

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



HOGAPAGE

Fehlt Personal?
Dann nix wie los!

HOGAPAGE – BESTE
JOBBOERSE FÜR HOTEL
UND GASTRONOMIE*

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



Gastro fordert Klartext

Die Branche erwartet von der neuen Regierung
echte Lösungen statt leere Versprechen. 14

Portugal erfindet
sich neu

Mekka für Kulinarikfans

32

Süßes für
heiße Tage

Sommereis & Desserts

62

Europäischer Hof
Heidelberg

Gelebte Gastfreundschaft

86

Foodtrends 2025

56

Frühlingscocktails

66

Kleine Küchenhelfer

74



Neue Wege für eine bewegte Branche?

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

mit der ersten Ausgabe des Jahres starten wir in eine spannende Zeit für die Hospitality-Branche. Die Neuwahlen der Bundesregierung gleich zu Beginn werfen zahlreiche Fragen auf: Welche Auswirkungen werden die politischen Entscheidungen auf die Gastronomie und Hotellerie haben? Wie wird sich die Wirtschaftslage entwickeln und welche Chancen ergeben sich wohl daraus für unsere Branche? Sicher ist allerdings eines: Flexibilität und Innovationskraft bleiben die Erfolgsfaktoren.

Ein starkes Zeichen für den Optimismus der Branche setzte bereits die HOGA-Connect in Nürnberg. Die von HOGAPAGE initiierte Karrieremesse erwies sich als voller Erfolg: Hochkarätige Aussteller, motivierte Fachkräfte und inspirierende Gespräche zeigten, dass der Arbeitsmarkt in der Hospitality weiter in Bewegung ist. Der persönliche Austausch bleibt dabei essenziell – sowohl für Arbeitgeber als auch für Talente, die ihren nächsten Karriereschritt planen.

Besonders erfreulich war die Vielfalt der vertretenen Unternehmen, die einmal mehr die Bandbreite und die Innovationskraft der Branche unter Beweis stellte. Von familiengeführten Betrieben bis hin zu international agierenden Hotelketten – die Messe bot für unterschiedlichste Akteure eine Plattform, um sich zu vernetzen und neue Impulse zu gewinnen.

Mit Blick nach vorn steht bereits das nächste große Branchenevent an: die Internorga in Hamburg. Als zentraler Treffpunkt für Gastronomie, Hotellerie und Außer-Haus-Markt bietet die Messe auch in diesem Jahr spannende Einblicke in Trends, Innovationen und neue Geschäftsmodelle. Welche Konzepte setzen sich durch? Welche technologischen Entwicklungen erleichtern den Arbeitsalltag? Und welche Visionen werden Realität? Wir sind gespannt und freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!

Herzlichst
Ihre

Karoline Giokas
Chefredakteurin



Matthias Gfrörer

Die DarkNitro Serie
ULTIMATIV
MARKANT
STARK

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

INHALT

ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues 8

Ploners Gastro-Kolumne

Höhen und Tiefen
der Digitalisierung..... 9

Recht so?

Schlüsselmomente 2024..... 10

TITELSTORY

Die Forderungen der Gastwelt

Erwartungen der Branche
an die neue Regierung..... 14

SPECIAL

Internorga

Hamburg wird zum Zentrum
der Gastronomie-Welt..... 20

AROUND THE WORLD

Portugal

Wie sich das Land zum Mekka für
Foodliebhaber entwickelt..... 32



Die Kulinarik spielt eine
große Rolle in Portugal.

32

BRANCHE INSIDE

HOGA-Connect bringt die Branche zusammen

Die einzigartige Karrieremesse
setzt neue Maßstäbe..... 38

MANAGEMENT & MARKETING

Innovation trifft Leidenschaft

Salomon FoodWorld prägt die
Zukunft der Gastronomie..... 42

Karriereförderung in der Hotellerie

Verbandsarbeit öffnet Türen
für junge Führungskräfte..... 46

SYSTEMGASTRONOMIE

Neue Wege in der Azubi-Führung

Moderne Führungsmethoden
motivieren die Generation Z..... 50

Preis der deutschen

Systemgastronomie 2025

Jetzt bewerben und die Zukunft
der Branche mitgestalten..... 54



56 Immer noch gefragt:
Vegan Food.

FOOD & BEVERAGE

Foodtrends 2025 auf dem Teller

Was Gastronomen und Gäste
begeistert..... 56

Pierre Nierhaus – Food-Kolumne

Natürlichkeit schlägt alles..... 61

Süße Trends für heiße Tage

Desserts und Eis als Highlight.... 62

Ein Schluck Frühling

Sommer, Sonne, coole Drinks.... 66

TECHNIK & EQUIPMENT

Wohlfühl-Oase

Outdoor

So gelingt die perfekte Gestaltung
der Freiluftflächen..... 70



86

In diesem Jahr begeht der
Europäische Hof Heidel-
berg sein 160. Jubiläum.

Kompakt, clever, unverzichtbar

Warum Kleingeräte in der Profiküche
oft die großen Helden sind..... 74



74

Kleine Helfer,
große Wirkung.

Funktion trifft Fashion

Wie wird der Arbeitstag zu
einem Erlebnis?..... 78

KARRIERE & RATGEBER

KARRIERE-BOOSTER

WISSEN

Vier Weiterbildungstipps für
ambitionierte Profis..... 82

STARS & LEGENDS

Wo Gastfreundschaft zur

Herzenssache wird

Der Europäische Hof Heidelberg –
Tradition mit Vision..... 86

10 Fragen an ...

... Judith Altenberger..... 92

Jetzt rede ich!

Das Craft Beer im
Exklusiv-Interview..... 94

SERVICE

Editorial..... 3

Bildungskompass..... 85

Marktplatz..... 96

Vorschau / Impressum..... 98



Foto: Golovianko/stock.adobe.com

Die Forderungen der Gastwelt

Was die Branche von der neuen Bundesregierung erwartet

Deutschland hat gewählt. Die Erwartungen an die neue Bundesregierung sind hoch – welche Wahlversprechen werden umgesetzt, welche nicht? Das Gastgewerbe wurde von der letztlich gescheiterten „Ampel“ enttäuscht, die ihre Zusicherung, dass die Sieben-Prozent-Steuer auf Speisen bleibt, nicht gehalten hat. Doch das ist Geschichte. Jetzt geht es darum, dass die neue Regierung der Gastro-Branche mehr Gehör schenkt. Diese hat ihre Forderungen frühzeitig klar formuliert, wie auch unsere HOGAPAGE-Umfrage verdeutlicht.

Text: Wolfgang Bublies

 **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. **Turn on the taste.**

Besuchen Sie uns!

**INTER
NORGA**

14. – 18.03.2025
Halle A4, Stand 210

www.brita.net



Internorga als Treffpunkt für neue Impulse

Das Wichtigste zur Internorga 2025

Termin:

Fr., 14. März, bis Di., 18. März

Öffnungszeiten:

Täglich 10 bis 18 Uhr

Veranstalter:

Hamburg Messe

Ticketpreise:

Tagesticket: 49 €

Dauerticket: 79 €

Tagesticket Fachschüler: 24 €

INTER
NORGA

Alle zusammen.

Willkommen

INTER
NORGA
Busshuttle
INTERNORGA

Freitag, 14.03.2025
Einfahrt: 10:00 Uhr
Ausfahrt: 18:00 Uhr
Anfahrtskarte: www.hamburgmesse.de

Hamburg wird zum Zentrum der Gastronomie-Welt

Vom 14. bis 18. März 2025 verwandelt sich Hamburg in den Treffpunkt der internationalen Gastro- und Hotelbranche. Die Internorga, die als wichtigste Fachmesse für den Außer-Haus-Markt gilt, präsentiert innovative Konzepte, neue Technologien und visionäre Trends. Unter dem Motto „Wo Trends laufen lernen“ bietet die Messe eine Plattform für Inspiration, Networking und Geschäftsimpulse.

Text: Karoline Giokas

Jahr für Jahr gibt die Internorga Impulse für die Zukunft der Gastronomie und Hotellerie. Auch 2025 setzt die Leitmesse neue Maßstäbe: Digitale Innovationen, nachhaltige Konzepte und veränderte Konsumgewohnheiten stehen im Fokus. Von KI-gestützten Prozessen bis zu nachhaltigen Verpackungen: Die Messe zeigt Entwicklungen, die die Branche in den kommenden Jahren prägen werden. Neben etablierten Ausstellern und aufstrebenden Start-ups erwarten die Besucher spannende Branchenwettbewerbe und ein vielseitiges Rahmenprogramm mit Vorträgen und zahlreichen Plattformen fürs Networking.

„Der persönliche Austausch zu neuen Produkten und den wichtigsten Themen, die die Fachwelt bewegen, spannende Events auf der Messe und Hamburg als Gastro-Hotspot schaffen einen unvergleichlichen Mehrwert für alle Teilnehmer“, so Matthias Balz, Director Internorga.

Innovationen auf der Bühne

Ein besonderes Highlight der Internorga ist auch in diesem Jahr die Open Stage, eine Plattform für Expertenvorträge, Diskussionsrunden und Live-Präsentationen. Hier können Besucher tief in aktuelle Themen eintauchen und sich mit Branchenexperten austauschen. Von der Digitalisierung in der Gastronomie über Strategien zur Mitarbeitergewinnung und -bindung, von innovativen, nachhaltigen Lieferketten bis hin zu neuen kulinarischen Trends: Dies sind nur einige der vielen Top-Themen, zu denen wertvolle Einblicke und praxisnahe Lösungen präsentiert werden.

Start-ups im Rampenlicht

Innovative Food-Konzepte und kreative Gründer stehen beim „What the Food! - by foodlab!“ im Mittelpunkt. In direkter Nachbarschaft zur Newcomers Area kommen hier die Be-Null-Anfänger, Greenhorns und Rookies zu Wort, liefern Impulse und



Lunch-Hit

★ Bratkartoffeln Rustikal im Handmade-Style

- Aus Qualitätskartoffeln mit unregelmäßigem Schnitt.
- Rustikal im Look zum individuellen Verfeinern.
- Ideal für die Zubereitung in der Pfanne, Fritteuse oder im Combidämpfer.

Mehr Infos: www.schne-frost.de

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS.

Schne frost



HANDMADE
Rustico
STYLE

BESUCHEN SIE UNS!
INTERNORGA
HALLE A1 · STAND 400



Portugal jenseits von Pastéis

Wie sich das Land zum Mekka für Foodliebhaber entwickelt

So lange ist es nicht her, dass Portugal arm und Lissabon abgerockt war. Dann entdeckten Ausländer, dass sich für kleines Geld erstaunliche Immobilien erwerben ließen, ob am idyllischen Sandstrand oder in der atmosphärischen Altstadt. Dann kam der Massentourismus. Dann der Übertourismus. Und jetzt? Erstaunlich, wie sich dieses patente, wunderbare Land gerade wieder neu erfindet. Natürlich spielt die Kulinarik dabei eine große Rolle. *Text: Gabriele Gugetzer*



Selbstverständlich gehören Pastéis zu Portugal. In Lissabon sind sie überall präsent. Sie schmecken auch, wenn man Zeit hat, Schlange zu stehen vor den angesagten Läden Beléms. Angesagt ist vieles, weshalb man oft Schlange stehen muss. Nicht nur Lissabon, auch Porto scheint auf dem Weg zur Instagram-Kulisse. In dem früher als Livraria Lello und jetzt als Harry-Potter-Buchhandlung bekannten wunderschönen Geschäft muss man sogar bis zu 50 Euro Eintritt zahlen, wobei der mit einem Buchkauf verrechnet wird.

DER TIME OUT MERCADO – EINE COOLE LOCATION, DIE APPETIT AUF INTERNATIONALES MACHT.

Umsonst ist das Anstarren der Bimmelbahn. Nein, es sind keine skurrilen englischen Trainspotter, die gebannt zuschauen, wenn sie um die Ecke biegt oder den Berg hoch- oder hinunterquitscht und -ruckelt. Wie kleine Kinder stehen völlig normale, sehr erwachsene Menschen Schlange für den ultimativen Insta-Shot. Für den nächsten geht's in Lissabon bestimmt weiter in die Pink Street, einst als Rua Nova do Carvalho bekannt. Die Straße, Sie ahnen es, ist pink eingefärbt.

Nachts ist sie Rotlichtviertel, riechen tut's nach Bacalhau. Denn nur vier Gehminuten entfernt kann man

in der Rua do Arsenal in einem erstaunlichen Geschäft den getrockneten eingesalzenen Kabeljau in verschiedenen Qualitäten wählen und/oder sich mit richtig guten, dekorativ verpackten Fischkonserven eindecken. Portugal kann aber mehr als Törtchen und Trockenfisch.

Genuss zwischen Foodcourts und Michelins

Einfache Restaurants mit Hausmannskost, die Tascas, werden gerne von Touristen auf der Suche nach Authentizität frequentiert, sind jedoch langsam auf dem Rückzug. Portugal entwickelt sich zu einer internationalen Food-Destination, dabei teilte sich das Land vor 2024 seinen Guide Michelin mit Nachbar Spanien. Schon im ersten Alleingang fanden 160 Eintragungen ihren Weg in den Führer, darunter fünf Grüne Sterne.

Es sind Weingüter darunter, Gastrobars, Räume mit prächtigem Ausblick, perfekte Zweisterne wie The Yeatman, Hausgemachtes. Es gibt die Stichworte kreativ, japanischer Crossover, australisch-modern und ja, auch portugiesisch! Also das, was man aktuell so draufhaben sollte in der Gastro, könnte man meinen.

Und so bietet beispielsweise der Time Out Mercado in perfekter Location ein vergleichbares Angebot. Dieser äußerst trendige Foodcourt mit angeschlossenem Wochenmarkt für Obst, Gemüse, Fisch ist gut gemacht, massenkompati-

LUSINI

work
fashion
fun



Kleider machen Leute –
JOBELINE vereint
Design und Funktion für
den perfekten Auftritt
in der Küche und im
Service. So macht
Arbeitskleidung Spaß!



Jetzt die ganze
Vielfalt entdecken!

lusini.com/jobeline

HOGA

Connect

**DIE KARRIEREMESSE
FÜR GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE.**



HOGA-Connect bringt die Branche zusammen

Networking, Karrierechancen und Innovation
– die einzigartige Karrieremesse setzt neue
Maßstäbe

Die Jobmesse HOGA-Connect in Nürnberg begeistert Teilnehmer und Aussteller gleichermaßen und bietet vielfältige Chancen für die Hotellerie- und Gastronomiebranche. *Text: Karoline Giokas*

Es war ein grandioser Jahresauftakt: Am 14. Januar 2025 fand als integraler Bestandteil der HOGA Nürnberg in bereits zweiter Auflage die Karrieremesse HOGA-Connect statt. Das herausragende Event der Hospitality-Branche bot erneut eine einzigartige Plattform für den Austausch zwischen Arbeitgebern und

messen ab. Als spezialisierte Jobmesse für die Hotellerie- und Gastronomiebranche bietet sie eine bisher einzigartige Plattform für den direkten Austausch zwischen Arbeitgebern und potenziellen Fachkräften. Unternehmen aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung präsentierten sich in einer offenen und

die Hospitality-Branche. Viele Teilnehmer hoben hervor, dass es bislang kaum vergleichbare Formate gibt, die sich ausschließlich auf die Bedürfnisse und Herausforderungen dieser spezifischen Branche konzentrieren. Durch maßgeschneiderte Angebote und eine praxisnahe Präsentation der Unternehmen wird sowohl



Sicher kennzeichnen,
effizient arbeiten.

Meto: Ihre Lösung für
Lebensmittelkenn-
zeichnung.

- HACCP & LMIV-konform
- Optimal für Gastronomie & Retail
- Effizient, rechtssicher, benutzerfreundlich

Perfekt für Küche, Theke,
POS. Entdecken Sie Meto.



Rolf Wernicke, General
Manager Steigenberger
Hotel Der Sonnenhof

Die Karrieremesse bietet
uns eine hervorragende
Plattform, um motivierte
Talente für unser Hotel
zu gewinnen

Arbeitssuchenden. Die Veranstaltung, präsentiert von HOGAPAGE, zog zahlreiche Besucher an und konnte mit einem innovativen Konzept überzeugen.

Ein beispielloses Messekonzept

Die HOGA-Connect hebt sich durch ihr besonderes Format von anderen Karriere-

einladenden, dem persönlichen Austausch förderlichen Atmosphäre. Besucher hatten die Möglichkeit, interessante Arbeitgeber hautnah zu erleben und wertvolle Kontakte zu knüpfen.

Ein wesentlicher Unterschied zu herkömmlichen Jobmessen ist die zielgerichtete Ausrichtung auf

für Arbeitgeber als auch für Bewerber ein echter Mehrwert geschaffen.

Erfolgreiche Premiere und positive Resonanz

Bereits bei ihrer Premiere am 4. März 2024 in Bad Wörishofen konnte die HOGA-Connect nicht nur die Aussteller, sondern auch Besucher begeistern. Unter-

Karriereförderung in der Hotellerie

Verbandsarbeit öffnet Türen für junge Führungskräfte

Erfolgreiche Netzwerke, innovative Weiterbildung und internationale Perspektiven: Experten geben Einblicke in den Mehrwert von Verbänden für den Branchennachwuchs. *Text: Karoline Giokas*



Fotos: Rational/Frank Siebold

Das Gastgewerbe steht vor vielfältigen Herausforderungen: Digitalisierung, Nachhaltigkeit und der Fachkräftemangel verlangen nach innovativen Lösungen. Gerade junge Führungskräfte, ob im elterlichen Betrieb oder als Management-Trainees großer Hotelgruppen, müssen sich strategisch vernetzen und weiterbilden, um den ständig wachsenden Ansprüchen gerecht zu werden.

Beim Hoteliers Edge von Rational sprachen Jürgen Gangl, 1. Vorsitzender der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) und General Manager im Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz, sowie David Schad vom 25hours Hotel Indre By in Kopenhagen darüber, wie die aktive Verbandsarbeit nicht nur den Austausch mit erfahrenen Branchenkollegen ermöglicht, sondern zudem auch konkrete Karrierechancen eröffnet.

„Rational trägt aus meiner Sicht eine enorme Verantwortung für die Branche. Wir sind eng mit den Machern der Hospitality verknüpft und müssen daher in Multikrisenzeiten füreinander einstehen. Das tun wir als Unternehmen nicht nur, indem wir der nächsten Generation an Entscheidern, die Werkzeuge an die Hand geben, um krisenresilienter zu werden, sondern auch, indem wir The Hoteliers Edge vor zwei Jahren entworfen haben“, erklärt André Klode-Purat von Rational. „Hier wollen wir neben den Inhalten, die die Hotelfachschulen in der DACH-Region vermitteln, echten Content aus der Praxis liefern. Wir bringen großartige Speaker und Trainer zusammen und bieten ambitionierten Jungmanagern und Studenten maximalen Wissenstransfer.“

Netzwerke als Karrieresprungbrett

Für Jürgen Gangl sind Netzwerke „in unserer Branche ein unschätzbare

Gut“. Durch den direkten Austausch zwischen erfahrenen Experten und jungen Talenten können praxisnahe Einblicke in die Herausforderungen und Chancen der Hotellerie gewonnen werden. Die HDV fungiert dabei als Plattform, die verschiedene Generationen zusammenbringt – ein entscheidender Faktor, um Fehler zu vermeiden und sich gezielt weiterzuentwickeln.

David Schad bestätigt diesen Gedankengang aus seiner Perspektive als junge Führungskraft, die auch international tätig ist. Durch die Mitgliedschaft in der HDV hat er Zugang zu einem Netzwerk erhalten, das ihm nicht nur lokale, sondern auch internationale Karrierechancen eröffnet. „Gerade wenn man im Ausland tätig ist, hilft einem der Verband, am Puls der Branche zu bleiben und Kontakte in Deutschland nicht zu verlieren“, betont Schad.



David Schad, GM
25hours Hotel Indre
By in Kopenhagen

Auch wenn ich im Ausland arbeite, ermöglicht mir die HDV, am Puls der Branche zu bleiben – Kontakte und Wissen sind so grenzenlos wie meine Ambitionen

Angebote der HDV für den Nachwuchs

Die HDV bietet eine Vielzahl an Formaten, die speziell auf die Bedürfnisse junger Hoteliers zugeschnitten sind. Neben den traditionellen Jahrestagungen – Frühjahrs- und Herbstveranstaltungen, die aktuelle Themen wie Digitalisierung, Cybersicherheit oder Nachhaltigkeitsstrategien aufgreifen – gibt es die Junior-Mitgliedschaft, das Hospitality Future Network sowie Auszeichnungen wie den Deutschen Hotelnachwuchs-Preis (DHNP).

„Unsere Formate bieten jungen Talenten nicht nur die Möglichkeit, sich fachlich weiterzubilden, sondern auch aktiv an der Gestaltung der Branche mitzuwirken“, erläutert Jürgen Gangl. „Dabei profitieren nicht nur die Nachwuchskräfte, sondern auch die erfahrenen Mitglieder lernen kontinuierlich von den frischen Ideen und Perspektiven.“

Das Engagement in solchen Veranstaltungen ermöglicht es den jungen Füh-



David Schad (o.) und Jürgen Gangl sprachen auf dem Hoteliers Edge über Verbände und die Bedeutung des Nachwuchses für ihre Arbeit.





Neue Wege in der Azubi-Führung

BdS-Ausbildertreffen zeigt, wie moderne Führungsmethoden die Generation Z in der Ausbildung motivieren und binden

Beim Ausbildungertreffen des Bundesverbands der Systemgastronomie e. V. (BdS) in München diskutierten Experten und Ausbildungsverantwortliche aktuelle Herausforderungen in der Ausbildung der Generation Z. Workshopleiterin Birgit Hochwind lieferte wertvolle Impulse für eine erfolgreiche Führung. Dabei wurde deutlich: Flexibilität, Sinnstiftung und eine wertschätzende Kommunikation sind zentrale Erfolgsfaktoren. *Text: Karoline Giokas*

Rund 40 Ausbildungsverantwortliche, Berufsschullehrer und Vertreter der IHK aus ganz Deutschland trafen sich vergangenen Herbst im Münchner Künstlerhaus, um sich mit den Erwartungen und Werten der jungen Azubi-Generation auseinanderzusetzen. Schon der Auftakt des Ausbilderworkshops, zu dem der Bun-

desverband der Systemgastronomie einmal jährlich einlädt, machte deutlich, dass es keine einfache Aufgabe ist, diese Generation für eine Ausbildung in Gastronomie und Systemgastronomie zu begeistern. „Die Generation Z stellt Zufriedenheit über Karriereziele und sucht Sinnhaftigkeit in ihrem Beruf“, erläuterte Birgit

Hochwind, die den Workshop leitete. Gänzlich neu sind Konflikte zwischen den Generationen keineswegs. Das Phänomen beklagte bereits Aristoteles mit dem Wortlaut „unverantwortliche Jugend“. Jedoch: Die heutige Generation Z unterscheidet sich in zentralen Punkten von den früheren Jahrgängen. Essenziell sind für sie Themen wie



Traditioneller Bestandteil des Ausbilderworkshops ist ein geselliges Beisammensein in gastronomischem Rahmen.

Nachhaltigkeit, Work-Life-Balance und ein wertschätzendes Arbeitsumfeld.

Ein Quiz und interaktive Gruppenübungen sollten den Workshop-Teilnehmern dabei helfen, die verschiedenen Generationen von den Babyboomern bis zur Generation Alpha

”

Schubladendenken ist schwierig, dafür mischen zu viele Generationen mit

Brigit Hochwind

richtig einzuordnen sowie ihre Besonderheiten spielerisch kennenzulernen. Ein lebendiger Austausch war dabei vorprogrammiert, da die Teilnehmer selbst den verschiedensten Generationen angehörten.

Führung mit Fingerspitzengefühl: Feedback als zentrales Element

Ein Schwerpunkt des Workshops lag auf dem richtigen Umgang mit Feedback. Laut Brigit Hochwind ist es die Generation Z gewohnt, in sozialen Medien ständige Bestätigung zu erhalten. Dies führe dazu, dass sie einerseits nach Lob und

Anerkennung suche, andererseits aber nur schwer Kritik annehmen könne.

Mithilfe des sogenannten Johari-Fensters wurde analysiert, wie Feedback so gegeben werden kann, dass es die Azubis nicht demotiviert, sondern fördert. Hierbei sind Ich-Botschaften, konkrete Beispiele und wertschätzende Kommunikation besonders wichtig. „Es geht darum, Verhalten zu kritisieren, nicht die Person“, betonte Hochwind.

Auch die WWW-Methode (Wahrnehmung, Wirkung, Wunsch) wurde als effektives Instrument vorgestellt. Ein Rat der Kursleiterin: „Die Vorbereitung auf ein Kritikgespräch ist bereits enorm wichtig. Machen Sie sich im Vorfeld Gedanken, was genau Sie stört, und

Bds

BUNDESVERBAND
DER SYSTEM
GASTRONOMIE E.V.

führen Sie ein geeignetes Beispiel an. Seien Sie sich dessen bewusst, welche Botschaft Sie vermitteln möchten. Wichtig ist aber auch, einen vertrauensvollen, geschützten Rahmen für das Gespräch zu schaffen, in dem sich alle Beteiligten wohlfühlen.“ Ziel sei es schließlich, gemeinsam mit den Auszubildenden an Lösungen zu arbeiten und sie aktiv in den Prozess einzubeziehen.



Dr. Jan Ullmann ging in seinem Impulsvortrag darauf ein, wie sich ChatGPT & Co. sinnvoll in der Ausbildung einsetzen lassen.

Foodtrends auf



Fotos: Manuel Barrena/stock.adobe.com

2025 auf dem Teller

Was Gastronomen und Gäste begeistert
(und was nicht)

Texturen und Sauerteig, Teeparties und Wasserlinsen, Gasthäuser und nachhaltige Michelinsterne ... das sind Themen, die an Fahrt aufnehmen. Bei der veganen Küche scheinen die Grenzen des Gästeinteresses erreicht. Oder doch nicht? Der wichtigste Trend bleibt, zu wissen, was die Gäste wollen: Sie wollen eine schöne Zeit bei gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. *Text: Gabriele Gugetzer*

Dieses Jahr rühren wir bei der Trendvorhersage nicht im Kaffeesatz, sondern lesen in Teeblättern. Zu Tee später mehr, zur Problematik von Trends hier gleich etwas: Über wenig sind Profis aktuell so geteilter Meinung wie über die Zukunft der veganen Küche. Die Bandbreite reicht von Daniel Kluge von den Restaurants der Autostadt in Wolfsburg (siehe *Drei Fragen an ...*), der ein weiterhin steigendes Interesse an pflanzenbasierter Ernährung verzeichnet, bis zu Nikodemus Berger vom Sterner Bonvivant in Berlin, der beobachtet,

dass sich „Fleisch als Lebensmittel wieder in den Vordergrund drängt“. In München hat das einst vegane Green Beetle von Erfolgspatron Michael Käfer nun auch Fleisch auf der Karte. Und nebenbei: Das aktuelle Kochbuch von Paul Ivic (bei Dorling Kindersley) heißt „Vegetarisch“ und ist klasse.

1 Nicht nur für Brot: Sauerteig

Nudeln aus der Toskana, Knabberstängel aus New York, ein Brotrestaurant in Kassel ... Pincinelle werden aus Brotteigresten wortwörtlich im Handum-

drehen zu Minikabeln gedreht – super-trendig als Cucina Povera zu verkaufen. Mit Tomatensauce, dann fällt die gewöhnungsbedürftige Form nicht so auf. Fingerdicke, verstaubt schmeckende Grissini mag keiner, aber in New York sind sie aus Sauerteig, dünn und herzhaft – ein Renner. Im Restaurant Kredo, etwas außerhalb von Göttingen, gibt's „Handwerksküche“, wie Küchenchef Timo Zutz betont. Und Sauerteigbrot. Das kommt aus der hauseigenen Bäckerei unterhalb des Restaurants und ist überdies ein schöner Mitnahmeartikel.



FARM FRITES

Bereit das leckerste
Pommes-Geheimnis zu lüften?

EINFACH
VORBEI-
KOMMEN!

Besuche uns einfach bei der Internorga 2025 vom 14. bis 18. März in Halle A1, Stand 429!



Fotos: The little Hute/stock.adobe.com generiert mit KI, Sahila/Martina Goyert/Melanie Bauer

Süße Trends für heiße Tage

Desserts und Eis als Sommer-Highlight

Sommer, Sonne, süße Verführung: Die Dessert- und Eis-Trends 2025 bringen frische Ideen in die Gastronomie. Welche Kreationen locken Gäste an und wie können Gastronomen mit kreativen Konzepten begeistern?

Text: Karoline Giokas

Die Dessertwelt verändert sich – und das in rasantem Tempo. Gäste suchen nicht nur nach süßen Genüssen, sondern auch nach hochwertigen, nachhaltigen und überraschenden Kreationen. Die Trends für 2025 zeigen eine deutliche Entwicklung hin zu natürlichen Zutaten, neuen Geschmackskombinationen und besonderen Präsentationen.

Green Cuisine

Pflanzenbasiert ist nicht mehr nur im Veganuary ein Hype. Im Restaurant Kesslers Walsereck im österreichischen Naturhotel Chesa Valisa kombiniert man die vegane Küche mit ayurvedischen Einflüssen. Aufgetischt wird hier als

Menüabschluss ein Süßkartoffelbrownie mit Vanilleeis und Himbeeren. „Für die Change-Maker-Hotels ist der Veganuary mehr als ein



Frank Scholz,
Froneri

Offeneis bietet tolle Variationsmöglichkeiten. Gerade ist Affogato ein Riesentrend

Trend. Er ist eine wertvolle Gelegenheit, Gästen zu zeigen, wie vielfältig, kreativ und vor allem genussvoll vegane Küche sein kann“, so die Gründer

Petra Percher und Robert Kropf. Creative Head Chef Parvin Razavi, eine der besten Köchinnen Österreichs, begeistert so in ihrem Restaurant „&flora“ im Wiener Hotel Gilbert mit einer Vorliebe für orientalische Gewürze, zaubert z. B. einen dekonstruierten Cheesecake und verwendet dafür Kadaifi-Teig – ein knuspriger Nudelteig aus dem orientalischen Raum – als crunchy Boden. Dazu kommen eingelegte Physalis und ein Brombeer-Shiso-Eis. Die Shiso-Pflanzen kommen vom eigenen Dachgarten.



Julia Komp und Anne Kern vom Sahila in Köln lassen sich bei ihren Pre-Desserts und süßen Abschlüssen von der mannigfaltigen Länderküche inspirieren.



DIE WELT DER KULINARIK.



Weitere Infos und Rezepte gibt es unter:

isi.com/culinary

Wohlfühl-Oase Outdoor



Außenbereiche im Wandel – so gelingt die perfekte Gestaltung der Freiluftflächen

Terrassenmöbel werden immer wohnlicher und verbinden Ästhetik mit Funktionalität. Wer in eine stilvolle und gemütliche Gestaltung investiert, begeistert seine Gäste – und belohnt sich früher oder später auch wirtschaftlich. *Text: Sebastian Bütow*

Als das edle Hotel Breitenburg in Schleswig-Holstein errichtet wurde, blieben die historischen Stallungen eines gräflichen Gutshofes als Ensembledenkmal erhalten. Der Rest des Hotels wurde komplett neu gebaut. Entstanden ist ein interessantes Zusammenspiel zwischen denkmalgeschützter Tradition und Moderne.

Eine wahre Pracht ist die riesige Terrasse, die gantztägig genutzt wird. „Als wir den Bereich geplant haben, war mir sofort klar, dass wir auf dieser Fläche unterschiedliche Räume definieren müssen“, sagt die Innenarchitektin Sandra Schuster von Hinsche GastroDesign. Wir haben verschiedene Ebenen geplant, einen tiefergelegten Loungebereich entworfen und entschieden uns ganz bewusst für unterschiedliches Outdoor-mobiliar. Abwechslungsreich sollte es sein, gleichzeitig aber auch perfekt zum Hotel passen.“

Unterschiedliche Sitzzonen beleben

Manche Tische haben eine Teakoberfläche, andere bestehen aus schwarz marmoriertem Stein. Einige Stühle haben Armlehnen, andere nicht. „Das macht diesen Bereich lebendiger und individueller“, so Schuster. Interessant ist auch, dass diese Möbel ebenso auf der Terrasse des Spabereichs anzutreffen sind.

Außenbereiche sind also mehr als nur eine Erweiterung des Innenraums bei gutem Wetter – längst gelten sie als Visitenkarte der Locations, zumal sie oft sichtbarer sind als das Innenleben. „Früher wurden Tische und Stühle aus- gesucht, dazu noch maximal ein Sessel. Aber die Zeiten sind vorbei“, weiß Sandra Schuster. Entsprechend hoch sind die Erwartungen an die Outdoorgestal-

tung. „In diesem Bereich muss mehr kommen als nur Funktionalität“, erklärt Tanja Rinauer, Produktmarketing-Managerin beim Hersteller Lusini, „hier ist der Ausdruck eines modernen Lifestyles im Freien gefragt.“

Die Mischung aus Funktionalitäten macht den Unterschied

Was das konkret bedeutet? Wer Gäste in seinem Außenbereich verführen will, sollte auf einen Mix aus Komfort, Design und Wetterfestigkeit setzen. Logisch, dass bei der Auswahl des Outdoor-mobiliars auch das Thema Nachhaltigkeit eine Rolle spielen sollte.

Aktuell angesagt sind strapazierfähige Geflechte wie Rope und Rattan, ebenso wie Holz und Alumi-

nium. Bei den Hölzern ist Eukalyptus als preiswerte Teakalternative beliebt, weil es eine hervorragende Härte besitzt und kaum Risse bildet. Auch aufgrund seines hohen Anteils ätherischer Öle ist es äußerst robust und wider-

standsfähig, sein teils rötlicher Branton wirkt einladend.

Lebendige Farben und kreative Ästhetik

Ganz vorn mit dabei ist der sogenannte Boho-Style, der sich durch eine lockere, unkonventionelle und kreative Ästhetik auszeichnet. Lebendige Farben wie Rot, Orange, Türkis und Grün setzen Akzente. Aber auch gedecktere Grüntöne und Beige in Kombination mit Holz sind gefragt, wie beispielsweise die Pina-Serie von Lusini.

Ebenfalls trendy und zeitgemäß: Outdoor-möbel in ganz edlem Schwarz oder in Schieferoptik – wie die puristische Ästhetik mit geradlinigen Silhouetten. Sie lassen

EIN STILVOLLER
MÖBEL-MIX
MACHT OUT-
DOORBEREICHE
LEBENDIGER.
AUF DEM GEBIET
MODERNER MA-
TERIALIEN HAT
SICH VIEL GETAN.



Rent.Group

Party.Rent | Fair.Rent | Office.Rent

Design für ihr Event.



Rent.Group Nürnberg
Roeder GmbH

Strawinskystraße 31
90455 Nürnberg

T: +49 911 131340-0
F: +49 911 131340-199
E: nuernberg@rent.group

Wo Gastfreude zur Herzen



Foto: Europabscener - Hotel Europa Heidelberg GmbH

Freundschaft Geschichte wird

Der Europäische Hof Heidelberg – ein Traditionsunternehmen mit Vision

Das traditionsreiche 5-Sterne-Hotel ist seit 160 Jahren in Familienhand, vor allem aber ist es ein Ort, an dem sich Gäste sofort wohl fühlen. Seit vier Generationen führt Familie von Kretschmann dieses Haus mit einem ganz klaren Ziel: Gästen ein zweites Zuhause voller Herzlichkeit bieten. Geschäftsführerin Dr. Caroline von Kretschmann spricht über das einzigartige Konzept, das Zusammenspiel von Tradition und Moderne sowie über die Herausforderungen und Chancen eines Spitzenhotels in privater Hand.

Text: Karoline Giokas

Willkommenskultur wird im Europäischen Hof Heidelberg großgeschrieben – sie ist gelebte Philosophie. Seit 1865 empfängt das familiengeführte Hotel Gäste aus aller Welt. Heute steht Dr. Caroline von Kretschmann an der Spitze des Unternehmens und setzt auf eine empathische und wertorientierte Unternehmenskultur, die Mitarbeiter wie Gäste gleichermaßen spüren.

„Unsere Mission ist es, einen Ort zu schaffen, an dem Menschen glückliche Momente erleben“, erklärt die Geschäftsführerin. Die persönliche Note zeigt sich im Detail: offene Türen in der Chefetage, ein herzliches Miteinander und ein Service, der weit über das Übliche hinausgeht.

Diese Haltung macht sich in der großen Zahl an Stammgästen bemerkbar. Viele Besucher kommen seit Jahrzehnten immer wieder in das Hotel und fühlen sich hier wie im zweiten Zuhause. „Besonders in Zeiten zunehmender Schnelligkeit und Digitalisierung schätzen es Gäste, einen Ort zu haben, an dem sie per-

sönliche Betreuung und echte Begegnungen erleben können“, fügt die Chefin an.

Generationswechsel mit Tradition und Weitblick

Die Übergabe von Ernst-Friedrich und Sylvia von Kretschmann an ihre Tochter Caroline ist ein Paradebeispiel für gelungene familiengeführte Nachfolgeregelung. Nach Jahrzehnten des engagierten Wirkens haben Ernst-Friedrich und Sylvia von Kretschmann Schritt für Schritt viele Bereiche des operativen Geschäfts ab- und ihrer Tochter 2013 offiziell die Geschäftsführung übergeben. Der Vater ist seit 2013 Geschäftsführer der Immobilien- und Pachtgesellschaft, die neben der Hotelimmobilie 48 Gewerbeeinheiten und die öffentliche Tiefgarage mit 200 Stellplätzen verwaltet. Die Mutter ist neben Caroline von Kretschmann weiterhin Geschäftsführerin der operativen Betriebsgesellschaft und trägt wesentlich zur Seele des Hauses bei.

Caroline von Kretschmann sieht ihre Eltern nach wie vor als eine tragende Säule des Europäischen Hofes und macht deutlich: „Meine

10 FRAGEN AN

... *Judith Altenberger*

„Das Wichtigste ist ein bequemes Bett“

Judith Altenberger, Jahrgang 1996, ist eine aufstrebende Schauspielerin aus Österreich, die mit beeindruckenden Leistungen auf sich aufmerksam macht. Aufgewachsen auf einem Bauernhof, entwickelte sie früh eine Leidenschaft für Musik, Tanz und Schauspiel. Ein Meilenstein ihrer noch jungen Karriere war der Kinofilm „Breaking the Ice“ (2022). Ihre große Schwester ist Verena Altenberger, x-fach ausgezeichnet und vielleicht Österreichs derzeit größter weiblicher Filmstar. Judith Altenberger hat sich eine eigenständige Karriere aufgebaut und beeindruckt immer wieder mit ihrer Natürlichkeit und Vielseitigkeit.

Interview: Sebastian Bütow

*Das
Craft Beer
im Exklusiv-
Interview*



Foto: koku studio/stock.adobe.com

HOGAPAGE MARKTPLATZ

Fluhrer: Speisekarten zum Fühlen

Zum Saisonbeginn Frühjahr/Sommer 2025 legt Fluhrer Speisekarten besonderen Wert auf Haptisches, wie die Materialien der Serie „Structure Line“ mit ihren Stein-, Leinen- und Hammer-schlag-Optiken bis hin zu recyceltem Leder zeigen. Das harmonisch abgestimmte Außen- und Innenleben der Speise- und Getränkekarten rundet das visuelle Erlebnis für Gäste ab. Sämtliche Speisekarten des Herstellers werden in Handarbeit, auch in kleinen Mengen, in der hauseigenen Manufaktur gefertigt.



Geberit: Minimalistisch-schlankes Design für das Hotelbad

Mit Einführung der neuen Betätigungsplatte Sigma40 erweitert Geberit zum Jahresstart sein Sortiment. In der neuen Designlinie stehen Betätigungsplatten im Square- und Round-Format zur Auswahl. Ihr flaches Slimdesign in einem neuen Widescreen-Format unterstreicht die reduzierte Ästhetik im Hotelbad. Die neuen Armaturen überzeugen zudem mit einer reinigungsfreundlichen Oberfläche. Erhältlich ist die neue Designlinie ab April 2025, als Metallvariante in den Farben Edelstahl gebürstet, messingfarben, Rotgold und Schwarzchrom, in der Glasvariante in den Tönen Weiß, Sandgrau, Lava und Schwarz.

Develey: Vielseitiger Geschmacksbooster

Das Onion Relish von Develey Food Service bringt zum Frühlingstart neue Geschmackserlebnisse in die Profiküchen. Mit karamellisierten Zwiebeln, Aceto Balsamico di Modena g.g.A. und einer angenehmen Süße setzt die „Zwiebel-Marmelade“ neue geschmackliche Akzente. Sie passt zu Burgern und Sandwiches, als raffinierte Beilage zu Käseplatten oder als süß-würziges Glazing für Gegrilltes – und ist damit nicht nur besonders vielseitig, sondern spart zugleich wertvolle Zeit in der Küche.



Bürger: Kleine Stars für Geschmackshighlights



Knödelspezialist Bürger setzt bei seinen Produktneuheiten gezielt auf die Trends zu pflanzenbetonten, abwechslungsreichen und optisch ansprechenden Gerichten. Die kleinen, zarten Mini-Gnocchi mit Kürbis begeistern mit ihrem satten Orange in Bowls, als vielseitige Pfanneneinlage oder als frische Ergänzung zu Salaten. Die fein abgestimmte Rezeptur aus Kürbis und Karotte sorgt für eine angenehme Süße und eine herrlich weiche Konsistenz. Die veganen Mini-Semmelknödel mit Kichererbsen vereinen traditionelle Rezepturen mit orientalischem Flair.





Hellma: Von der Nuss bis zum Knäcke

Der Nürnberger Portionsartikelspezialist rüstet sein Sortiment auf. Ob gesalzen, ungesalzen oder spicy – mit den Noynuts kommen Nuss-Liebhaber ab sofort auf ihre Kosten. Die verschiedenen Nuss-Mischungen gibt es als Sachets sowie als kleine oder große Dosen. Sie eignen sich damit für die verschiedensten Anwendungsmöglichkeiten. Neu sind auch die zwei Wasa-Sorten Sesam & Vollkorn sowie Milch & Joghurt. Die einzeln verpackten Knäcke Brot-Spezialitäten sind nicht nur für Gäste, die es morgens eilig haben, perfekt, um in den Tag zu starten.

Milram: Würzige Quarkspezialitäten



Bridor: Kreative Gebäckraffinesse

In Zusammenarbeit mit dem weltberühmten Pâtissier Pierre Hermé bringt Bridor jetzt Produkte auf den Markt, die handwerkliche Perfektion mit außergewöhnlichen Geschmacksreationen verbinden. Neu ist beispielsweise das Gebäck Raspberry Lychee Signature, das die exotische Süße von Lychees mit der natürlichen Säure von Himbeeren kombiniert. Ein weicher Kern aus Mandelpaste, umhüllt von einem hauchdünnen bretonischen Butterteig, wird durch gehackte Mandeln für einen spannenden Texturkontrast ergänzt. Das Lemon Sensation begeistert mit intensivem Zitronengenuss und einer zarten Füllung aus Zitronencreme, Mandelpaste und kandierten Zitronenstückchen.



Drei neue würzige Quarkspezialitäten bereichern ab März 2025 das Sortiment von Milram. Mit den einfach zu handhabenden Quarksorten können Klassiker ebenso umgesetzt werden wie neue Trendgerichte – zum Beispiel aus der vegetarischen und proteinreichen Küche. Die Produkte eignen sich optimal als Begleitung zur Ofenkartoffel, als Dip zu Fleisch oder Gemüse oder als Komponente für Bowls und Wraps. Rezeptinspirationen zeigen Heiko Antoniewicz und Sascha Wenderoth – vom Mini-Rösti mit Paprikaquark bis hin zu Apfel-Sellerie-Bruschetta mit Frühlingquark.

WMF: Stilvoller Look fürs Büfett

Hoteliers und Gastronomen, die am Büfett ein Statement setzen möchten, sollten einen Blick auf das Büfett-System Quadro von WMF Professional in edlem Schwarz werfen. Zusätzliche Highlights bei der Speisenpräsentation setzt die Gusseisen-Serie WMF Flavour, die mit geradlinigem Design in Kombination mit handwerklicher Fertigung hohen ästhetischen und funktionalen Ansprüchen gerecht wird. Schwarz sorgt dabei für Kontraste, steht für Exklusivität und ersetzt auf Wunsch bei WMF Professional auf dem Büfett das klassische Cromargan – ohne Kompromisse bei der Qualität. Denn die schwarze Pulverbeschichtung ist sehr widerstandsfähig gegen Kratzer, Abplatzungen und Korrosion, was zu einer langen Lebensdauer führt.



Avus: Einfach rauslaufen und bezahlen

Mit Pay Easy aus der smart-cap Serie definiert Avus Gastro den Self-Checkoutprozess für Betriebsrestaurants, Kantinen und Mensen jetzt ganz neu. Der klassische Kassivorgang entfällt. Während der Gast bei den bisherigen Vertrauenskassen bestimmte Aktionen lernen und ausführen muss, kann der Gast mit Pay Easy einfach im „Flow bleiben“, d. h. Gäste bezahlen dank des 100 % berührungslosen Systems einfach im Vorbeigehen beim Verlassen des Ausgabebereichs, ohne selbst aktiv zu werden. Neben den Geschirrtellen wird auch eine verschlüsselte Datenkarte ausgelesen, die als Bezahlmedium verwendet wird. Trotzdem erfüllt das System alle DSGVO-Anforderungen, denn Pay Easy kennt weder personenbezogene Daten noch braucht es Fotos, um die Speisen auf den Tablets der Gäste zu erkennen.



VORSCHAU

Das nächste HOGAPAGE-Magazin erscheint am 12. Mai 2025



Große Erwartungen

HOGAPAGE direkt vor Ort in Berlin: Welche Forderungen wollen die neuen Fraktionen im Bundestag für die Gastgeberbranche in den kommenden Jahren umsetzen? Politiker stehen Rede und Antwort.



Special: Kaffee, Tee & Co.

Welche spannenden Trends mischen bei den beliebten Heißgetränken in diesem Jahr den Markt auf? Wir verraten es – und zeigen tolle Praxis-Tipps, mit denen auch Sie den Umsatz ankurbeln können.



Außerdem

- Milchprodukte und ihre veganen Alternativen: Das gibt der Markt her
- Sanitärbereiche zum Wohlfühlen – mit energieoptimierten Features
- Alles, was jetzt obenauf angesagt ist: stylische Tisch- und Ambientetrends

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 ins EU-Ausland und 68,40 CHF pro Jahr inkl. Versand bei Lieferung in die Schweiz.



Ausgabe 4/2024



Ausgabe 5/2024



Ausgabe 6/2024

IMPRESSUM

Herausgeber:

Charlotte Buhl, Hermann Buhl

Verlag (Firmensitz):

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

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Amtsgericht Augsburg, HRB 33096

Geschäftsführerin:

Daniela Müller

Objektleitung und Gesamtfredakteurin:

Daniela Müller

Chefredakteurin Magazin:

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

Redaktion:

Wolfgang Bublies, Sebastian Bütow, Michael Eichhammer, Gabriele Gugetzer, Pierre Nierhaus, Jean-Georges Ploner
Tel.: +49 821 319470-788, Fax: +49 821 319470-799

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Grafik/Layout/Lektorat:

MARC ANTÓN Medien KG,
Daimlerstr. 9, 86368 Gersthofen

Web:

Heiner Anwander

Sales-Team Deutschland/Österreich:

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

Bankverbindung:

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

Erscheinungsweise:

Das HOGAPAGE-Magazin erscheint 5 x pro Jahr.

ISSN: 2197-5485

IVW-gepr. Druckauflage:

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

Verteilung:

Postversand an Unternehmen der Hotellerie & Gastronomie in Deutschland und Österreich



Druck:

Mayr Miesbach GmbH
Am Windfeld 15
D-83714 Miesbach

Druckverfahren: Offset-Druck



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

Liebe Leser, hat Ihnen das Magazin gefallen?

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

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

www.hogapage.de/magazin