

Das Fachmagazin für die
Gastronomie

AUSGABE 33/2026

16. August 2026

PREIS

12,50 €

Gastro News

TITELSTORY / TECHNOLOGIE

Hotel-Chatbots im Gästetest

Anonymisierte Fälle prüfen Antworten, Quellenstand und menschliche Übergabe, bevor ein digitaler Concierge live geht.

AB SEITE 04

KAPAZITÄT UND STEUERUNG SEITE 06
Airport-Theke nach Flugwellen planen

KAPAZITÄT UND STEUERUNG SEITE 07
Spa-Mitgliedschaften nach Kapazität verkaufen

DIGITALER GÄSTEKONTAKT SEITE 08
Kochkurse ohne Überbuchung vertreiben

BRIEFS SEITE 09
Evakuierung und Lockdown im Betrieb proben

DIE WOCHE IM BLICK

Diese Woche: Ideen, Entscheidungen und Werkzeuge für die Praxis.

33/2026

16. August 2026

12 SEITEN

03

BRIEFS

Rotwein zwischen Lager, Ausschank und Terrassentisch kontrollieren

04

DIGITALER GÄSTEKONTAKT

Hotel-Chatbots mit echten Gästefragen testen

06

KAPAZITÄT UND STEUERUNG

Flugplan und Kassendaten für die Airport-Theke nutzen

07

KAPAZITÄT UND STEUERUNG

Mitgliedschaften im Hotel-Spa nach Zeiten und Kapazitäten planen

08

DIGITALER GÄSTEKONTAKT

Kochkurse auf Plattformen und Hotelwebsite ohne Überbuchung verkaufen

09

SICHERHEIT UND NACHWEIS

Evakuierung, Lockdown und Ansagen im Veranstaltungsbetrieb vorbereiten

09

BRIEFS

Gin-Posts für jeden Zielmarkt rechtlich prüfen

09

BRIEFS

Wie viele Portionen liefert der Tagesfang?

09

BRIEFS

Trinkgeld am Kartenterminal freiwillig und klar anbieten

10

KAPAZITÄT UND STEUERUNG

Kühlung folgt dem Zimmerstatus

11

SICHERHEIT UND NACHWEIS

Der QR-Code kennt die Charge



KUECHE-TRENDS

Rotwein zwischen Lager, Ausschank und Terrassentisch kontrollieren

Drei Messpunkte helfen dem Service, offene Rotweine entlang ihres tatsächlichen Wegs im Zielkorridor zu halten.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Eine offene Rotweinflasche kann passend temperiert in die Schicht gehen und sich auf einer sonnigen Terrasse rasch erwärmen. Der erste Schluck entsteht am Tisch, zwischen Glas, Umgebung und dem Weg aus der Ausgabe. Drei feste Messpunkte machen diesen Serviceweg steuerbar.

Das Deutsche Weininstitut ordnet Trinktemperaturen nach Weinstil ein. Für jugendliche, leichte Rotweine wie Portugieser oder Trollinger nennt es 14 bis 16 Grad Celsius. Reife, gehaltvolle Rotweine liegen laut Institut bei 16 bis 18 Grad Celsius, gehaltvolle und stark gerbstoffbetonte Barrique-Weine bei 18 bis 20 Grad Celsius. Für eine Weinprobe empfiehlt das Institut etwa 16 Grad Celsius.

Rebsorte allein beschreibt den Service nicht ausreichend. Ausbau, Alter, Gerbstoff und Stil der konkreten Position stehen auf der internen Servicekarte. Ein reifer, gehaltvoller offener Rotwein kann dort mit einem Zielkorridor von 16 bis 18 Grad Celsius stehen, ergänzt um Lagerzone und Kühler-Hinweis.

Das GastroNews-Arbeitsmodell misst stets die Temperatur des Weins und verwendet während des Tests dieselbe geeignete Messmethode. Ein sauberes lebensmittelechtes Einstichthermometer kann nach Herstellerangaben eingesetzt werden. Die kontrollierte Probe aus der Flasche und die ausgeschenkte Portion sind getrennte Messobjekte.

Der erste Wert entsteht bei Entnahme aus Lager, Kühlschrank oder Temperierzone. Der zweite Wert erfasst die erste Portion im festgelegten Servierglas. Der dritte folgt nach einer vereinbarten Standzeit am vorgesehenen Serviceort, etwa nach zehn Minuten auf der Terrasse.





Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

TITELSTORY / TECHNOLOGIE

Hotel-Chatbots mit echten Gästefragen testen

Ein belastbarer Testkatalog verbindet typische Anliegen mit freigegebenen Quellen, klaren Übergaben und einer nachvollziehbaren Bewertung.

„Ist das Frühstück bei meiner Rate enthalten, und wann beginnt es am Sonntag?“ Solche Fragen erreichen die Rezeption im Chat, am Telefon und beim Check-in. Ein digitaler Assistent braucht dafür denselben aktuellen Informationsstand wie ein eingearbeitetes Teammitglied. Die Antwort muss die Rate, den Wochentag und den passenden Serviceweg zuverlässig zusammenführen.

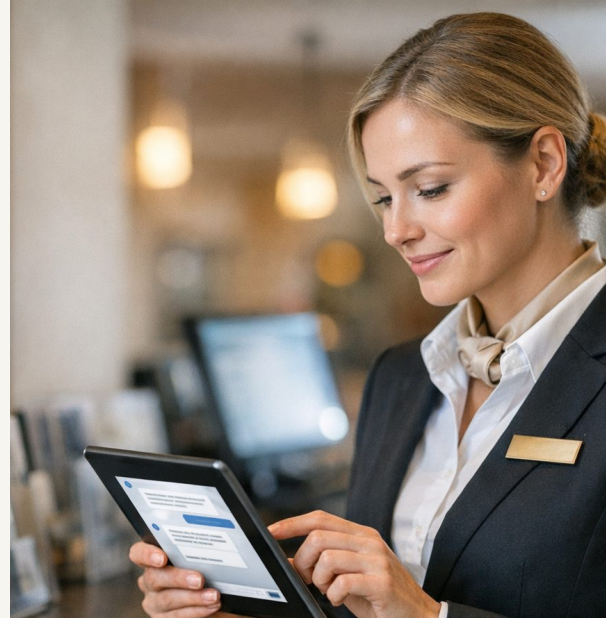
Virgin Atlantic beschreibt seinen digitalen Concierge als Anlaufstelle für Reiseinformationen, Buchungsverwaltung, Kundenanliegen und Treuevorteile. Die von OpenAI veröffentlichte Fallstudie nennt Markenstil und Kundenservice als Aufgabenfeld. Für Hotels und Restaurants ergibt sich daraus ein konkreter Prüfauftrag für Rezeption, Reservierung und Service: Sie testen die Dialoge, die später bei Gästen ankommen, mit ihren eigenen freigegebenen Informationen.

Der Prüfkatalog entsteht aus anonymisierten Fällen aus E-Mails, Chatnotizen, Telefonprotokollen und Schichtübergaben. Rezeption, Reservierung, Service und Beschwerdemanagement sammeln über zwei bis vier Wochen wiederkehrende Anliegen zu Preis und Leistung, Verfügbarkeit, Beschwerden, Barrierefreiheit sowie Sonderwünschen. Neben einer Frühstücksfrage stehen etwa die Bitte um einen ruhigen Tisch, eine Allergenfrage oder eine Reklamation zu einer zugesagten Leistung. Der Betrieb legt für Test, Betrieb und Übergabe fest, welche personenbezogenen Daten verarbeitet werden, wer darauf zugreifen darf und wie lange sie verfügbar bleiben.

Jeder Fall erhält vier feste Angaben: Gastfrage, Soll-Antwort, erlaubte Datenquelle und Zeitpunkt der letzten Prüfung. Für eine Ratenfrage dient ein freigegebener Tarifatensatz als Quelle, für eine Kartenfrage die aktuelle Speisekarte. Ein konkreter Zimmerwunsch braucht eine passende Verfügbarkeitsinformation. Reicht die Quelle für eine verlässliche Antwort nicht aus, übernimmt die Rezeption die Prüfung.

The Drum berichtet, dass Virgin Atlantic beim Aufbau seines Concierge ältere Website-Inhalte überprüfen musste, nachdem unpassende Informationen erschienen waren. Deshalb gehören Quellenpflege, klare Freigaben und ein dokumentiertes Prüfdatum in jeden Testfall. Das Team prüft auch, ob der Assistent nur die Daten nutzt, die für den jeweiligen Gesprächsschritt freigegeben sind. Eine Buchungsnummer fragt er erst ab, wenn sie für die Antwort oder die weitere Prüfung benötigt wird.

Der Übergabepunkt steht vor dem Livegang fest. Beschwerden mit Erstattungsforderung, Sicherheits- oder Gesundheitsbezug, Konflikte über zugesagte Leistungen und diskriminierende Vorfälle gehen an benannte Mitarbeitende. Bei Fragen zur Barrierefreiheit kann der Assistent geprüfte Angaben zu Fläche, Leistung und Zeitpunkt zusammenführen; individuelle Zusagen prüft das Team. Virgin Atlantic nutzt laut The Drum Gesprächslänge, Sprache und Wiederholungen als Hinweise auf mögliche Frustration. Der Betrieb kann zusätzlich eine feste Zahl von Dialogschritten ohne belastbare Antwort als Auslöser für die Übergabe definieren.



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Ein belastbarer Testkatalog verbindet typische Anliegen mit freigegebenen Quellen, klaren Übergaben und einer nachvollziehbaren Bewertung.

Der Bewertungsbogen vergibt für Richtigkeit, Vollständigkeit, Ton, passende Übergabe und unnötige Rückfragen jeweils null bis zwei Punkte. Ein Fall erreicht höchstens zehn Punkte. Richtigkeit bedeutet Übereinstimmung mit der freigegebenen Quelle zum Testzeitpunkt. Vollständigkeit beantwortet den nächsten praktischen Schritt des Gastes, etwa Uhrzeit, Preisbestandteil, Treffpunkt oder Kontaktweg. Ein Haus kann für seine interne Freigabe beispielsweise acht von zehn Punkten festlegen.

Preis- und Leistungsfehler führen unmittelbar zur Nacharbeit, auch wenn der Dialog in anderen Kriterien gut abschneidet. Das Team hält die Ursache fest, etwa eine veraltete Quelle, eine falsch abgeleitete Antwort, einen unpassenden Ton, eine fehlende Übergabe oder einen unnötig langen Dialog. Daraus folgen Änderungen am Datenbestand, an der Soll-Antwort oder am Übergabeweg. Vor dem Start prüft das Team alle Fälle gegen die tatsächlich angeschlossenen Quellen und protokolliert Antwort, Version, Zeitpunkt und Ergebnis.

Änderungen an Wissensbasis, Schnittstelle, Sprache, Modell oder Angebotsdaten lösen einen erneuten Test der betroffenen Fälle aus. Das Frontline-Team ergänzt einmal monatlich neue Fragen aus der Schicht. Bei einem Fall zu ruhigem Tisch, Nussallergie und aktueller Karte prüfen Rezeption und Service Satz für Satz, welche Angaben der Assistent direkt geben kann und an welcher Stelle die Reservierung das Gespräch übernimmt.

ABLAUF IN DER SCHICHT

01

Der Bewertungsbogen vergibt für Richtigkeit, Vollständigkeit, Ton, passende Übergabe und unnötige Rückfragen jeweils null bis zwei Punkte.

02

Preis- und Leistungsfehler führen unmittelbar zur Nacharbeit, auch wenn der Dialog in anderen Kriterien gut abschneidet.

03

Änderungen an Wissensbasis, Schnittstelle, Sprache, Modell oder Angebotsdaten lösen einen erneuten Test der betroffenen Fälle aus.



LONGREAD / TECHNOLOGIE

Flugplan und Kassendaten für die Airport-Theke nutzen

Abflugwellen, Bons, Abschriften und Wartezeitproben verdichten sich zu einem Plan für Produktion und Besetzung.



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Ein Abflug um 07:25 Uhr setzt an einer Airport-Theke andere Signale als ein Jahreswert aus der Verkehrsstatistik. Die Kaffeemaschine läuft an, Frühstücksware kommt in die Auslage und eine zweite Kasse öffnet. Flugplan und Kassendaten machen diese Bewegungen in kurzen Zeitfenstern sichtbar.

Food Service nahm Dortmund in einem Bericht über Regionalflughäfen und unterschiedliche Passagierstrukturen auf. Dortmund Airport weist für 2025 3.242.569 Fluggäste sowie 36.080 Starts und Landungen aus. Diese Werte ordnen die Größe des Standorts ein; für die operative Schicht zählen Abflüge und Ankünfte im jeweiligen Fenster.

Das GastroNews-Arbeitsmodell führt Abflüge und Ankünfte in getrennten Zeilen. Jede öffentlich sichtbare Bewegung erhält ein 15-Minuten-Fenster. Ein Abflug um 07:25 Uhr gehört damit zum Zeitraum von 07:15 bis 07:29. Der Eintrag enthält Sollzeit, Ziel, Flugnummer, veröffentlichten Status und Standortbereich.

Ein Café hinter der Sicherheitskontrolle orientiert sich an anderen Bewegungen als ein Angebot im öffentlich zugänglichen Terminal. Der Betrieb ergänzt die Flugzeilen um Bonanzahl, Netto-Umsatz, Kernartikel, Abschriften und beobachtete Wartezeit. Namen, Buchungsnummern und individuelle Bewegungsprofile gehören nicht in diese Auswertung.

Geplante Abflugzeiten bilden den Ausgangspunkt. Veröffentlichte Verspätungen erklären nachträglich verschobene Wellen. Der Wochentag und die eigene Verkaufshistorie schaffen Vergleichbarkeit: Das Team markiert wiederkehrende Fenster anhand ähnlicher Wochentage, Abflugzeiten und eigener Bons. Dortmund Airport nennt 13 Abstellpositionen, Warteräume beziehungsweise Gates, 30 Check-in-Counter und drei Gepäckbänder. Foyer-Theke und Grab-and-go-Regal hinter der Kontrolle erhalten deshalb getrennte Einträge.

Pro 15-Minuten-Fenster erfasst die Schichtleitung Bonanzahl, Kernartikel, Abschriften und Wartezeit. 36 Bons zwischen 06:45 und 06:59 ergeben 36 Bons für dieses Fenster. Die Wellenquote setzt diese Zahl ins Verhältnis zum Erwartungswert aus vergleichbaren Wochentagen und Abflugfenstern. Bei 30 erwarteten und 36 gezählten Bons beträgt sie 120 Prozent.

Fünf Wartezeit-Stichproben je Hauptwelle messen vom Einreihen bis zur Übergabe. Steigende Bons bei stabiler Wartezeit sprechen für einen passenden Ablauf; längere Wartezeiten lenken die nächste Prüfung auf Produktion, Kasse oder Ausgabe.

ANZEIGE

**Gastro Software
Solutions**

**IT-Service und Softwarelösungen für
Gastronomie.**

Für Restaurants, Clubs, Bars, Hotels und Festivals.

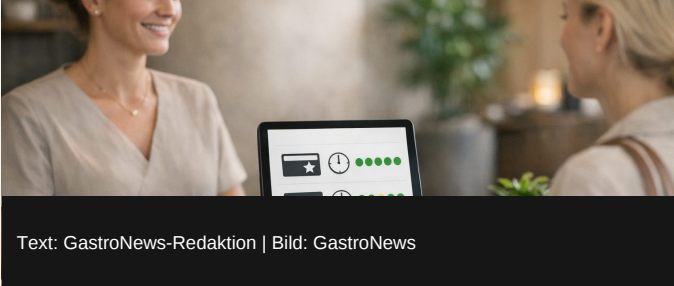
gastro-software-solutions.com



E-ZINE: ARTIKEL ÖFFNEN
gastroneews.org/r/26w33/L7LSCH

KONZEPTE-BUSINESS

Mitgliedschaften im Hotel-Spa nach Zeiten und Kapazitäten planen



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Mitglieder, Hotelgäste und Day-Pass-Gäste teilen begehrte Flächen, deren Kapazitäten je Zeitfenster sichtbar bleiben müssen.

Ein Hotel-Spa verkauft mit einer Mitgliedschaft Zugang zu begehrten Flächen und wiederkehrende Erlöse. Pool, Sauna, Fitness und Treatments haben dabei eigene Kapazitäten. Die Rezeption braucht einen Plan, der Versprechen, Zeitfenster und tatsächliche Belegung zusammenführt.

Hotel Kämp beschreibt sein neues Spa in Helsinki mit 1.200 Quadratmetern Fläche und einer begrenzten Zahl von Mitgliedschaften. Der Members' Club startete laut Hotel am 1. August 2026. Das Kämp Spa nennt unbegrenzten Zugang zu Spa und Fitness sowie Preisvorteile bei Treatments und Recovery-Technologie. Avec nennt für die Jahresmitgliedschaft 2.880 Euro; dieser Preisstand ist eine Anbieter- und Branchenangabe.

Eine Mitgliedschaft eröffnet Zugang zu Flächen und Leistungen. Bei stark nachgefragten Zeiten braucht die Rezeption zusätzlich ein klares Zeitfenster. Das GastroNews-Arbeitsmodell unterscheidet Mitgliedschaft, Übernachtungsgast und Day Pass. Für jede Zugangsart stehen Regeln zu Vorausbuchung, Begleitpersonen, Stornierung und Zugang bei hoher Belegung bereit.

Die Angebotsbeschreibung nennt präzise, ob Mitglieder einen garantierten Slot, Buchungspriorität oder Zugang nach verfügbarer Kapazität erhalten. Dieselben Angaben erscheinen auf Angebotsseite, Bestätigung und in der Ansicht der Spa-Rezeption. Das Hotel Adlon Kempinski Berlin führt Day Passes und Mitgliedschaften parallel und nennt für Day Passes 65 Euro von Montag bis Freitag sowie 85 Euro am Wochenende.

Wasserfläche, Wärmebereiche, Fitnessraum und Treatments werden getrennt geplant. Ein freier Platz im Gym verkürzt keine Wartezeit auf eine Massage und schafft keinen zusätzlichen Platz am Pool. Das Kapazitätsmodell führt je Bereich und Zeitfenster maximale Personenzahl, Reservierungen und tatsächliche Check-ins. Zutrittskontrolle und Buchungssystem arbeiten mit demselben Status oder übergeben ihn nachvollziehbar an die Rezeption.

Das Kapazitätskonto verbindet Mitgliedsbeitrag, dokumentierte Besuche, Aufenthaltszeit, gebuchte Zeitfenster und eingelöste Vorteile. Bei 2.880 Euro Jahresbeitrag und 48 dokumentierten Besuchen entfallen 60 Euro Beitrag auf einen Besuch. Die Rechnung beschreibt den Beitrag je dokumentiertem Besuch, keine Rentabilität. Personaleinsatz, Wäsche, Energie, Reinigung und blockierte Day-Pass-Kapazität gehören in die Standortrechnung.

ANZEIGE



KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.

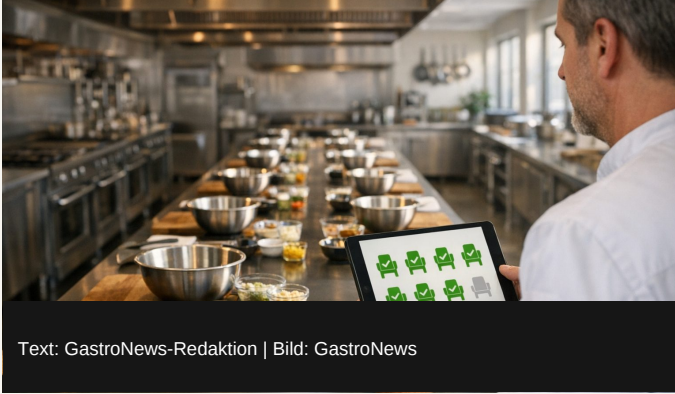
Automatisierung, Kassensysteme und Reservierungslösungen.

ilass.com



E-ZINE: ARTIKEL ÖFFNEN
gastronews.org/r/26w33/RUWKXGB

Kochkurse auf Plattformen und Hotelwebsite ohne Überbuchung verkaufen



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Ein führender Kalender hält begrenzte Plätze über Website, Rezeption und Buchungsplattform hinweg auf demselben Stand.

01 Acht Cocktailschalen, acht Arbeitsplätze und acht Namen auf der Tagesliste markieren die physische Kapazität eines Kurses. Der Termin kann auf der Hotelwebsite, über die Rezeption und auf einer Buchungsplattform sichtbar sein. Seine freien Plätze brauchen über alle Wege hinweg denselben Stand. Skift berichtete über eine von Tripadvisor als Möglichkeit angesprochene Zusammenarbeit mit Airbnb Experiences. Airbnb führt Experiences als eigene Angebotskategorie; Tripadvisor nennt Tripadvisor, Viator und TheFork als Marken der Unternehmensgruppe. Konkrete Abläufe einer möglichen Zusammenarbeit bilden für den Betriebsprozess keine Grundlage.

02 Das GastroNews-Arbeitsmodell beginnt mit einem führenden Kalender. Jeder Termin erhält Datum, Startzeit, maximale und minimale Teilnehmerzahl sowie Verkaufsschluss. Eine Buchungssoftware, ein Channel Manager, ein PMS-Modul oder eine kontrollierte zentrale Liste kann diese Rolle übernehmen. Die Termin-ID verbindet Kalender, Bestätigung, Voucher, Tagesliste und Abrechnung.

03 Andere Vertriebskanäle erhalten Verfügbarkeit aus diesem Bestand oder verkaufen ein vorab festgelegtes Teilkontingent. Zwölf Plätze für eine Küchenführung sind zwölf reale Gruppenplätze. Zutaten, Gläser, Führungstempo und Personaleinsatz richten sich danach. Vor dem Start spielt das Team zwei Buchungen über verschiedene Wege und eine Kapazitätsänderung kurz vor Verkaufsschluss durch und gleicht alle Ansichten mit dem führenden Kalender ab.

04 Leistungsbeschreibung, Bestätigung und Voucher führen Datum, Dauer, Treffpunkt, Sprache, enthaltene Leistungen, Teilnahmevoraussetzungen und Stornobedingungen in derselben Fassung. Preisänderungen erhalten Zeitstempel und Tarifkennung. Die Buchungsbestätigung wird gegen Termin-ID, Teilnehmerzahl, Gastname, Bestellnummer und relevante Hinweise geprüft. Airbnb verweist Gäste für Services und Experiences auf Reservierungsdetails und die geltende Stornoregel.

05 Überwachungszeit, manueller Sperrweg und Eskalationsliste sind weitere GastroNews-Arbeitsmodelle. Der Betrieb legt fest, bis wann Buchung, Stornierung oder Änderung im führenden Kalender erscheinen soll. Nach Ablauf dieser Zeit prüft die verantwortliche Person das Plattform-Extranet, setzt bei Bedarf eine manuelle Sperre und dokumentiert Gastkontakt sowie Supportanfrage.

06 Auf der Tagesliste stehen Name, Termin, Teilnehmerzahl und Voucher- oder Buchungsnummer. Storno, Umbuchung, verspätete Ankunft und No-show erhalten je Kanal einen dokumentierten Bearbeitungsweg.



Kurz notiert



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

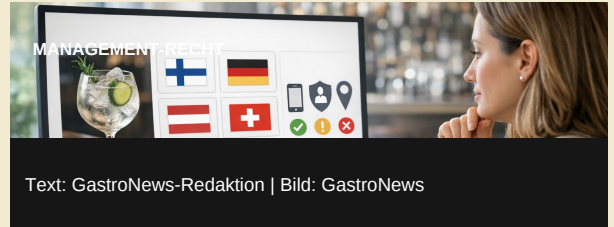
Evakuierung, Lockdown und Ansagen im Veranstaltungsbetrieb vorbereiten

Vier Schutzreaktionen werden mit Türen, Rollen, Ansagen und einer Tischübung in einen prüfbaren Ablauf übersetzt.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w33/AKRVP4A



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Gin-Posts für jeden Zielmarkt rechtlich prüfen

Eine Ländermatrix trennt organische Posts, Anzeigen und Creator-Inhalte nach Markt, Material und Freigabeweg.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w33/LDE5T4D



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

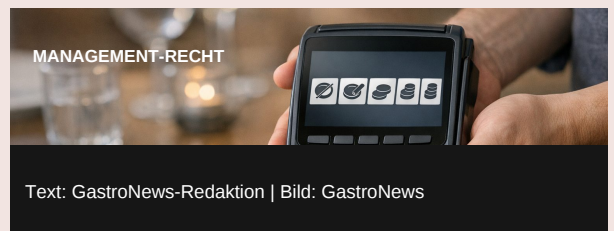
Wie viele Portionen liefert der Tagesfang?

Eine Fangtafel verbindet Gewicht, Ausbeute, Portionsgröße, Allergene und Restbestand für Küche, Pass und Service.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w33/ZXVD8R6



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Trinkgeld am Kartenterminal freiwillig und klar anbieten

Ein Testbon verfolgt jede Auswahl vom Gastdisplay bis zum Kassenbericht und zur Teamabrechnung.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w33/YRRHNN3

LONGREAD / TECHNOLOGIE

Kühlung folgt dem Zimmerstatus

Fünf Statuswerte verbinden Anreisevorlauf, Gästekomfort und Energieeinsatz mit einem gemeinsamen Datenstand.

Ein Gästezimmer kann um 13 Uhr unverkauft sein, später für eine Anreise vorgesehen werden und am Abend belegt sein. Für die Kühlung entstehen in jeder Phase andere Aufgaben. PMS, Raumregelung und Haustechnik brauchen dafür denselben aktuellen Status.

Hotel Management liefert den Branchenanlass über Energiekosten und Gästekomfort. Die dena ordnet Gebäudeautomation als Ansatz zur Steigerung der Energieeffizienz ein. Wie viel Energie ein Hotel einspart und wie Gäste die Zimmer erleben, zeigen die Daten des einzelnen Standorts.

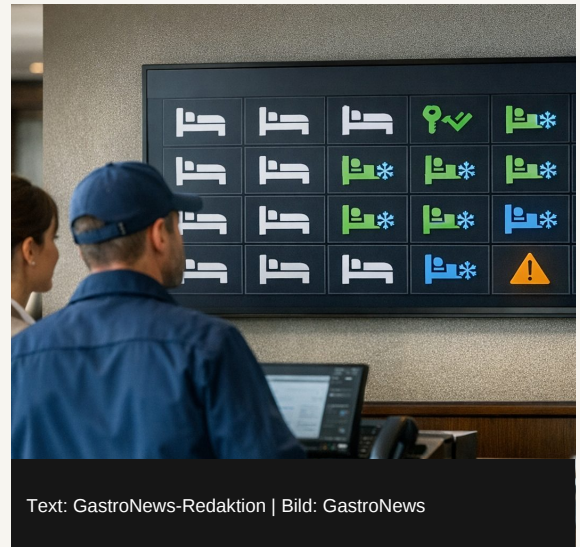
Das Fünf-Status-Modell ist ein GastroNews-Arbeitsmodell für einen Standorttest. Ein unverkauftes Zimmer läuft im energiesparenden Grundbetrieb innerhalb technischer Schutzgrenzen. Der Status „vor Anreise“ startet die Vorkühlung nach dem Vorlaufplan. Späte Buchung, frühe Anreise und Zimmerwechsel werden als eigene Testfälle geführt.

Ein belegtes Zimmer ermöglicht Gästen die Regelung innerhalb festgelegter Grenzen. Manuelle Anpassungen liefern Hinweise zu Sollwert, Sensor und Regelstrategie. Der Status „vorübergehend leer“ passt die Kühlung nach der hausinternen Regel an und führt das Zimmer rechtzeitig wieder auf die vereinbarte Komfortlinie. Ein technisch gesperrtes Zimmer trägt Fehlerbild, Reparaturweg und Vermietbarkeit sichtbar im Status.

Die Zieltemperatur erhält eine zulässige Abweichung und eine Vorlaufzeit, die zu Gebäude, Außentemperatur und Zimmerlage passt. Die Zeit bis Zieltemperatur berechnet sich aus dem Zeitpunkt des Zielwerts abzüglich des Beginns der Vorkühlung. Startet sie um 13:00 Uhr und erreicht das Zimmer den Zielwert um 14:20 Uhr, beträgt die Zeit 80 Minuten.

Energie je belegter Zimmernacht setzt den Verbrauch der Testzimmer ins Verhältnis zu den belegten Zimmernächten. Bei 420 Kilowattstunden und 35 belegten Nächten ergeben sich zwölf Kilowattstunden je Nacht. Die Komfortquote setzt Anreisen mit erreichter Zieltemperatur ins Verhältnis zu geprüften Anreisen. Bei 45 von 48 Anreisen liegt sie bei 93,75 Prozent. Beschwerden werden getrennt mit Zimmerstatus, Uhrzeit und technischem Verlauf ausgewertet.

Honeywell kündigte im Juni 2026 Lösungen für vernetzte Hotels an, die Gästezimmer-, Gebäude- und Betriebssysteme verbinden sollen. Die Mitteilung beschreibt ein Herstellerangebot.



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

ANZEIGE



Herstellerunabhängige POS- und IT-Beratung.

Kassensysteme. 365-Tage-Service.

till-one.de



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w33/TQEKNSZ

NACHHALTIGKEIT

Der QR-Code kennt die Charge



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Ein Herkunftspass gleicht QR-Text, Speisekarte und aktuellen Liefer- oder Chargenbeleg vor jeder Veröffentlichung ab.

Ein QR-Code neben einem Gericht kann Hof, Ernte und Produzentengeschichte sichtbar machen. Die Küchenleitung prüft am Wareneingang, ob Produktname, Lieferdatum und Beleg zu dieser Aussage passen. Der Herkunftspass verbindet Einkauf, Küche und Service.

Conacul Grigorescu beschreibt seinen Interactive Food Hub als digitales Angebot mit Informationen zu Zutaten, Produzenten und saisonaler Verfügbarkeit. Laut Betreiber führen QR-Codes auf Speisekarten, Produkten und thematischen Flächen zu diesen Angaben. Der Food Hub ist nach Betreiberangaben seit dem 1. August 2026 verfügbar. Die beschriebene Rückverfolgbarkeit ist eine Betreiberangabe.

Der Herkunftspass ist ein GastroNews-Arbeitsmodell mit sieben Feldern: Produzent, konkretes Produkt, Liefer- oder Chargenbezug, Saisonstatus, Ersatzregel, verantwortliche Person und Abgleichstatus. Für gelbe Rote Bete verknüpft der Pass etwa Produkt, Lieferdatum, aktuelles Gericht, Lieferschein und freigegebenen QR-Text.

Die Einkaufsverantwortung pflegt Lieferant und Belegdaten. Die Küche bestätigt die Verwendung im Gericht. Der Service erhält eine kurze Gästeansicht, sobald die Angaben zusammenpassen. Bei komplexen Mischprodukten kann die Gästeansicht knapp sein, während der interne Pass die Informationen für die Produkt- und Lieferprüfung weiterführt.

Jede veröffentlichte Herkunftsaussage erhält einen aktuellen Anker: Lieferschein, Rechnung oder Chargeninformation. Beim Wareneingang gleicht das Team Lieferdatum, Lieferant, Produktname und Menge mit dem Pass ab. Als Statuswerte dienen „bestätigt“, „Abklärung offen“, „ersetzt“ und „pausiert“. Der QR-Code zeigt freigegebene Angaben; ältere Inhalte werden mit Datum archiviert.

Conacul Grigorescu beschreibt auf seiner Farm-to-Table-Seite eine kurze saisonale Karte, die wöchentlich wechselt und wenige Tage vor dem Wochenende veröffentlicht wird. Laut Betreiber stammt die große Mehrheit der Zutaten aus eigener Produktion und einem Netzwerk von 30 landwirtschaftlichen und handwerklichen Erzeugern. Diese Angaben beschreiben den rumänischen Betrieb.

Am eigenen Standort nennt die Ersatzregel die zulässige Alternative und die Person, die Karte und QR-Inhalt freigibt. Wechselt der Produzent oder verändert die Küche das Gericht, aktualisiert das Team Speisekarte, QR-Text und Schichtthinweis im selben Arbeitsgang. Bei Zutaten- und Allergenfragen bleibt der direkte Kontakt zum Team sichtbar.

Für den Start wählt der Betrieb zehn häufig verwendete oder besonders sichtbare Zutaten. Nach vier Wochen prüft das Team Herkunftspässe, offene Abweichungen und Saisonangaben. Bei neun passenden Belegen für zehn Testzutaten beträgt die Belegquote 90 Prozent. Sie beschreibt den dokumentierten Belegstand dieses Tests.

ANZEIGE

neolohn
GASTRO**All-in-one HR: Dienstplan, Zeit und Lohn.**

E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w33/WXKV88C

BOOKZUCK
RESERVATION | TICKETING | VOICEAI

Digitales Reservierungssystem für Restaurants und Bars.

Reservierungen und Tischplanung zentral verwalten.

MEHR ERFAHREN

bookzuck.de

