

family hogast

Das Magazin der hogast-Einkaufsgesellschaft
für das Hotel- und Gastgewerbe mbH

Ausgabe Winter 2014/15

Seeperle in Langenargen
Der Name ist Programm

Vorteil für Mitglieder
Südlandköche kooperieren mit der hogast

Expansion
**Die hogast nimmt Baden-Württemberg
ins Visier**

Brandverhütung in der Wäscherei –
ein heißes Thema

**NEWS
MIT HOGAST-
FAKTOR**



Jetzt sind starke Partner gefragt

Die Politik hat uns etwas eingebrockt und die Unternehmer des Gastgewerbes müssen die Suppe wieder einmal selbst auslöffeln: Nicht nur, dass durch die ab Dezember geltende Verordnung zur Kennzeichnung der Allergene manche Speisekarten zu chemischen Lexika verkommen oder die Köche gar auf bestimmte Zutaten verzichten. Auch der Mindestlohn wird die gastgewerblichen Unternehmer ab 1. Januar intensiv beschäftigen. „8,50 Euro? Klar“, sagen da einige. „Das zahlen wir doch jetzt schon.“ Für einige wird es aber, gerade in den ländlicheren Regionen, dennoch deutlich teurer.

Was aber ganz sicher auf alle zukommt, ist eine höhere Dokumentationspflicht. Anfangs- und Endzeiten aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen mitsamt den Pausen festgehalten werden. Und wer glaubt, dass dies keinen interessiert, der sei auf die 1600 neuen Stellen hingewiesen, die der Zoll gerade schafft, um die Einhaltung des Mindestlohnes auch kontrollieren zu können.

Gastronomen und Hoteliers sind also wieder einmal im Büro gefordert, statt sich um ihre Gäste zu kümmern. Viele müssen auch zusätzliche Geld aufwenden, um die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen. Gerade in diesen Zeiten ist es für die Unternehmerinnen und Unternehmer gut, wenn sie einen Partner wie die hogast an ihrer Seite haben. Denn ein strukturierter und gut organisierter Einkauf spart Zeit, weil Angebotseinholung, Auftragsvergabe und Rechnungskontrolle entfallen. Die Konditionen, die unsere über 400 Lieferpartner bieten, tragen zudem dazu bei, beim Einkauf das Geld zu sparen, das jetzt an anderer Stelle möglicherweise benötigt wird.

Die hogast steht natürlich auch im kommenden Jahr als kompetenter und leistungsstarker Partner an Ihrer Seite. Geben Sie das ruhig auch an Ihre Kolleginnen und Kollegen weiter, wenn diese angesichts der zeitlichen und finanziellen Last des Mindestlohnes klagen. Je mehr Mitglieder innerhalb der hogast zusammenstehen, desto stärker sind wir.

Lothar Lenke
Geschäftsführer

IMPRESSUM
 Medieninhaber/
 Herausgeber hogast Einkaufsgesellschaft für das
 Hotel- und Gastgewerbe mbH
 Rosenheimer Straße 145i, 81671 München
 T: +49 (0)89 649860 60
 Redaktion hogast, Mag.(FH) Dietmar Winkler
 T: +43 (0)6246 8963 501
 dietmar.winkler@hogast.at
 Umsetzung Bluforce MarkKom GmbH,
 Petersbrunnstraße 19/1-2,
 5020 Salzburg
 Druck Salzkammergut Media, Gmunden



Im Sinne der flüssigen Lesbarkeit können wir die weibliche Formulierung nicht immer hinzufügen. Es werden jedoch überall gleichermaßen Männer wie Frauen angesprochen.

INHALT

- INTERNA
- SYMPOSIUM
- TITELSTORY
- HOGAST ZU BESUCH
- INTERNA
- KOOPERATION
- INTERVIEW



- 3 Vorstellung: Anja Csery
- 4-5 hogast-Symposium macht Branche fit für die Zukunft
Willkommen in der hogast-family
- 6-7 Eine Perle am Bodensee: das Hotel Seeperle
- 8-9 Die hogast zu Gast im Hotel „Das Tegernsee“
- 10-11 Individuelle Mitglieder-Beratung
Die hogast expandiert nach Baden-Württemberg
- 12 Südländ-Köche: „Kluge Köpfe wählen die hogast“
- 14-15 Brandverhütung in der Wäscherei, ein heißes Thema

Zuwachs im Einkaufsberater-Team:

Anja Csery nimmt volle Fahrt in Richtung Mitglieder auf

**Frau Csery, Sie sind die neue Einkaufsberaterin für die Regionen München, München Umland, Isar-Loisachtal, Werdenfels/Ammer-
tal, Starnberger See, Ammersee.
Welcher beruflichen Weg hat Sie zu dieser Aufgabe geführt?**

Als gelernte Restaurantfachfrau bin ich den direkten Kontakt mit Menschen/Kunden gewohnt. Ich habe mich dann entschlossen, eine Ausbildung zur Bürokauffrau zu machen, und war die letzten Jahre im Innendienst bei der hogast Österreich beschäftigt. Da mir der direkte Kontakt zu Kunden fehlte, habe ich mich entschlossen, Einkaufsberaterin zu werden. Den Gedanken hatte ich schon länger, ich wollte in der hogast-Unternehmensgruppe bleiben und habe auf eine passende Gelegenheit gewartet. Da es mich privat nach Deutschland gezogen hat, freue ich mich umso mehr über meinen neuen Job.

Sie kennen das Unternehmen also schon seit fast sechs Jahren. Was können Sie aus Ihrer Erfahrung für Ihren neuen Job mitnehmen?

Im Innendienst konnte ich mir die vielen wichtigen hogast-Prozesse aneignen. Im Speziellen konnte ich mich im technischen Bereich, den ich in der Investitionsgüterabteilung betreut habe, weiterbilden.

Das Wissen erleichtert meine Einschulungsphase und das fachliche Wissen gebe ich gerne an unsere Mitglieder weiter.

Was haben Sie sich für Ihre neue Aufgabe vorgenommen?

Für die hogast-Mitglieder eine gute Einkaufsberaterin zu sein, die den Mitgliedern mit Rat und Tat zur Seite steht. Weiters möchte ich mein Gebiet ausbauen und die Einkaufsgruppen stark machen.

Wenn Sie sich etwas von den Mitgliedsbetrieben wünschen dürften, was wäre dies?

Dass ich gut bei den Mitgliedsbetrieben aufgenommen und als Österreicherin akzeptiert werde.

Sie sind ja als gebürtige Österreicherin nach München gezogen. Was sind Ihre ersten Eindrücke? Ist Deutschland das bessere Österreich?

München ist ja im Gegensatz zu Salzburg sehr viel größer. Ich freue mich schon, das Land und vor allem die Städte kennen zu lernen und bin auf die vielen Möglichkeiten, die Deutschland bietet, sehr gespannt. Viel habe ich noch nicht gesehen, aber das werde ich ganz schnell nachholen. Bis jetzt kann ich noch nicht sagen, ob Deutschland das bessere Österreich ist, aber das wird sich sicher bald herausstellen ...

Wie finden Sie im Privatbereich Ihren Ausgleich zum Job?

Ich gehe nach der Arbeit gerne ins Fitnessstudio oder eine Runde Joggen und vielleicht kann ich nächstes Jahr beim München-Marathon meine persönliche Halbmarathonzeit knacken.



STECKBRIEF:

Anja-Maria Csery, Einkaufsberaterin

Geburtsdatum

14.01.1984 (somit 30 Jahre jung)

Geburtsort

Bad Ischl (Oberösterreich)

Kontakt

anja.csery@hogast.de

Mobil: +49 1575 6488185

Lebensmotto

Wer glaubt, etwas zu sein, hat aufgehört, etwas zu werden.

Lieblingsessen und Lieblingsgetränk

Italienisch, alles, was mit Pizza und Pasta zu tun hat

Liebblingsurlaubsorte

Toskana, Amerika, Karibik

Hobbys

Sport, Reisen und ein gutes Glas Wein auf der Terrasse bei Sonnenuntergang genießen

Hagleitner kann mehr, als manche denken.



Hagleitner - Ihr kompetenter Partner
für alle Fragen der professionellen Hygiene.



www.hagleitner.com

SYMPOSIUM

hogast-Symposium macht Branche fit für die Zukunft

Wertvolle Informationen und gute Kontakte

Die hogast hat die 20. Ausgabe des jährlichen Symposiums unter das Motto „Future Fitness“ gestellt. Mehr als 600 Mitglieder, Lieferanten und Partner folgten der Einladung. Vier Top-Referenten gaben detaillierte Einblicke in branchenrelevante Themen. Alfons Haider moderierte wieder die Abendgala, bei der zum zweiten Mal die Innovatio*-Awards an Vorreiter im Tourismus verliehen wurden.

„Wir freuen uns sehr, dass die Jubiläumsausgabe unseres Symposiums so gut angekommen ist. Wir sind sicher, dass alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer wertvolle Informationen mitnehmen und wichtige Kontakte knüpfen oder stärken konnten“, sagte Barbara Schenk, Vorstandsvorsitzende der hogast. Die Einkaufsgenossenschaft hat in diesem Jahr mit den Referenten Viktor Mayer-Schönberger, Dominik Neidhart, Daniele Ganser und Hans-Werner Sinn echte Kapazunder nach Salzburg gelockt, die beim Publikum sehr gut ankamen. Auch die Moderatoren Ronald Barazon, Andreas Jäger und Alfons Haider wussten das Publikum zu überzeugen.

Innovatio*-Awards – Sieger und Nominierte: Bei der zweiten Ausgabe der Innovatio*-Awards war ein deutlicher Vorarlberg-Schwerpunkt erkennbar – fast alle Sieger führen dort ihre Betriebe, offensichtlich sehr innovativ. Das Hotel Mondschein aus Stuben am Arlberg nahm den Hauptpreis für die „Innovation des Jahres“ und den Award für „Employer Branding“ mit nach Hause. Die Jury würdigte die Topleistungen in allen Einzelkategorien: Die Eigentümerfamilie Kegele-Walch überzeugte neben innovativem Personalmanagement auch mit baulicher Avantgarde, nachhaltiger Betriebsführung und intelligenter Kommunikation. In der Kategorie „Bauen & Investieren“ bekam die Hotel- und Restaurantgruppe Schwärzler die Auszeichnung für das Restaurant „FRÖÖD“, das mutige Akzente im alpinen Raum setzt. Ebenfalls nominiert war das Hotel Mondschein. Mit dem Panoramagasthof Kristberg aus Silbertal im Montafon konnte sich ein vergleichsweise kleiner Betrieb den Preis für „Energie & Nachhaltigkeit“ sichern. Die Jury würdigte das überzeugende und über den Betrieb hinausgehende Engagement der Eigentümerfamilie Zudrell. Ebenfalls nominiert waren das Stift St. Georgen am Längsee und das Hotel Trattlerhof in Bad Kleinkirchheim. In der Kategorie „Kommunikation“ setzte sich das Spiele- und Buchhotel Tschitscher an die Spitze. Der Betrieb in Nikolsdorf konnte vor allem mit seiner klaren Positionierung punkten, die überzeugend vermarktet wird. Ebenfalls nominiert: das

Freiberg in Oberstdorf sowie das Hotel Tirolerhof in Flachau. In der Kategorie „Employer Branding“ konnten neben dem Hotel Mondschein auch die Schwärzler Hotels und das Hotel Post Bezau als Nominierte vorbildliches Engagement als Arbeitgeber nachweisen. Mit der weiter wachsenden Weltbevölkerung steige auch der Energiebedarf. Angesichts des sich abzeichnenden Ende des Ölzeitalters seien Probleme vorprogrammiert. Noch ließen sich enorme Gewinne erzielen, die der Branche entsprechend viel Macht verleihen, so Ganser. Er untersucht in seinem Institut, inwieweit Energiefragen bereits heute in Kriegen und Konflikten eine Rolle spielen. Zu seinen Beispielen Kuwait-Krise, Irak-Krieg, 9/11-Attentat und Ukraine-Konflikt stellte er auch einige provokante Fragen in den Raum, die seiner Meinung nach von den traditionellen Medien kaum bis gar nicht beantwortet würden. Mit den für erneuerbare Energien notwendigen

dezentralen Strukturen ginge auch ein Machtwechsel einher – der eben vielfach nicht gewollt sei.

Hans-Werner Sinn: Nur trostlose Optionen für den Euro-Raum

Gewohnt deutlich sprach Top-Ökonom Hans-Werner Sinn über die aktuelle Wirtschaftslage weltweit, in Europa und in Österreich: In den USA sei die Immobilienkrise zwar überwunden, dafür seien viele Schwellenländer in Schwierigkeiten. In Europa sei die Finanzkrise zwar fürs Erste vorbei, die gesamte Euro-Zone stünde am Rande der Rezession, insbesondere Frankreich und Italien stehen seiner Meinung vor Problemen. Die EZB habe nicht nur ihr Pulver verschossen, sondern überschreite derzeit mit dem Kauf von „Schrott“ ihr Mandat. Die Hilfspakete für die Krisenländer würden nicht nur die Kernländer belasten, sondern auch das wirtschaftliche Siechtum

in den Krisenländern nur verlängern. Für Sinn gibt es nur einen effektiven Ausweg: Die Krisenländer müssten eine schmerzhaft reale Abwertung in Kauf nehmen, das könne nur über den Weg der Deflation mit sinkenden Preisen und Löhnen geschehen, da eine Währungsabwertung im gemeinsamen Euro nicht möglich sei. Das passiere aber erst ansatzweise. Für ihn ist eine zweite Option wahrscheinlicher: Die entstehende Transferunion zeichne sich ja schon ab, allerdings komme mit einer dauerhaften Umverteilung von den Kernländern in die gefährdeten Staaten dort die Wirtschaft nicht in Schwung. Inflation in den Kernländern als dritte Option sei nicht möglich, da diese 70 Prozent auf zehn Jahre gerechnet betragen müsste. Die letzte Möglichkeit wäre der Austritt der Krisenländer aus der Eurozone mit anschließender Währungsabwertung, dann seien allerdings Kapitalflucht und Massenabhebungen in den Banken zu erwarten.

Willkommen in der hogast-family

- **Hotel Bellevue Schoppenstube Weinbauer** | Waitz-Herfert-Hotelbetrieb GmbH, Eberhard Waitz, Bad Wiessee
- **Ristorante bei Angelo im Haustein** | Angelo Sarao, Claudia Sarao, Senden
- **Steffen Wild Wasserski** | Steffen Wild, Steinberg
- **Ratskeller Regensburg** | Deutsch Gastro Betriebe GmbH & Co KG, Alexander Deutsch, Regensburg
- **Hotel Gasthof Fellner** | Bernhard Fellner, Furth im Wald
- **WEKO Wohnen** | WEKO Wohnen GmbH, Albrecht Vogel, Pfarrkirchen
- **WEKO Wohnen** | WEKO Wohnen Rosenheim GmbH & Co. KG, Thomas Bauernschuster, Rosenheim
- **Schleuder-Maxx** | Schleuder-Maxx Sonderposten-Markt GmbH, Petra Leicht, Hebertsfelden
- **Thermal Spa & Romantik Hotel Mühlbach** | Freudenstein OHG, Florian Freudenstein, Bad Füssing
- **Hotel Löwen** | Hermann Geiger KG, Robert Gruschke, Ulm-Wiblingen
- **Hotel Seeperle** | Roman Woche, Langenargen
- **Berglodge** | Betriebs GmbH, Claudia Stausberg, Nesselwang
- **Gasthaus Schlemmer** | Christoph Strobl, Annette Strobl, Rehling Unterach
- **KING's HOTEL Center** | Hanna King e. K., Stefan Schreyer, München
- **KING's HOTEL First Class** | Hotelbetriebsges. King mbH, Stefan Schreyer, München
- **Parkside Gastro** | Parkside Gastro GmbH, Alexander Deutsch, Regensburg
- **Gastronomie Tegelberg Panoramagaststätte** | Lisa Hotter, Schwangau
- **Gastronomie Tegelberg - Kiosk a. d. Sommerodelbahn** | Lisa Hotter, Schwangau
- **Nürnberger Altstadt e.K. Hausbrauerei & Whiskydestillerie** | Nürnberger Altstadt e.K., Reinhard Engel, Nürnberg
- **Reiter Alm Spa & Wellness** | Reiter Alm GmbH, Danny Merse, Ainring
- **Landgasthof Hubertus** | Thomas Petrich, Apfeltrang-Ruderatshofen
- **Burger Gastronomiebetriebs-GmbH** | Thomas Burger, Marktoberdorf
- **Café Bar Restaurant Jedermann** | Sebastian Völkl, Straßkirchen
- **Gasthof Fischer** | Franz Fischer, Mitterfels
- **Hotel König Ludwig** | Alpina Hotel-Betriebs OHG, Florian Lingenfelder, Schwangau
- **Hotel Maximilian OHG** | Hotel Maximilian ***S OHG, Tina Lingenfelder, Schwangau-Waltenhofen
- **Gesundheitszentrum König Ludwig** | Lingenfelder GmbH + Co. OHG, Christian Kwast, Schwangau



Eine Perle am Bodensee

Im familiär geführten hogast-Mitglied „Hotel Seeperle“ in Langenargen am Bodensee soll der Gast – ganz im Sinne des Gastgebers – einfach die Seele baumeln lassen. Genuss steht hier im Vordergrund. Die Lage ist geradezu ideal, wenn man das vielfältige Angebot der Bodenseeregion erkunden möchte. Das mediterran eingerichtete Haus bietet ein besonderes Flair, ein Urlaubsgefühl stellt sich hier von der ersten Minute ein. Die family-Redaktion war bei Familie Woche eingeladen und durfte Interessantes aus dem Unternehmer-Alltag erfahren.

Herr Woche, bitte beschreiben Sie Ihren Kolleginnen und Kollegen der hogast-Familie Ihr Unternehmen. Wie ist Ihr Haus strukturiert, was ist die Unternehmensphilosophie und was sind Ihre USPs?

Wir sind ein Familienhotel am Bodensee – zwischen Lindau und Friedrichshafen. Das Haus besitzt 17 Zimmer und 8 Ferienwohnungen; dazu eine Konditorei, ein Café und einen 5 ha großen Obstgarten, mit dessen Produkten die hauseigene Brennerei Brände für Kunden in ganz Deutschland erzeugt.

Die direkte Seelage und der am Haus entlangführende Bodenseeradwanderweg zeichnen uns besonders aus.

Eine Hausphilosophie gibt es im eigentlichen Sinne nicht. Wir möchten, dass sowohl unsere Gäste als auch wir als Gastgeber und das gesamte Team sich selbst treu bleiben. Ein gemeinsames Wohlbefinden in familiärer Atmosphäre

ist das tägliche Ziel. Der Gast wird stets als Freund des Hauses betrachtet und mit einem Maximum an Herzlichkeit und offen behandelt.

Was sind die größten Herausforderungen in Ihrem persönlichen Unternehmer-Alltag?

Zuerst ist es sicher die Vereinbarkeit von Unternehmertum und Familie. Mit drei Kindern ist hier natürlich viel Koordination gefragt. Zudem beschäftigt uns das Thema, in saisonalen Spitzenzeiten mit unserem Stammpersonal (manche sind schon fast 15 Jahre bei uns) das Auslangen zu finden. Hier ist Mitarbeitermotivation gefragt und wir versuchen klar zu vermitteln, dass das alle gemeinsam durchstehen. Nicht zuletzt hat sich, wie sicher bei den meisten Kollegen, das Verhältnis deutlich von operativer zu administrativer Arbeit verschoben. Während wir früher vielleicht 20 % der Zeit im Büro verbracht haben, sitzen wir

heute manchmal die Hälfte des Tages dort. Dokumentationen, Verordnungen usw. rauben die Zeit, die wir lieber den Gästen widmen würden.

Wollten Sie immer schon Hotelier/ Gastronom werden?

Ganz klar, Nein! Ich selbst bin gelernter Obstbautechniker und meine Frau ausgebildete Schauspielerin, die während des Studiums in gastronomischen Jobs tätig war – auch hier in der Seeperle (lacht). Aber das war vor der gemeinsamen Zeit. Zum Hotel kam ich, als mir mein Vater vor vielen Jahren beim Winterschnitt im Obstgarten die Frage nach einem Hotelneubau stellte und wir uns dann mit dieser Idee weiter voranwagten. Das Haus bauten wir 1999 – mit meiner Frau bin ich seit 2004 zusammen.





Ihr Haus ist seit rund 3 Monaten Mitglied bei der hogast, also noch nicht so lange. Welche Erfahrungen haben Sie in dieser relativ kurzen Zeit gemacht?

Wir haben sehr schnell ein „inniges“ Verhältnis zur zentralen Buchhaltung aufgebaut. Mir war anfänglich das System der Abrechnung nicht ganz klar. Hier haben die Kollegen in Salzburg aber vorbildlich und

Was waren schlussendlich für Sie die Beweggründe, der hogast beizutreten?

Ganz klar Ihr Kollege vor Ort, der uns angesprochen und das System vorgestellt hat. Natürlich kannten wir bereits die Idee des Gruppeneinkaufs und dessen Vorteile. Bei uns waren vorher schon alle Mitbewerber der hogast – aber letztendlich hat das sehr positive Bauchgefühl im Umgang miteinander die Entscheidung gebracht. Zudem

mit unterschiedlichsten Menschen völlig unterschiedlich umgehe, andere Reaktionen erlebe und verschiedene Situationen meistere. Auch sich auf total unterschiedliche Charaktere einzustellen, ist der Schauspielerei ähnlich. Außerdem ist beide Male Publikum vorhanden !

Herr Wocher, Sie haben sich für eine Fernseh-Doku im nächsten Jahr beworben und wurden auch ausgewählt – bald beginnen die Dreharbeiten. Was waren die Beweggründe für diesen Schritt ?

Zum einen natürlich, dass meine Frau eine Affinität zum Thema hat und es natürlich toll fand, eine Bühne für unser Hotel zu bekommen. Außerdem sehen wir große Chancen und Möglichkeiten, unser Haus zu präsentieren. Diese Art der Werbung ist bei fast 3 Mio. Zuschauern eigentlich nicht auf regulärem Weg käuflich.



jederzeit kompetent geholfen. Wir hatten sofort das Gefühl der Zugehörigkeit zu einer starken Gemeinschaft. Auch sehr positiv empfanden wir die umgehende Reaktion der Lieferanten, die sich schnell, aber keinesfalls aufdringlich, als hogast-Partner bei uns vorgestellt haben. Besonders fiel hier die Fa. Aficom auf, bei der wir bereits vorher Kunde waren und die uns ohne weitere Diskussion als hogast-Mitglied begrüßte und sofort die vereinbarten zusätzlichen Rabatte angeboten hat.

passte auch von Beginn an die Struktur meiner Lieferanten zum Angebot der hogast.

Frau Wocher, wir haben ja eingangs gehört, dass Sie auch Schauspielerin sind. Wo muss man besser Schauspielern können, auf der Bühne oder im Hotel?

Das kann man nicht so generell sagen – eigentlich sehe ich da keinen wirklichen Unterschied. Im Hotel bin ich die Person „Wocher“ und habe auch als solche Spaß am Schauspiel, da ich ja täglich

Gibt es schon konkrete Zukunftspläne für die Weiterentwicklung Ihres Unternehmens?

Derzeit haben wir eigentlich keine Ambitionen. Das Haus ist ohnehin erst 15 Jahre alt und der Bau an sich aufgrund seiner Lage am See und innerorts nicht erweiterbar. Viel wichtiger ist uns die dauerhafte Etablierung und Positionierung am Markt als kleines, schickes Familienhotel. Auch am guten Ist-Zustand werden wir weiterarbeiten und versuchen, uns täglich weiter zu verbessern.

www.seeperle.de | www.langenargen.com



hogast-Warengruppenmanager Thomas Raab war zu Gast im Hotel „DAS TEGERNSEE“, 50 Kilometer südlich von München.

Im bayerischen Himmel



„DAS TEGERNSEE“ liegt auf 800 Metern Seehöhe an einem Sonnenhang über dem azurblauen See und mitten in einer großartigen Bergwelt. Das Hotel besteht aus einem Ensemble von vier Häusern – Haus Wallberg, Haus Quirin, Haus Tegernsee und dem Sengerschloss. Bajuwarische Lebenskunst, alpine Einflüsse und zeitgemäßes Design verschmelzen hier zu einem außergewöhnlichen Sinnesgenuss. Das vergangene halbe Jahr wurde für größere Umbauten genutzt, die von der hogast begleitet wurden. Seit Juli zeigt sich „DAS TEGERNSEE“ nun in neuem Glanz.

Über den Wellen, unter den Wolken

Das Hotel kann auf eine bemerkenswerte Geschichte zurückblicken. In den „goldenen“ Zeiten vor dem ersten Weltkrieg logierten hier der bayrische Adel und die Großfürstin von Russland nebst vielen Mitgliedern europäischer Königshäuser. 1928 verkaufte Erzherzogin Maria von Österreich das Schloss

an die Bayern Versicherung, die es als Hotel „Bayern“ weiterführte. Seit 2010 ist das Hotel bekannt als „DAS TEGERNSEE“.

In einer 42 ha großen Parklandschaft befinden sich die vier Hotelgebäude, die über insgesamt 74 Einzel-, Doppelzimmer und Suiten verfügen. Das Spa

ist in einem eigenen Gebäudeteil untergebracht. Puristisch designt, mit Einbeziehung von Licht, Farben und Naturmaterialien, bietet es auf 1.400 m² alles, was das Herz des Gastes begehrt: Innen- und Panorama-Außenpool, Saunalandschaft, Rasul, Sonnenterrasse, Fitnessbereiche. Für Behandlungen werden eigene

Naturprodukte angeboten. Das Spa ist auch für Tagesgäste geöffnet.

Genießen, Chillen, Feiern

Im Sengerschloss speist man entweder im Restaurant, das für seine raffinierte, zwischen bayrischer Tradition und Mittelmeer-Leichtigkeit beheimatete Küche vielfach ausgezeichnet wurde, oder in einem der schönsten Biergärten Bayerns mit Blick auf den See. Die große Terrasse mit 100 Sitzplätzen lockt auch zur Jausenzeit mit Kaffee und Kuchen. Wo feiert es sich stilvoller als in einem Schloss? Der barocke Bankettsaal im Sengerschloss mit feinem weißen Stuck und prunkvollen Kronleuchtern sowie der Salon Senger mit seiner traumhaften Aussicht sind das perfekte Ambiente für stilvolle Feste. Insgesamt, also innen und außen, verfügt das Hotel über eine Kapazität für 240 Festgäste. In den neun

Veranstaltungsräumen, ausgestattet mit modernster Technik, können Tagungen für bis zu 400 Personen abgehalten werden.

Aus schön mach noch schöner

Im Januar dieses Jahres starteten die großzügigen Modernisierungsarbeiten. Die hogast mit Warengruppenmanager Thomas Raab wurde gleich von Beginn an mit eingebunden. Im ersten Abschnitt wurden im Haus „Tegernsee“ 18 Zimmer inklusive der Bäder renoviert, sie erhielten eine moderne, elegante Ausstattung. Die weitläufige Lobby mit Terrasse und Kamin verfügt nun über einen eigenen VIP-Check-in. Weiters gibt es jetzt ein Business-Center mit Sitz- und Loungebereichen inklusive eigenem gastronomischen Angebot. Auch die 8 Zimmer im Haus Quirin wurden neu gestaltet. Sie überraschen mit reduziertem Design und

überzeugen durch hochwertige Materialien und schlichte Gemütlichkeit, so wird der Gast in den Mittelpunkt gestellt und kann ganz bei sich ankommen. Im zweiten Abschnitt wurde im Bereich der bisherigen Schlossbar ein neues Restaurant mit einer hochwertigen Fusions-Küche verwirklicht. Durch komplett zu öffnende Panoramafenster wird die Natur nach innen geholt. Neu sind auch der begehbare Weinkeller sowie die Turmbar mit gemütlicher Lounge-Area und offenem Kamin.

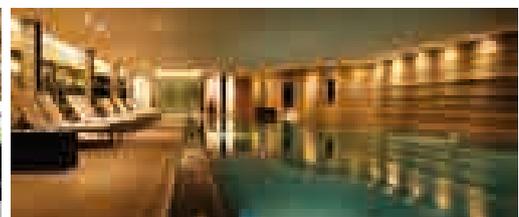
Fragen an hogast-Warengruppenmanager Thomas Raab

Was hat Sie besonders begeistert? Der Außenpool mit Blick auf den Tegernsee und auf die Bergwelt!

Was ist für Sie die innovativste Idee? Die sehr gelungene Kombination der vier verschiedenen Baustile der Einzelgebäude zu einem stimmigen Gesamtkomplex.

Ausstattungslieferanten der hogast

- ALISEO GmbH – Badezimmersausstattung
- DELO Computer GmbH – Hotel-TV und Tagungstechnik
- FEAGA & Schmitt Elektrogroßhandel GmbH – Elektrobedarf
- Hartmann Tresore AG – Zimmersafe & Minibar
- Rooms and Spaces GmbH – Möblierung
- Symphonic Trading GmbH – Möblierung



Zimmerkategorien und Preise*

(* pro Zimmer und Nacht inkl. Nutzung von Spa-Landschaft, Fitnessbereich, WLAN, Frühstücksbuffet)

- Einzelzimmer, 19 m²: ab € 149,- Wallberg
- Doppelzimmer, 28 bis 34 m²: ab € 229,- Wallberg/Tegernsee/Sengerschloss/Quirin
- Junior Suite, 45 m²: ab € 399,- Sengerschloss
- Superior Suite, 50 m²: ab € 479,- Wallberg/Sengerschloss/Tegernsee

Individuelle Mitglieder-Beratung

Seit Mitte des Jahres 2014 wurden für Großbetriebe und national agierende Kettenbetriebe bei der hogast Deutschland neue Betreuungsstrukturen geschaffen. Betriebe ab einem F&B-Einkaufsvolumen größer als € 700.000 haben damit die Möglichkeit, als Einzelbetrieb verhandelt zu werden.

Aufgrund dieser Größe ist es sinnvoll, in einem eigenen Ausschreibungsverfahren das bestmögliche Leistungspaket zu verhandeln. Der Vorteil liegt darin, dass man individuell auf die Bedürfnisse des Betriebes eingehen kann.

Im Zuge der Vorbereitung auf die Lieferantengespräche wird sehr genau auf eine optimale Lieferantenstruktur eingegangen. Bei den benötigten Artikeln werden Qualitäten und Anwendungsbereiche definiert und hinterfragt.

Verhandlung von Preisen und Konditionen auf Artekebene

Die Spezialität der individuellen Mitgliederberatung ist die einzelne Ausschreibung der umsatzstärksten Artikel (Umsatz ab € 300,00 pro Jahr/ Artikel). Der Preis wird in diesen Betrieben auf Artekebene optimiert. Höhere Lieferstopppgrößen ermöglichen in diesen Betrieben auch eine Optimierung der Logistikkosten. Letztlich werden maßgeschneiderte Konditionspakete mit den Lieferanten verhandelt.

Starke Konzentration auf wenige Lieferanten

Hier heißt das Motto „So wenig wie möglich – so viele wie notwendig“. Dies hat nicht zuletzt auch positive Auswirkung auf den Ressourceneinsatz direkt beim Mitgliedsbetrieb, denn wenige Lieferanten bedeuten im operativen Ablauf auch weniger Bestellungen, weniger Warenübernahmen, weniger Rechnungskontrollen und raschere Qualitätskontrollen.

Wareneinsatzoptimierung

Alle Maßnahmen in der individuellen Betreuung – insbesondere die Verhandlung auf Artekebene – haben positive Auswirkungen auf den Wareneinsatz.

über den F&B-Bereich hinaus und umfasst das gesamte Dienstleistungsspektrum der hogast. Bei der Muttergesellschaft hogast Österreich werden derzeit rund 100 Betriebe individuell betreut. Bernd Rühmann ist bei der hogast Deutschland – zusätzlich zu



Prozessoptimierung im Betrieb

Eine intensive Betreuung – von der Analyse über die Verhandlungen bis hin zum elektronischen Bestellprozess sowie der permanenten Weiterentwicklung des Einkaufs – stellt bestmögliche Prozesse im Betrieb sicher.

Im F&B-Bereich gibt es die größten Optimierungspotenziale aufgrund der in diesen Betriebsgrößen vorhandenen Einkaufsvolumen. Die Betreuung der Mitglieder erstreckt sich jedoch

seiner Funktion als Einkaufsberater für die Regionen Tegernsee, Berchtesgadener Land, Chiemgau – auch für die individuelle Beratung und Betreuung von Groß- und Kettenbetrieben zuständig.

Ihr hogast-Experte:

Bernd Rühmann
 Individualkunden Manager
 T: +49 (0) 178 7240 364
 ruehmann@hogast.de



Die hogast expandiert nach BADEN-WÜRTTEMBERG

„Wenn man einen hohen Berg bestiegen hat, stellt man fest, dass es noch viele hohe Berge gibt!“ Nelson Mandela

Der Berg, auf dem die hogast Deutschland heute steht, besteht aus einer starken Muttergesellschaft in Österreich und tollen Erfolgen der letzten Jahre gemeinsam mit unseren Mitgliedern in Bayern.

Nun hat sich die hogast den nächsten Schritt vorgenommen – für die kommenden Jahre soll die deutsche Tochter sowohl organisch aus den bestehenden Einkaufsgruppen weiter wachsen als auch sich expansiv in Richtung Baden-Württemberg entwickeln. Hier stehen zunächst die touristischen und wirtschaftlich dominanten Regionen rund um Ulm und der schwäbischen Alb sowie der Bodensee und der Schwarzwald auf der Agenda.

Die Basis stellen die exzellenten Partnerschaften mit unseren bestehenden Lieferpartnern und die hohe Professionalität der angebotenen Systeme, wie beispielsweise unser EasyGoing-Einkaufsportal, dar. Diese sind umso notwendiger, als dass es außerhalb vorhandener Einkaufsgruppen weniger Ansätze im Bereich des Empfehlungsmanagements gibt. Die Verantwortung trägt in der Entwicklung und der Expansion Andreas Klein, der aus seinem bestehenden Netzwerk und seinen

regionalen Wurzeln heraus der Aufgabe nun seit etwa 6 Monaten einen Großteil seines Engagements schenkt.

„Die Aufgabe fordert uns alle inhaltlich und strategisch“, so Andreas Klein. „In Deutschland gilt es die Hoteliers in den neuen Regionen für die hogast zu begeistern und die vorhandenen Mehrwerte für die Mitglieder – auch im Vergleich gegenüber dem hier vorhandenen Wettbewerb – deutlich darzulegen.“

Dabei ist die Zusammenarbeit mit bestehenden regionalen Netzwerken und Gruppierungen eine zentrale Aufgabe (siehe auch Artikel Seite 12 über die Südland-Köche). Ziel wäre es aus Sicht der hogast, mittelfristig Einkaufsgruppen am Bodensee, im Hoch- und Südschwarzwald sowie in den Regionen Ulm, Neckartal und Stuttgart zu installieren. „Aber auch Insellösungen wie beispielsweise Frankfurt oder Berlin sind, sofern sich die Gelegenheit bietet, für uns denkbar“, so Lothar Lenke, der Geschäftsführer der hogast Deutschland.

Die family-Redaktion wird das Projekt weiter begleiten und wünscht dem Team viel Erfolg bei der Umsetzung!

STECKBRIEF:

Andreas Klein,
Expansionsleiter

Geburtsdatum

16. Juli 1970

Geburtsort

Augsburg

Kontakt

klein@hogast.de

Mobil: +49 177 5519645

Lebensmotto

„Sei immer offen für Neues!“

Lieblingessen und Lieblingsgetränk

Indische Curry-Gerichte und gute Steaks, guter Wein

Lieblingsurlaubsorte

Korsika, Sardinien, Kenia, USA

Beruflicher Werdegang

Ausbildung zum Koch, BWL-Studium (Fachbereich Hotelmanagement)

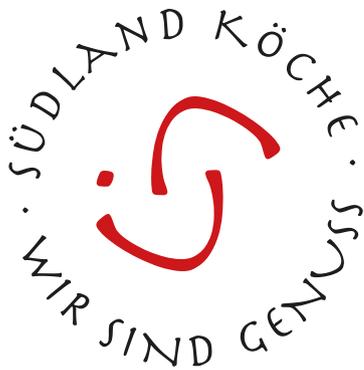
2 Jahre Führungsaufgaben in der Hotellerie in Mombasa/Kenia

9 Jahre Eventcatering in München/Augsburg

2 Jahre selbstständiger Unternehmensberater und Hochschuldozent

4 Jahre gastronomischer Leiter der SGLarena (Stadion des FC Augsburg)





SÜDLAND-KÖCHE:

„Kluge Köpfe wählen die hogast“

Die hogast hat sich für die Zukunft noch viel vorgenommen – mit der starken österreichischen Muttergesellschaft und regionalen Partnern vor Ort. Zu dieser Allianz sind jetzt auch die „Südland-Köche“ gestoßen. Ein Zusammenschluss von zumeist unternehmergeführten und mittelständischen Gastronomiebetrieben mit einer großen Affinität zu hochwertigem Essen und Trinken – eben regionales Slow Food.



V. l. n. r.: Erich Schütz, Lothar Lenke, Njoschi Weber, Andreas Klein

Mit über 160 Mitgliedern gehören die Südland-Köche zum größten freien Verbund von Köchen in Deutschland. Die hogast Deutschland bildet mit bereits über 650 Hotellerie- und Gastronomiebetrieben eine schlagkräftige Einkaufsorganisation. Nun rücken diese Schwergewichte zusammen.

Beide Seiten versprechen sich davon ein hohes Maß an gegenseitigen Mehrwerten – da ohnehin bereits heute, zu Beginn der Partnerschaft, die Gemeinsamkeiten deutlich sichtbar sind.

Da ist zum einen die klare Ausrichtung auf den Gastronomen, der sein Haus selbst führt, die Gastgeberrolle innehat und dem durch die Unterstützung von Dienstleistern wie der hogast der „Rücken“ freigehalten wird.

Auch die Organisation in regionalen Gruppen hat ein nahezu identisches Prinzip. Hierin begründet sich auch der Beginn der Zusammenarbeit. In

der westlichsten aller 9 Südlandgruppen – der „Oberallgäu/Kleinwalsertal“-Gruppe – befinden sich unter den 20 dort organisierten Kollegen bereits zehn hogast-Mitglieder.

Und der dritte gemeinsame Wert: der unbedingte Wille zu Qualität in Leistung, Produkt und Ausführung: Ausführung. Bei den Südland-Kollegen in den Restaurants und bei der hogast mit perfekter Dienstleistung und optimierten Arbeitsabläufen zum Wohl der Mitglieder.

Ziel soll es nun sein, die hogast gemeinsam weiter in Richtung Bodenseeregion und Schwarzwald bekannt zu machen. Im Gegenzug würden die Südland-Verantwortlichen gerne weitere Köche und Gastronomen in den bayerischen Alpenregionen für ihre Idee gewinnen.

Wir freuen uns, gemeinsam füreinander da sein zu dürfen!

Über die Südland-Köche

Vertrauen schaffen – das ist für die „Südland-Köche“ das Leitbild, die Philosophie.

Die Südland-Köche fördern das kulturelle Brauchtum und Handwerk in regionalen Küchen sowie Gastlichkeit in der heimischen Gastronomie. Die Südland-Köche setzen sich für die Erzeugung von Lebensmitteln in den

Regionen nach Kriterien einer umweltschonenden Landwirtschaft ein, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert, um die natürlichen Lebensgrundlagen (Boden, Wasser, Luft) und die Artenvielfalt (Tiere und Pflanzen) dauerhaft zu erhalten.

Die Südland-Köche sind ehrbare und rechtschaffene Handwerker ihrer Zunft aus den südlichen Regionen Deutschlands – vom Breisgau, Kaiserstuhl, dem Markgräflerland, dem Ortenaukreis, vom Hochrhein, Südschwarzwald, Schwarzwald, Baar und Heuberg, Konstanz, Untersee, Hegau, Linzgau, Obersee und Oberschwaben, aus dem Oberallgäu, dem angrenzenden Kleinwalsertal, aus Vorarlberg, dem Bregenzerwald und dem Rheintal.

Alle Mitglieder bekennen sich zu den Geboten der Südland-Köche und bieten ihren Gästen ausschließlich hochwertige Speisen. Sie verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern.

Die Prämisse der Südland-Köche ist, ihren Gästen eine auf Genuss und Lebensfreude ausgerichtete Atmosphäre zu bieten, frische und hochwertige Gerichte, die an Jahreszeiten und Regionen ausgerichtet sind, in authentischer Art und Weise zu servieren.

Weitere Infos zu den Südland-Köchen finden Sie unter: www.suedland.net

ALLGÄUER



LANDMETZGEREI

*Feinste Fleisch
und Wurstwaren
aus dem Allgäu*

ADOLF BAUR GMBH



IHR LIEFERANT FÜR FRISCHE UND HOCHWERTIGE FLEISCH- UND WURSTWAREN AUS EIGENER SCHLACHTUNG.

- unsere Schlachttiere stammen aus der direkten Umgebung
- streßfreie Schlachtung und täglich frische Zerlegung
- Produktion nach traditionellen Rezepten
- termingerechte Auslieferung mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen
- Partner-Lieferant der hogast in Deutschland und Österreich
- schon seit Jahren werden wir mit dem „Preis der Besten in Gold“ der DLG ausgezeichnet

Zadels 5 · 87671 Ronsberg

Tel.: (0 83 06) 92 03-0 · www.baur-metzgerei.de

Brandverhütung in der Wäscherei

Ein heißes Thema!

Leider waren in letzter Zeit immer wieder Hoteliers von diesem Phänomen betroffen – Wäsche entzündete sich von selbst wie von Geisterhand. Diverse Berichte in Medien verbreiteten zusätzlich große Unsicherheit. Wer ist wirklich schuld bzw. wodurch wurde der Brand tatsächlich ausgelöst – und wie kann man ihn verhindern? Die hogast hat einen Spezialisten zu diesem Thema befragt: Ing. Martin Dickenberger, Geschäftsführer der Salzburger Landesstelle für Brandverhütung.

Worin sehen Sie das Hauptproblem dieser Brände?

Die Problematik der Selbstentzündung ist grundsätzlich nicht neu, wobei ich auf einschlägige Literatur (z. B. M.B. Cunningham 1961, K. Steiger 1977 oder Schadenprisma, G. Helmiß 1986) verweisen möchte. Wenngleich in langjähriger Betrachtung also die Selbstentzündung einen wesentlichen Anteil an der Schadensstatistik in Wäschereien hat, sollen andere Zündquellen, wie schlecht gewartete oder verunreinigte Wäschetrockner, elektrische Ursachen oder auch eher banale Zündquellen, wie Rauchzeugabfälle, erwähnt werden.

Besteht ein unmittelbarer Zusammenhang zwischen Chemie (Waschmittel) und diversen Rückständen in der Wäsche, wie z. B. Fette aus der Küche bzw. Öle aus dem Wellnessbereich oder diversen Reinigungsmitteln, die mit Wachs oder sonstigen leicht entflammenden Chemikalien behaftet sind?

Ein unmittelbarer Zusammenhang zwischen dem Waschmittel und der Wäsche, bzw. allfälligen Rückständen in der Wäsche ist nicht bekannt. Bei Rückständen sind natürlich brennbare Stoffe, wie tierische und pflanzliche Fette oder Öle, gemeint, die trotz vermeintlich gründlicher Reinigung nicht zur Gänze ausgewaschen werden. Diese Stoffe stellen auch unter bestimmten Voraussetzungen nach dem Waschen und insbesondere Trocknen der Wäsche eine Gefährdung in Hinblick auf eine Selbsterwärmung und Selbstentzündung dar.

Wie sollte man ungewaschene Wäschestücke, die Rückstände enthalten, vor dem Waschen lagern, damit es zu keiner Brandgefahr kommt?

Brände durch Selbsterhitzung bei ungewaschenen Wäschestücken sind im Allgemeinen nicht bekannt. Das schließt aber nicht aus, dass eine Lagerung von mit brennbaren Stoffen verunreinigten Wäschestücken abhängig von der Lagerung eine Gefährdung darstellt. Unter der Art der Lagerung ist zu verstehen, dass eine freie und lockere Deponie abseits von Wärmequellen vorzuziehen ist.

Wie wichtig empfinden Sie den Sinnerschen Kreis (Reinigungsvorgang unter Berücksichtigung der Komponenten Chemie, Temperatur, Mechanik und Zeit)?

Da ich kein Chemiker bin, muss ich bei dieser Frage leider passen und kann bestenfalls aus der Sicht des Brandschutztechnikers eine äquivalente Antwort geben. Eine chemische Reaktion von Verunreinigungsrückständen in Form brennbarer Stoffe mit Waschmittel während des Zusammenkommens dieser Stoffe im Waschvorgang ist nicht bekannt. Unter Reaktion verstehe ich natürlich eine dadurch bedingte Selbsterwärmung, die weder beobachtet wurde noch vorstellbar ist.

Bisher wurde immer nur von Textilien gesprochen. Ist es nicht auch gefährlich, z. B. Bettwaren mit diversen Füllungen nach dem Waschvorgang unbeaufsichtigt im Trockner zu trocknen?

Für Bettwaren gelten dieselben Kriterien wie für andere Wäschestücke, immer vorausgesetzt, dass diese mit brennbaren Substanzen verunreinigt sind. Allerdings können bei der Trocknung von gefüllten Bettwaren dann Probleme entstehen, wenn während des Trocknungsvorganges durch ein Austreten der Füllung ungewollte Reibungswärme über die ohnehin im Trockner anfallende Temperatur auftritt. Es ist daher zu empfehlen, derartige Bettwaren vor Befüllen des Trockners auf ihre Dichtheit zu überprüfen.

Welche Probleme können während des Trockenvorgangs entstehen und wodurch werden diese ausgelöst?

Im Trocknungsvorgang selbst entsteht unter Umständen die Vorbereitung zu einem Selbsterhitzungsprozess. Die vorher gewaschenen Wäschestücke sind zwar oberflächlich rein, können aber dennoch mit Verunreinigungsrückständen brennbarer Stoffe behaftet sein. Darunter sind in erster Linie tierische und pflanzliche Fette oder Öle zu verstehen. Für eine Selbsterwärmung bzw. Selbsterhitzung benötigen diese Stoffe eine sogenannte „Starttemperatur“ von etwa 70°C, die im Trockner mühelos erreicht wird. Eine weitere Selbsterwärmung oder Selbstentzündung wird aber unter Berücksichtigung einer Induktionszeit von etwa 1,5 bis 2 Stunden nur dann erfolgen können, wenn das getrocknete Gut so lange in zusammengepresster Form im Trockner verbleibt. Es ist daher wichtig, die Wäschestücke nach dem Trocknungsvorgang aus dem Trockner zu nehmen.

Worauf sollte man nach Beendigung des Trockenvorgangs achten?

Wie schon erwähnt, findet im Trockner unter Umständen bereits die Aufbereitung zur Selbstentzündung statt. Abhängig von der Form der Lagerung von getrockneten Wäschestücken kann nach der Induktionszeit eine wärmeproduzierende Sauerstoffreaktion erfolgen. Sind die Wäschestücke nun fest in Stapeln gelagert, ist dadurch eine Wärmeabströmung nach außen verhindert und es kann zu einer Akkumulierung der entstehenden Reaktionswärme im Inneren der Wäschestapel, also zu einem Wärmestau kommen.

Bleibt nach geraumer Zeit – wir sprechen hier meistens von Stunden – dieser Lagerzustand unverändert, kann es zu einer so hohen Reaktionstemperatur kommen, dass der Zündpunkt des gelagerten Materials überschritten wird, und es kommt zur Entzündung. Diese Entzündung wird zwar vorerst, möglicherweise unbemerkt, im Inneren der Stapelung verbleiben, sich später aber unter Sauerstoffzufuhr nach außen „fressen“ und dort zu einem offenen Brand führen.

Ihr Profi-Tipp für die hogast-Mitglieder?

Mit brennbaren Flüssigkeiten oder Fetten verunreinigte Wäschestücke vor dem Waschen immer so lagern, dass diese frei von Zündquellen und Wärmebelastung sind. Nach dem Trocknen die Wäsche baldigst aus dem Gerät entfernen und vorerst lose und frei so lagern, dass keine großen Stapel entstehen und dadurch die Gefahr einer Selbsterwärmung minimiert wird.

Sollte es dennoch einmal zu einer Selbsterhitzung kommen, so sind die äußeren Merkmale wie brenzlicher Geruch oder Geruch nach ranzigem Fett signifikant und können als wertvolle Hinweise Erstmaßnahmen nach sich ziehen und damit einen Brandausbruch verhindern. Das bedingt natürlich, dass ein geeignetes Löschgerät – am besten Schaumlöscher – zur Hand und die betroffene Person mit dem Umgang mit diesem Gerät vertraut ist.

Vielen Dank – Ihr hogast-Team



PFISTER
Hotelbekleidung

Ihr Partner für gehobene Hotelbekleidung

☑ nachlieferbar ☑ waschbar ☑ größenverstellbar

Telefon +43 (0)5244 63 271

www.pfister-hotelbekleidung.at



Fotos: Markus Kaiser, Graz; www.markus-kaiser.at

Hotel KOWALD ♦♦♦♦

Thermenhotel in Loipersdorf

Außen eine elegante Begrüßung aus Gold und Grau. Innen modisches Design, lässige Zimmer mit hoher Wohnqualität, ein stylisches Restaurant mit herrlicher Kulinarik, charmanter Service und zahlreiche Verwöhn-Ideen.

Im Oktober 2013 wurde mit der intensiven Projektvorplanung begonnen. Übergeordnetes Thema war die Wohlfühl- und Gesundheitsfarbe Gold – diese zieht sich kombiniert mit hellen Erdtönen und feinem Schwarz durch das Hotel – innen und außen. Unterstützt wird diese einzigartige Wohlfühlatmosphäre durch ein durchdachtes Lichtkonzept, es wurden alle Lichtelemente in Glas ausgeführt, leicht und luftig - es wirkt nur die Lichtzonierung.

Der Umbau und die Neugestaltung erstrecken sich über das gesamte Hotel. Alle Gästezimmer, mit einem sich zum Zimmer hin öffnendem Bad, die Reception, das Restaurant und

die allgemeinen Flächen inklusive der Gangbereiche.

UNYKAT entwickelte in einer tollen Zusammenarbeit mit Familie Kowald und den Architekten, welche auch für den Bau verantwortlich zeichnen, ein außergewöhnliches Design und Ambiente. Nach vier Monaten Bauzeit wurde das neue Thermenhotel Kowald am 19.09.2014 eröffnet.



Thermenhotel KOWALD

8282 Loipersdorf, An der Therme 215, Austria
 Email: info@kowald.com
 Web: www.kowald.com



UNYKAT INTERIOR DESIGN GMBH

4600 Wels, Bauernstraße 11, Austria
 Tel.: +43 7242 25 18 80
 Fax.: +43 7242 25 18 80
 Email: office@unyk.at
 Web: www.unyk.at

