

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 2023 von jobboersencheck.de – gewählt von Arbeitgebern und Arbeitnehmern.



Veränderung als Chance

**Warum es sich lohnt, selbst in schwierigen Zeiten
Risiken einzugehen** 14

**Dublin
überrascht**

Irlands Metropole im Aufwind 28

Festlich speisen

50

**Bob's erobert
Deutschland**

Mini-Bar wird Gastro-Kette 34

Aperitifs & Digestifs

60

**Posthotel
Achenkirch**

Zwischen Natur und Luxus 84

Spa nach Budget

64



Die Lichter am Leuchten halten

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Ob im Privat- oder Berufsleben – jedem ist bekannt: es kommt oft ganz anders, als man denkt. Wer hätte schließlich vor Corona jemals daran geglaubt, dass eine Pandemie unsere Branche so erschüttern könnte? Wer hätte geglaubt, dass in unserer heutigen Zeit, kaum 2.000 Kilometer von uns entfernt, ein unerbittlicher Krieg ausbricht, der mittlerweile nicht nur 600 Tage andauert und bisher mutmaßlich über 500.000 Opfer forderte, sondern dessen Folgen die ganze (Gastro-)Welt vor Herausforderungen stellt?

Sicher, es ist schwer, sich hierbei nicht den Boden unter den Füßen wegziehen zu lassen. Umso glücklicher macht es mich daher, tagtäglich Akteuren der Gastronomie und Hotellerie zu begegnen, die trotz aller aktuellen Herausforderungen der Zukunft weiterhin optimistisch entgegenblicken. In den letzten Wochen durfte ich mit vielen mutigen Kämpfern sprechen, die immer wieder aufs Neue etwas wagen und hohe Risiken eingehen, vielleicht ohne zu wissen, wohin es letztlich führt.

All jenen, die trotz ungewisser Zukunft nach wie vor erhobenen Hauptes weitermachen, gebührt mein größter Respekt! Und wer glaubt die Branche sei bereits während Corona zusammengewachsen wird aktuell Zeuge eines noch engeren Bündnisses: um der geplanten Entfristung der Mehrwertsteuer entgegenzuwirken, werden nun Gastgeber selbst laut. Sie gründen Bündnisse, wie „der Gastroflüsterer“ Kemal Üres, und verdeutlichen mit Aktionen in Restaurants, sowie online auf Social Media und Austauschplattformen unter den Hashtags #7mussbleiben und #RettetdieVielfalt die Missstände der Branche.

Noch konkreter wird aber die Denkfabrik Zukunft der Gastwelt: sie bringt endlich handfeste Vorschläge zur Gegenfinanzierung auf, die den Staatskosten bei eine 7 %-Beibehaltung entgegenwirken könnten, z. B. dem Dienstwagenprivileg an den Kragen zu gehen. „An dieser ‚Achillesferse‘ wollen wir jetzt arbeiten“, heißt es von DZG-Vorstand Dr. Marcel Klinge. Was meinen Sie, an welchen Stellschrauben könnte man noch drehen? Vielleicht gibt Ihnen das eine oder andere Thema dieser Ausgabe Anregungen dazu. Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst
Ihre

Karoline Giokas
Chefredakteurin



Brian Bojisen

Die VIVUM Serie

**NATÜRLICH
KRAFTVOLL
ECHT**

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

INHALT

ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues 8

Ploners Gastro-Kolumne

Warum wir handwerkliches Können in der Gastronomie brauchen 9

Recht so

Hinweisgeberschutzgesetz 11

TITELSTORY

Veränderung als Chance

Warum es sich oftmals lohnt, neue Wege zu gehen 14

SPECIAL

Alles für den Gast

Vorfreude auf den Novembertreff .. 20



Dublin erstaunt mit Vielfalt

28

AROUND THE WORLD

Dublin erfindet sich neu

Auf Tuchfühlung mit Klassikern und feiner Gourmetküche 28

BRANCHE INSIDE

Bob's „Rock & Bowl“

Von einer Mini-Bar zur erfolgreichen Gastro-Kette 34

MANAGEMENT & MARKETING

Exzellentes Aushängeschild

Wie ein Gütesiegel die Wahl des Ausbildungsplatzes beeinflusst ... 38

HDV-Junior-Mitgliedschaft

Ein Angebot für den Nachwuchs aus zweiter Führungsreihe 41

SYSTEMGASTRONOMIE

Preis der Deutschen

Systemgastronomie
Strahlende Gewinner und tolle Neuzugänge 44

Klartext gesprochen mit Markus Suchert und Anja Karliczek

Verpasste Chance – große Hoffnung 48

FOOD & BEVERAGE

Festlich aufgetischt

Fein speisen an Weihnachten und Silvester 50

Pierre Nierhaus – Food-Kolumne

London – Europas Trendhauptstadt 55

Beilagen mal anders

Abwechslung ist Trumpf. Neue Beilagen-Ideen sind gefragt 56

Appetitmacher & Absacker

Das hat Klasse – sowohl vor als auch nach dem Dinner 60



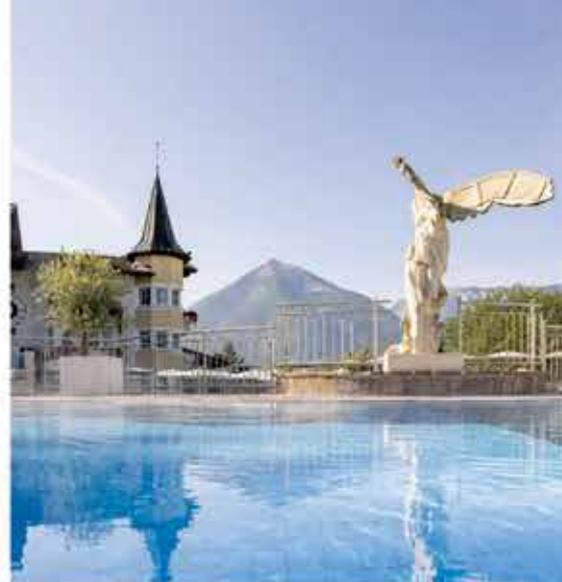
60

Mocktails werden in Bars immer beliebter

TECHNIK & EQUIPMENT

Spa(rsame) Ideen für pfiffige

Wohlfühl-Oasen
So gelingt Wellness auch mit knappem Budget 64



84

Immer für eine Auszeit gut: Posthotel Achenkirch

Ein Fest für die Augen

Der stimmungsvoll gedeckte Tisch für ein besonderes Gast-Erlebnis 68

The Show must go on

Wie digitales Equipment Gäste und Gastgeber beeindrucken 72

KARRIERE & RATGEBER

Internationaler Nachwuchs als große Chance

Azubis aus dem Ausland beleben das deutsche Gastgewerbe 76

Stärken Sie Ihre Fähigkeiten

Sieben individuelle Fortbildungstipps 80

STARS & LEGENDS

Am Gipfel der Entschleunigung

Posthotel Achenkirch: Harmonie zwischen Natur und modernem Luxus 84

10 Fragen an ...

... Maximilian Mundt 92

Jetzt rede ich!

Der Aperol Spritz im Exklusiv-Interview 94

SERVICE

Editorial 3

Bücher – Lesestoff für Profis 42

Bildungskompass 83

Marktplatz 96

Vorschau / Impressum 98



Foto: The Kitschen/Christina Kestler

Veränderung als Chance

Warum es sich oftmals lohnt, auch
in schwierigen Zeiten neue Wege zu gehen

Es scheint von Tag zu Tag schwerer zu werden, Betriebe in Hotellerie und Gastronomie wirtschaftlich rentabel zu führen. Trotz stetig neuer Herausforderungen wagen viele Gastgeber jedoch immer wieder Neues. *Text: Karoline Giokas*

Wie geht es weiter, was wird kommen, was nicht? Fragen, die viele unserer Branchenplayer derzeit bewegen. Worauf wir uns in Zukunft einstellen müssen, vermag nur eine Glaskugel vorauszusagen. Gastgeber haben gelernt, neue Wege zu denken und zu gehen. Dafür bedarf es viel Fachwissens, einer flexiblen Planung, eines gut funktionierenden Netzwerks und vor allem Mut!

Harte Bewährungsprobe

Ein Patent für gastronomischen Erfolg hat Marc Schumacher nicht, jedoch unerbittlichen Kampfgeist. Aktuell beweist der Augsburger praktisch vor den Augen der HOGAPAGE-Redaktion, dass

er sich nicht unterkriegen lässt: Als er und seine Frau Manuela die Alte Posthalterei in Zusmarshausen 2019 übernahmen, meinte es das Schicksal nicht gut mit dem jungen Paar. Noch vor der Eröffnung kam der erste Corona-Lockdown. Die Schumachers nutzten die Zeit für Modernisierungen, doch die schwerwiegenden Umstände der Pandemie zwangen sie schon bald zur Kurzarbeit – Ende 2022 kam dann die Insolvenz. „Es hat uns schwer getroffen. Wir mussten diese Krise auch erst mal psychisch wegstecken. Corona war ja nicht alles, dazu kamen noch die steigenden Energiekosten, die Rückforderungen der Hilfen usw. Wir waren, mit unserer Familie und unserem Team im

Rücken, von dem inzwischen viele zu guten Freunden geworden sind, immer guten Mutes und voller Tatendrang, damit wir dies durchstehen können“, erinnert sich Marc Schumacher.

Mit Vollgas voraus?

Und genau den legt Schumacher heute als neuer Pächter der „The Kitschen“ in Augsburg an den Tag. Sein neues Konzept: Neben einem Business-Lunch mit täglich wechselnder Karte lädt er begeisterte Hobbyköche ein, seinen Profis in der Kochschule bei Events wie „Rock the Wok“ über die Schulter zu schauen und so Tipps direkt vom Profi zu bekommen. Sein selbsterklärtes Ziel: The Kitschen als trendige Veran-



BRITA

Klasse Kaffee?
Jederzeit!

Wer immer guten Kaffee machen will,
braucht auch immer gutes Wasser.

Das intelligente **PURITY C iQ**
Filtersystem gleicht schwankende
Wasserqualitäten aus – für den
perfekten Kaffeegenuss.



www.brita.net



EINGANG

ALLES FÜR DEN
GAST

Vorfreude auf den Novembertreff

Salzburg steht fünf Tage im Zeichen der Gastlichkeit

WIBERG
EXQUISITE

NEW

Sie sind leidenschaftlicher Gastgeber? Dann sind Sie auf der diesjährigen „Alles für den Gast“ genau richtig! Zum 53. Mal lädt die RX Austria & Germany vom 11. bis 15. November auf dem Salzburger Messegelände heimische sowie internationale Fachbesucher aus der Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelindustrie zu Österreichs größtem Branchenevent, inklusive einiger Neuerungen! *Text: Karoline Giokas*

Seit 1969 ist die „Alles für den Gast“ als größte Fachmesse für die Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelindustrie im Alpen-Adria-Raum nicht nur Schaufenster, sondern auch ein treibender Motor der Branche. Jedes Jahr kommen Tausende Fachbesucher, Gastgeber, Distributoren und Hersteller aus rund 15 Ländern zur Gastmesse nach Salzburg, um neue Kontakte zu knüpfen, sich über Produktinnovationen zu informieren und die eigenen Angebote zu präsentieren.

Internationale Aussteller, fachkundige Besucher

„Auf der ‚Alles für den Gast‘ geht mir das Herz auf, denn für fünf Tage im November dürfen wir Gastgeber für jene Menschen sein, die selbst das ganze Jahr über Gastgeber sind. Wir freuen uns darüber, etwas zurückgeben zu können“, freut sich Benedikt Binder-Kriegelstein, CEO RX Austria & Germany. Auf rund 45.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche werden dieses Jahr in insgesamt zehn bespielten Hallen sowie der Salzburgarena mehr als 600 Aussteller aus rund 15 internationalen Destinationen zu sehen sein. Mehr als jeder 7. Fachbesucher soll laut Angaben des Veranstalters RX Austria & Germany Entscheider sein. „Wir gehen bei unserem Programm weg von der Quantität, hin zu inhaltlicher Qualität und Qualität der Besucherinnen und Besucher“, betont Binder-Kriegelstein weiter.

Bewährtes und Neues

Neben bekannten Formaten wie der Gastro Circle Bühne in Halle 3/5, der Getränkewelt (Halle 4) und den Austrian Coffee Championships der SCA Austria rückt die Messe Salzburg vor allem auch wieder den Nachwuchs in den Fokus: In Halle 3/5 erhält die Startup-Szene aus dem HoReCa-Bereich 2023 erneut eine

eigene Area mit 19 Standflächen. „In unserer Startup-Area können neu gegründete Unternehmen aus der Branche erste wichtige Kontakte knüpfen und ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren. Außerdem wird dieses Jahr erstmals der Jungbarkeeper-Wettbewerb im Rahmen der ‚Alles für den Gast‘ ausgetragen, bei dem 24 junge Talente hinter der Bar gegeneinander antreten“, erklärt Andreas Ott, Head of Operations der „Alles für den Gast“.

Neues Highlight wird diesmal auch die erstmalige Auslobung des RX Female Award für inspirierende Frauen der Branche sowie die Ehrung der 50 besten Hoteliers Österreichs durch den Schlummer Atlas-Award. Mehr dazu und zu weiteren Messe-Höhepunkten, darunter eine ganz neue Themenwelt, lesen Sie auf den folgenden Seiten!

Facts zur Messe

Ort: Messezentrum Salzburg,
Am Messezentrum 1, 5020 Salzburg

Wann? 11.–15. November 2023,
jeweils 9–18 Uhr (15. November bis
17 Uhr)

Online-Ticketpreise:
Tagesticket: 39 Euro
Dauerkarte: 69 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 Essha-
verstraße fahren, dort umsteigen in
Linie 8.

Infos unter: www.gastmesse.at



GOLDEN BBQ
mit Rauch- und feiner Vanillenote

Besuchen Sie uns:
ALLES FÜR DEN GAST
Messe Salzburg, Halle 10, Stand 0514
11.-15.11.2023

www.wiberg.eu

DUBLIN

erfindet sich

Auf Tuchfühlung mit deftigen Klassikern
und feiner Gourmetküche

Dublins Beliebtheit bei jungen Leuten ist ungebrochen. Die Pubs sind brechend voll. Die Atmosphäre supernett. Auf Lorbeeren ruht sich die Stadt jedoch nicht aus, sondern hat neue Zielgruppen ausgemacht. Gastro und Lieferanten stehen bereit.

Text: Gabriele Gugetzer

Klar, Dublin als Partytown für die Generation U25 läuft. Auch die Guinness-Brauerei erfreut sich weiterhin (erstaunlich) großer Beliebtheit. Aber unlängst wurde die Hauptstadt der Republik Irland von den Lesern des Reisemagazins Global Traveler, das sich an eine einkom-

mensstarke, anspruchsvolle Klientel richtet, zur Wochenend-Destination des Jahres gewählt. Allein mit 34 Restaurants im Guide Michelin, meist in und um die Hauptstadt, ist Dublin dafür bestens gerüstet. Überdies zahlt sich der bereits vor Jahren in die Wege geleitete Fokus auf Nachhaltigkeit aus,

der für diese Zielgruppe ein wichtiges Buchungskriterium ist. Dublin betreibt das erste CO₂-neutrale Kongresszentrum der Welt und beherbergt das nachhaltigste Hotel Europas sowie das nachhaltigste der Republik. Wenig überraschend, fühlt sich Hightech hier wie zu Hause. Google und Meta haben

LIN



ch neu

ihren europäischen Hauptsitz in Dublin aufgeschlagen, unzählige Startups sind nachgezogen, die Stadt ist auf dem Weg zum globalen Player in Sachen technologischer Innovation. Hier ist Geld, hier ist die Wirtschaft stabil, beim Wirtschaftswachstum fällt einem Deutschen die Kinnlade runter. Beim Essen nicht minder.

Vom Pub Grub zum Bib Gourmand

Gute, preisleistungsgerechte Wirtshausküche – bei etwa 700 Pubs in der Stadt gibt's jede Menge davon. Zum Frühstück geht es los mit dem klassischen „full English“, das „full Irish“

heißt und mit White Pudding, einer Art Grützwurst, serviert wird. Mittags kommen Guinness als Nahrungsmittel, Tagessuppen, Braten, Sandwiches ins Spiel. Convenience ist selten, in den geräumigen Pub-Küchen lässt sich Obiges fix, frisch und im Schlaf viel wirtschaftlicher selbst zubereiten.

Wer sich in gleicher gediegener Pub-Atmosphäre ein Fläschchen Dom Perignon aufziehen lassen möchte, kann das auch. In den letzten Jahren wurden Locals, wie Stammkneipen um die Ecke heißen, zunehmend zu Gastropubs umfunktioniert. Aber wie die Stammgäste nicht verprellen und den-

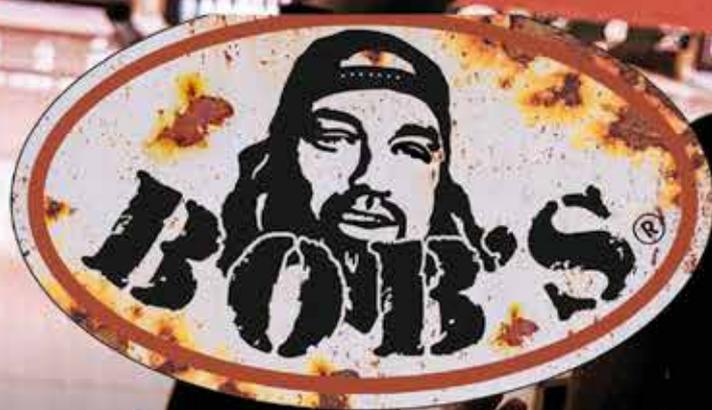


Zeit für Frische

Zeit für die frischesten Lebensmittel.
Direkt vom Produzenten in Ihre Küche.
07248 685 94, kroeswang.at

Frische bringt's.

BOBS ROCK & BOWL



Bob's „Rock & Bowl“ erobert Deutschland

Von einer Mini-Bar zur erfolgreichen
Gastro-Kette

Er nennt sich selbst einen „alten Haudegen“ und wird auf seiner Homepage (mein-bobs.de) quasi zur Legende hochstilisiert. Dabei ist Bob erst 53 und heißt eigentlich Stefan Meitinger. Seine Liebe zur Rock- und Reggae-Musik, etwa zu Bob Dylan und Bob Marley, hat ihm den Spitznamen eingebracht, der heute als Kennwort und Marke für seine Gaststätten-Kette steht. Sie wächst und gedeiht. Inzwischen bundesweit. *Text: Wolfgang Bublitz*

Fotos: Bobs/bub



Stefan Meitinger, der schon als kleiner Junge „Bob“ gerufen wurde, ist mit urigen „Rock & Bowl“-Lokalen erfolgreich – inzwischen bundesweit.

Bob's Lokale bieten zumeist „Rock & Bowl“, also rockigen Sound und Bowlingbahnen. Mit diesem Konzept läuft ein Franchise-System an, das jetzt auch in Bochum Premiere feierte, welches aber auch in Berlin und Düsseldorf, Hamburg und Frankfurt im Gespräch oder gar schon weiter ist. Ja, es gab sogar eine Anfrage von „Mein Schiff“ für ein Rock & Bowl-Lokal auf einem Kreuzfahrt-Giganten. Aber das ist bislang noch Zukunft(s)rock)musik.

Trotzdem: Was in Bayerns drittgrößter Stadt Augsburg klappt, muss gut sein. Nicht umsonst sind die „Fuggerstädter“ für ihre Skepsis und Zurückhaltung bekannt, weshalb die 300.000-Einwohner-Metropole immer wieder auch als bundesweite Test-Stadt für neue Produkte gilt.

Firmenlogos im Che-Guevara-Stil

Stefan Meitinger – inzwischen Stefan Bob Meitinger, wie jetzt in seinem Ausweis steht – ist selbst kein gewöhnlicher, zurückhaltender, biederer Augsburger. Mit langer Mähne, Bart und Kappe, eher dunkel gekleidet in Jeans und Shirt – nur so ist er bekannt. Das Konterfei seines Firmenlogos im Che-Guevara-Stil wird ihm immer ähnlicher. Er gibt sich lässig und leger und macht, so beteuert er, vor allem das, worauf er Lust hat. Bob ist kein typischer Unternehmer, behauptet von sich, oft Glück gehabt zu haben. Er sagt aber auch: „Ich konnte schon immer gut rechnen.“ Das

bestätigen enge Mitarbeiter, wie etwa Mit-Geschäftsführer Chris Ress, ebenfalls ein cooler Typ mit internationaler Gastro-Erfahrung: „Bob kennt alle Umsätze und Hintergründe, er hat stets alles im Griff.“

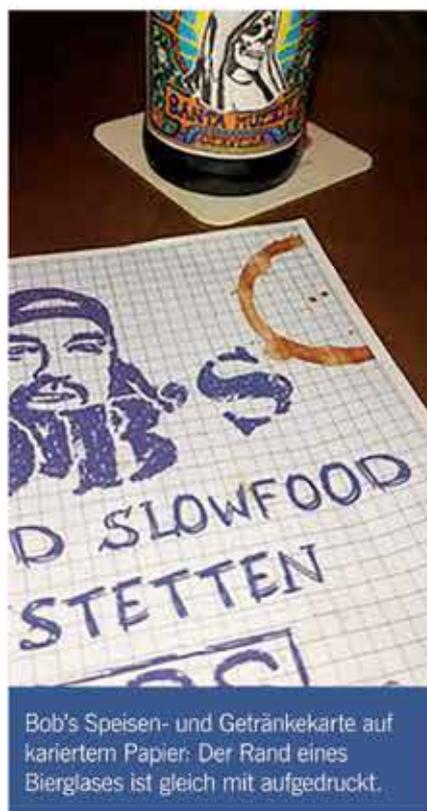
Wie das geht bei inzwischen rund 20 Betriebsstätten, nicht nur in und um Augsburg, sondern auch in Städten wie München, Ingolstadt, Fürth und im württembergischen Herbrechtingen? Die Zahl der Beschäftigten liegt bei 550 (oft vermittelt über die Hogapage-Job-

börse), rund 250 davon sind fest angestellt, schon allein 22 im Büro. Das Personal ist so bunt wie die Lokale selbst und (seit neuestem) Kioske, wobei Bob – so sehen das Insider wie Außenstehende – als sozialer Arbeitgeber gilt.

Kneipen-Büro und Sperrmüll-Loge

Apropos Büro, auch das ähnelt seinen Restaurants im Salon-Stil: viel Holz, unterschiedlichste Tische, Sofas und Stühle, freche Sprüche und kultige Bilder an der Wand und als Deko (vermeintlicher) Krimskrams. Nein, von der Müllhalde kommt das nicht, wenn gleich Bob auch seine VIP-Einheit im Augsburger Bundesliga-Eisstadion, in dem er eine dreistöckige Terrasse bewirtschaftet, selbst als sogenannte Sperrmüll-Loge bezeichnet.

Längst ist die Restaurant-Ausstattung professionell so durchgestylt, dass sie absichtlich hemdsärmelig wirkt – bis hin zur Speisekarte auf hellblau kariertem Papier, wo der ausgefranste Bierglasrand bereits mit aufgedruckt ist. Dass es auch eigene Brausorten (Santa Muerte, Rock & Roll Pale Ale), Weine aus dem „Bob's-Beutel“ und ungewöhnliche Speisenkreationen gibt, versteht sich von selbst. In einem seiner Lokale stehen sogar noch die Urnen von Burger-Erfindungen, die wohl, weil zu wenig nachgefragt, aus dem Sortiment genommen und kurzerhand verbrannt wurden. Die Musik, natürlich Rock und Heavy Metal, kommt von Radio Bob. Kurzum:



Bob's Speisen- und Getränkekarte auf kariertem Papier: Der Rand eines Bierglases ist gleich mit aufgedruckt.



Exzellentes Aushängeschild

Wie ein Gütesiegel junge Talente von einer Ausbildung in der Hospitality überzeugen kann

Erfreulich ist zwar, dass die Nachfrage im Gastgewerbe endlich wieder groß ist, unerfreulich ist der nach wie vor große Mangel an Fachpersonal sowie qualifiziertem Nachwuchs. Abhilfe kann hier die Zertifizierung „Exzellente Ausbildung“ der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) schaffen – wie ein Praxisbeispiel aus Düsseldorf zeigt.

Text: Karoline Giokas

Im Sheraton Düsseldorf Airport Hotel ist von freien Ausbildungsplätzen keine Rede. „Als Marriott-Mitglied hegen wir schon seit jeher hohe Ansprüche an unsere Nachwuchsförderung. Durch unsere regelmäßige Zertifizierung als ‚Exzellenter Ausbildungsbetrieb‘ genießen wir aber seit einigen

Jahren den Luxus, genügend qualifizierte Bewerbungen zu bekommen“, berichtet General Manager Bernhard Lange-meyer. Aktuell befinden sich hier 16 Nachwuchskräfte in der Ausbildung.

Das Siegel „Exzellente Ausbildung“ macht die Qualität der Ausbildung eines

Hotelbetriebes auf einen Blick für angehende Auszubildende transparent. Es dient damit nicht nur als Orientierungshilfe für die Bewerber, sondern bildet auch ein wichtiges Qualitätsmerkmal für die vielschichtigen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche. Hoteliers hingegen unterstützt

es, sich als Arbeitgeber gegenüber Mitbewerbern einen Wettbewerbsvorteil im Kampf um die besten Nachwuchstalente zu verschaffen.

Eine Auszeichnung, die überzeugt

Ihren Ursprung hat die Zertifizierung bei der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV). Diese hatte bereits 2013 das Gütesiegel „Exzellente Ausbildung“ vor dem Hintergrund eingeführt, dass immer mehr Ausbildungsplätze in der Hotellerie unbesetzt blieben. Langemeyer ist mit seinem Hotel seit der ersten Stunde mit dabei. Seine Erfahrungen zeigen: Oftmals ist das Siegel ein ausschlaggebendes Kriterium bei Bewerbern, sich für gerade dieses Haus als Ausbildungsbetrieb zu entscheiden. „Unsere Umfragen unter den Auszubildenden haben ergeben, dass die Zertifizierung vor allem den Eltern junger Schulabsolventen positiv ins Auge fällt. Sie bekommen eine Sicherheit, dass ihre Kinder vorbildlich ausgebildet werden.“

Warum es sich lohnt

Ein großes Plus für die regelmäßige Bewertung nach den von der HDV festgelegten Kriterien ist die Durchführung durch die unabhängige DEKRA Assurance Services. Um sicherzustellen, dass das hohe Niveau eines zertifizierten Betriebes nicht nur eine Momentaufnahme darstellt, erfolgt alle zwei Jahre eine Rezertifizierung. „Ähnlich wie bei einer TÜV-Prüfung stellen wir uns einem Test, ob wir alle Kriterien erfüllen, um uns als ‚exzellenter Ausbil-

dungsbetrieb‘ auszuweisen. So erfahren wir in geregelten Abständen eine gewisse Eigenkontrolle für interne Ausbildungsprozesse“, erklärt Christopher Wenzel, Human Resources Manager des Sheraton Düsseldorf Airport Hotel.

So läuft das Prozedere ab

Der Zertifizierungsvorgang ist anspruchsvoll, aber zu bewältigen – vor allem, wenn man regelmäßig teilnimmt. „Viele Prozesse sind im Hotelalltag bereits Standard. Es geht oft darum, vor allem Checklisten auf den neuesten Stand zu bringen, Unterlagen zusammenzutragen und zeitgemäße Anpassungen durchzuführen“, so Wenzel.

Während des Zertifizierungsprozesses gilt es, einen 17 Punkte fassenden Katalog der sogenannten Muss-Kategorie ausnahmslos positiv zu beantworten. „Meiner Ansicht nach ein toller Leitfaden, um Prozesse zu verfolgen, zu überprüfen und immer wieder neue Updates zu erhalten“, betont der HR-Manager. Verlangt werden z. B. regelmäßige und dokumentierte Schulungen sowie nachweisbare Mitarbeitergespräche zu erzielten Lernfortschritten. Außerdem gilt es, mindestens 50 Prozent innerhalb der in 27 Punkte untergliederten „Kann-Kategorie“ zu erreichen.

Von Routine kann selbst nach der siebten Rezertifizierung im Sheraton Düsseldorf Airport Hotel nicht die Rede sein. „Mit jeder weiteren Überprüfung lernen wir dazu, denn der Auditor be-



Auzubi Divya Ramjali liebt die Arbeit an der Rezeption des Sheraton Düsseldorf Airport Hotel – sie kann ihre umfassenden Sprachkenntnisse einsetzen.

richtet auch von Fortschritten und Methoden in anderen Häusern, es ist also ein stetiger Entwicklungsprozess“, betont Langemeyer.

Feedback der Azubis ist gefragt

Erfüllt ein Hotel alle erforderlichen Voraussetzungen, prüft ein DEKRA-Auditor dann bei einem Vor-Ort-Termin die Einhaltung dieser. Die Auszubildenden des Sheraton Hauses selbst waren direkt bei diesem Prozess involviert. „Der Auditor hat mit fünf von uns ein persönliches Gespräch geführt – sich mit uns über den aktuellen Ausbildungsstand und unsere Zufriedenheit ausgetauscht“, erklärt Hotelfach-Auszubildende Divya Ramjali.



Das Sheraton Düsseldorf Airport Hotel ist für Auszubildende auch aufgrund seiner Lage am Flughafen besonders attraktiv. Gäste kommen hier aus aller Welt.



Preis der Deutschen Systemgastronomie – die Gewinner 2023

Klare politische Forderungen, strahlende Gewinner und tolle Neuzugänge beim BdS-Mittagsempfang

Am Vortag der Wiesn-Eröffnung fand diesen September erneut der traditionelle Mittagsempfang des Bundesverbands der Systemgastronomie e.V. (BdS) statt. Einer der Höhepunkte war die 12. Verleihung des Preises der Deutschen Systemgastronomie. Aber auch einiges andere war in diesem Jahr neu. *Text: Karoline Giokas*

Fotos: BdS, privat



Auch DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges war unter den Gästen des BdS-Mittagsempfangs.



BUNDESVERBAND
DER SYSTEM
GASTRONOMIE E.V.

Nachdem bereits einen Tag zuvor das beliebte Ausbilder-treffen des BdS zahlreiche Teilnehmer nach München lockte, um das Thema „erfolgreiche Kommunikation mit Azubis“ in Augenschein zu nehmen (einen ausführlichen Bericht dazu gibt es in der nächsten Ausgabe der HOGAPAGE), stand der diesjährige BdS-Mittagsempfang ganz im Zeichen der mannigfachen Herausforderungen, mit denen sich die Branche aktuell auseinandersetzen muss.

Erstmals begrüßte Markus Suchert Mitte September im Münchner Künstlerhaus als BdS-Hauptgeschäftsführer die Gäste, erstmals hielt Matthias Kutzer als neuer Präsident des BdS die Eröffnungsrede und erstmals gab es auch bei der Verleihung des Preises der Deutschen Systemgastronomie eine Änderung zu den Vorjahren.

„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, Wirtschaft, Medien und andere Verbände sich austauschen“, wandte sich Markus Suchert gleich zu Beginn an die rund 130 geladenen Gäste. „Ihr Kommen ehrt unseren Verband und unsere Branche und ich bedanke mich für Ihre Bereitschaft, mit den führenden Köpfen und Kennern der Systemgastronomie zusammenzukommen und konstruktive Gespräche zu führen.“

Neuer BdS-Präsident stellt sich vor

Der neue BdS-Präsident Matthias Kutzer stellte sich in seiner Eröffnungsrede dem Publikum näher vor.

Der Jurist, der zuletzt als CPO bei McDonald's in der Schweiz war, ist seit Anfang Juli Vorstand Personal bei McDonald's Deutschland und freut sich auf seine Tätigkeit in Deutschland sowie als BdS-Präsident: „Was mich wirklich sehr beeindruckt, ist die große Relevanz, die wir als Branche tagtäglich im Leben so vieler Menschen haben, als Arbeitgeber für unsere 120.000 Mitarbeitenden und durch diese auch für unsere etwa 4 Millionen Gäste, denen wir ein besonderes Erlebnis bieten. Und deshalb macht es mich auch sehr stolz, dass ich nun die verantwortungsvolle Aufgabe des Präsidenten des BdS übernehmen durfte.“

Gemeinsam für den ermäßigten Steuersatz kämpfen

In seiner Rede wies Kutzer auf die vielen Herausforderungen hin, mit denen die Unternehmen der Systemgastronomie tagtäglich konfrontiert würden – die derzeit heftig diskutierte Entfristung des Mehrwertsteuersatzes von 7 Prozent auf Speisen, das drohende Werbeverbot für einen erheblichen Teil der Produkte der Systemgastronomie

und die geplante Reform des Verpackungsgesetzes. „All diese Vorgaben und noch mehr sorgen für schwierige Rahmenbedingungen, die die Wirtschaftlichkeit der Unternehmen der Branche massiv gefährden. Hier wird sich Ihr BdS mit ganzer Kraft dafür einsetzen, dass die gesetzlichen Rahmenbedingungen für uns alle so positiv wie möglich gestaltet werden“, betonte der BdS-Präsident.

Die Entfristung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes sei aktuell das wichtigste Ziel. „Ihr BdS wird bei diesem Thema nicht nachlassen und seine Stimme nachdrücklich weiterhin einbringen und das auch gerne zusammen mit Ihnen, liebe Frau Hartges und dem DEHOGA“, wandte sich Kutzer an die Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA, die erstmals beim BdS-Mittagsempfang zu Gast war. Er freue sich sehr, dass die beiden Verbände bei diesem so wichtigen Thema in einem regen Kontakt und Austausch zusammenarbeiten: „Schließlich beschäftigt die Thematik ja die gesamte Branche. Daher sollten wir auch gemeinsam an einem Strang ziehen“, so Kutzer.

Bayerische Arbeitsministerin unterstützt Forderung

Auch die bayerische Staatsministerin für Familie, Arbeit und Soziales, Ulrike Scharf (CSU), bekräftigte in ihrem Grußwort, dass ihre Partei sich für die dauerhafte Anwendung des ermäßigten Steuersatzes starkmache: „Wir werden bei dem Thema nicht lockerlassen, wir wollen eine Entfristung des reduzierten Satzes.“ Sie verstehe nicht, warum man in Berlin nicht reagiere und den Unternehmen endlich die Unsicherheiten wegnehme. Daneben ging die Ministerin auf die wichtigen Themen des Fachkräftemangels sowie Aus- und Weiter-



Franzi von Kempis, Geschäftsführerin der Charta der Vielfalt e.V., freute sich über den Ehrenpreis für den Verein.



Festlich aufgetischt

Fein speisen an Weihnachten und Silvester

An den Festtagen wollen die Gäste besonders verwöhnt werden. Wir haben Küchenchefs aus Deutschland und Österreich gefragt, was sie an den Feiertagen auftischen werden. Ente oder lieber Gans? Und was darf es zu Silvester sein? Küchenparty oder Gala-Dinner?

Text: Astrid Filzek-Schwab

isi

inspiring food.

Der Sommer ist vorbei, die Tage werden kürzer, es geht dem Jahresende zu. An Weihnachten will man Köstlichkeiten genießen und an Silvester knallen wieder die Korken. Gleich zwei Gründe, um fein zu speisen und stilvoll zu feiern.

Trüffel meets Hofparty

Besondere Genussmomente will Thomas Kellermann, Sternekoch und Küchenchef im Parkhotel Egerner Höfe am Tegernsee, bieten. „Die Gäste genießen im Kaminrestaurant und in den Stubn Klassiker wie Weihnachtsente mit Blaukraut und Knödel. Dazu servieren wir einen Salat aus Sellerie und Apfel“, so der 2-Sterne-Koch. Für Hausgäste gibt es ein weiteres Highlight: „Das Trüffelrestaurant bietet das Beste aus schwarzem und Alba Trüffel.“ Natürlich darf das traditionelle Weihnachtsgebäck nicht fehlen. Der moderne Traditionalist Kellermann favorisiert an den Festtagen Tegernseer Saibling mit Kren und Reiberdatschi oder Knödel als gefüllte Entenknödel mit Krautsalat

und brauner Butter: „Ein typischer Kaiserschmarrn ist natürlich auch dabei.“

Das Festtags-Motto in den Egerner Höfen heißt „Weniger ist mehr“: „An Heiligabend wird im engsten Kreis mit Familie gefeiert. Zu Beginn mit Fingerfood und später wählen die Hausgäste aus à la carte aus“, so Kellermann. Silvester feiert man mit einer großen Hofparty: „Live-Kochstationen in unseren Restaurants sorgen für kulinarische Highlights, um Mitternacht gibt es schließlich eine Feuershow.“

Schnabel bis Kralle

Am ersten Weihnachtsfeiertag heißt das Menü „Schnabel bis zur Kralle“ im Relais & Châteaux Gutschaus Stolpe von Christian Somann: „Wir verarbeiten das gesamte Tier. Wir wollen die Filet-Kultur aufbrechen und zeigen, dass gerade an Weihnachten die Besinnung auf das Wesentliche wichtig ist“, so der Sternekoch. Zudem gibt es selbst gebackene Plätzchen, einen selbst gegossenen Schokoladen-Weihnachtsbaum, hausgemachten Stollen und Stolper

Spezial Früchte Punsch. Ganz persönlich favorisiert Somann an Heiligabend Kartoffelsalat mit Käse-Wienern. „Am ersten Feiertag machen wir für das gesamte Personal den Klassiker Ente, Rotkohl, Klöße.“ Zu Silvester verabschiedet man das Jahr mit einem „Best of“ der Gerichte vom vergangenen Jahr: „Dieses Jahr mit einer gefüllten Wachtel oder einem gegrillten Hummer.“ Der Trend an den Feiertagen gehe in Richtung Familie: „Nach der langen Corona-Zeit haben die Menschen gemerkt, dass es das höchste Gut ist, Zeit mit seiner Familie zu verbringen, dies zu genießen und das Jahr Revue passieren zu lassen“, so Somann.

Wild und Ente

„An Weihnachten legen wir besonderen Wert auf die Bewahrung von Traditionen. Auf unserer Speisekarte stehen Ente, Wild, begleitet von Rotkohl und weiteren traditionellen Köstlichkeiten“, sagt Küchenchef Markus Hädrich im Tiroler Gourmet Hotel Edelweiss & Gurgl. Sein persönliches Lieblingsgericht an Weihnachten ist

Prickelndes zum Festmenü

An den Feiertagen darf es auch ein besonderer Tropfen sein: warum nicht die neuen Crémants Baden Brut und Rosé Brut von Geldermann?

Der Crémant Baden Brut erhält durch die Rebsorten Weißburgunder, Spätburgunder und Chardonnay eine lebendige Frische mit dem Duft von weißen Blüten und heimischen Früchten. Im Rosé vereinen sich Chardonnay, Spätburgunder, Weißburgunder und Pinot Meunier. Der Crémant vereint badische Trauben mit der französisch geprägten Kunst der Cuvée und steht exemplarisch für die Verbindung von Frankreich und Deutschland.



Die Reben stammen aus der badischen Heimat von Geldermann, die vom Oberrhein über Tauberfranken bis an den Bodensee reicht.

Die Reben stammen aus der badischen Heimat von Geldermann, die vom Oberrhein über Tauberfranken bis an den Bodensee reicht.

Science of Cooking.



isi Gourmet Whip
+ Professional Chargers

Weitere Infos und Rezepte gibt es unter:



www.isi.com/kulinarik



INTERNATIONALER NACHWUCHS ALS GROSSE CHANCE

Auszubildende aus dem Ausland beleben
das deutsche Gastgewerbe

Keine Frage, das Gastgewerbe war schon immer eine multikulturelle Branche. Durch Talente aus dem Ausland wird es nun aber noch vielfältiger. Eine Entwicklung, die neue Horizonte sowohl für Arbeitgeber als auch für die angehenden Fachkräfte öffnet.

Text: Sarah Kleinen

Der Personalmangel ist noch nicht überwunden. Laut einer Studie des Kompetenzzentrums Fachkräftesicherung des arbeitgebernahen Instituts der deutschen Wirtschaft (IW) stehen knapp 44.000 offenen Stellen für Fachkräfte in Hotel- und Gaststättenberufen derzeit nur gut 29.000 entsprechend qualifizierte Arbeitslose gegenüber. Besonders betroffen seien die Hotellerie, mit aktuell 42,8 Prozent offenen Stellen, als auch die Gastronomie mit 40,1 Prozent offenen Stellen.

„Wir sind aktuell in der glücklichen Lage, dass uns der Fachkräftemangel noch nicht so hart trifft“, berichtet Alessia Mezzadonna, HR- & Operations-Managerin im Strandgut Resort. „Doch wir beobachten natürlich den Markt und haben für uns entschieden, dass es absolut sinnvoll ist, jetzt schon zu reagieren.“ Ihr Lösungsansatz: Wenn es nicht genügend Fachkräfte gibt, dann muss das Lifestyle-Hotel in St. Peter-Ording halt selbst ausbilden. Gesagt, getan. Die Anzahl der Auszubildenden hat das Hotel nunmehr inzwischen verdoppelt.

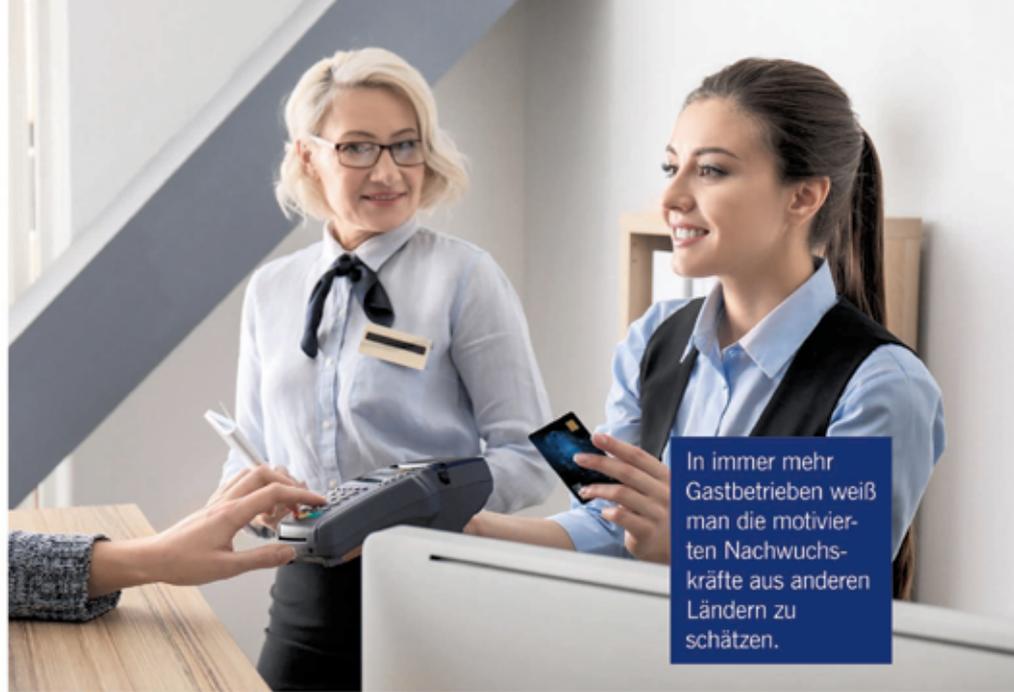
Es fehlt der Nachwuchs

Aber auch die Bewerbungslage bei den Auszubildenden nimmt nach wie vor stark ab. „Wir haben keine jungen Menschen mehr, die gern in unseren Beruf einsteigen wollen. Die meisten machen Abitur, studieren und entscheiden sich dann eben nicht für eine Ausbildung im Gastgewerbe“, erklärt Krister Hennige vom Regionalverband Ostpommern des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA.

Tatsächlich sank laut einer Auswertung der Bundesagentur für Arbeit vom Dezember 2022 die Zahl der deutschen Auszubildenden um 3,9 Prozent zum Vorjahr.

„Deswegen müssen wir uns umschauen und umdenken, damit unsere Branche erhalten bleibt und wir weiterhin nicht nur Arbeits-, sondern auch Fachkräfte haben“, betont Hennige.

Das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern habe dies bereits 2017 getan.



In immer mehr Gastbetrieben weiß man die motivierten Nachwuchskräfte aus anderen Ländern zu schätzen.

Mit elf Auszubildenden aus Vietnam startete man hier nämlich einen ersten Versuch, junge Menschen aus dem Ausland zu rekrutieren. Mittlerweile gibt es im Kammerbezirk der Industrie- und Handelskammer Neubrandenburg laut Hennige über 200 Auszubildende aus anderen Ländern – aus aller Welt. Die Idee, Nachwuchs aus dem Ausland einzustellen, hätten dann auch andere DEHOGA-Verbände, z. B. in Sachsen, Sachsen-Anhalt oder Bayern, aufgegriffen.

Inzwischen gibt es laut der Auswertung der Bundesagentur für Arbeit vom Dezember 2022 unter den insgesamt 43.817 Auszubildenden sogar 14.370 ausländische Azubis im deutschen Gastgewerbe. 2.154 und damit rund 17,6 Prozent mehr als im Jahr zuvor.



Alisa Kleiner, duale Studentin, Panoramahotel Oberjoch

Der bürokratische Aufwand ist oftmals eine große Hürde

Eine echte Bereicherung für das Gastgewerbe

Im Strandgut Resort Hotel in St. Peter-Ording hat man sich vor drei Jahren dafür entschieden, auch junge Menschen aus dem Ausland auszubilden. Von den insgesamt 23 Lehrlingen stammen zwölf aus Vietnam und der

Mongolei. „Sie sind mittlerweile sehr gut in unser Team integriert und dabei hochmotiviert“, zeigt sich Alessia Mezzadonna begeistert.

Auch im Panoramahotel Oberjoch in Bad Hindelang profitiert man seit einigen Jahren vom Engagement der Auszubildenden, die beispielsweise aus Indonesien, Nicaragua oder Marokko stammen. Derzeit gibt es unter den insgesamt 33 Auszubildenden 24 mit Migrationshintergrund. „Unser Nachwuchs aus dem Ausland ist absolut lernwillig, was sich auch in den Noten in der Berufsschule widerspiegelt“, erwähnt Alisa Kleiner, die als duale Studentin im Panoramahotel Oberjoch beschäftigt ist.

Die Azubis brächten ihre Kultur in das gesamte Team mit ein und bereicherten auch die hoteleigene Küche mit traditionellen Gerichten aus ihrer Heimat. „Außerdem gehen sie immer mit einem Strahlen durch das Hotel und stecken alle mit ihrem Lächeln an“, betont Kleiner im Weiteren.

Die bürokratischen Hürden überwinden

Damit Auszubildende aus dem Ausland in Deutschland arbeiten können, gilt es jedoch, einige Herausforderungen zu meistern. „Gerade der bürokratische Aufwand stellt oftmals eine große Hürde

Am Gipf Entschleu

Posthotel Achenkirch: Harmonie zwischen Natur und modernem Luxus

Auszeit an! Wer durch die Eingangstüren des traditionsreichen Posthotel Achenkirch tritt, der spürt es sofort: Mitten im malerischen Tiroler Alpenpanorama gelegen, entführt das Haus seine Gäste in eine andere Sphäre, die den Alltag im Handumdrehen vergessen lässt. Das 5-Sterne-Resort ist eine Oase der Ruhe und Entspannung – nur für Erwachsene. Mit einem prämierten Wellnessbereich, einem Lipizzaner-Gestüt, einem Golfplatz und einer exquisiten Gastronomie bietet das Hotel ein einzigartiges Refugium. *Text: Daniela Müller*

Die malerische Lage des Posthotels Achenkirch in unmittelbarer Nähe des Achensees, mit Blick auf die majestätischen Berge Rofan und Karwendel, bildet eine einladende Kulisse für Gäste, die nach Ruhe und Erholung suchen. Das luxu-

riöse Refugium hat sich über mehr als ein Jahrhundert, seit seiner Gründung im Jahr 1918, eine Tradition der exquisiten Gastfreundschaft bewahrt.

Die schöne Natur um den Achensee, in die das Posthotel eingebettet ist, hat

Reisende seit jeher magisch angezogen. So soll bereits Kaiser Maximilian I. vor über 500 Jahren die Region zum Jagen und Fischen besucht haben. Auch Österreichs Kaiser Franz Joseph I. muss sich einst in die märchenhafte Landschaft Tirols verliebt haben, denn

el der nigung

PostHotel

ACHENKIRCH



er verbrachte hier so manchen Sommer. Am 14. August 1881, so ist es überliefert, kehrte er im Posthotel in Achenkirch ein und verzehrte ein Wiener Schnitzel. Guten Geschmack hat er damit in jedem Fall bewiesen.

Heute wäre er wahrscheinlich fasziniert von der besonderen Atmosphäre, die an diesem schönen Fleckchen Erde geschaffen wurde. Die Einrichtung und Architektur des Hauses zeichnet sich durch eine Mischung aus traditioneller Tiroler Ästhetik und modernem Luxus aus. Die Zimmer und Suiten des Hotels sind geräumig und mit edlen natürlichen Materialien ausgestattet, die ein stilvolles Landhausambiente schaffen. Der subtile Luxus und die einfache Eleganz prägen das Ambiente des Hotels,

das seinen Gästen zu jeder Zeit ein Gefühl von Komfort und Exklusivität bietet.

Visionäre Wellness-Idee

Die Geschichte des Posthotels Achenkirch beschreibt dabei eine Reise von bescheidenen Anfängen zu einem der führenden Wellness-Resorts in Europa. Im Jahr 1918 übernahm die erste Generation der Familie Reiter die Poststation im Ort samt der angeschlossenen Taverne. Erst im Laufe der Jahre entwickelte sich der ursprüngliche Gasthof zur Post durch die Vision und das Engagement der Familie schließlich zu dem magischen Ort, der er heute ist.

Karl J. Reiter, der Pionier des Posthotels, schuf in Achenkirch das wohl erste

Wellness-Hotel in Österreich, heute führt sein Sohn Karl C. Reiter gemeinsam mit seiner Familie die Visionen seines Vaters fort. Bis zum heutigen Tag wird Wellness im Posthotel Achenkirch deshalb als ganzheitliches Erlebnis verstanden, das weit über die üblichen Spa-Angebote hinausgeht. Doch das ist längst nicht alles. So steht das Thema Nachhaltigkeit beispielsweise nicht erst auf der Agenda, seit es quasi überall zum guten Ton gehört.

Der Kapitän und die Berge

Es war wohl die gelungene Kombination aus dem Pioniergeist der Familie Reiter und der professionellen Gastfreundschaft der Luxusklasse, die Jens Bernitzky – erst seit Juni dieses Jahres

10 FRAGEN AN

... *Maximilian Mundt*

„Ich mag Hotels, die sich wie ein Abenteuer anfühlen“

Maximal talentiert: Mit seiner Hauptrolle in dem internationalen Serienerfolg „How to Sell Drugs Online (Fast)“ fiel Maximilian Mundt auch in Hollywood auf. Der von Kritikern gefeierte Schauspieler kam 1996 in Hamburg zur Welt, sein Vater ist Ungar. Nach diversen kleineren Rollen in TV-Serien markierte der Netflix-Hit über die wahre Geschichte des Teenie-Online-Dealers „Shiny Flakes“ seinen Durchbruch. Mundt bekam eine Rolle in dem US-Blockbuster „Gran Turismo“, spielte an der Seite von Orlando Bloom. Doch Schauspielerei allein genügt dem Tausendsassa nicht, er ist auch preisgekrönter Fotograf und Filmemacher.

Interview: Sebastian Bütow



*Der
Aperol Spritz
im Exklusiv-
Interview*



Foto: Maria ...

VORSCHAU

Das nächste HOGAPAGE-Magazin erscheint am 1. März 2024



Food-Trends 2024

Der Wandel der Esskultur hat weitreichende Auswirkungen auf die Gastronomie. Wir beleuchten die Esskultur von morgen und zeigen Lösungsansätze für die Herausforderungen der Branche auf.

Internorga Special

Hamburg bereitet sich vor, im Frühjahr 2024 erneut das Zentrum der Hospitality zu werden. In HOGAPAGE erfahren Sie vorab alles über Innovationen, zukunftsweisende Diskussionen und inspirierende Netzwerkmöglichkeiten.

Außerdem

- Das beste zum Schluss: kreative Ideen für Sommeris & Desserts
- Clever durchdacht: IT-Lösungen für die Personalplanung
- Alles, was es für den perfekten Frühjahrscocktail bedarf

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 3/2023



Ausgabe 4/2023



Ausgabe 5/2023

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

Geschäftsführer:

Daniela Müller

Objektleitung und Gesamtschefredakteurin

Daniela Müller

Chefredakteurin Magazin:

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

Redaktion:

Wolfgang Bublies, Sebastian Bütow, Michael Eichhammer, Astrid Filzek-Schwab, 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
Stadtparkasse Augsburg
IBAN: DE 91 7205 0000 0252 0815 67
BIC: AUGSDE77XXX

Erscheinungsweise:

Das HOGAPAGE-Magazin erscheint 5x 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

