Das Fachmagazin für die Gastronomie

GastroNews

AUSGABE 43/2026
25. Oktober 2026
PREIS 12,50 €



Text: GastroNews. Quellen: Europäische Kommission und The Register. | Bild: GastroNews | Illustration zum Hotelalltag. Das Motiv zeigt keinen dokumentierten Betrugsfall bei Booking.com.

TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

EU-Verfahren gegen Booking.com

Die EU-Kommission untersucht Betrugsrisiken und bezahlte Platzierungen bei der Unterkunftsplattform. Das offene Verfahren betrifft Hotelinserate und Nachrichten an Gäste.

AB SEITE 04

AUFTAKT: RESTAURANTFLÄCHE SEITE 03
Gustavo in Turku baut den Pizzabereich zur Cocktailbar um

BETRIEBSFÜHRUNG UND VERPACKUNGSEINKAUF SEITE 06
Dienstpläne vor der Freigabe prüfen

BETRIEBSFÜHRUNG UND VERPACKUNGSEINKAUF SEITE 07
PFHxA-Grenzen für Papier im Lebensmittelkontakt

RESTAURANT, KÜCHE UND KAFFEE SEITE 09
COMBINE empfiehlt kleinere Portionen mit Nachschlag

RESTAURANT, KÜCHE UND KAFFEE SEITE 10
Bellwether kündigt überarbeiteten Café-Röster an

Inhalt

DIE WOCHE IM BLICK

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

43/2026

25. Oktober 2026

12 SEITEN

03 AUFTAKT: RESTAURANTFLÄCHE

Gustavo in Turku baut den Pizzabereich zur Cocktailbar um

04 TITEL: BOOKING.COM UNTER EU-PRÜFUNG

EU-Verfahren gegen Booking.com

06 BETRIEBSFÜHRUNG UND VERPACKUNGSEINKAUF

Dienstpläne vor der Freigabe prüfen

07 BETRIEBSFÜHRUNG UND VERPACKUNGSEINKAUF

PFHxA-Grenzen für Papier und Karton im Lebensmittelkontakt

08 RESTAURANT, KÜCHE UND KAFFEE

Wagamama nimmt in Großbritannien auch Tischreservierungen an

09 RESTAURANT, KÜCHE UND KAFFEE

COMBINE empfiehlt kleinere Portionen mit Nachschlag

10 RESTAURANT, KÜCHE UND KAFFEE

Bellwether kündigt Café-Röster mit Metallgehäuse und neuer App an

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Britische Befragung: 80 Prozent sehen neue Investitionen gebremst

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Màgida bündelt 14 Betriebe aus Pisa unter einer Brotmarke

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Expedia übernimmt Hoteldaten aus unterstützter Vertriebssoftware

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

BFH ändert Rechtsprechung zu allgemein kostenlosen Hotelparkplätzen



KONZEPTE-BUSINESS

Gustavo in Turku baut den Pizzabereich zur Cocktailbar um

Das finnische Restaurant nutzt eine bestehende Zone für mediterran inspirierte Drinks. Am Wochenende bleibt die Bar länger geöffnet als die Küche. Wirtschaftliche Ergebnisse der Umnutzung sind öffentlich nicht bekannt.

Text: GastroNews. Quellen: Avecmedia und Restaurantwebsite Gustavo. | Bild: GastroNews | Illustration einer Bar. Das Motiv dokumentiert keine tatsächliche Raumansicht des Restaurants Gustavo.

Im Restaurant Gustavo im finnischen Turku ist auf der Fläche des bisherigen Pizzabereichs eine Cocktailbar entstanden. Darüber berichtet Avecmedia, ein finnisches Gastronomiefachmedium. Die Restaurantwebsite bestätigt die neue Bar mit mediterran inspirierten Cocktails. Freitag und Samstag öffnet Gustavo bis 00:30 Uhr, während die Küche früher schließt.

Die Kontaktseite nennt weiterhin Pizza-Bestellungen über die Lieferplattformen Wolt und Foodora. Wie das aktuelle Pizzaangebot über die umgewidmete Zone hinaus organisiert ist, bleibt öffentlich offen. Avecmedia berichtet von neu eingestellten Bartendern und nennt einen leitenden Bartender sowie einen stellvertretenden Restaurantmanager.

Mixtechnik und Alterskontrolle gehören zu den Aufgaben des neuen Barteams.

Umsatz, Investition und Ertrag der Fläche sind unbekannt. GastroNews leitet aus dem Fall ein Rechenmodell für eine eigene Umwidmung ab. Es betrachtet dieselbe abgegrenzte Zone vor und nach dem Umbau anhand ihrer nutzbaren Stunden, Ausstattung, Personalzeit und ihres Deckungsbeitrags.

Auf dem Grundriss markiert das Team dafür die Produktionsfläche einschließlich der zugeordneten Kühlung und Lagerbereiche. Die Wege zur Ausgabe und zum Spülbereich gehören dazu. Hauptküche und übrige Restaurantplätze bleiben außerhalb der Rechnung, sofern sie unverändert bleiben. Für die neue Barplanung müssen Gläser und Spirituosen einen Lagerplatz erhalten; auch Eisproduktion und Nachschub brauchen Raum.

Die nutzbaren Stunden zeigen, wann die Fläche Gäste versorgen kann. Eine Cocktailbar kann vor dem Dinner und nach Küchenschluss genutzt werden.



Text: GastroNews. Quellen: Europäische Kommission und The Register. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

EU-Verfahren gegen Booking.com

Die Europäische Kommission prüft Betrugsrisiken und die Kennzeichnung bezahlter Platzierungen bei der Unterkunftsplattform. Für Hotels berührt das ihre Identität als Anbieter und die Kommunikation mit Gästen. Der Ausgang des Verfahrens ist offen.

Die Europäische Kommission hat ein förmliches Verfahren gegen Booking.com eröffnet. Sie untersucht, ob die internationale Unterkunftsplattform ihre Pflichten nach dem Digital Services Act, kurz DSA, erfüllt. Das EU-Regelwerk für digitale Dienste verlangt, Risiken zu bewerten und zu begrenzen. Die Kommission veröffentlichte die Verfahrenseröffnung am 21. Oktober 2026 und aktualisierte ihre Mitteilung am Folgetag.

Adressatin der Prüfung ist Booking.com als Plattform. Die Verfahrenseröffnung begründet für Hotels keine neue, in der Mitteilung ausgewiesene Pflicht; sie betrifft die Erfüllung der bestehenden Vorgaben durch den Vermittler.

Bei betrügerischen Unterkunftsinseraten geht es darum, wer ein Haus auf der Plattform anbieten darf. Nach einer Behördenauskunft gegenüber dem britischen Technologiemedium The Register können Personen sich als Eigentümer einer Unterkunft ausgeben, obwohl ihnen diese Berechtigung fehlt. Der Bericht vom 21. Oktober erläutert einen der untersuchten Mechanismen.

Gäste wählen eine Unterkunft aus und verlassen sich darauf, dass hinter dem Angebot ein berechtigter Ansprechpartner steht. Ein falsches Inserat kann den Eindruck erwecken, sie hätten es mit dem tatsächlichen Anbieter der Übernachtung zu tun. Für den betroffenen Hotelbetrieb berührt das die eigene Identität bereits bei der Darstellung seines Hauses.

Die Kommission prüft, wie Booking.com betrügerische und regelwidrige Inserate behandelt. Sie will feststellen, ob die Plattform die damit verbundenen Risiken ausreichend bewertet und wirksam begrenzt. Welche Maßnahmen genügen und ob Booking.com seine Pflichten erfüllt, ist Gegenstand der Untersuchung.

Phishing reicht in die Kommunikation rund um eine vorhandene Reservierung hinein. Der Begriff bezeichnet betrügerische Nachrichten, die Empfänger etwa zur Herausgabe von Daten oder zu Zahlungen bewegen sollen. Die Kommission nennt dabei die Nutzung von Reservierungs- und Gästedaten. Laut der von The Register wiedergegebenen Behördenauskunft können übernommene Unterkunftskonten dazu dienen, zusätzliche Zahlungen zu verlangen.

Ein hypothetischer Hotelgast erhält eine Zahlungsaufforderung mit passenden Reisedaten. Die Angaben stimmen mit seinem gebuchten Aufenthalt überein und können deshalb den Eindruck eines erwarteten Kontakts mit der Unterkunft verstärken. Einer betrügerischen Forderung kann das Glaubwürdigkeit verleihen.

WEITER AUF SEITE 05





Text: GastroNews. Quellen: Europäische Kommission und The Register. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Die Europäische Kommission prüft Betrugsrisiken und die Kennzeichnung bezahlter Platzierungen bei der Unterkunftsplattform.

An der Rezeption könnte der Gast diese Forderung mit dem Hotel in Verbindung bringen, obwohl dessen Team sie möglicherweise nie verschickt hat. Welche technischen Ursachen eine Kontoübernahme hat und woher die missbrauchten Daten stammen, bleibt im jeweiligen Fall zu klären. Der beschriebene Mechanismus belegt kein bestimmtes Datenleck.

Die Kommission untersucht außerdem, ob Inserate, die gegen Bezahlung eine höhere Position erhalten, ausreichend als Werbung gekennzeichnet sind. Gäste sollen einordnen können, wenn eine hervorgehobene Position bezahlt wurde. Dieser Prüfbereich betrifft die Informationen, anhand derer sie eine Unterkunft auswählen.

Für Hotelteams berührt das die Darstellung ihrer Vertriebsangebote auf der Plattform. Die Prüfung richtet sich darauf, ob die Kennzeichnung die bezahlte Sichtbarkeit ausreichend erkennen lässt. Ob Booking.com die einschlägigen Pflichten erfüllt, steht auch hier noch aus.

Booking.com teilte The Register mit, vollständig mit der Kommission zu kooperieren und sich konstruktiv mit deren Fragen auseinanderzusetzen. Sicherheit, Vertrauen und der Schutz persönlicher Informationen seien zentrale Prioritäten des Unternehmens. Die Stellungnahme ist im Bericht dokumentiert.

Die Eröffnung des Verfahrens stellt noch keinen abschließenden Rechtsverstoß fest. Eine Sanktion oder einen festen Endtermin nennt die Kommissionsmitteilung nicht. Der hier wiedergegebene Stand beruht auf der im Oktober veröffentlichten und am 22. Oktober aktualisierten Mitteilung.

DAS WICHTIGSTE IM UEBERBLICK

01

An der Rezeption könnte der Gast diese Forderung mit dem Hotel in Verbindung bringen, obwohl dessen Team sie möglicherweise nie verschickt hat.

02

Die Kommission untersucht außerdem, ob Inserate, die gegen Bezahlung eine höhere Position erhalten, ausreichend als Werbung gekennzeichnet sind.

03

Für Hotelteams berührt das die Darstellung ihrer Vertriebsangebote auf der Plattform.

04

Booking.com teilte The Register mit, vollständig mit der Kommission zu kooperieren und sich konstruktiv mit deren Fragen auseinanderzusetzen.

PRAXIS / MANAGEMENT-RECHT

Dienstpläne vor der Freigabe prüfen



Text: GastroNews. Quellen: Nation's Restaurant News, Betriebsverfassungsgesetz und Arbeitszeitgesetz. | Bild: GastroNews

Schichtleitungen verbinden erwartete Nachfrage mit verfügbaren und qualifizierten Beschäftigten. Ein GastroNews-Arbeitsmodell hält Entwurf, Freigabe und spätere Änderungen auseinander. Die rechtlichen Hinweise beziehen sich auf Deutschland.

01 Die Schichtleitung prüft vor der Freigabe eines Dienstplans, wer zur erwarteten Stoßzeit welche Station übernehmen kann. Ein Softwarevorschlag unterstützt diese Arbeit anhand von Daten und Regeln. Kenntnisse über die konkrete Veranstaltung und die Lage vor Ort bringt das Team ein. Den Anlass liefert ein Gastbeitrag im US-Gastronomiefachmedium Nation's Restaurant News.

02 Autor Paul Wellons wird als Gründer und Chef von Ando vorgestellt, einem Anbieter für KI-gestützte Personaleinsatzplanung. Seine Aussagen zur Leistungsfähigkeit der Software sind Anbieterpositionen. Der hier beschriebene Ablauf ist ein GastroNews-Arbeitsmodell. Ein Planumsatz beschreibt die erwarteten Erlöse eines abgegrenzten Zeitraums. Angenommene 2.400 Euro zwischen 12 und 14 Uhr dienen als Planungsgröße für den möglichen Arbeitsanfall.

03 Historische Bons vergleichbarer Mittage und aktuelle Reservierungen fließen in die Prognose ein; lokale Termine können die Nachfrage verändern. Im Entwurf bleibt sichtbar, auf welchem Datenstand die Erwartung beruht. Für jedes Zeitfenster legt die Schichtleitung die benötigten Rollen fest. An der Kasse kann eine Freigabe erforderlich sein, am Pass Überblick über Allergene und Ausgabereihenfolge.

04 Danach gleicht sie die Rollen mit zugesagter Verfügbarkeit, Abwesenheiten und bereits geplanten Diensten ab. Der Vorschlag sollte erkennen lassen, weshalb jemand eingeteilt wurde. Für die Planung genügt als redaktionelle Praxisableitung meist die verfügbare Arbeitszeit. Private Gründe für Einschränkungen gehören nur dann in Freitextfelder, wenn ihre Verarbeitung erforderlich und zulässig ist.

05 Welche Beschäftigtendaten genutzt werden dürfen, hängt vom konkreten Einsatz und Rechtsrahmen ab. Der Systemvorschlag trägt den Status „Entwurf". Nach der Prüfung veröffentlicht die Schichtleitung den Plan. Bei Änderungen dokumentiert sie Zeitpunkt, verantwortliche Rolle und Anlass. Zwei zusätzliche Reservierungsgruppen ab 12:30 Uhr erklären eine weitere Servicekraft nachvollziehbar.

06 In Deutschland unterliegen Beginn, Ende und Verteilung der täglichen Arbeitszeit bei bestehendem Betriebsrat der Mitbestimmung nach § 87 Betriebsverfassungsgesetz, soweit keine gesetzliche oder tarifliche Regelung greift. Auch Softwarefunktionen zur möglichen Verhaltens- oder Leistungsüberwachung verlangen eine konkrete Prüfung.

ANZEIGE

neolohn by twodoxx

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

neolohn.de

LONGREAD / MANAGEMENT-RECHT

PFHxA-Grenzen für Papier und Karton im Lebensmittelkontakt

Seit dem 10. Oktober greift eine EU-Beschränkung für Perfluorhexansäure und verwandte Stoffe. Für Lebensmittelverpackungen gelten zusätzlich eigene PFAS-Vorgaben. Lieferantennachweise müssen zur konkreten Ware passen.



Text: GastroNews. Quellen: Verordnung (EU) 2024/2462, Bundesregierung, EU-Verpackungsverordnung und Kommissionsleitlinie. | Bild: GastroNews

Seit dem 10. Oktober 2026 beschränkt die EU Perfluorhexansäure, kurz PFHxA, ihre Salze und verwandte Stoffe unter anderem in Papier und Karton mit Lebensmittelkontakt. Damit endet eine Übergangsfrist der 2024 beschlossenen Regelung. Für Restaurants und Hotels in Deutschland und Österreich betrifft sie den Verpackungseinkauf. Die Bundesregierung nennt Pizzakartons und Pappbecher als Beispiele; zur Belastung eines einzelnen Produkts sagt diese Nennung nichts aus.

Die Verordnung (EU) 2024/2462 ergänzt REACH, das EU-Chemikalienrecht, um Eintrag 79. Er nennt 25 ppb für die Summe aus PFHxA und ihren Salzen sowie 1.000 ppb für die Summe PFHxA-verwandter Stoffe. Ab der jeweiligen Schwelle sind Inverkehrbringen und Verwendung der betroffenen Materialien untersagt.

Die Einheit ppb bezeichnet einen Massenanteil: 25 ppb entsprechen 25 Mikrogramm je Kilogramm. Die zweite REACH-Schwelle entspricht einem Milligramm je Kilogramm. Die Werte beziehen sich auf das homogene Material; das Gewicht der eingefüllten Speise gehört nicht zur Bezugsgröße. Diese Konzentrationen beschreiben die Zusammensetzung des Materials; der Übergang eines Stoffes ins Essen wäre eine eigene Messfrage. Bei beschichteten Verpackungen können Hersteller und fachkundige Prüfstellen erläutern, welche Bestandteile eine Untersuchung erfasst.

Für ältere Ware enthält Absatz 7 eine Ausnahme zu Absatz 1: Sie betrifft Erzeugnisse und Gemische, die vor dem 10. Oktober 2026 in Verkehr gebracht wurden. Erwägungsgrund 25 verweist auf den Nachweis durch den Lieferanten. Ein früheres Herstellungs- oder Bestelldatum allein beantwortet diese Frage für eine Charge noch nicht.

Zusätzlich gilt für Lebensmittelkontaktverpackungen die EU-Verpackungsverordnung, kurz PPWR. Ihr Artikel 5 Absatz 5 enthält seit dem 12. August 2026 Grenzen für die breitere Stoffgruppe PFAS. Vorgesehen sind 25 ppb für einzelne gezielt analysierte PFAS und 250 ppb für deren entsprechende Summe, gegebenenfalls nach Abbau von Vorläuferstoffen. Polymere PFAS sind von diesen beiden Quantifizierungen ausgenommen. Eine weitere Schwelle von 50 ppm erfasst PFAS einschließlich polymerer PFAS. Dabei steht ppm für Millionstel eines Massenanteils.

ANZEIGE

Kassensystem für Festzelte.

ZELTPOS Festzelt Management System

ZeltPOS. Informationen unter zeltpos.com.

zeltpos.com

KONZEPTE-BUSINESS

Wagamama nimmt in Großbritannien auch Tischreservierungen an



Text: GastroNews. Quellen: Restaurant Online, Wales247, LADbible und Verge Magazine. | Bild: GastroNews

Die britische Restaurantkette ergänzt spontane Besuche um Buchungen am selben Tag und im Voraus. Plätze hängen weiterhin von der Kapazität des jeweiligen Restaurants ab; große Gruppen sollen sich direkt an den Standort wenden.

Wagamama erweitert sein Angebot in Großbritannien um Tischreservierungen am Besuchstag und im Voraus. Die britische Restaurantkette mit asiatisch geprägter Küche verbindet damit den bisherigen spontanen Besuch mit einem buchbaren Zugang. Eine Erprobungsphase ging der Öffnung voraus, berichtet das britische Gastronomiefachmedium Restaurant Online am 14. Oktober.

Seit 1992 besteht die Marke, deren Konzept lange von Laufkundschaft geprägt war. Gäste kamen ohne Reservierung und warteten auf Plätze an gemeinschaftlich genutzten Bänken. Diesen bisherigen Ablauf beschreibt das britische Nachrichtenportal Wales247. Die neue Möglichkeit erlaubt es Gästen, vor der Anfahrt nach einem passenden Termin zu suchen.

Marketingchefin Claire Farrant begründet die Änderung mit dem Wunsch nach flexibleren Restaurantbesuchen. Das ist die vom Unternehmen angeführte Erklärung. Wagamama verbindet die Ausweitung außerdem mit dem bevorstehenden Weihnachtsgeschäft: Gemeinsame Essen sollen sich durch die Buchungsmöglichkeit leichter organisieren lassen, gibt das britische Nachrichten- und Unterhaltungsportal LADbible Farrants Begründung wieder.

Eine Gruppe könnte sich beispielsweise nach der Arbeit zum Essen verabreden. Steht der Termin erst am Nachmittag fest, kann sie noch nach einer Reservierung für denselben Tag suchen. Ob alle an einer durchgehenden Tafel sitzen können, wäre gesondert mit dem Restaurant zu klären. Dieses Beispiel beschreibt eine mögliche Nutzung der neuen Buchungswege.

Wales247 nennt als Zugänge die Wagamama-Website, die Reservierungsplattform OpenTable und die unternehmenseigene Soul Club App. Für Gruppen ab 20 Personen verweist der Bericht auf den direkten Kontakt zum gewählten Restaurant. Welche Zusage Gäste erhalten können, hängt von dessen verfügbaren Plätzen ab.

Das britische Lifestylemagazin Verge Magazine weist ausdrücklich auf diese Kapazitätsabhängigkeit hin. Ein gewünschter Zeitpunkt kann ausgebucht sein. Durch die Reservierung entsteht eine konkrete Erwartung an Ankunftszeit und Platzangebot, während der spontane Besuch weiterhin zum beschriebenen Konzept gehört.

Wie viele Plätze Wagamama jeweils für Buchungen und Laufkundschaft vorsieht, geht aus den Berichten nicht hervor. Auch Dauer, Umfang und Auswertung der Erprobung bleiben offen.

ANZEIGE

BOOKZUCK
RESERVATION | TICKETING | VOICEAI

Digitales Reservierungssystem für Restaurants und Bars.

Reservierungen und Tischplanung zentral verwalten.

bookzuck.de

LONGREAD / NACHHALTIGKEIT

COMBINE empfiehlt kleinere Portionen mit Nachschlag

Eine Handreichung aus dem EU-geförderten Projekt bündelt Erfahrungen gegen Lebensmittelverschwendung. Verständliche Hinweise an der Ausgabe sollen Gästen helfen, Menge und Gericht passend zu wählen. Eine allgemeine Einsparquote ist daraus nicht ableitbar.



Text: GastroNews. Quellen: EUFIC und Standortbericht der Schule Aprendizes. | Bild: GastroNews

Kleinere Ausgangsportionen mit Nachschlag auf Wunsch gehören zu den erprobten Ansätzen, die das EU-geförderte Projekt COMBINE in einer neuen Handreichung bündelt. Der European Food Information Council, kurz EUFIC, stellte sie am 19. Oktober vor. Die Organisation ist an dem Projekt beteiligt und berichtet über Erfahrungen aus Schul- und Arbeitsplatzkantinen.

Der Ansatz setzt beim Portionieren an. Während eine Servicekraft Essen ausgibt, schätzt der Gast seinen Hunger ein. Kann er später etwas nachnehmen, lässt sich die Menge während der Mahlzeit anpassen. Die erste Portion bestimmt damit noch nicht, wie viel er insgesamt essen kann.

Gäste brauchen diese Information schon vor der Ausgabe. Wer eine kleinere Menge erhält, kann sie besser einordnen, wenn das Angebot zum Nachschlag bekannt ist. Das Team erläutert dazu, wo und wie eine weitere Portion erhältlich ist. Welche Bedingungen einschließlich möglicher Zusatzkosten gelten, muss der jeweilige Betrieb konkret benennen.

Als weiteren erprobten Ansatz nennt EUFIC Hinweise zur Schärfe eines Gerichts. Sie geben Gästen vor ihrer Entscheidung eine Vorstellung vom Geschmack. Bei einem scharfen Gemüsegericht kann der Hinweis direkt am Angebot stehen, sodass die Wahl zwischen diesem und einem anderen Gericht vor dem Anrichten möglich ist.

Ein Standortbericht der portugiesischen Schule Aprendizes vom 16. Januar 2026 beschreibt Portionshinweise an der Ausgabelinie sowie begleitende Kommunikation und Wiegungen im COMBINE-Projekt. Die Schule verbindet die Hinweise mit der Beteiligung ihrer Schulgemeinschaft. Der Bericht dokumentiert eine lokale Umsetzung, in der mehrere Elemente zusammenwirken.

Für Betriebsrestaurants und Hotelkantinen ist daran der Ablauf anschlussfähig: Informationen begleiten das Essen, das gerade zur Auswahl steht. Die Beschreibung des Portionsangebots kann Teil der bestehenden Kommunikation an der Ausgabe werden. Das Schärfeetikett lässt sich in die Speisenbeschreibung aufnehmen.

Die EUFIC-Mitteilung beschreibt unterschiedliche Ergebnisse für Schul- und Arbeitsplatzkantinen. Kontext, Zeitraum und die Kombination der Maßnahmen variieren zwischen den Standorten. Eine einheitliche Reduktionsquote für Kantinen lässt sich daraus nicht ableiten. Die Wirkung einzelner Hinweise oder kleinerer Erstportionen wird ebenfalls nicht gesondert beziffert.

Offen bleiben der zusätzliche Arbeitsaufwand und Veränderungen der Gästezufriedenheit. Auch Preise und die praktische Erreichbarkeit des Nachschlags sind für die Projektstandorte nicht dokumentiert. Die Handreichung sichert weder kostenlosen noch unbegrenzten Nachschlag zu.

Im eigenen Betrieb bestimmen Gästegruppe und Versorgungsauftrag das passende Angebot. Eine allgemeine Grammvorgabe nennt EUFIC nicht. An einer bedienten Ausgabe kann die Servicekraft vor dem Anrichten die angebotene Menge erläutern und auf die konkrete Möglichkeit zum Nachnehmen hinweisen.

TECHNOLOGIE

Bellwether kündigt Café-Röster mit Metallgehäuse und neuer App an



Text: GastroNews. Quellen: Bellwether-Mitteilung vom 15. Oktober 2026 bei PR Newswire. | Bild: GastroNews

Der Hersteller überarbeitet seinen Shop Roaster und verbindet Röstprofile mit Aufgaben der Produktionsplanung. Die Auslieferung soll im ersten Quartal 2027 beginnen. Lieferbarkeit und Betreuung im deutschsprachigen Raum bleiben zu klären.

Bellwether Coffee kündigt eine überarbeitete Ausführung seines Café-Rösters Shop Roaster mit Metallgehäuse an. Der Hersteller bezeichnet die neue Bauweise als haltbarer und für belebte Gasträume geeignet. Die Kundenauslieferungen sollen im ersten Quartal 2027 beginnen. Eine neue App soll Arbeiten rund um Röstung und weitere Produktion verbinden.

Die Angaben stammen aus Bellwethers Mitteilung vom 15. Oktober beim Pressemitteilungsdienst PR Newswire. Der Shop Roaster ist eine bestehende Produktlinie. Funktionen und Haltbarkeitsaussage sind Herstellerangaben zur angekündigten Überarbeitung.

Ein Café, das selbst gerösteten Hauskaffee ausschenken möchte, verarbeitet Rohkaffee, also grüne Bohnen vor der Röstung. Zur Getränkezubereitung kommt damit ein weiterer Produktionsschritt. Das Team braucht Vorgaben für die Röstung und muss den verfügbaren Rohstoff mit kommenden Durchgängen zusammenbringen.

Ein Röstprofil legt den Verlauf einer Röstung fest. Laut Bellwether können Nutzer solche Profile in der App erstellen und verändern. Nach einem Durchgang sollen sie die zugehörigen Protokolle ansehen können. Diese dokumentieren die erfolgte Röstung und können bei der Vorbereitung weiterer Durchgänge herangezogen werden.

Wer im Café den Hauskaffee entwickelt, könnte so die bearbeiteten Vorgaben mit bisherigen Röstungen verbinden. Eine gemeinsam geröstete Menge wird als Charge bezeichnet. Das Beispiel erläutert den Arbeitszusammenhang; Ergebnisse eines konkreten Cafés sind damit nicht beschrieben.

Die App soll außerdem den Rohkaffeebestand verfolgen, die Produktionsplanung ermöglichen und Nachbestellungen unterstützen. Das Team kann für kommende Röstungen die vorhandene Menge grüner Bohnen für seinen Hauskaffee berücksichtigen und den weiteren Einkauf damit zusammen betrachten. Eine automatische Bedarfsprognose ist in der Mitteilung nicht angekündigt.

Bellwether begleitet die Produktnachricht mit Wirtschaftlichkeitsaussagen aus Modellrechnungen und Selbstauskünften bestehender Kunden. Im Methodikabschnitt unterscheidet der Hersteller diese beiden Grundlagen. Die Rechnerergebnisse hängen von den Eingaben und Modellannahmen ab. Kundenangaben sind keine unabhängigen Messungen und belegen keine Wirtschaftlichkeit der erst angekündigten Geräteversion.

ANZEIGE



KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.

Automatisierung, Kassensysteme und Reservierungslösungen.

ilass.com

Kurz notiert



KONZEPTE-BUSINESS

Text: GastroNews. Quellen: UKHospitality und Restaurant Online. | Bild: GastroNews

Britische Befragung: 80 Prozent sehen neue Investitionen gebremst

80 Prozent der Antwortenden einer britischen Mitgliederbefragung sehen neue Investitionen durch das Geschäftsumfeld gebremst. Vier Branchenorganisationen veröffentlichten die von CGA by NIQ im Oktober erhobenen Ergebnisse am 23. Oktober. 74 Prozent berichten über höhere Stromrechnungen während der vergangenen drei Monate. Die Unternehmen betreiben zusammen mehr als 9.000 Gastgewerbestandorte; diese Zahl ist keine Teilnehmerzahl. Rücklaufquote und Gewichtung nennt der öffentliche Methodenhinweis nicht. Nach Darstellung der Verbände verhinderten gestiegene Kosten, dass gute Sommergeschäfte die Profitabilität verbesserten. Die Interessenvertretungen fordern steuerliche Entlastungen. Eine Übertragung der Prozentwerte auf Deutschland, Österreich oder die Schweiz ist nicht möglich.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w43/L6RGZ5V



KONZEPTE-BUSINESS

Text: GastroNews. Quellen: La Nazione und Handelskammer Toscana Nord-Ovest. | Bild: GastroNews

Màgida bündelt 14 Betriebe aus Pisa unter einer Brotmarke

Màgida bündelt laut der italienischen Regionalzeitung La Nazione 14 Bäckereien und Agrarbetriebe aus der Provinz Pisa. Beim Terre di Pisa Food & Wine Festival trat das Netzwerk erstmals öffentlich auf. Die Initiative von CNA Pisa soll handwerkliches Brot und seine Hersteller gemeinsam vorstellen. Eine Werteerklärung wird noch ausgearbeitet. Genannt werden nichtindustrielle Herstellung sowie lokale oder rückverfolgbare Mehle. Rückverfolgbarkeit belegt dabei noch keine lokale Herkunft. Die Handelskammer Toscana Nord-Ovest unterstützt das Vorhaben. Unabhängige Prüfbelege für die Herstellungs- und Bekömmlichkeitsansprüche sind in den veröffentlichten Unterlagen nicht dokumentiert.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w43/PY82SPE



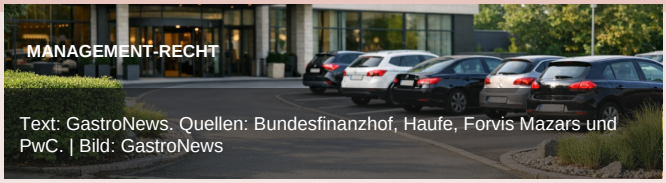
TECHNOLOGIE

Text: GastroNews. Quellen: Expedia-Partnerblog und Expedia-Unternehmensmitteilung bei StreetInsider. | Bild: GastroNews

Expedia übernimmt Hoteldaten aus unterstützter Vertriebssoftware

Expedia beschreibt einen neuen Anmeldeweg für Hotels aus unterstützter Vertriebssoftware. Der Betrieb wählt die Reiseplattform als Kanal aus, akzeptiert die Vereinbarung und autorisiert die Verbindung. Vorhandene Angaben, darunter Zimmerkategorien und Raten, werden übertragen. Vor der Freischaltung prüft Expedia die Daten. Die Nennung beteiligter Softwareanbieter belegt keine Verfügbarkeit für jeden Kunden oder Standort. Weniger als 24 Stunden bis zur Freischaltung sind eine Anbieterangabe mit nicht näher erläuterten Voraussetzungen. Welche Daten ergänzt werden müssen, welche Kosten gelten und wer Rückfragen der Validierung bearbeitet, bleibt beim konkreten Anschluss zu klären.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w43/LFRZHRH



MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews. Quellen: Bundesfinanzhof, Haufe, Forvis Mazars und PwC. | Bild: GastroNews

BFH ändert Rechtsprechung zu allgemein kostenlosen Hotelparkplätzen

Der Bundesfinanzhof verneint eine entgeltliche Parkplatzleistung, wenn Hotelgäste und Allgemeinheit dieselben kostenlosen Nutzungsmöglichkeiten haben. Im Urteil V R 11/26 vom 21. Mai 2026 ändert er seine Rechtsprechung in diesem Umfang. Deutsche Hotels können einen bisher aus dem Zimmerpreis herausgerechneten Parkplatzanteil mit ihrer Steuerberatung prüfen. Eine offene Einfahrt allein belegt keine Berechtigung der Allgemeinheit zum Parken. Bezahlte oder ausschließlich Gästen vorbehaltene Plätze bringen andere Umstände mit. Der BFH verwies die Sache an das Finanzgericht zurück. Änderungen früherer Besteuerungszeiträume hängen vom Verfahrensstand ab; eine pauschale Erstattungszusage folgt daraus nicht.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w43/43B7ZK8



Kassensysteme mit Hotelp rogramm-Anbindung.

Salzburg.

MEHR ERFAHREN

repoint.at

REPOINT