

# HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Nachrichten

Einkaufsführer

Shop

# Aufbruch in virtuelle Lernwelten

Die digitale Revolution in der betrieblichen  
Aus- und Weiterbildung 18

Sperrstunde für  
das Après-Ski

Wintertourismus 40

Festtagsküche 70

Kulinarische Expedition  
nach Down Under

Australien light in Perth 34

Social-Media-Tipps 48

Draußen ist  
das neue Drinnen

Die neuesten Möbeltrends 80

Savoy Hotel Köln 102

# INHALT



26

*Die neue Lust auf Gutes*

## ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues ..... 8

HOGAPAGE GASTROPOLIS ..... 14

### Ploners Gastro-Kolumne

Es geht nur noch um Umsatz ..... 15

## TITELSTORY

### Raumteilung

Die betriebliche Aus- und Weiterbildung wird zunehmend digital ..... 18

## SPECIAL

### Die neue Lust auf Gutes

Nach dem Lockdown kam der Appetit auf Qualität ..... 26

## AROUND THE WORLD

### Australien light: Perth

Eine kulinarische Expedition nach Down Under ..... 34

## BRANCHE INSIDE

### Sperrstunde für die Après-Ski-Szene

Wintertourismus mit einem anderen Konzept ..... 40

## MANAGEMENT & MARKETING

### Strategiespiel

Zum erfolgreichen Umgang mit Social Media als Marketing-Instrument ..... 48

## SYSTEMGASTRONOMIE

### Bundesverband der Systemgastronomie

BdS trifft sich in der virtuellen Welt ..... 56

## FOOD & BEVERAGE

### The Big Five – Food-Kolumne von Andrew Fordyce

Waffeln gehen immer – mehr ..... 63

### Seven Sundays

Was ist neu bei Frühstück und Brunch? ..... 64

**Feste feiern...**

Wie wird's kulinarisch spannend an den Festtagen in diesem Jahr? ..... 70

**Das große Prickeln**

Neue Weinregionen mischen den Schaumwein-Markt auf ..... 76

**TECHNIK & EQUIPMENT**

**Draußen ist das neue Drinnen**

Sitzen reicht nicht. Wer seine Gäste beglücken will, schafft Wohlfühloasen ..... 80

**Innovationsschub volle Kraft voraus!**

Corona hat das Bargeld-Sterben auch in der Gastro-Branche beschleunigt ..... 86

**Heiße Luft – und viel dahinter**

Neues zu Kombidämpfern und Gartetechnik ..... 90



**64** Neues bei Frühstück und Brunch



Social-Media-Tipps **48**



Im Porträt: Savoy Hotel Köln **102**



**94** Schnell schlauer: 5 Weiterbildungstipps

**KARRIERE & RATGEBER**

**Schnell schlauer**

5 Weiterbildungstipps für einen weiteren Wissenshorizont ..... 94

**Alleinverantwortlich durch die Nacht**

Wir bringen Licht ins Dunkel – Berufsporträt Night Auditor ..... 98

**STARS & LEGENDS**

**Willkommen im Wohnzimmer der Stars**

Hinter den Kulissen im Savoy Hotel Köln ..... 102

**10 Fragen an...**

Judith Hoersch ..... 108

**Jetzt rede ich!**

Der Kaiserschmarrn im Exklusiv-Interview ..... 110

**SERVICE**

Editorial ..... 3

Bücher – Lesestoff für Profis ..... 54

Bildungskompass ..... 97

News aus den Verbänden ..... 112

HOGAPAGE Marktplatz ..... 114

HOGAPAGE Karrierewelt ..... 116

Vorschau / Impressum ..... 122

# RAUM- TEILUNG

Die betriebliche Aus- und Weiterbildung wird zunehmend digital

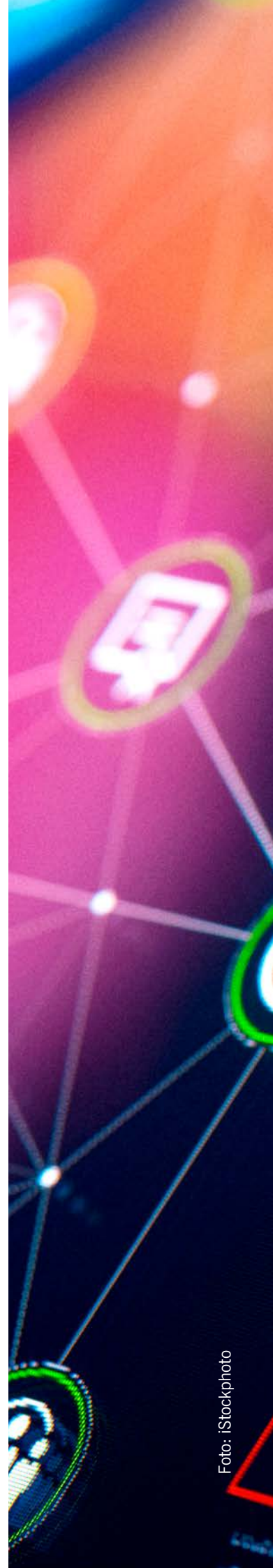
**Die Personalentwicklung in Unternehmen wird vielfältiger. Wo vor nicht allzu langer Zeit Mitarbeiter lediglich Präsenzkurse zur betrieblichen Aus- und Weiterbildung besuchen konnten, vollziehen Arbeitgeber mit ihren Bildungsangeboten nun immer häufiger den Sprung raus aus dem klassischen Seminarraum, rein in das virtuelle E-Learning-Portal. Wir stellen Konzepte mit unterschiedlichen Ansätzen vor, die zeigen, wie moderne Mitarbeiterförderung funktioniert und warum der Trend bei Lernformen nicht allein im Digitalen liegt.**

*Text: Kristina Presser*

**D**er Chef de Patisserie im Steigenberger Frankfurter Hof weiß natürlich, welche Tricks und Kniffe es braucht, um eine Sabayon richtig aufzuschlagen. Vermutlich aber nicht alle seiner Kochkollegen in den anderen rund 150 Hotels weltweit unter der Dachmarke Deutsche Hospitality (DH). Als er daher das nächste Mal zu Schneebeesen, Eigelb, Zucker und Wein greift, filmt er sich dabei und stellt das Erklärvideo seinen Kollegen zur Verfügung. Der Clip, der nur wenige Minuten dauert, ist inzwischen eines von zahlreichen Schulungsvideos für das Projekt »Mitarbeiter schulen Mitarbeiter« der Hotelgruppe. Angelaufen ist es Anfang 2020. Seither stehen die Videos über die unternehmenseigene Lernplattform, den DH

eCampus, zum Abspielen bereit – und die Videothek wächst stetig.

»Das Ziel«, sagt Marlena Günther, Expert People & Organizational Development, Deutsche Hospitality, »ist es, internes Wissen zu nutzen und es für Kolleginnen und Kollegen verfügbar zu machen. Zusätzlich möchten wir sie aktiv an der Weiterbildung beteiligen.« Die so entstehenden Videos spiegeln genau die Umsetzung in den Hotels wider und seien dadurch authentisch und nachvollziehbar. Es geht um zielgruppengenaue Wissenstransfer über (Landes-)Grenzen hinweg. Die Digitalisierung macht es möglich – in dem Fall die E-Learning-Software SlidePresenter. Das Tool ist darauf ausgelegt, einfach und schnell





AROUND THE WORLD

Australien light:

# Perth

Eine kulinarische Expedition  
nach Down Under





## Was macht Perth und Umgebung so besonders?

**Die Hauptstadt von Westaustralien liegt Europa am nächsten; mit Zwischenstopp kriegt man das hin. Und wie sich das lohnt! René Redzepi brach beim Anblick der fangfrischen Fabelhaftigkeit auf seinem Teller jedenfalls in Tränen aus.**

*Text: Gabriele Gugetzer*

**G**ut essen kann man in allen australischen Großstädten. Und, klar: Sydney hat die Oper, Melbourne die tollen Bars. Aber »real ockers«, die liebenswerten Aussie-Originale, die einen frechen Spruch im Munde führen und was geregelt kriegen, die gibt es in Perth. Melbournians sind cool, Sydneysider eingebildet. Perth hingegen hat 19 Stadtstrände. Einer flauschiger als der andere. Gastronomisch wird nicht in Trends gedacht, sondern in Visionen. Der Indische Ozean liefert das Beste aus dem Meer, die Weinregion Margaret River erinnert an Napa Valley vor vierzig Jahren, Périgord-Trüffeln ist ein eigenes Fest gewidmet. What's not to like?

### Ein verlegter Bahnhof brachte alles ins Rollen

Dabei galt Perth bis in die 2000er-Jahre zu Recht als piefig. Dann kam ein inspirierendes städtebauliches Konzept. Der schmutzige Bus- und Hauptbahnhof wurde in die Tiefe verlegt, darüber entstand ein ansprechen-

1) Die relative Nähe zu uns. Einmal umsteigen, Beine ausstrecken und man ist da. Es sind nur vier weitere Flugstunden bis Sydney oder Melbourne, aber genau die machen den Jetlag fies.

2) Die Menschen. Man teilt Wissen gerne, ist in einer Aufbruchstimmung.

3) Die Produktqualität und das Preis-Leistungs-Verhältnis.

4) Die Naturnähe. 30 Minuten außerhalb der Zweimillionenstadt beginnt in den Perth Hills Entspannung pur. Margaret River und Treeton im Süden sind Oasen.

5) Der Humor. Wenn Sie es brüllend komisch finden, weil Ihnen jemand eine mausetote Braunschlange (neben dem Inland-Taipan die tödlichste Schlange der Welt) innen an der Autotür so befestigt hat, dass sie Ihnen beim Öffnen derselben fast, aber eben nur fast, bis ans Kinn springt, sind Sie hier richtig. Dass das Herz kurzzeitig aussetzt, ist völlig in Ordnung.



# Strategie- spiel

Foto: iStockphoto





## Zum erfolgreichen Umgang mit Social Media als Marketing-Instrument

Soziale Medien sind in unserer schnelllebigen Zeit ein unverzichtbarer Pfeiler für wirksames, modernes Online-Marketing. Eigentlich. Denn in der Hotellerie und Gastronomie wird häufig noch immer darauf verzichtet oder ihre Funktion aufgrund der spielerischen Nutzungsart unterschätzt. Dabei hängt der Erfolg eines Social-Media-Auftritts maßgeblich von einer ausgeklügelten, auf das jeweilige Unternehmen zugeschnittenen Strategie ab. Zum Stellenwert von sozialen Netzwerken als Marketing-Tool, welche Kanäle und Inhalte aktuell User bewegen und was bei einem Konzept berücksichtigt werden sollte.

*Text: Kristina Presser*

# Seven Sundays



Foto: iStockphoto

## Was ist neu bei Frühstück und Brunch?

Ein Blick über den Tellerrand tut schon morgens Wunder. Wir haben uns Amsterdam, das Dreiländereck und Urlaubsregionen angeschaut und einen ganzen Köcher mit Inspirationen gefüllt.

Text: Gabriele Guetzer

Nur wenige Monate ist es her, dass ein beängstigend hoch beladener Teller vom Frühstücksbüfett gelungener Auftakt eines Urlaubstages war. Büfett-Zeiten sind erstmal vorbei, aber eine gewisse Opulenz zum Auftakt des Tages ist schon schön. Nicht jeder stippt, dekorativ, wie man es in Paris kann, einfach nur die knusprigen Spitzen des Croissants in den Café Crème ...

### Lernen von Südtirol

1998 rief der Südtiroler Bauernbund das Qualitätssiegel »Roter Hahn« ins Leben. Der Tourismus boomte zwar längst auch auf Bauernhöfen, aber Bauersfamilien hatten keine Lobby, obwohl sie zunehmend auf das Zusatzgeschäft angewiesen waren. Der Rote Hahn wollte den Begriff »Urlaub auf dem Bauernhof« als Qualitätsmarke sichern, mit hochwertigen Lebensmitteln von den Höfen, Pflege der Kulturlandschaft und Weitergabe von Wissen. Das ist gelungen, und 1.700 Höfe sind zahlende Mitglieder. War früher Selbstversorgung angesagt, fragen die Gäste jetzt, so Marketingdirektor Dr. Hans J. Kienzl, »immer mehr nach Frühstück, insbesondere Frühstückskörbe kommen super an. Manche Gastgeber bieten auch die Auswahl zwischen süßen und deftigen Frühstückskörben.« Eier von hofeigenen Hühnern, selbst gemachte Milchprodukte und Brot, Beeren vom Strauch, Äpfel vom Baum, Herzhaftes aus der Hausschlachtung. Hier steckt nicht nur Aroma, sondern auch Gesprächsstoff im Frühstück. Und solche Produkte sind überdies willkommene Mitbringsel.

# GLUTENFREIES FRÜHSTÜCK

## FÜR NEUE UND ZUFRIEDENE GÄSTE



ATTRAKTIVE WERBEMITTEL FÜR MEHR AUFMERKSAMKEIT



- Große Sortimentsbreite, maximale Frühstücksvielfalt
- Praktische Portionspackungen
- 100 % Glutenfrei-Garantie



### FOODSERVICE

[www.drschaer-foodservice.com](http://www.drschaer-foodservice.com)

# *Draußen* ist das neue *Drinnen*



## Sitzen reicht nicht. Wer seine Gäste beglücken will, schafft Wohlfühloasen

Die Gastronomie hat ein hartes Jahr hinter sich – noch immer zählt jeder Gast und jeder Euro Umsatz in der Kasse. Doch es kann nur gepunktet werden, wenn sich der Gast so richtig wohl und sicher fühlt – dazu trägt auch die perfekte Einrichtung bei. In dieser Saison besonders wichtig: Die Outdoor-Saison muss deutlich verlängert werden. Wie das funktionieren kann, hat HOGAPAGE bei den Experten nachgefragt.

*Text: Michael Eichhammer*

**W**er versucht, die Einrichtungs-Trends der Saison in puncto Farben, Muster und Materialien aufzuspüren, findet vor allem eines: Die ernüchternde Erkenntnis, dass es keine pauschalen Farben oder Materialien der Saison gibt – von Kunststoff, Aluminium, Textilien über Plastik und Holz ist alles gefragt und alles geboten. Der Grund: Welche Möbel perfekt zum Ambiente passen, wird von der bestehenden Location mitbestimmt.

Das findet auch Markus Conway, Inhaber und Geschäftsführer der Conway GmbH: »Ein schönes Hotel, in dem viel Edelstahl verbaut wurde, verlangt ja ganz klar nach einer anderen Sitzgruppe als ein rustikales älteres Ambiente«, nennt er ein Beispiel. »Alles in allem müssen die Möbel ansprechend und stimmig sein mit dem Ambiente, was bereits vor Ort ist«, lautet sein Fazit.

Gastronomie gestalten heißt eben mehr, als Möbel in einen Raum zu stellen. Eine durchdachte Einrichtung sollte vielmehr ein Konzept transportieren, Geschichten erzählen und idealerweise Emotionen wecken. Doch zählen neben Design-Gesichtspunkten auch die inneren Werte. »Natürlich gilt es bei Hotel- und Gastro-Möbeln auch, besonderes Augenmerk auf die Qualität und Robustheit zu legen, denn die Branchenmöbel sind im Alltag einer höheren Belastung ausgesetzt als privates Mobiliar«, gibt Einrichtungsexpertin Kirsten Posautz von Go In zu bedenken. »Das gilt insbesondere bei Outdoor-Möbeln, die auch noch der Witterung ausgesetzt sind.« Im Corona-Jahr wohl ein besonders wichtiger Aspekt, denn die Draußen-Saison wird garantiert länger ausfallen als üblich.

# Willkommen im Wohnzimmer der Stars

Hinter den Kulissen im Savoy Hotel Köln



**Das Kölner Savoy darf sich mit einem Alleinstellungsmerkmal schmücken, das andere auch gerne hätten: Wie kein anderes deutsches Hotel wird es geliebt von Stars aus dem Showbiz.**

*Text: Sebastian Bütow*

**K**eine zehn Minuten vergehen, bis das erste prominente Gesicht durch die »Divas Bar« spaziert. Es ist der Filmstar Jürgen Vogel, offenbar hat er im Gym trainiert oder das Spa genossen. Sportlich bekleidet geht er lässig an der Theke vorbei, grüßt freundlich das Barpersonal, er sieht relaxed aus. Sein Weg führt ihn auch an Marlene Dietrich, Romy Schneider und Maria Callas entlang, deren riesige Porträts die Wände zieren. Verewigt hat sie der Wiener Künstler Andreas Reimann.

Mit Sicherheit schmücken hier auch mal Diven oder Schönheiten die Räume, die noch unter uns weilen. Schauspielerinnen aus dem allerhöchsten internationalen Regal, zum Beispiel Oscar-Gewinnerin Juliette Binoche, »Homeland«-Star Claire Danes und Bond-Woman Eva Green waren Gäste des Savoy, ebenso Schlager-Megastar Helene Fischer. Diven hin oder her, der opulent designte Bereich im Parterre des Hotel Savoy fühlt sich ein bisschen an wie das Interieur eines Pariser Cabarets.

### **Fast unmöglich, hier keinem Star zu begegnen**

Das Hotel in der nördlichen Kölner Altstadt versprüht einen Star-Appeal, den so mancher Konkurrent auch gerne hätte. Es hat sich den Ruf erworben, dass es so gut wie unmöglich ist, hier keiner prominenten Person zu begegnen. Eine halbstündige Stichprobe auf einem der gemütlichen Sofas im Parterre bestätigt dieses Image, nach Jürgen Vogel lässt sich der junge Comedy-Star Chris Tall im Foyer blicken.

Bei einem Smalltalk vor dem Eingang entpuppt sich der Gesprächspartner als Nebenrollenbesetzung der ARD-Vorabendserie »Rentnercops«, und an einem Tisch neben der Theke diskutieren Anzugträger über Storyboards und Drehbücher, die für die Zuschauer unsichtbaren TV-Macher sind also ebenfalls zugegen. Sogar die Einrichtung des Hauses eroberte schon die Bildschirme. Angetan von dem kultigen Herren-WC mit seinem riesigen Aquarium, ließ Regisseur Matti Geschonneck hier eine Geldübergabe stattfinden, zu sehen in dem ZDF-Krimi »Tod in Istanbul«.

# 10 FRAGEN AN

## *... Judith Hoersch*

»Jeder braucht mindestens ein Restaurant im Leben, wo er sich wie zu Hause fühlt«

In der erfolgreichen ZDF-Serie »Lena Lorenz« glänzt Judith Hoersch in der Titelrolle. Die 39-Jährige war aber auch bereits in internationalen Produktionen zu sehen, etwa in dem Hollywood-Mystery-Thriller »A Cure for Wellness« und in der BBC-Serie »The Driver«. Die gebürtige Kölnerin dreht nicht nur Serien und Filme, sie singt und schreibt Songtexte, Erzählungen und Drehbücher. Kürzlich erschien ihr erstes Buch – ein buchstäblich fabelhaftes Romandebüt.

*Interview: Sebastian Bütow*



11

**In »Juno und die Reise zu den Wundern: Eine fabelhafte Geschichte« erzählen Sie die Geschichte der jungen Frau Juno, die zu einer magischen Reise aufbricht. Was hat Sie bewegt, diese Herausforderung zu wagen?**



Das Schreiben ist für mich keine Frage des Wollens, sondern des Müssens. Ich habe einen inneren Drang, eine Welt auf Papier zu bauen. Juno begleitet mich als Romanfigur schon sehr lange, ich habe mit großen Pausen immer wieder daran gearbeitet.

2

**Warum lohnt sich Ihr Buch auch für erwachsene Leser?**

Es ist überhaupt kein Kinderbuch. Nach den ersten Seiten könnte dieser Eindruck entstehen, weil die Protagonistin am Anfang der Geschichte so jung ist, aber das täuscht. Sobald ihre Reise beginnt, ist der Leser in einer anderen Welt. Juno erlebt eine magische Reise zu sich selbst, lernt viel über das Leben. Sie lernt Lebensweisheiten kennen, und mit ihr auch der Leser. Ein wenig wie Juno zu sein, täte uns sicher allen gut!

3

**Bücher und Filme werden manchmal gnadenlos verrissen von Kritikern. Wie gehen Sie mit negativen Kritiken um?**

Wenn Kritiker aus Liebe zur Kunst und zum Künstler inhaltlich ihre Meinung äußern und untermauen können, kann das auch sehr erfrischend und augenöffnend sein. Außerdem muss man damit leben, wenn jemand eine Meinung dazu hat und diese kundtut. Das schmeckt nicht immer, schult aber auch die innere Haltung zu seiner Arbeit.

4

**Unabhängig davon, ob es realistisch ist oder nicht: Mit welchen Regisseuren oder Schauspielern würden Sie gerne mal zusammenarbeiten?**

Allen voran: Meryl Streep. Sie ist mein Vorbild. Eine unglaubliche Schauspielerin. Als Regisseur mit Jean-Pierre Jeunet. Und auch mit Benedict Cumberbatch und Kate Winslet.

5

**Sie spielen auch in internationalen Produktionen, waren z.B. in »A Cure For Wellness« und »The Driver« zu sehen. Haben Sie am Set Unterschiede festgestellt zwischen britischen bzw. Hollywood-Produktionen im Vergleich zu deutschen?**

Im Allgemeinen ist es dort freundlicher und professioneller. Sie sind aber auch hierarchischer. Als Schauspielerin in Großbritannien zu arbeiten, war bisher mein größtes Highlight. Außerdem ist der Humor nicht zu überbieten.

6

**Als Schauspielerin kennen Sie viele Hotels. Gibt es welche, die Sie außergewöhnlich gut finden? Was schätzen Sie dort besonders?**

Neulich war ich im Hotel »Das Goldberg« in Bad Hofgastein, im Salzburger Land. Wow. Der Spabereich ist unübertrefflich. Unfassbar schön. Dort einmal einen Wellness-Urlaub zu machen, wäre ein Traum.

7

**Welches Restaurant finden Sie besonders großartig?**

Mein Lieblingsrestaurant ist ein schlichter und großartiger Sarde »Due Emigranti« in Berlin-Schöneberg. Kein Shi-Shi, kein Schnickschnack – und sehr gutes Essen.

8

**Was begeistert Sie noch dort?**

Die sardischen Weine und die familiäre Atmosphäre. Man betritt dieses Restaurant und ist sofort in Sardinien am Strand. Ich finde, jeder braucht mindestens ein Restaurant im Leben, wo er sich wie zu Hause fühlt. Das ist meins.

9

**Mit welcher berühmten Persönlichkeit, egal ob tot oder noch unter uns, würden Sie am liebsten einen Drink an der Bar nehmen und stundenlang plaudern?**

Ricky Gervais. Er ist schlau, schlagfertig und hat sicherlich einen sensationellen Humor.

10

**Bitte vervollständigen Sie diesen Satz: Das Leben ist zu kurz, um ...**

... seine Abenteuer nicht zu leben. ■