



Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung



Mario Pick,
COO Novum Hotel Group

Unternehmen
auf der
Überholspur.
Seite 2

PVSt, DPAG, Entgelt bezahlt, ZKZ 1091 Auftr.-Nr. 2556533
Kitzing Interior Design GmbH Frau Michaela Stenert
Rosenheimer Str. 12 / 81669 München

Anzeige



AKTUELLES
Mice-Trends: Nachhaltigkeit, Holografie, Socialising
Rund 3500 Aussteller aus über 150 Ländern auf der Imex in Frankfurt.
Seite 3

MANAGEMENT & RECHT
Rauch kann schnell zur tödlichen Gefahr werden
Entrauchungstechnik in Gebäuden wird häufig nicht gewartet.
Seite 6

GASTBEITRAG
„Imbisse & Co. können ganz anders kalkulieren“
Von James Ardinast, Frankfurter Gastronom (Maxie Eisen, Chez Ima).
Seite 8

GASTBEITRAG
Geld und Aufstiegschancen machen Branche attraktiv
Von Merle Losem, Deutsche Hotelakademie Köln.
Seite 8

Zitat der Woche

Wir könnten höhere Preise nehmen. Mit unserer Preisgestaltung schwimmen wir völlig gegen den Branchentrend, aber der Erfolg gibt uns recht.

Dieter Müller, CEO Motel One

Seite 32

Unten links

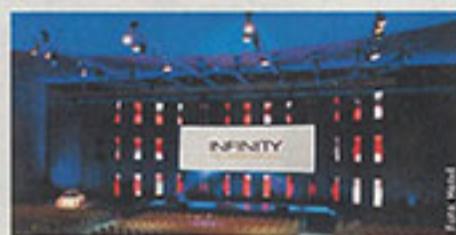
Sie ist nicht mehr aufzuhalten, die Infantilisierung des Geschmacks: Alles muss süß sein. Der Beweis: In Chicago eröffnet Ferrero bald das erste Nutella-Restaurant, wo alle Gerichte mit der kalorienreichen braunen Paste zubereitet werden. Was kommt noch? Das Honig-Bistro oder die Sirup-Bar?
ek



Top-Umsatz: Estrel Berlin.

Wechsel an der Spitze

Top 200: Estrel Berlin überholt langjährigen Spitzenreiter. Mehr dazu im AHGZ-Teil der hoteller



Top-Aufsteiger: Infinity Hotel & Conference Resort Munich.



Top-Durchschnittspreis: Brenners Park Hotel & Spa.

Lieferdienste geraten unter Druck

VERTRIEB
Fahrradkuriere von Deliveroo und Foodora sind unzufrieden. Manche Gastronomen auch.

Berlin. Foodora und Deliveroo freuen sich derzeit über hohe Wachstumsraten. Doch jetzt protestieren einige Fahrradkuriere, die das Essen für die Portale ausliefern. Sie haben sich unter dem Namen #Deliverunion zusammengeschlossen und sind damit in mehreren europäischen Ländern aktiv. Vergangene Woche haben sich auch etwa 100 Angestellte der beiden großen Lieferdienste bei einer Demo in Berlin getroffen. Sie fordern unter anderem höhere Löhne und finanzielle Unterstützung bei der Bereitstellung der Arbeitsmittel wie Fahrrad und Smartphone.

Zudem lege man Wert auf direktes Feedback. Von #Deliverunion habe man bisher kein offizielles Schreiben mit Forderungen erhalten. Die Lieferdienste haben damit derzeit gleich an mehreren Fronten zu kämpfen. Denn auch unter einigen Gastronomen regt sich Unmut, vor allem wegen der hohen Provisionen. Bei Foodora sind es nach Unternehmensangaben 30 bis 35 Prozent des Bestellwerts. Dennoch hat das Geschäftsmodell der Lieferdienste noch gewaltiges Potenzial. Laut einer Studie des Instituts Yougov hat bislang nur jeder fünfte Deutsche sein Essen mal bei einem Portal wie Lieferando, Deliveroo oder Foodora bestellt.

Gäste skeptisch bei digitalem Check-in

Berlin. Die Technik macht zwar schon vieles möglich, auch Hotels ohne Begrüßungspersonal. Doch viele Gäste wollen das offenbar gar nicht. Laut einer aktuellen Umfrage des Digital-Verbands Bitkom können sich nur 18 Prozent der Deutschen vorstellen, in einem solchen Hotel zu übernachten, bei dem der Check-in komplett elektronisch durchgeführt wird. Bitkom-Geschäftsleiter Joachim Bühler rät daher von „herzlosen Automaten-

hotels“ ab. Die Technik sollte eher unterstützend wirken. Dem Personal bleibe dann mehr Zeit, sich um persönliche Anliegen zu kümmern. Dennoch ist das mobile Einchecken in Zukunftstrend. Von den Befragten im Alter von 14 bis 29 Jahren könnten sich 30 Prozent mit einem Automaten-Hotel anfreunden. Und wenn es ins Flugzeug statt ins Hotel geht, sind sogar 38 Prozent aller Deutschen bereit, mobil einzuchecken.

Editorial
Von Chefredakteur
Rolf Westermann



Cleverer Schachzug der Intergastra

Die Intergastra hat sich den Hotelverband Deutschland mit ins Boot geholt. Bei der nächsten Messe im Februar 2018 soll dieser das Fach- und Rahmenprogramm mitgestalten. Das ist ein cleverer Schachzug der Stuttgarter, um sich einen Vorteil bei den Hoteliers zu sichern. Die beiden Leitmesse für den Auber-Haus-Markt, die Intergastra in Stuttgart und die Hamburger Internorga, finden im Frühjahr wieder im Abstand von knapp vier Wochen statt. Gerade bei einer solchen engen zeitlichen Folge wollen beide Fachausstellungen die besten Konzepte und Partner aufbieten. Die jährliche Internorga war 2017 mit neuen Themen und Präsentationen ein voller Erfolg. Nun bietet die Intergastra eine neue Messehalle und die IHA-Kooperation auf. Das wird nicht der letzte Schachzug sein. Herzlich, Ihr Rolf Westermann

r.westermann@ahgz.de

SÜD
Rhön-Park-Hotel investiert 25 Millionen Euro in Umbau
Seite 27

NORD
Alexander Winter gibt DSR-Geschäftsführung ab
Seite 28

WEST
Kein Stillstand im Hotel Pfalzblick in Dahn
Seite 31

OST
Hotelperle: In Kepler's Ecke bleiben die Betten nicht kalt
Seite 33



GOOD FOOD MOOD
GOOD TIMES

Wo gegessen und getrunken wird, da kommen Menschen zusammen, es entstehen Momente, die in Erinnerung bleiben. Eine ideenreiche Dekoration unterstreicht diesen Moment, macht ihn zum Erlebnis für alle Sinne. Wir von Duni liefern das richtige Wohlfühlambiente, wir liefern goodfoodmood.

ELEGANT. PRAKTISCH. NACHHALTIG.

Womit dürfen wir Ihnen weiterhelfen?
Duni GmbH, Telefon 05461 82-632, www.duni.de



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD

#Z 0005669P # 8/ 436

gehübscht



gesamten Team des Gourmetrestaurants Apicius.

gezogenen Bentheimer finden sich auf der Speisekarte wieder.

ungästen des Hauses steuern modernen Einrichtungshenstil aufgeschlossen ge Auch die nächste Feiner-Generation fühle sich neugestalteten Apicius an sagt Silke zur Brügge und über den Erfolg. Um Neu-

gerigen einen leichten Zugang zur gehobenen Küche zu eröffnen, bietet das Restaurant donnerstags ein 3-Gänge-Chefmenü inklusive einer Flasche Wein, Mineralwasser und Kaffee zum Gesamtpreis von 133 Euro für zwei Personen an. Beim regulären Degustationsmenü wählt der Gast zwischen vier und sieben Gängen aus oder er bestellt A-la-carte. *Oliver Stenzel*

MECKLENBURG-VORPOMMERN

Fleesensee offiziell wiedereröffnet

Fleesensee. Am 20. Mai hat das Schloßhotel Fleesensee mit rund 400 Gästen seine Wiedereröffnung gefeiert. Bei der Veranstaltung gab es ein Livekonzert der Popband Revolverheld und Johann Lafer sorgte für den gastronomischen Rahmen. Die Fleesensee-Eigner, die 12.18. Investment Management GmbH, und der Fernsehkoch sind mit dem Restaurantkonzept „Blüchers by Lafer“ eine Partnerschaft eingegangen (AHGZ berichtete). Die Eigentümergesellschaft hat rund 10 Mio. Euro in die Renovierung des Schloßhotels investiert. Das Ziel der Eigner: Mit einer Neupositio-



Partner in Fleesensee: (von links) Jörg Lindner, Johann Lafer und Kai Richter.

nierung will man das Haus als Luxusresort stärker auf aktive Urlauber und Golfer ausrichten. Mit dem Umbau des 1842 erbauten Schlosses war das Architekturbüros Kitzig Interior Design beauftragt. *ko*