

People & Brands

- 06 Panoramabild
- 08 Lieblingsplatz
- 09 Trending: Neues aus den Sozialen Netzwerken
- 10 Auslandschefin: Eveline Hanke am Lago di Garda
- 12 In der Lüneburger Heide: Zu Gast im Stimbekhof

Business & Management

- 16 #Monotalk: Hotelier Christian Bär über Employer Branding
- 24 ITB I: Technologie und Nachhaltigkeit im Fokus
- 28 ITB II: Stimmen & Prognosen
- 30 Neue Serie „Hidden Hospitality“: Travdo Hotels & Resorts
- 32 Bürokratie-Abbau: Braucht die Branche mehr Vertrauen?

Trends & Inspiration

- 40 Forever young mit Longevity?
- 46 Die Highlights der FIBO 2025
- 48 News und Produkte rund um Wellness und Fitness

Food & Beverage

- 52 Profirezept: Marc Bernhart verbindet Tradition mit maritimer Leichtigkeit
- 54 Hotelküchen im Wandel: Für & Wider Fertiggerichte
- 60 Produktneuheiten Convenience

Service

- 03 Editorial
- 22 Steuertipp: Meldepflicht für elektronische Kassensysteme
- 23 Versicherungstipp: Schutz für die Geschäftsführung
- 38 Rechtstipp: Gäste in Videoaufnahmen
- 39 Marketing Insight: Social Media strategisch nutzen
- 94 Branchennavigators
- 97 Impressum
- 98 Vorschau

12

Drei Freunde,
ein Hideaway

Natur und Gastfreundschaft verbinden sich im Stimbekhof in der Heide



10

Auslandschefin

GM Eveline Hanke im Land, in dem die Zitronen blühen

52

Frühlingshafte Jakobsmuschel aus dem Südtiroler Hotel Weisses Kreuz



Bilder: Stimbekhof; Hotel Weisses Kreuz/Daniel Zangerl; Max Grüninger; Via, Freizeit Verlag/mit KI generiert (Adobe Firefly)

68

Wabi-Sabi statt
Bollenhut

Im Auerhahn verschmilzt
japanisches Design mit
alpinem Flair



HOTEL+TECHNIK

- 64 Panoramabild
- 66 Inspiration: KI-Kunst, Konzepte, Klassiker und Klimaschutz
- 68 Hotelreportage: Der Auerhahn am Schluchsee wagt eine mutige Neuausrichtung
- 74 KI als Klimakiller? So planen Hoteliers digital und nachhaltig
- 80 Software-News: Vom Chatbot bis zur All-in-one-Lösung
- 82 Daten schaffen Mehrwert: Interview mit Barbara Spitaler von Asa Hotel
- 84 Alles neu am Bau: Sieben wichtige Entwicklungen der Baubranche
- 89 Dekra-Expertentipp: Prüffristen bei Sprinkleranlagen
- 90 Neues für Wand & Boden: Von Trottoirplatten bis zu LVT-Designbelägen

90

Gute
Grundlage

Hochwertige
Wand- und Boden-
beläge prägen
Innenräume

32

Bürokratiestopp

Hoteliers fordern
mehr Flexibilität und
einfachere Prozesse





Der ITB Berlin Kongress 2025 widmete sich Themen wie der digitalen Transformation und der Rolle der KI in der Reiseplanung. Ebenfalls in der Diskussion: nachhaltige Geschäftsmodelle.

Trends, Technologie und Transformation

Die ITB Berlin bleibt die führende Plattform der globalen Reise- und Tourismusbranche. Für Hoteliers wandelt sie sich zunehmend zur reinen B2B- und Technologie-messe. Bei der jüngsten Ausgabe dominierten Megatrends, die sich seit Jahren abzeichnen: Technologie und Nachhaltigkeit. Das zeigte sich auch auf den Kongressbühnen, wo Experten über die digitale Zukunft diskutierten.



Technologien von morgen, innovative Trends und die Entwicklung von KI – Diskussionsthemen für jene, die auch künftig erfolgreich sein wollen, Sie taten gut daran, sich auf der diesjährigen Reisemesse ITB in Berlin umzusehen. Riesiger Andrang herrschte bei den Ausstellern neuer und smarter digitaler Lösungen, vor allem in Halle 6.1 und vor der „eTravel Stage“, wo Technologie-Experten ihr Wissen teilten.

Über zukunftsweisende Technologietrends klärten unter anderem David Armstrong, CEO von Holidaypirates, Bobby Demri, Gründer von Roche Ventures, und Lou Schubert, COO von Trip.com, auf. Dabei stellte Bobby Demri klar, dass momentan wieder viel Geld in die Tourismusindustrie, insbesondere deren Technologie fließe. „Der Tourismus beschäftigt zehn Prozent der Menschen, er ist eine Marko-Industrie und die Investoren sind zurück im Tourismus.“ Was die künftige Entwicklung von

Technologien für Gäste betreffe, so sei der wichtigste Schlüsseltrend nachhaltiges Reisen. Dass KI künftig die komplette Reiseplanung alleine übernehmen werde, bezweifelte Demri allerdings und sagte: „Es wird nicht die eine Plattform geben, die alles bietet, sondern eine Plattform, die die verschiedenen Angebote vereint. Wer reist, liebt es, selbst nach den besten Optionen zu suchen.“ Er sehe eine klare Veränderung im Reiseverhalten – weg vom Massentourismus. Für Anbieter von Reisen und Technologielösungen sei es daher wichtig, Nischen zu erkennen und zu nutzen. Dafür sei eine gute und echte Zusammenarbeit zwischen etablierten Playern und Start-ups von Vorteil.

Lou Schubert von Trip.com gab sich überzeugt, dass der KI-Workflow in diesem Jahr in der Branche erst richtig ankomme. Die Transformation der Kommunikation zwischen Sprachanfrage und Sprachantwort schreite in der Entwicklung wei-

Mehr Vertrauen, weniger Bürokratie

In der Politik ist Bürokratieabbau ständiges Thema – während des Bundestagswahlkampfs war es fast bei jeder Partei. Wie geht es der Hotellerie mit den beklagten Vorschriften und Regeln? Aus der Branche hört man: So manches Problem ließe sich relativ leicht lösen.

Am 23. Februar hat die Union einen klaren Regierungsauftrag erhalten. Dehoga-Präsident Guido Zöllick erklärte unmittelbar nach der Wahl in einem Statement: „Union und SPD tragen eine maximale Verantwortung, jetzt ideologiefrei und lösungsorientiert alle Chancen zu nutzen, um die offenkundigen Probleme unseres Landes zu beseitigen. Damit unsere standorttreue Branche eine Zukunft hat, benötigen wir dringend insbesondere eine einheitliche Sieben-Prozent-Mehrwertsteuer auf Speisen, mehr Flexibilität durch eine Wochenarbeitszeit nach EU-Recht und spürbaren Bürokratieabbau!“ Denn die bürokratischen Hürden für Hoteliers sind vielfältig und beeinflussen viele Bereiche. Sie betreffen bauliche Regelungen ebenso wie den kompletten operativen Ablauf, reichen vom Einkauf über die Verwaltung bis hin zur vieldiskutierten Beschäftigung von Fachkräften aus dem Ausland.

Privathoteliers etwa, die einen Anbau oder Ausbau ihres Betriebs planen, lernen die Langsamkeit der Behörden oftmals kennen. „Geplante Bauanträge ziehen sich ewig in die Länge, und das ist sehr demoralisierend“, erklärt Christian

”

Geplante Bauanträge ziehen sich ewig in die Länge, und das ist sehr demoralisierend.“

**Christian Wolz, Geschäftsführer
City Partner Hotel Strauss Würzburg**

2,5 %

Laut einer Studie der Deutschen Industrie- und Handelskammer (DIHK) verursacht Bürokratie in Hotellerie und Gastronomie jährliche Kosten von bis zu 60.000 Euro pro Betrieb – das entspricht 2,5 Prozent des Umsatzes.





VANDEMOORTELE

Dessert und Snack in einem

Die „Chocolate Sensations“ von Vandemoortele vereinen Dessert und Snack in einer handlichen To-go-Variante. Die tiefgekühlten Kreationen der Marke „Pâtisserie Du Chef“ sind sofort verzehrfertig – entweder direkt aus der Tiefkühlung oder leicht angetaut. Dank ihrer kompakten Größe eignen sie sich ideal für eine kleine süße Auszeit. Mit ihrer feinen Textur und dem intensiven Schokoladengeschmack verbinden sie den Genuss eines Desserts mit den Vorzügen eines Snacks. Eine unkomplizierte Lösung für Gastronomie, Cafés oder den spontanen Genuss zwischendurch.

www.vandemoortele.de



JUS & JAR

Ready to eat praktisch portioniert

Die Gerichte von Jus & Jar, die im Sous-vide-Beutel geliefert werden, sind überaus praktisch, um die Karte zu erweitern oder ein kleines Menü anzubieten. Die vakuumverpackten Speisen sind Ready to eat und müssen lediglich erwärmt werden. Durch die schonende Zubereitung bleiben Geschmack und Nährstoffe erhalten. Die Gerichte werden in kleinen Portionen gekocht, sind frei von Zusätzen und auf Wunsch in Bio-Qualität erhältlich. Gut gekühlt sind sie etwa einen Monat haltbar und lassen sich flexibel einsetzen. Daher tragen sie dazu bei, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Das Sortiment umfasst Suppen, klassische Schmorgerichte wie Boeuf Bourguignon oder Pasta-Saucen wie eine Crema di Parmigiano. Auch die Handhabung ist einfach – die Beutel werden im Wasserbad erhitzt, sodass keine aufwendige Zubereitung erforderlich ist und sogar Zeit für Nebenarbeiten bleibt.



www.jus-jar.com

RESCH & FRISCH

Midi-Größen fürs Frühstück

Zu einem gelungenen Frühstück im Hotel gehört das passende Angebot von Backwaren. Von den Midi-Angeboten von Resch & Frisch profitieren sowohl Gäste als auch Hoteliers: Dank der praktischen Zwischengröße können Gäste eine größere Auswahl genießen, gleichzeitig werden weniger Lebensmittel verschwendet. Die Midi-Backwaren sind etwa 15 Gramm leichter als klassische Varianten. Gäste können sich zugleich durch verschiedene Sorten kosten – sei es pikantes oder süßes Gebäck, klassisch oder körnig. Das reduziert nicht nur den Anteil an übrig gelassenen Brötchenhälften, sondern minimiert auch den Wareneinsatz. Die Backwaren lassen sich in nur vier bis sechs Minuten im Gastro-Ofen frisch aufbacken. Der Service kann also schnell auf den Appetit der Gäste reagieren und das Angebot unkompliziert auffüllen.

www.resch-frisch.com

HOTEL+

TECHNIK

Zukunftsweisend investieren



AUER
HAHN

Neu aufgestellt

Ortstermin im Hotel
Auerhahn am Schluchsee
(Seite 68)

Klimakiller KI?

Tipps für einen
nachhaltigen IT-Einsatz
(Seite 74)

Gute Grundlage

Neuheiten für Boden,
Wand und Decke
(Seite 90)

Alles neu am Bau

Der Bausektor in Deutschland steht vor großen Herausforderungen – und Umbrüchen: Klimaneutralität bis 2045, Materialknappheit und Fachkräftemangel sind nur einige der Themen, die das Bauen heute verändern. Hier sind die sieben wichtigsten Entwicklungen. Von Natascha Ziltz

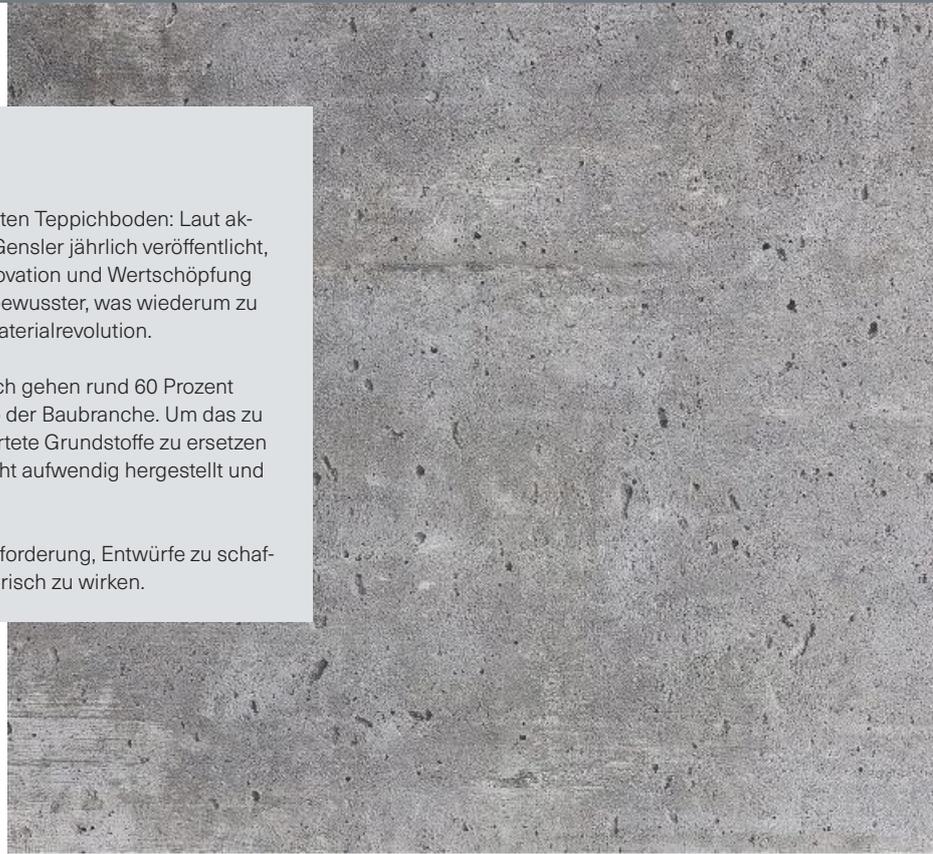


INNOVATIVE MATERIALIEN

Vom CO₂-freien Zement bis hin zum wiederverwendeten Teppichboden: Laut aktuellem „Design Forecast“, den das Architekturbüro Gensler jährlich veröffentlicht, wird nachhaltiges Design immer gefragter, da es Innovation und Wertschöpfung fördert. Unternehmen würden weltweit immer klimabewusster, was wiederum zu Durchbrüchen bei Bauprozessen führe. Stichwort: Materialrevolution.

Der Handlungsbedarf ist definitiv gegeben. Schließlich gehen rund 60 Prozent des weltweiten Ressourcenverbrauchs auf das Konto der Baubranche. Um das zu ändern, gilt es Primärressourcen durch wiederverwertete Grundstoffe zu ersetzen – also Materialien, die bereits im Umlauf sind und nicht aufwendig hergestellt und beschafft werden müssen.

Architekten und Designer stehen nun vor der Herausforderung, Entwürfe zu schaffen, die auf zirkuläre Materialien setzen, ohne provisorisch zu wirken.



GUT VORGEARBEITET

Dass sich neue Gebäude oder Aufbauten dank vorgefertigter Bauteile aus Holz schneller realisieren lassen, hat auch die Hotellerie erkannt – und zwar nicht nur Einzelhotels wie das Bergamo Ludwigsburg oder das Wood Hotel Norwegen (siehe Bild), sondern auch Ketten wie Premier Inn oder Novum. Letztere hat gerade mit dem Bauunternehmen Nxtbau eine Vereinbarung über die Realisierung von zehn Hotelprojekten in nachhaltiger Holzmodulbauweise geschlossen. Angebote gibt es genug: Mittlerweile drängen immer mehr Modulbau-Anbieter auf den Markt. Auch Architekturbüros entwickeln eigene Modulbau-Systeme, zum Beispiel Werner Sobek aus Stuttgart oder das Berliner Designstudio Beta Realities. Geschäftsführer Marvin Bratke von Beta Realities spricht gar von einer Transformation der Immobilie zur „Mobilität“; also Gebäude, die sich wechselnden Anforderungen jederzeit flexibel anpassen.