mehraufwand auf den Monitoren in der Location unweit des Yachthafens“, resümiert Haug den Nutzwert.

Auch die Online-Kanäle des Quellental werden auf diese Weise stets up to date gehalten, „sodass unseren Gästen auf der Website oder Facebook veränderte Speisekarten,



**Kasse. Einfach. Sorgenfrei.**

# BLACK NOVEMBER KASSEN DEAL

 orderbird

Bereits über 15.000 Kunden verlassen sich auf die Gastro-Kasse mit zertifizierter TSE, leichter Bedienbarkeit und integrierter Kartenzahlung.

Setzen Sie auf die sichere Kasse und sichern Sie sich jetzt zusätzlich **ein gratis iPad!** Der Deal gilt nur für die ersten 100 Neukunden.

Kontaktieren Sie uns unter [030 208 983 098](tel:030208983098) oder via E-Mail an [beratung@orderbird.com](mailto:beratung@orderbird.com) und nennen Sie den Code: **KASSEN DEAL**. Mehr Informationen unter [www.orderbird.com](http://www.orderbird.com)

**GRATIS  
iPad**



# Draußen, per ausgestattet

Von praktischem Equipment über wertvolle Insider-Tipps bis zu gesetzlichen Richtlinien

Der gastronomische Außenbereich kann traumhafte Einnahmen generieren – nicht nur bei traumhaftem Wetter. Damit das funktioniert, gilt es allerdings einiges zu beachten.

*Text: Michael Eichhammer*



# perfekt

**G**oldene Sonnenstrahlen, goldene Gewinne? Man muss wissen, worauf es ankommt, um beim Frischluft-Betrieb effektiv zu wirtschaften. Wir haben uns die besten Tipps von Experten geholt und stellen die jüngsten Trends vor.

Es gilt, für die Kunden eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen, welche die Verweildauer erhöht und damit die Umsätze steigert. Im Idealfall kann man den Gästen nahezu ganzjährig eine Open-Air-Bewirtung

bieten, unabhängig von der Zahl der Sonnentage, von Wind und Regen. Doch die Planung des Außenbereichs beginnt schon lange vor Wetterfragen...

## **Stolperstein 1: Regeln beachten!**

Tim Plasse ist einer der Experten des Hospitality- & Gastronomie-Beratungsunternehmens F&B Heroes. Bevorzugt draußen zu sitzen, ist für ihn „Zeichen eines gesellschaftlichen Wandels“ in der Gastronomie-Nutzung. Allerdings kennt er die

Stolpersteine. Ein Beispiel: Das Café oder Restaurant soll nach außen erweitert werden. Wenn es sich dabei um eine städtische Fläche handelt, die Parkplätze und Gehweg tangiert, muss man sich bei der zuständigen Behörde – wahlweise Ordnungs- oder Straßenbauamt – informieren. „Manche Städte sind großzügiger, andere strenger“, weiß Plasse. Die städtische Fläche mietet man dann für eine Saison.

Schwierig kann es werden, wenn bestimmte Nachbarn auf ihre Park-

# Moin Hamburg!

## Ein Blick hinter die Kulissen des Hamburger Luxushotels The Fontenay

Eine einzigartige Lage, eine außergewöhnliche Architektur und ein exzellenter Service zeichnen das Hamburger Fünfsternehotel The Fontenay an der Außenalster aus. Die Gäste kommen aus der ganzen Welt und auch aus der Hansestadt selbst. Letzteres war nicht immer so.

*Text: Gabriele Gugetzer*

**S**ie sind schon ein stieseliges Völkchen, diese Hanseaten – die Autorin spricht aus 30 Jahren Lebenserfahrung. Wer hier nicht seit drei Generationen ansässig ist, wird in gehobenen Kreisen überaus höflich und ebenso geflissentlich ignoriert. Am Anfang ging's The Fontenay ebenso. Vorher stand an gleicher Stelle, neben dem Amerikanischen Generalkonsulat und inmitten ganzer Straßenzüge mit Prachtarchitektur, ein InterContinental. Das war berühmt für seine Dachgartenbar und später die Tatsache, dass der Bau schon nach wenigen Jahrzehnten so sehr in die

Jahre gekommen war, dass die Abrissbirne anrücken musste.

Planung und Bau des Fontenay zogen sich über mehrere Jahre hin. Als es im März 2018 endlich die Pforten öffnete, staunte die Stadt ausgiebig über die Architektur. Irgendwie an eine Amöbe erinnert der Bau von Störmer, Murphy and Partners. Das lichtdurchflutete, elegante Atrium verschlug selbst luxusverwöhnten Hanseaten die Sprache, und die Art, wie sich die Hotelmauern durchs Alstervorland winden, entlang eines oft jahrhundertealten Baumbestands, nun, das hatte man

noch nicht gesehen. Aber Hamburg war zu dieser Zeit der Würfelarchitektur in der neuen Hafen-City verfallen. Während Gäste aus der Schweiz und Skandinavien von Beginn an kamen, ließen sich die Hanseaten erst bitten.

Mittlerweile kommen auch sie in die Dachterrassenbar und haben den Einsterner „Lakeside“ entdeckt. Das Hotelrestaurant „Parkview“ ist zum Business Lunch von Werbeagenturen und anderen Kreativbüros bevölkert, die in diesem gleichermaßen schönen wie sündteuren Stadtteil ihre Work Spaces haben. Während direkt an der Alster



# 10 FRAGEN AN ...

## ... *Janina Elkin*

„Ich schätze es, wenn ich als Gast, der ein Lokal betritt, nicht ignoriert werde“

Ob in anspruchsvollen Kinodramen wie „Fremdkörper“, dem heiteren „Ostfriesisch für Anfänger“ oder ihre Rolle in dem US-Netflix-Hit „Das Damengambit“, die 41-jährige Schauspielerin Janina Elkin überrascht ihr Publikum immer wieder mit ihrer Vielseitigkeit. Elkin wurde 1982 in Kiew geboren. Als sie zehn Jahre alt war, kam sie mit ihrer Familie nach Deutschland. Die ausgebildete Balletttänzerin erhielt ein Stipendium für ein Schauspielstudium an dem renommierten Lee Strasberg Institute in New York. Beim Interview genießt sie ihren freien Drehtag im Lindner Hotel Am Michel in Hamburg. Der „Tatort“, den sie aktuell an der Seite von Kommissar Falke alias Wotan Wilke Möhring dreht, ist 2023 im Ersten zu sehen. *Interview: Sebastian Bütow*



**War Ihre Rolle in der x-fach ausgezeichneten Seriensensation „Das Damengambit“ (u. a. zwei Golden Globes) ein Booster für Ihre Karriere?**

Ja, dadurch hat sich schon etwas bewegt – obwohl meine Rolle relativ klein ist. Mir wurden danach einige Rollen angeboten, ohne das sonst übliche Casting absolvieren zu müssen. Das ist schön! Demnächst drehe ich den ZDF-Zweiteiler „Liebe kennt keinen Unterschied“. Der Regisseur ist ein Riesenfan vom „Damengambit“, was mir vielleicht ein bisschen geholfen hat bei der Besetzung.



**Welchen Film drehen Sie aktuell?**

Einen „Tatort“ in Hamburg, mit Wotan Wilke Möhring und Franziska Weisz. Ich spiele die Frau von Hanno Koffler, eine Brautladen-Besitzerin, die unter Mordverdacht gerät. Mehr darf ich aber noch nicht verraten.



**Welche Ihrer bisherigen Filme und Serien bedeuten Ihnen besonders viel?**

Auf jeden Fall „Das Damengambit“, trotz der eher kleineren Rolle. Der Dreh war einfach eine wunderschöne Erfahrung. Der Regisseur Frank Scott ist so liebevoll mit allen umgegangen, es wurde nicht geschrien, es gab kaum Hektik. Er hat den Set mit so viel Liebe und Ruhe geführt, das war unfassbar. Auch der Film „Fremdkörper“ bedeutet mir viel. Es gibt aber noch so viele. Ich arbeite wahnsinnig gerne, die Schauspielerei ist meine große Liebe.



**Welche Rolle oder Zusammenarbeit wäre Ihr größter Traum?**

Anna Karenina! Das ist so eine zeitlose, komplexe Figur, in ihr steckt so ziemlich alles drin, was eine Frau durchleben kann. Traumhaft wäre für mich auch, eine Amazone zu spielen. Wahnsinnig starke Frauen, die sich von Männern abspalten und sich die Welt zu ihrem Untertan machen – in die Amazonen-Welt würde ich gerne mal eintauchen. Und mit Quentin Tarantino arbeiten, das wäre auch ein Traum! Der ist so irre, das muss eine fantastische Erfahrung sein.



**Sie wurden in Kiew geboren, kamen mit Ihrer Familie als Kind nach Deutschland: Nun helfen Sie geflüchteten Kollegen aus Ihrer Heimat.**

Ich fühle mich so unfassbar machtlos, mit einer fünfjährigen Tochter und einem sie-

ben Monate alten Baby kann ich schließlich schwer in den Krieg ziehen für das Land, in dem ich geboren wurde und als Kind aufgewachsen bin. Ich frage mich ständig, was ich tun könnte! Ich spende und unterstütze hier und da Kollegen, die nach Deutschland gekommen sind, zum Beispiel bei der Wohnungssuche oder indem ich sie mit Agenturen connecte. Neben allem, was mich traurig macht, ist diese Machtlosigkeit das, was ich am allermeisten empfinde.



**In welchem Hotel übernachten Sie am allerliebsten?**

Das Soho House in Berlin mag ich sehr gerne, weil es so toll eingerichtet ist. Ich genieße die Atmosphäre dort sehr. Irre schön gemacht, man fühlt sich irgendwie besonders, wenn man dort zu Gast ist.



**Worauf können Sie bei einem Hotelaufenthalt keinesfalls verzichten?**

Auf einen Wasserkocher im Hotelzimmer, damit ich mir Tee kochen kann. Und ich bin ein Fan von großen Kühlschränken, zumal ich meist für einige Wochen in Hotels untergebracht bin. Das Allerwichtigste: Ich brauche genug Platz für meine Yogamatte!



**Was schätzen Sie an Restaurants besonders?**

Ich bin sehr glücklich darüber, wenn man mit Kindern akzeptiert wird. In einem Berliner Café wurde mir mal ein Hausverbot ausgesprochen, weil meine damals dreijährige Tochter ein bisschen mit einem Croissant herumgekrümelt hat. Ich schätze es, wenn ich als Gast, der ein Lokal betritt, nicht ignoriert werde. Ein kurzes „Hallo, ich bin gleich bei Ihnen“ reicht mir. Oft sitze ich da und frage mich: Haben die mich überhaupt gesehen?



**Mit welcher berühmten Persönlichkeit würden Sie sich gerne mal auf ein paar Drinks an der Hotelbar treffen?**

Mit Eckhard Tolle, er hat das Buch „Die Kraft der Gegenwart“ geschrieben. Er ist ein ganz toller spiritueller Lehrer, eine großartige Inspiration!



**Das Leben ist zu kurz, um ...**

... es nicht zu genießen.

# VORSCHAU

Das nächste HOGAPAGE-Magazin erscheint am 28. Februar 2023



## Die Food-Trends 2022

Was sind die neuen Food-Konzepte, die Nachfrage und Angebot in Restaurants verändern? Wir stellen die bedeutendsten Trends im neuen Jahr vor und wagen einen Blick in die Zukunft.

## Internorga-Spezial

Vom 10. bis 14. März 2023 geht in Hamburg wieder die Fachmesse „Internorga“ über die Bühne. Bei uns erfahren Sie schon vorab alle Infos zur Messe sowie über spannende Innovationen.

## Außerdem

- Mit Berufsbekleidung im Alltag perfekt gerüstet
- Verpackungen im Wandel – praktisch und nachhaltig
- Heiße BBQ & Grill-Trends

## 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](http://www.hogapage.de/magazin/abonnieren), per E-Mail an [magazin.hogapage@buhl-gruppe.de](mailto: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 3/2022



Ausgabe 4/2022



Ausgabe 5/2022

## 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](mailto:magazin.hogapage@buhl-gruppe.de)  
Amtsgericht Augsburg, HRB 33096

### Geschäftsführer:

Daniela Müller

### Objektleitung und Chefredakteurin (V.i.S.d.P.):

Daniela Müller

### Stellv. Chefredakteurin:

Karoline Giokas

### Redaktion:

Andrea Belegante, Sebastian Bütow, Astrid  
Filzek-Schwab, Michael Eichhammer, Andrew  
Fordyce, Gabriele Gugetzer, Frank Simmeth,  
Jean-Georges Ploner  
Tel.: +49 821 319470-788, Fax: +49 821 319470-799  
[magazin.hogapage@buhl-gruppe.de](mailto:magazin.hogapage@buhl-gruppe.de)

### Grafik/Layout:

MARC ANTÓN Medien KG,  
86368 Gersthofen

### Web:

Heiner Anwander

### Sales-Team Deutschland/Österreich/Schweiz:

Roland Estevens Tomaz, Thomas Hodermann,  
Stefanie George-Kersting  
Tel.: +49 821 319470-777, Fax: +49 821 319470-799  
[magazin.hogapage@buhl-gruppe.de](mailto: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 6x 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, Österreich und  
der Schweiz



### 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](mailto:magazin.hogapage@buhl-gruppe.de)

[www.hogapage.de/magazin](http://www.hogapage.de/magazin)