

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Today

Branchenbuch

Speisekartenplaner

Lass die Sonne rein!

Ideen für einen umsatzstarken Sommer 14

Stellen Sie sich in den Mittelpunkt

Eigen-PR zahlt sich aus 42

Hochzeits-Business 32

Küchenmesser für Profis

Scharfe Tipps! 70

Viva la Pasta! 52

Bewerber-Profilings leicht gemacht

Die richtigen Mitarbeiter finden 46

Elbphilharmonie 94

NEWS **Entrée**

Info-Häppchen und Neues 6

Ploners Gastro-Kolumne

Gute Geschäfte mit
bestem Gewissen 12

Titelstory

Let the sunshine in!
Außergewöhnliche Ideen
für die Sommersaison 14

Special

Das kulinarische Erbe Spaniens
HOGAPAGE erkundet die Schätze
der iberischen Küche 22

Branche Inside

Around the World
Es werde Licht! 30

Sagen Sie Ja!
Das Geschäft mit dem Heiraten 32

Die neue Geselligkeit
Soziale Netzwerke gibt es nicht
nur im Netz 38

Management & Marketing

Stellen Sie sich in den Mittelpunkt
Man muss kein Großbetrieb sein,
damit sich Eigen-PR auszahlt 42

**Endlich die richtigen
Mitarbeiter finden**
Bewerber-Profilung leicht
gemacht 46

Food & Beverage

Viva la Pasta!
Nudelgerichte sorgen für
mediterranes Flair auf der Karte 52

Im Bier liegt die Craft
IPA & Co. machen das Bierangebot
unverwechselbar 58

Draußen nur Kännchen ...
Guter Kaffee ist ein nicht zu
unterschätzender Erfolgsfaktor
in der Gastronomie 64

Technik & Equipment

Messer: Im Schnitt schneiden sie alle
Nicht alles, was eine Klinge hat,
eignet sich für die Profiküche 70

Mini-Bar oder Verkaufsautomat?
Wenn der kleine Hunger plötzlich
im Hotelzimmer auftaucht, sind
moderne Lösungen gefragt..... 76

Plastic Money & more
Die Zukunft wird bargeldlos 80

14

*Außergewöhnliche Ideen
für die Sommersaison*



38 *Die neue Geselligkeit*

42

*Stellen Sie sich in den
Mittelpunkt: Eigen-PR*



58 *Im Bier liegt die Craft*

👤 Karriere & Ratgeber

Mit Leidenschaft nach oben
Nichts ist unmöglich in der
Gastro-Branche 84

**HOGAPAGE Jobbörse erstrahlt
in neuem Glanz!**
Jetzt noch schneller, bequemer
und unkomplizierter 88

Berufe auf hoher See
Chef de Rang: Service-Profi
aus Leidenschaft 90

★ Stars & Legends
**Nordisch herb,
hanseatisch bodenständig**
Auf ein Bier in die Elbphilharmonie! ... 94

**Vegetarisch hat nichts mit
Verzicht zu tun**
TIAN-Chef Christian Halper
im Porträt 100

9⁽⁹⁾ Fragen an...
NENA 104

Jetzt rede ich!
Der Rhabarber
im Exklusiv-Interview 106

H Service
Editorial 3

Bildungskompass 92

News aus den Verbänden 108

HOGAPAGE-Marktplatz 112

Job-Angebote 116

Impressum 122

Mehr **Sicherheit** und **Komfort** für Ihre Gäste!

- ▶ **Minibars**
- ▶ **Zimmersafes**
- ▶ **Einwurfresore**
- ▶ **Schließfachanlagen**
- ▶ **Backoffice-Tresore**



MEGA-sparsam!
Minibars
mit Energieeffizienzklasse A+



- 100% geräuschlos
- besonders niedriger Energieverbrauch



Mini-Bar oder Verkaufsautomat?

76



104 9⁽⁹⁾ Fragen an...
NENA



Im Porträt: Restaurant TIAN

100

Katalog unter:
Tel. +49(0)89 3681260-700
info@hotelsafes.de



**HARTMANN
TRESORE AG**



HARTMANN TRESORE AG
Arnulfstr. 51 | 80636 München

Tel. +49 (0)89 3681260-700

www.hotelsafes.de



Fotos: NENI; iStockphoto

Außergewöhnliche Ideen für die Sommersaison

Sonnenschein und warme Temperaturen locken die Menschen ins Freie. Doch einen Schatten spendenden Baum oder Sonnenschirm, unter dem man sein Bier trinken kann, haben viele. HOGAPAGE zeigt Ihnen auf den folgenden Seiten alternative und kreative Ideen, mit denen Gastronomen und Hoteliers im Sommer für erfreuliche Umsätze sorgen können.

Text: Daniela Müller und Clemens Kriegelstein



Tel Aviv Beach in Wien: mit den Füßen im Sand

2009 feierte die Stadt Tel Aviv ihr 100-jähriges Bestehen. Grund genug für Wien, als Partnerstadt Tel Avivs ein Konzept auszuschreiben, das israelisches Flair auch in Wien etablieren sollte. And the winner was... Haya Molcho, Wiener Gastronomin (Neni am Naschmarkt) mit israelischen Wurzeln und ihrer Idee, das südliche Flair des Strandes von Tel Aviv in Österreichs Hauptstadt zu bringen.



Dass als Mittelmeerersatz der Donaukanal erhalten musste, war nur ein kleiner Schönheitsfehler, aber das ursprünglich nur für eine Saison geplante Konzept mit Sand, Musik und Gastronomie am Wasserufer wurde so gut angenommen, dass der Tel Aviv Beach in diesem Jahr bereits zum neunten Mal seine Pforten öffnet und es den Gästen erlaubt, die Füße in den Sand zu stecken. Sand, der zwar aus Österreich stammt, der allerdings auch einen geringen Prozentsatz authentischen Tel-Aviv-Sand beinhaltet. »Wir haben eine Kooperation mit den Austrian Airlines. Die Stewardessen bringen uns immer wieder mal ein paar Säcke Sand aus Tel Aviv mit, den wir dann hier daruntermischen«, lacht Nuriel Molcho,

Sohn der Initiatorin und inzwischen für den Betrieb am Donaukanalufer verantwortlich.

Das Wetter muss passen ...

Zu essen gibt es klassisch-israelisches Street- und Trendfood wie etwa Falafel, Pita, Kebab, Cheeseburger oder auch »Sabich«, eine Streetfoodspezialität aus Tel Aviv: ein Mischmasch aus gebackenen Auberginen, Humus, Tomaten-Koriander-Salat, Tahina (Sesampaste), gekochtem Ei und Amba (eine Art Chutney). Dazu eine Auswahl an Bier, Wein, Cocktails und anderen Drinks.

Mehrere Hunderttausend Gäste relaxen und chillen hier jedes Jahr zwischen April und September, lauschen israelischen Beats und genießen den Sonnenuntergang. Zumindest, wenn die Sonne scheint. »Klar, dass wir mit diesem Konzept extrem wetterabhängig sind«, so Nuriel Molcho. »Prinzipiell versuchen wir zwar, täglich aufzusperren, aber wenn es schon von der Früh ab wirklich regnet, dann lassen wir auch mal ganz geschlossen oder fahren im Zweifel nur einen eingeschränkten Betrieb.«

www.neni.at
www.facebook.com/telavivbeach

ADESECTIN

SCHLUSS MIT LÄSTIGEN SPINNWEBEN!

LANGZEITSCHUTZ
VOR SPINNWEBEN!

WIR
BLEIBEN IN DER
NATUR



ANWENDUNGSBEREICHE

- + Lichtquellen im Freien
- + Häuserfassaden
- + Balkon
- + Terrassen
- + Carport/Garage
- + Gebäk
- + Fensterrahmen
- + Überwachungskameras

✓ EINZIGARTIGER LANGZEITSCHUTZ
Einmal einsprühen und
3-6 Monate Ruhe vor Spinnen
und Spinnweben

✓ HOHE ERGIEBIGKEIT

100 ml Konzentrat ergeben
2 L Spritzflüssigkeit.

✓ INNEN- UND AUSSENANWENDUNG
AdeSectin kann überall verwendet
werden, wo Spinnen und
Spinnweben Sie belästigen.

Bis zum 30.06.2017 online
bestellen unter:
www.adesectin.com
5 Euro sparen.*

Gutscheincode: 123spinnenfrei

* Pro Bestellung & Kunde nur ein
Gutscheincode verwendbar. Gültig bis
30.06.2017.

Insektizide sicher verwenden. Vor
Gebrauch stets Kennzeichnung und
Produktinformationen lesen.



Sagen Sie Ja!

Das Geschäft mit dem Heiraten

Rund 400.000 Ehen werden jedes Jahr geschlossen. Fast alle beginnen mit einem rauschenden Fest. Die Erwartungen an das Event: extrem hoch. Denn schließlich geht es hier um nichts anderes als den »schönsten Tag im Leben«. Und den lassen sich die Brautpaare etwas kosten. Rund 13.000 Euro geben sie durchschnittlich für ihren großen Tag aus. Das macht Hochzeiten zu einem sehr lukrativen Geschäftsfeld – auch für Gastronomen und Hoteliers, die es verstehen, mit ihrem Angebot zu punkten.

Text: Daniela Müller

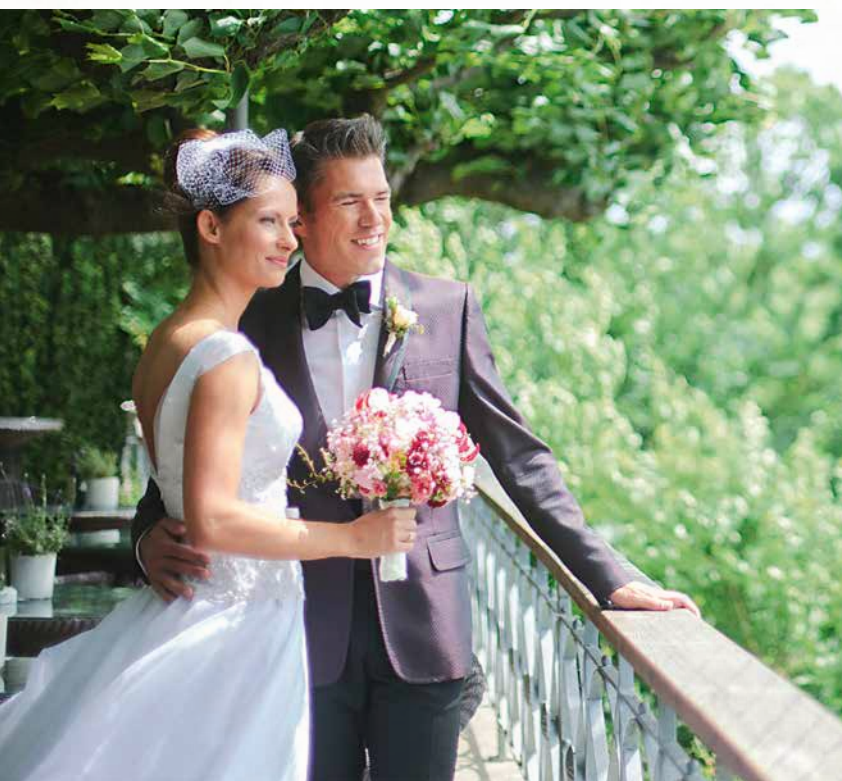
Höhenangst ist beim Jawort auf dem Hoteldach des Cliff Hotels Rügen kein guter Begleiter. Trotzdem »trauen sich« hier oben regelmäßig verliebte Paare und genießen das besondere Erlebnis – Weitblick über die Ostsee inklusive. Heiraten war früher etwas für Spießler, heute kommen auch die Abenteuerlustigen auf ihre Kosten. Das A und O für ein gelungenes Hochzeitsfest ist dabei, neben der Location, die Organisation des Events – und die hat es oft in sich. Doch dazu später. Das Cliff Hotel Rügen jedenfalls befindet sich in malerischer Umgebung an der Riviera des Nordens – direkt auf dem Hochufer des traditionsreichen Kaiserbades Sellin. Und hat damit schon mal die besten Voraussetzungen für eine Traumhochzeit im Ärmel.

Hochzeit auf dem Dach – Wetter muss mitspielen

»Als Außenstelle des Standesamtes Mönchgut-Granitz darf auf dem ganzen Hotelareal rechtmäßig geheiratet werden«, erklärt Viola Kaser aus der Marketing-Abteilung des Hauses. Und da jede Braut sich ihren »schönsten Tag im Leben« anders vorstellt, ist es gut, als Hotel hier mehr als eine Alternative anzubieten: Neben dem Hoteldach, das ganz nebenbei bemerkt ohnehin nur bei schönem Wetter, Windstille und einer relativ kleinen Gästeanzahl (bis zu zehn Personen) als Location dienen kann, bietet der Hotel-Privatstrand eine einmalige Kulisse für das Jawort: Roter Teppich, weißer Sand, mit Blumen geschmückte Spitz-Zelte und sanft rauschende Wellen – ein Hollywood-Film könnte das Setting nicht besser hinbekommen. Selbstverständlich bietet das Hotel aber ebenso eine Terrasse (mit Meerblick) und die Indoor-Varianten für eher traditionell orientierte Hochzeitsgesellschaften.

Ein bisschen Wunschkonzert ...

Rund 80 Paare heiraten jedes Jahr im Cliff Hotel. Das perfekte Hochzeitspaket wird für jedes Paar ganz individuell geschnürt. Ein Team aus Experten aus dem Bankett-Bereich des Hauses kümmert sich darum. »Wir verschicken nicht die Einladungen für das Brautpaar. Aber alles andere können wir organisieren – vom Brautstyling über die standesamtliche Trauung hier im Hause, die Dekoration, das Fotoshooting und die Blumen bis hin zum Limou-



Deko-Tipps für das Hochzeitsfest

Rotraud Hümmerich, Art-Director bei der Mank GmbH, hat folgende Tipps parat:

- Tisch und Dekoration sollten die Braut nicht »überstrahlen«! Immerhin ist der Hochzeitstisch Mittel zum Zweck und soll den Genuss aus Küche und Keller unterstreichen. Einen ganz persönlichen Anstrich, der auf keinen Fall fehlen darf, schaffen Servietten mit Namen des Paares und dem Hochzeitsdatum in einer edlen Goldprägung.
- Klassisch edles Weiß und dezentes Gold sind immer eine gute Wahl. Lichtgraue Motive auf weißem Grund unterstreichen die Bedeutung des Tages und bilden einen Rahmen für das Brautpaar.
- Kleine Accessoires wie Steinchen, Strass oder helle Naturmaterialien sind erlaubt. Auf jeden Fall gehören Platzschilder, ein süßer Willkommensgruß, der gerne in einer individualisierten Mini-Pocket-Napkin verpackt sein darf, und dezenter Blumenschmuck, der sich am Brautstrauß orientiert, dazu.

sinen-Service«, sagt Viola Kaser. Dabei kommt es immer wieder vor, dass Gäste ganz individuelle Wünsche an die Hotelmitarbeiter herantragen, die – falls irgendwie erfüllbar – auch erfüllt werden. Und da heißt es häufig: flexibel und lösungsorientiert arbeiten. Denn das setzen Brautpaare bei der Location ihres Hochzeits-events heute voraus.

Heiraten wie Robert Redford

Ja, es stimmt. Hollywood-Superstar Robert Redford hat 2009 in Hamburg seine große Liebe gehehlicht. Wie genau die Vorbereitungen und die Zeremonie abgelaufen sind, bleibt leider ein wohlgehetetes Geheimnis des Hotels Louis C. Jacob. Was ihn dazu bewogen hat, gerade im Jacob »YES« zu sagen, lässt sich dagegen leicht erahnen: Das Kleinod am Hamburger Elbufer vereint privaten Charme, exzellenten Service, einen vielfach ausgezeichneten Weinkeller und eine Küche, die sich im Sternenglanz der Gastro-Kritiker präsentiert. Gefeierte werden kann hier beispielsweise auf der legendären Lindenterrasse, die der berühmte Impressionist Max Liebermann sogar in Öl verewigte. Die Veranstaltungsräume und der Elbsalon – alle mit weitem Blick über die Elbe – bieten ebenfalls einen glanzvollen Rahmen für das Hochzeitsfest.

Um sich am »schönsten Tag des Lebens« wie ein Star fühlen zu können, braucht man hier übrigens nicht Redford zu heißen. »Wir empfangen unser Brautpaar und seine Gesellschaft gerne mit höchsten Ehren«, verrät Claudia Bellmann, die Leiterin der PR-Abteilung des Hotels. »Gleich schräg gegenüber dem Jacob gibt es eine wunderschöne Kirche, von der aus wir bis zum Hoteleingang einen roten Teppich ausrollen. Das Paar schreitet dann darüber, und alle unsere Mitarbeiter stehen Spalier – ein ganz besonders emotionaler Moment.«

Auch im Louis C. Jacob weiß man, dass das Geschäft mit dem Heiraten keines ist, das man nebenher erledigt. Claudia Bellmann:



Endlich die richtigen Mitarbeiter finden

Profi-Anleitung: Bewerber-Profilung leicht gemacht



Um mehr Fachkräfte anzuwerben und die Besten zu finden, lassen sich die modernen Recruiting-Experten einiges – auch Außergewöhnliches – einfallen. Beim sogenannten »Bewerber-Profilings« haben sie sich sogar Methoden vom US-Geheimdienst FBI abgeschaut. Aus Gesichtsausdruck und Verhalten sollen nun eben nicht Serientäter entlarvt, sondern die idealen Mitarbeiter identifiziert werden. Wie das geht, wollte HOGAPAGE von zwei hochkarätigen Profis wissen: von Deutschlands Gesichterleser Nummer eins, Dirk W. Eilert, und von Hotellerie- und Gastro-Coach Frank Simmeth. Ausprobieren und Trefferquote steigern!

Text: Petra Sodtke

Profilings – das weckt Bilder von echten FBI-Analytikern, die über ein Psycho-»Geheimwissen« verfügen. Und von TV-Helden aus »CSI«, »Monk« oder »The Mentalist«. Bei ihnen reichen ein Blick plus ein paar Fragen, und der Verdächtige ist durchschaut. Oder sie erstellen Profile gesuchter Krimineller, analysieren, wie diese ticken, und schon sind sie gefasst. Das ist natürlich überzogen. Aber ein Körnchen Wahrheit ist – wie so oft – auch hier zu finden. Denn nicht umsonst hat sich das Recruiting der Werkzeugkiste des FBI bedient. Dieses gar nicht so geheime »Geheimwissen« wurde in den 1970ern entwickelt, gehört zur Verhaltensanalyse und nennt sich Täter-Profilierung.

Umgesetzt für die Arbeitswelt, kann man sich Bewerber-Profilings wie ein Puzzle vorstellen: Die einzelnen Puzzlesteine stehen für Eigenschaften des Kandidaten (Persönlichkeit und Fachliches), die, richtig angeordnet, ein ganzes Bild ergeben: das »Bewerber-Profil«. Um dieses möglichst vollständig hinzubekommen, werden herkömmliche Techniken der Personalsuche (wie Interview-Fragen) mit innovativen Methoden ergänzt (wie bspw. die aus FBI und Fernsehen bekannte Mimik-Analyse). Jedes Puzzle braucht auch einen sicheren Untergrund, auf den man die Steinchen legt bzw. bezieht: das »Anforderungsprofil«. Der Arbeitgeber fixiert vorab: Wie ist mein idealer neuer Mitarbeiter? Welche Aufgaben, Befugnisse, Verantwortung beschreiben die vakante Stelle? Als letzter Schritt der Abgleich: Je besser Bewerberprofil und Anforderungsprofil zusammenpassen, desto geeigneter ist der Kandidat (»Job-Match«).

Wer nicht weiß, wen er will, kriegt irgendwann

Diese Methode hat viele Vorteile: Es gibt eine klare Strategie, und die hilft, neue Mitarbeiter möglichst objektiv auszuwählen. Damit schiebt man typischen Fehlerquellen der herkömmlichen Personalsuche den Riegel vor. Wie dem berühmten Bauchgefühl, einem gern genutzten, wenn auch unzuverlässigen Entscheidungshelfer. Denn dieses lässt Arbeitgeber glauben, die Kompetenz eines Kandidaten einschätzen zu können, während es in Wahrheit nur um Sympathie geht, weiß Hotellerie- und Gastro-Coach Frank Simmeth (www.simmeth-training.de): »Und so entscheiden sich viele im Bewerber-Interview meist schon nach den ersten Sekunden genau für den Kandidaten, der ihnen am ähnlichsten, und damit am sympathischsten, ist.« Eine strategisch unkluge Entscheidung, warnt er: »Man braucht ja vielmehr jemanden, der das Team ergänzt und der die offene Stelle perfekt ausfüllt.« So passt zu besonders gewissenhaften Mitarbeitern oft ein innovativer Kreativling als Chef. Und ein Team aus Extrovertierten kann in einer eher introvertierten Führungskraft den passenden Deckel finden. Das sind übrigens alles Überlegungen, die bei der Erstellung des Anforderungsprofils



Viva la Pasta!

Für Italiener meist eine Vorspeise, bei uns gerne als Hauptgang genossen: Nudelgerichte stehen für Vielfalt und mediterranes Flair

rigatoni

Caterline®

FLEISCHLOSER GENUSS

- ★ Spinatstrudel mit Tofu
- ★ Gemüsestrudel
- ★ Kartoffelstrudel **VEGAN!**



NEU!

ab Juli einzeln
verpackt!

**HÖCHSTER ANSPRUCH.
FEINSTER GESCHMACK.**
www.caterline.at

Erhältlich bei unseren Großhandelspartnern.

In Italien gibt es beinahe so viele Pastarezepte wie Köche. Vor allem regional können die Unterschiede enorm sein, sei es bei der Art der Nudeln, beim Sugo oder beim zum Bestreuen verwendeten Käse. Zeit also für einen Blick auf die vielfältigen Möglichkeiten, die Spaghetti, Pappardelle & Co. bieten.

Text: Clemens Kriegelstein

Der Legende nach soll Marco Polo um das Jahr 1300 die Nudel von seinen Reisen aus China mit nach Europa gebracht haben. Tatsächlich aber wurden mit hoher Wahrscheinlichkeit Verfahren zur Nudelherstellung bzw. Nudelgerichte an mehreren Orten der Welt unabhängig voneinander entwickelt. Schließlich kannte man in Europa schon in der griechischen Antike Nudelgerichte, und auch in etruskischen Gräbern, die ein paar Hundert Jahre vor Christi Geburt angelegt worden waren, fand man Abbildungen von Geräten zur Nudelherstellung.

Wie dem auch sei, Nudeln sind heute aus der mitteleuropäischen Küche nicht mehr wegzudenken. Etwa acht Kilogramm verzehren wir laut Statistik Jahr für Jahr pro Kopf. Dabei isst jeder Zweite zumindest einmal wöchentlich Pasta, sei es als Beilage, sei es als eigenes Gericht – und da vorzugsweise als italienische Pastavariante. Spaghetti carbonara, Spaghetti al pomodoro und natürlich Spaghetti bolognese – DER Klassiker unter italienischen Nudelgerichten hierzulande. Das Lustige daran: Diesen Speisennamen sucht man in Italien häufig vergeblich. Erstens weil Fleischsaucen wie eben auch die Sauce bolognese in Bella Italia abseits

**Frische
Kartoffel
Kultur**



AVIKO

www.aviko.de

Mit freundlicher Unterstützung



Plastic Money & more

Alternativen zur baren Münze...

Die Zukunft ist bargeldlos. Das wird uns Tag für Tag mehr vor Augen geführt. Erste Anzeichen: Die Europäische Zentralbank druckt den 500-Euro-Schein nicht mehr nach. In Ländern wie Griechenland darf man Beträge nur bis zu einer Grenze von unter 2.000 Euro bar bezahlen. In Schweden ist das Bezahlen ohne Scheine und Münzen längst allgegenwärtig. Und auch bei uns erfreuen sich bargeldlose Bezahlssysteme wachsender Beliebtheit. *Text: Michael Eichhammer*

Böses Bargeld? In den Augen mancher Politiker ist das so, denn Drogen, Korruption, Betrug und Terrorismus werden mit Scheinen finanziert und nicht mit der Kreditkarte. Der Umstieg auf die Kartenzahlung macht die Einnahmen und Ausgaben auch fürs Finanzamt leichter nachvollziehbar. Für manche Verbraucher dagegen stellt sich die Situation anders dar: »Nur Bares ist Wahres« gilt für viele Menschen nach wie vor. Doch auch wer prinzipiell am Bargeld hängt, lässt sich schnell eines Besseren belehren, wenn er die Vorzüge der bargeldfreien Käufe kennenlernt.

Bargeldloses Bezahlen liegt in der HOGA-Branche im Trend. Es bietet dem Gast viele Vorteile, die dieser sofort erkennt. Das beginnt beim Verzicht auf das Herumtragen von prall gefüllten Geldbörsen. Im Ausland muss der Kunde keine Geldscheine und Münzen einer fremden Währung umwechseln und keine Summen umrechnen. Auch ist der Bezahlvorgang an sich schneller und bequemer – zumindest, wenn das Payment-System gut durchdacht ist. Längst sind Kredit- und Debitkarten das bevorzugte Zahlungsmittel beim Check-in oder Check-out im Hotel.

Software erleichtert das bargeldlose Leben

Die gute Nachricht: Zahlungen ohne Bargeld bieten auch dem Hotelier oder Gastronomen Vorzüge. Genauso wie das Bezahlen für den Gast einfacher von der Hand geht, gilt das auch für die

Mitarbeiter, die dadurch entlastet werden. Der Gastgeber wird stillschweigend die Debit-Variante bevorzugen, da er über die EC- oder Guthabekarte schneller an sein Geld kommt als über die Kreditkarte, bei der die Umsätze zeitversetzt abgebucht werden.

Dank spezieller Software für Gastronomie-Kassensysteme kann das Service-Personal Gäste direkt am Tisch abkassieren. Zeit ist in der Gastronomie Geld, daher ist dieses Detail nicht zu unterschätzen: Die Kellner sparen sich doppelte Wege. Statt die Rechnung an der stationären Terminal-Kasse anzufordern, können sie diese per Handy erstellen. Auf Wunsch kann die Rechnung direkt am Tisch ausgedruckt werden. Möglich machen das kompakte Drucker, die schnurlos per Bluetooth kommunizieren. Auch wenn es um einfache und revisions sichere Abrechnungen geht, bietet bargeldfreies Bezahlen Vorteile.

Woran erkennt man gute Systeme?

Ein gutes System für bargeldloses Payment sollte einfach, schnell und sicher sein. Nicht nur aus Kundensicht, sondern auch für den Gastronomen. Intuitive Bedienbarkeit, Sicherheit und Datenschutz sowie ein Mehrwert, den die moderne Technik erlaubt, sind wichtige Kriterien für qualitative Lösungen. Für den Betreiber ist wichtig, dass sich das System ohne Schwierigkeiten in das bestehende Kassen- und Hotelmanagementssystem integrieren lässt.

Um für alle Zahlungsmodalitäten offen zu sein, sollte es EMV-Chips



Oliver Majer, CEO von Paycaso, hat gut lachen: »Bargeld kostet Geld. Bargeldloses Bezahlen ist nicht nur günstig und sicher, sondern liegt auch in der System- und Betriebsgastronomie voll im Trend.«

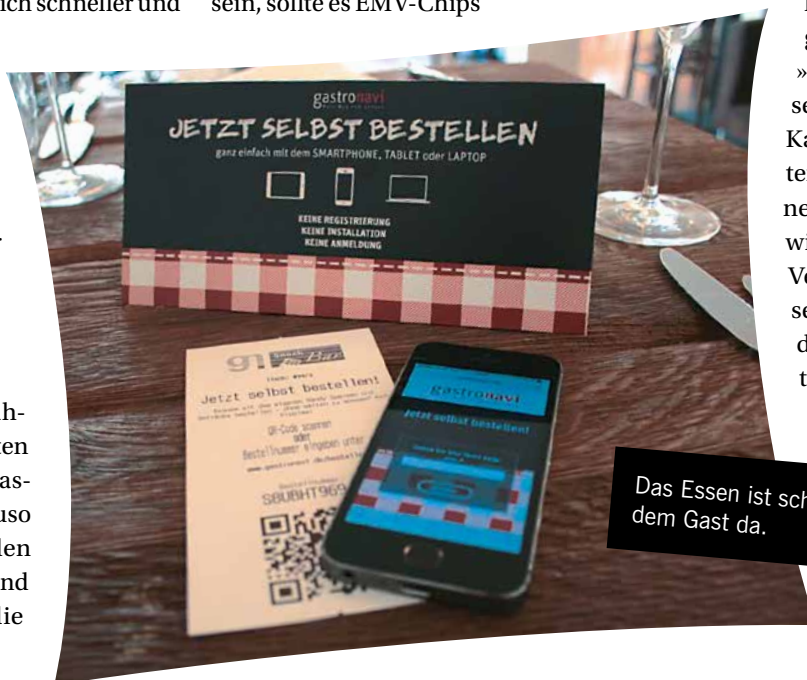
(Mastercard und Visa) und Magnetstreifen (bei der EC-Karte ergänzend zum Chip) lesen können. Für Sicherheit sorgt eine verschlüsselte Datenübertragung der Zahlungstransaktion ohne Speicherung auf lokalen Systemen.

Bezahlssysteme, die mit der Zeit gehen

Die EC- oder Kreditkartenzahlung ist zwar noch lange kein alter Hut, zählt aber zur klassischen, geradezu selbstverständlichen Bezahloption. Wer mit der Zeit gehen will, sollte Wert darauf legen, dass bei seinem System fürs bargeldlose Bezahlen ein Kontaktlos-Leser genutzt werden kann, denn berührungslose Zahlungen vermitteln dem Kunden ein Gefühl von einfachem Bezahlkomfort und werden sich mehr und mehr durchsetzen. Gut, wenn das Bezahlssystem mit der Entwicklung am Markt mitwachsen

kann und neue Bezahlmöglichkeiten auch nachträglich integriert werden können. Beispiel »Girocard kontaktlos«: Sparkassen und Volksbanken bieten die Karten mit dem NFC-Bezahlssystem an. Die Zahl der Orte, an denen man damit bezahlen kann, wird immer größer. Der Hersteller Verifone beispielsweise hat mit seinem Kassenterminal HS5000 die Zulassung für »Girocard kontaktlos« erhalten.

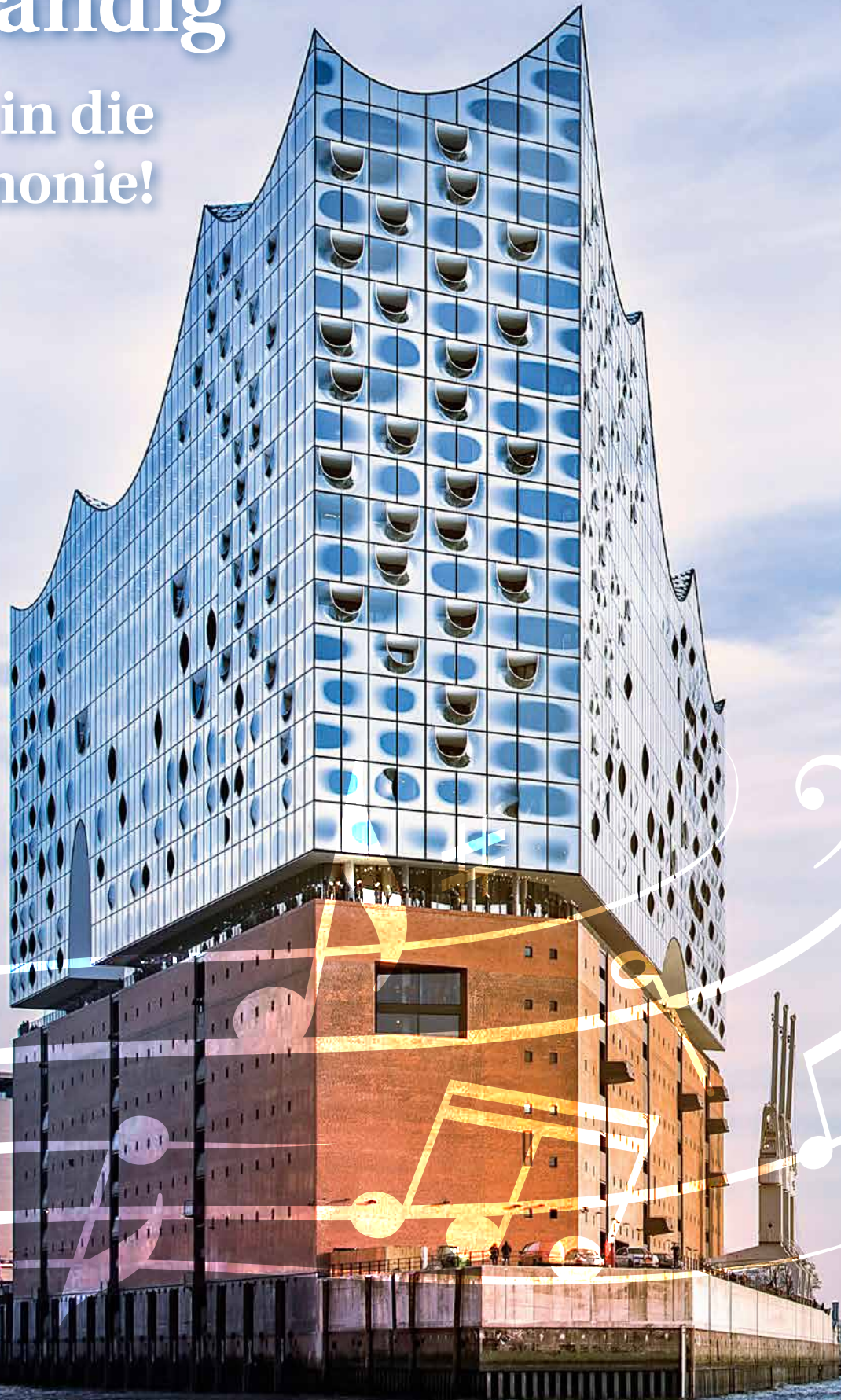
»Ob man kontaktloses Bezahlen anbieten sollte, hängt nicht von der Betriebsgröße ab«, ist Bodo Becker, Senior



Das Essen ist schon vor dem Gast da.

Nordisch herb, hanseatisch bodenständig

Auf ein Bier in die
Elbphilharmonie!



Fotos: Thies Rätzke; East Group/Störtebeker Elbphilharmonie GmbH; iStockphoto



Julian Münder geduldete sich vier Jahre, dann durfte er die Störtebeker-Gastronomie in der Elbphilharmonie endlich eröffnen. Schuld an der Verzögerung waren Komplikationen beim Bau des spektakulären Gebäudes in Hamburgs HafenCity.

»Ein Haus für alle« will Hamburgs neuestes Wahrzeichen und ganzer Stolz – die Elbphilharmonie – sein. Ganz gleich ob elitäre Klassik-Szene, Touristen, Geschäftsreisende oder Hamburger Bürger – alle sollen sich hier aufgehoben und willkommen fühlen. Gelingen soll dieser Spagat auch mithilfe der Gastronomie – die ganz im Zeichen eines legendären Hamburger Freibeuters steht: Der berühmte Pirat Klaus Störtebeker hätte sicher Gefallen an dem Konzept gefunden, für das sein Name nun Pate steht – nicht zuletzt, weil es Braukunst statt Schampus in den Mittelpunkt stellt.

Text: Daniela Müller

Ende gut, alles gut. Fast ein Jahrzehnt und rund 866 Millionen Baukosten wurden benötigt, um Hamburgs neueste Perle zu vollenden. Viel Schmach und Kritik musste »Elphi«, wie

die Hansestädter sie mittlerweile getauft haben, während der pannenbehafteten Bauphase einstecken. All das strahlt das imposante Bauwerk heute einfach souverän weg.

Auch Julian Münder, Betriebsleiter der Störtebeker-Gastronomie in der Elbphilharmonie, hat mittlerweile gut lachen. Für ihn ist es eine besondere Ehre, seine Brötchen in so einem spektakulären Bauwerk zu verdienen. »Ich freue mich jeden Tag, wenn ich mit meinem Fahrrad vorfahre und so viele Menschen bereits darauf warten, hier endlich hereinkommen zu dürfen. Das macht mich schon stolz«, erklärt er und fügt hinzu: »Ich glaube dieses Gefühl kennt jeder, der hier arbeitet – egal ob im Hotel, im Musikbereich oder bei uns.«

Bauverzögerungen trafen die Gastronomie

Doch erst einmal ließ Elphi – ganz hanseatische Diva – die Welt, und ihn, auf sich warten: Dabei lockte sie Münder bereits vor vier Jahren aus Afrika, wo er als Lodge-Manager verschiedene Safari-Camps im Premium-Segment leitete, in die Elbmegatropole. »Ich sollte eigentlich direkt hier anfangen. Aber wie man weiß, kam es an-

ders«, schmunzelt er. Füße hochlegen stand trotzdem nicht auf Julian Münders Agenda. Sein Arbeitgeber, die Hamburger east group, »parkte« ihn stattdessen in einem anderen beeindruckenden Gastro-Objekt der Gruppe – im »clouds« in den Tanzenden Türmen, wo er schon einmal die Gelegenheit bekam, eine Eröffnung durchzuexerzieren. »Im Nachhinein gesehen, war das sicherlich ein gutes Trainingslager für unser Opening hier«, ist er überzeugt.

Sogar noch länger in Geduld üben musste sich Jürgen Nordmann, Inhaber der Störtebeker Braumanufaktur, einer mittelständischen Stralsunder Brauerei mit 800-jähriger Brautradition. Er freute sich bereits vor zwölf Jahren über den Zuschlag für die Gastronomie im Gebäude. Für ihn bot das ehrgeizige Bauvorhaben eine einmalige Möglichkeit, seine Biere in Hamburg bekannter zu machen. Zusammen mit der east group entwickelte die Brauerei in der Elbphilharmonie ein Gastro-Konzept, das sich über drei Etagen erstreckt – meergestählt und mit eigenem Kopf. Norddeutsch eben. Dass das einzigartige Bauwerk und die Eins-a-Lage die



9 FRAGEN AN

... NENA

»Setzen wir die Dinge, von denen wir träumen, Schritt für Schritt in die Tat um!«

Sie ist die bedeutendste deutschsprachige Musikerin und das Pop-Idol einer ganzen Generation: Nena begann ihre Karriere in den wilden 80ern und prägte die Neue Deutsche Welle maßgeblich mit. Ihr Hit »99 Luftballons« war 1984 ein internationaler Volltreffer. Es folgten unzählige Live-Auftritte, Tourneen, TV-Shows etc. Mittlerweile steht Nena seit 35 Jahren auf der Bühne – und ist weder musikalisch noch optisch gealtert. Mit HOGAPAGE plauderte sie über ihre aktuelle Tour, ihre Idee von nachhaltigem Leben und ihre Ansprüche an ein gutes Hotel.

Interview: Daniela Müller



Andere machen Comebacks – Sie waren praktisch nie weg. Genau wie Ihre Musik, die sich über die Jahre immer weiterentwickelt hat. Was fühlen Sie, wenn drei Generationen Nena im Konzert als ihr großes Idol feiern?

Das Gefühl lässt sich am besten mit »Herzenergie« beschreiben. Das ist auf jeden Fall das Größte, es gibt kaum etwas, was mir noch mehr Spaß macht. Wenn die Menschen in meinen Konzerten die Songs mitsingen, ist das Gänsehaut pur. Und das Coolste: wenn ich spüre, wie sehr die Lieder die Leute berühren.



Sie sind gerade auf großer Deutschland-Tour. Was haben Sie in Ihrem musikalischen Gepäck und was sind Ihre persönlichen Highlights der Show?

Auf jeden Fall eine große, laute Rock-Show mit viel Gefühl. Und selbstverständlich gibt es kein Nena-Konzert ohne die »Luftballons«. Es wird eine Reise durch 40 Jahre Nena-Musik.



Auch Ihre Kinder haben Ihre Liebe zur Musik geerbt – und offenbar auch Ihr Talent. Ihre Tochter Larissa und auch Ihre Söhne begleiten Sie gerne auf die Bühne, Larissa war mit Ihnen gemeinsam Teil der Jury von »The Voice Kids«. Was ist für Sie das Besondere an Ihrer Familienband(e)?

Ja, wir arbeiten sehr gerne an vielen Stellen zusammen, haben Spaß miteinander und unterstützen uns in unseren Projekten. Und dann gibt es auch immer wieder Phasen, in denen jeder ausschließlich seine eigenen Wege geht.

Nena live sehen! Die Tour-Termine 2017:

06. Juli	Dinslaken
07. Juli	Rastatt
08. Juli	Münster
10. Juli	Dinslaken
02. August	SVK – Snina
03. + 04. August	Hanau
05. August	Wegberg
06. August	Biberach
11. August	Leipzig
12. August	Chemnitz
18. August	Magdeburg
19. August	Steinbach/Langenbach
30. August	Minden
02. September	Hemer
03. September	Rottenburg
08. September	CH – Augst
09. September	NL – Hertme

Nähere Infos zur Tour auf www.nena.de/tour.
Jetzt Tickets sichern an allen bekannten
Vorverkaufsstellen!

4! Uns ist zu Ohren gekommen, dass Sie gerade an einem neuen Akustik-Live-Set arbeiten. Vielleicht könnten Sie uns etwas über dieses spannende Projekt verraten?

Ich wollte schon immer ein »richtiges« Akustik-Set spielen. Ganz reduziert, mit wenig Technik und insgesamt nur vier Musikern. Daran arbeiten wir gerade, und ich freue mich, das schon bald auf die Bühne zu bringen. Bin gespannt, wie sich das anfühlt. Und ob die Leute das mögen.

5 Sie sind seit einigen Monaten gemeinsam mit Rea Garvey Teilhaber des Start-ups green window, einer »internetbasierten grünen Verkaufs- und Informationsplattform für alle Lebensbereiche und alle Konsumenten«. Wie ist das Projekt mittlerweile angelaufen?

Auf green window kann man Produkte aus der ganzen Welt kaufen, die allesamt nachhaltig sind. Das machen zwei coole Jungs aus Berlin, die haben vor zehn Jahren begonnen, den GreenTec Award zu vergeben. Ich war dreimal bei dieser Preisverleihung. Da wurden zum Beispiel Leute ausgezeichnet, die aus überschüssiger Milch T-Shirts herstellen. Und diese Jungs haben nun green window eröffnet, ich bin – wie Rea auch – eines der Gründungsmitglieder. Green window ist eine Plattform, die ein neues Kaufbewusstsein schaffen kann. Und da ich selber gerne schöne Dinge kaufe und immer mehr darauf achte, wo und wie die Sachen hergestellt werden, freue ich mich, an dieser Plattform mitbauen zu dürfen.

6 Dabei engagieren Sie sich nicht nur für ökologische Projekte, wie das green window, Sie leben ja auch selbst den »grünen Lifestyle«, den das Projekt fördern will. Worauf achten Sie besonders und was treibt Sie dabei an?

Neues zu entdecken, war für mich schon immer eine Art Motor. Neue Ideen, neue Erfahrungen, Leute mit coolen Visionen faszinieren und inspirieren mich, und das möchte ich mit allen Menschen, die Lust drauf haben, teilen. Es geht aber nicht darum, 100% astrein zu sein und alles »richtig« zu machen. Seien wir behutsam mit uns und unserem Aufwachen, formulieren wir für uns selbst klare Absichten, setzen wir die Dinge, von denen wir träumen, Schritt für Schritt in die Tat um und nehmen Veränderung in uns bewusst wahr – das ist meine Idee von Nachhaltigkeit.

7 Ihr Musiker-Leben schickt Sie oft auf Reisen. Welche Services sollte ein Hotel bieten können, um Ihnen das Leben unterwegs angenehmer zu machen?

Oh, ich bin ziemlich bescheiden und liebe die einfachen Dinge ... Wenn ich zum Beispiel irgendwo ankomme, soll es auf dem kurzen Weg vom Auto bis zum Hoteleingang rote Rosen für mich regnen, außerdem schlafe ich nur in Himmelbetten, und zu meinem Wohlbefinden gehört natürlich auch ein offener Kamin in jedem Zimmer. Sonst nichts... (lacht) ... Nein, also ganz ehrlich: Das Allerwichtigste ist für mich, dass ich in den Hotels, in denen ich wohne, die Fenster aufmachen und frische Luft atmen kann.

8 Was ist das lustigste Erlebnis in einem Hotel, an das Sie sich erinnern können?

Ich bin mal mit einem Teil meiner Band in einem Hotelaufzug stecken geblieben. Das fühlte sich im ersten Moment nicht unbedingt nach einem lustigen Abenteuer an, aber als alle realisierten, dass wir tatsächlich auf unbestimmte Zeit auf engstem Raum zusammen festsitzen werden, ging nur noch lachen oder heulen. Wir haben uns dann fürs Lachen entschieden und uns ununterbrochen Witze erzählt.

9 Vervollständigen Sie bitte den Satz: Das Leben ist zu kurz, um ...

... ständig festzustellen, dass die Zeit so schnell vergeht.