Das Fachmagazin für die Gastronomie

GastroNews

AUSGABE 44/2026
1. November 2026
PREIS 12,50 €



Text: GastroNews. Quelle: Gambero Rosso. | Bild: GastroNews | Die Illustration zeigt Desserts in Fruchtform. Sie dokumentiert keine tatsächlichen Produkte oder Rezepturen der Alta Cremeria Vitaro.

TITELSTORY / KONZEPTE-BUSINESS

Vitaros Desserts in Fruchtform

Alberto Vitaro von einem Eiscafé im süditalienischen Rende meldet mehr verkaufte Einzelportionen. Seine Bilanz nach fünf Monaten zeigt auch den zusätzlichen Aufwand in der Produktion.

AB SEITE 04

BARAUFTAKT SEITE 03
Cocktail-Omakase für 69 Euro in Oulu angekündigt

BETRIEB UND VERTRÄGE SEITE 06
Berlins Mehrwegvorgaben für Caterer

BETRIEB UND VERTRÄGE SEITE 07
FTC verklagt Toast wegen mutmaßlich versteckter Gebühren

PIZZERIA UND BETRIEBSVERPFLEGUNG SEITE 08
Rebecca Lines übernimmt Voodoo Ray’s

HOTELVERTRIEB UND PLATTFORMAUFSICHT SEITE 10
EU-Verfahren gegen Booking.com

Inhalt

DIE WOCHE IM BLICK

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

44/2026

1. November 2026

12 SEITEN

03 BARAUFTAKT

Cocktail-Omakase für 69 Euro in Oulu angekündigt

04 TITEL: DESSERTS IN FRUCHTFORM

Vitaros Desserts in Fruchtform

06 BETRIEB UND VERTRÄGE

Berlins Mehrwegvorgaben erreichen Caterer über Verträge

07 BETRIEB UND VERTRÄGE

FTC verklagt Toast wegen mutmaßlich versteckter Gebühren

08 PIZZERIA UND BETRIEBSVERPFLEGUNG

Rebecca Lines übernimmt Voodoo Ray’s

09 PIZZERIA UND BETRIEBSVERPFLEGUNG

FoodChéri lässt Moulinot verpackte Restmahlzeiten trennen

10 HOTELVERTRIEB UND PLATTFORMAUFSICHT

EU prüft Booking.com wegen Betrugsrisiken und Werbekennzeichnung

11 DIE WOCHE IN VIER MELDUNGEN

PFHxA-Grenzen für Papier im Lebensmittelkontakt

11 DIE WOCHE IN VIER MELDUNGEN

Baden-Württembergs Gastronomie verliert im August real 7,5 Prozent Umsatz

11 DIE WOCHE IN VIER MELDUNGEN

Tirol meldet 6,5 Prozent mehr Übernachtungen im September

11 DIE WOCHE IN VIER MELDUNGEN

Hotelstars Union öffnet Sterndaten für KI-Assistenten



KONZEPTE-BUSINESS

Cocktail-Omakase für 69 Euro in Oulu angekündigt

Jani Virta plant neben seiner Bar Cocktail Company einen Tresen mit sechs Plätzen. Gäste sollen Cocktails und Häppchen als vorab gebuchte Folge erleben, deren Zusammenstellung der Gastgeber übernimmt.

Text: GastroNews. Quelle: Avecmedia. | Bild: GastroNews | Die Illustration veranschaulicht ein Cocktailformat am Tresen. Sie zeigt weder den tatsächlichen Jani Virta noch ein dokumentiertes, bereits eröffnetes Lokal.

Barkeeper Jani Virta plant im finnischen Oulu ein Cocktailangebot mit sechs Tresenplätzen neben seiner bestehenden Bar Cocktail Company. Drei Cocktails mit drei Häppchen sollen 69 Euro pro Person kosten und ungefähr 75 Minuten dauern. Der Start ist für Anfang November angekündigt, berichtet das finnische Gastronomiefachmedium Avecmedia am 29. Oktober.

Das Nordic Cocktail Omakase wird im Voraus gebucht. Omakase bedeutet hier, dass Gäste die Zusammenstellung dem Gastgeber überlassen. Sie wählen den Umfang der Folge und vertrauen ihm die einzelnen Drinks und begleitenden Speisen an. Die Auswahl wird damit Teil der Leistung, die sie reservieren.

Für einen längeren Besuch sind sechs Cocktails und sechs Häppchen vorgesehen. Diese Variante kostet laut Ankündigung 96 Euro pro Person und dauert zwei Stunden. Beide Angebote geben Gästen schon bei der Buchung einen Preis und einen zeitlichen Rahmen. Bei der kürzeren Folge ist die Dauer ausdrücklich als ungefähr angegeben.

Virta will die Cocktails vor den Gästen zubereiten und mit ihnen darüber sprechen. Der Tresen bietet dafür einen nahen Blick auf die Handgriffe des Barkeepers. Gäste verbringen einen Teil der gebuchten Zeit damit, das Entstehen ihres Drinks zu verfolgen. Eine Zubereitung der Häppchen unmittelbar vor ihnen beschreibt der Bericht nicht.

Geschmacklich soll sich die Folge an nordischen Aromen orientieren. Konkrete Zutaten oder Kombinationen nennt die Ankündigung bislang nicht. Auch Ausschankmengen und alkoholfreie Alternativen bleiben offen.



Text: GastroNews. Quelle: Gambero Rosso. | Bild: GastroNews | Die Illustration zeigt Desserts in Fruchtform. Sie dokumentiert keine tatsächlichen Produkte oder Rezepturen der Alta Cremeria Vitaro.

TITELSTORY / KONZEPTE-BUSINESS

Vitaros Desserts in Fruchtform

Alberto Vitaro von einem Eiscafé im süditalienischen Rende meldet nach fünf Monaten mehr verkaufte Einzelportionen. Seine Bilanz verbindet neue Kundschaft mit zusätzlicher Arbeit in der Produktion.

Alberto Vitaro meldet nach dem Einstieg in realistische Fruchtdesserts einen höheren Absatz von Einzelportionen. Innerhalb der ersten fünf Monate sei die tägliche Menge von ungefähr 40 auf 300 gestiegen, erklärt der Betreiber der Alta Cremeria Vitaro, eines Eiscafés im süditalienischen Rende. Seine Rückschau verbindet neue Kundschaft mit zusätzlicher Arbeit in der Produktion.

Die Zahlen nennt Vitaro im Interview mit Gambero Rosso vom 31. Oktober. Das italienische Genuss- und Gastronomiemedium lässt ihn nach den ersten Monaten Bilanz ziehen. Unter unternehmerischen Gesichtspunkten würde er sich erneut für den Einstieg entscheiden. Eine bezifferte Gewinnrechnung legt er dabei nicht vor.

Die Desserts greifen äußerlich die Gestalt von Früchten beziehungsweise Nüssen auf. In der Vitrine steht eine einzelne Portion, deren Form an einen vertrauten Gegenstand erinnert. Dieser Wiedererkennungseffekt gehört zur Präsentation des Produkts. Welche Rezepturen Vitaro dafür verwendet und wie er die einzelnen Formen herstellt, erläutern die vorliegenden Angaben nicht.

Sein Absatzvergleich bezieht sich auf „monoporzioni“, also Einzelportionen. Welche Dessertarten in den ungefähr 40 beziehungsweise 300 täglich verkauften Portionen enthalten sind, schlüsselt das Interview nicht vollständig auf. Die gesamte genannte Menge lässt sich deshalb nicht den Fruchtdesserts zurechnen. Vergleichbare Tagesreihen und Angaben zu saisonalen Einflüssen fehlen ebenfalls.

Vitaro berichtet von neuer Kundschaft, die er mit der Sortimentserweiterung verbindet. Wie viele dieser Gäste zuvor schon bei ihm eingekauft hatten oder später wiederkamen, bleibt in den veröffentlichten Angaben offen. Seine Aussage beschreibt die Erfahrung des Betreibers mit den ersten Monaten des Angebots. Ein gesondert gemessener Anteil neuer Kunden wird darin nicht genannt.

Für die Herstellung braucht der Betrieb nach seiner Darstellung zusätzliche Geräte und Zubehör sowie Zutaten. Hinzu kommen fachliche Qualifikation und Arbeitszeit. Die neue Einzelportion erhält damit einen Platz in einer Produktion, in der auch das bisherige Sortiment vorbereitet wird. Das Team muss die zusätzlichen Handgriffe während seines Arbeitstags unterbringen.

Wie Vitaro diese Arbeit organisiert, beschreibt das Interview nicht im Einzelnen. Gerätezeiten und Arbeitsminuten je Portion sind unbekannt. Für eine andere Patisserie lassen sich daraus keine konkreten Mengen pro Schicht berechnen. Auch der Umfang einer nötigen Anschaffung hängt davon ab, welche Ausstattung und welches Wissen der Betrieb bereits besitzt.

Vitaro spricht außerdem von zusätzlicher Liquidität. Damit sind verfügbare Geldmittel im Betrieb gemeint. Für eine Gewinnrechnung wären neben den Verkaufspreisen sämtliche Kosten erforderlich, einschließlich des zusätzlichen Aufwands für Ausstattung und Personalzeit. Seine positive unternehmerische Bewertung bleibt eine Selbstauskunft, die über diese Beträge keine Auskunft gibt.

Für eine Hotelpatisserie lässt sich die Produktionsfrage an einem eigenen geplanten Dessert durchspielen. Die folgende Betrachtung ist eine redaktionelle Praxisableitung. Die Fachkraft ordnet dessen Arbeitsschritte ihrer Wochenproduktion zu und schaut, wann sie selbst sowie die benötigten Geräte verfügbar sind. Arbeitet sie in einem vorgesehenen Zeitfenster bereits an anderen Desserts, braucht die zusätzliche Portion einen passenden Platz im Ablauf. Freie Gerätezeit und verfügbare Personalzeit müssen dabei zusammenkommen.

WEITER AUF SEITE 05





Text: GastroNews. Quelle: Gambero Rosso. | Bild: GastroNews | Die Illustration zeigt Desserts in Fruchtform. Sie dokumentiert keine tatsächlichen Produkte oder Rezepturen der Alta Cremeria Vitaro.

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Alberto Vitaro von einem Eiscafé im süditalienischen Rende meldet nach fünf Monaten mehr verkaufte Einzelportionen.

An dieser geplanten Herstellung kann das Team auch den Bedarf an Qualifikation und Zubehör besprechen. Manche Handgriffe könnten bereits zum Können der Beschäftigten gehören; für andere müsste der Betrieb zusätzliches Wissen aufbauen. Welche dieser Situationen vorliegt, entscheidet die konkrete Rezeptur im eigenen Haus. Eine Probefertigung könnte zeigen, wie lange die Fachkraft für die einzelnen Schritte braucht. Ihre Beobachtungen wären eigene betriebliche Ergebnisse, die anschließend in den Produktionsplan einfließen könnten.

Für die Kalkulation erhält diese Zeit einen Bezug zum vorgesehenen Verkaufspreis. Die Leitung betrachtet die Zutatenkosten und rechnet den zusätzlichen Einsatz der qualifizierten Fachkraft ein. Bei einer Anschaffung wäre zu berücksichtigen, welche Ausstattung schon vorhanden ist und welche Geräte auch anderen Produkten dienen sollen. Aus Vitaros Angaben lassen sich dafür keine Beträge übernehmen. Seine höhere verkaufte Menge sagt außerdem noch nichts darüber aus, welchen Erlös eine andere Patisserie mit ihrem Angebot erzielen könnte.

Für die längere Sortimentsplanung äußert Vitaro Zweifel, wie dauerhaft das Interesse an den realistischen Formen tragen wird. Er möchte eigenständige Produkte als Grundlage seines Angebots erhalten. Einen bereits gemessenen Nachfragerückgang beschreibt diese Einschätzung nicht. Sie betrifft seine Erwartung an die Zukunft nach den ersten fünf Monaten.

Eine feste Laufzeit oder einen beschlossenen Ausstieg nennt Vitaro nicht. Seine Vorstellung, eigenständige Produkte dauerhaft als Grundlage zu erhalten, lässt die künftige Rolle der Fruchtformen offen. Ein Zeitpunkt, an dem er neu über die Fortführung entscheiden möchte, geht aus den übergebenen Angaben ebenfalls nicht hervor.

DAS WICHTIGSTE IM UEBERBLICK

01

An dieser geplanten Herstellung kann das Team auch den Bedarf an Qualifikation und Zubehör besprechen.

02

Für die Kalkulation erhält diese Zeit einen Bezug zum vorgesehenen Verkaufspreis.

03

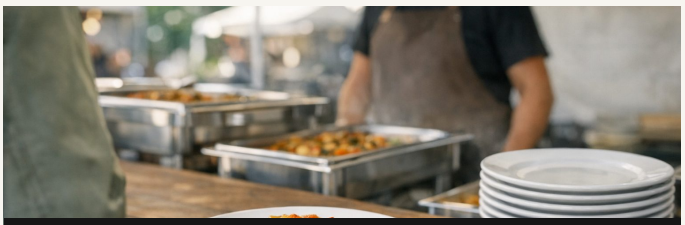
Für die längere Sortimentsplanung äußert Vitaro Zweifel, wie dauerhaft das Interesse an den realistischen Formen tragen wird.

04

Eine feste Laufzeit oder einen beschlossenen Ausstieg nennt Vitaro nicht.

PRAXIS / MANAGEMENT-RECHT

Berlins Mehrwegvorgaben erreichen Caterer über Verträge



Text: GastroNews. Quelle: Berliner AV Mehrweg. | Bild: GastroNews

Die seit Oktober geltende AV Mehrweg verpflichtet die öffentliche Hand Berlins. Über Genehmigungen und Veranstaltungsverträge gelangen die Anforderungen bis zum Caterer, einschließlich Rücknahme und gesicherter Reinigung.

01 Berlins Mehrwegvorgaben erreichen Veranstaltungscaterer über Genehmigungen und Verträge. Seit dem 1. Oktober 2026 konkretisiert die Verwaltungsvorschrift AV Mehrweg eine bestehende gesetzliche Vorbildpflicht der öffentlichen Hand. Behörden verankern die Anforderungen gegenüber Veranstaltern, die ihre gastronomischen Unterauftragnehmer entsprechend verpflichten müssen. Unmittelbar richtet sich die Vorschrift an die öffentliche Hand Berlins, einschließlich bestimmter öffentlicher Einrichtungen und vollständig landeseigener Gesellschaften. Für einen Caterer zählt deshalb, unter welchen Bedingungen der Veranstalter eine Fläche nutzt oder einen Auftrag erhält.

02 Eine private Hotelveranstaltung fällt allein aufgrund ihres Veranstaltungscharakters noch nicht darunter. Die am 8. Mai veröffentlichte AV Mehrweg erfasst unter anderem genehmigungsbedürftige Veranstaltungen und die vertragliche Überlassung von Räumen oder Flächen für entsprechende Zusammenkünfte. Verkauf und kostenlose Ausgabe werden gleichermaßen berücksichtigt. Karitative Ausgaben und Ausgaben im Krisenfall sind ausdrücklich ausgenommen. Im erfassten Bereich sind grundsätzlich Mehrweggeschirr und Mehrwegbesteck zu verwenden. Einweg einschließlich Einwegstrohhalmen ist grundsätzlich ausgeschlossen. Auch kompostierbares Einweggeschirr gilt als Einweg.

03 Für einen Speisenstand gehört zum gewählten Teller damit ein geplanter Weg nach dem Essen. Eine Rückgabestelle kann diesen Weg für Gäste sichtbar machen. Die Reinigung von Geschirr und Besteck muss gewährleistet sein; ausdrücklich nennt die Vorschrift ein Spülmobil oder einen gleichwertigen externen Service. Der Veranstalter und sein Caterer können im Auftrag festhalten, wo benutzte Teile zurückkommen und wer die Reinigung übernimmt. Ein spürbares Pfand soll den Rücklauf unterstützen.

04 Interne Ausgaben innerhalb der öffentlichen Hand sind davon ausgenommen; einen festen Pfandbetrag nennt die AV nicht. Die gesicherte Reinigung bleibt eine eigene Anforderung, die der Betrieb zusammen mit der Rücknahme organisieren muss. Bei Genehmigungen muss die Mehrwegnutzung gesichert sein. Verträge sollen die Pflichten verbindlich regeln und spürbare Vertragsstrafen vorsehen. Eine solche vereinbarte Strafe ist von einem behördlichen Bußgeld zu unterscheiden. Gegenüber der öffentlichen Hand bleibt der ursprüngliche Genehmigungsinhaber beziehungsweise Vertragspartner verantwortlich, auch wenn er Unterauftragnehmer einbindet.

ANZEIGE

neolohn by twodoxx

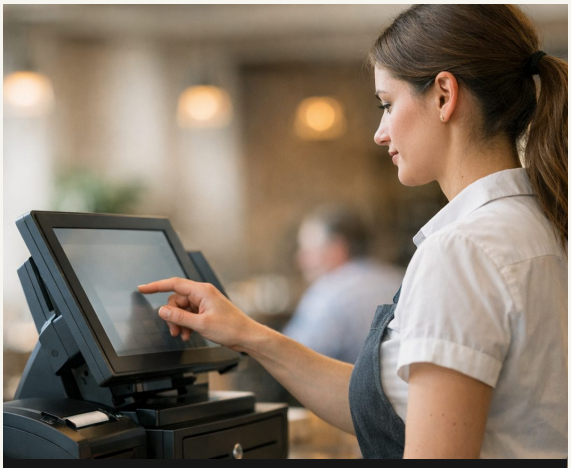
All-in-one HR: Dienstplan, Zeit und Lohn.

neolohn.de

LONGREAD / TECHNOLOGIE

FTC verklagt Toast wegen mutmaßlich versteckter Gebühren

US-Behörden beanstanden die Darstellung von Preisen, Vertragsbindungen und Support beim Restaurantkassenanbieter Toast. Das Unternehmen widerspricht; eine gerichtliche Entscheidung über die Vorwürfe steht aus.



Text: GastroNews. Quellen: FTC-Klageschrift, Toast-Stellungnahme und Nation's Restaurant News. | Bild: GastroNews

Die US-Handels- und Verbraucherschutzbehörde FTC und weitere staatliche Kläger haben Toast wegen mutmaßlich versteckter Gebühren und weiterer Vertragspraktiken verklagt. Toast bietet Restaurantkassen sowie Software und Zahlungsdienste an. Die am 29. Oktober beim Bundesgericht für Nordkalifornien eingereichte Klage trägt das Aktenzeichen 3:26-cv-12705. Das Unternehmen widerspricht den Anschuldigungen; eine gerichtliche Entscheidung darüber steht aus.

Im Mittelpunkt steht unter anderem ein als „Pay-as-you-Go" beworbenes Angebot. Nach Darstellung der Kläger verbindet es einen monatlichen Preis von null Dollar für Hardware beziehungsweise Software mit höheren Kartentransaktionsgebühren. Zahlungen des Restaurants entstehen damit über die Abwicklung seiner Kartengeschäfte.

Die Kläger beanstanden zusätzlich die Offenlegung weiterer Bedingungen. Laut Klageschrift können Hardwarekosten anfallen, wenn innerhalb von 120 Tagen nach Kauf des Abonnements keine Zahlungsabwicklung beginnt. Als Auslöser beschreibt die Klage hier den ausbleibenden Beginn innerhalb dieser Frist.

Für eine vorübergehende Schließung nennt sie 85 US-Dollar monatlich. Bei vorzeitigem Vertragsende beanstanden die Kläger 150 US-Dollar je verbleibendem Vertragsmonat und die aus ihrer Sicht unzureichende Offenlegung dieser Kosten. Ein ausdrücklich hypothetisches Rechenbeispiel ergibt bei sechs Restmonaten 900 US-Dollar. Es beschreibt keine konkrete Kundenrechnung.

Diese Bedingungen betreffen unterschiedliche Vertragsfassungen und Zeiträume. Sie liefern keine allgemeine aktuelle Tarifauskunft für alle Toast-Kunden. Gegenstand des Vorwurfs ist die Darstellung von Kosten und Bindungen vor dem Abschluss. Zusätzliche Entgelte allein belegen noch keine Täuschung.

Über die Gebühren hinaus werfen die Kläger Toast ungewollte Zusatzdienste und einen erschwerten Kündigungsprozess vor. Außerdem beanstanden sie die Unterstützung, die Kunden trotz beworbenen Rund-um-die-Uhr-Supports erhalten hätten. Darüber berichtet das US-Gastronomiefachmedium Nation's Restaurant News. Die vorgetragenen Beschwerden erlauben keine Aussage über die Erfahrungen sämtlicher Kunden.

Toast hat noch am Tag der Klageeinreichung gerichtliche Verteidigung angekündigt. Das Unternehmen bestreitet insbesondere die Anwendbarkeit des Restore Online Shoppers' Confidence Act, kurz ROSCA. Dieses US-Gesetz zu Online-Abonnementpraktiken wird im Verfahren herangezogen. Laut Toast habe bislang kein Gericht es auf solche ausgehandelten Geschäftsverträge angewandt.

Das Unternehmen verweist außerdem auf seine Kooperation mit der FTC seit Mitte 2025. Kundenservice, Preise und Support blieben durch die Nachricht unverändert, erklärt Toast. Diese Aussagen dokumentieren die Unternehmensposition zum laufenden Rechtsstreit.

Für einen eigenen Softwarevertrag kann eine geplante Betriebspause Anlass sein, die weiterlaufenden Entgelte beim Anbieter zu erfragen. Das ist eine redaktionelle Praxisableitung. Das US-Verfahren bewertet keine Verträge in Deutschland, Österreich oder der Schweiz. Eine Anfrage kann sich auf die Kosten während der Schließung und die vereinbarten Bedingungen für deren Aussetzung beziehen.

KONZEPTE-BUSINESS

Rebecca Lines übernimmt Voodoo Ray’s



Text: GastroNews. Quelle: Restaurant Online. | Bild: GastroNews

Eine langjährige Mitarbeiterin übernimmt die Londoner Pizzeria und will deren Charakter erhalten. Geplant sind mehr Cateringgeschäft und ein zeitweiliges Cocktailangebot im Untergeschoss.

Rebecca Lines übernimmt Voodoo Ray’s, eine Pizzeria im Londoner Stadtteil Dalston, in der sie seit mehreren Jahren arbeitet. Sie bestätigte den Schritt gegenüber dem britischen Gastronomiefachportal Restaurant Online am 29. Oktober. Lines will den eigenständigen Charakter des Lokals erhalten und vorhandene Geschäftsfelder ausbauen.

Zum Angebot gehören große Pizzen im Ganzen und als einzelnes Stück, sogenannte Slices. Dazu kommen Frozen Margaritas, ein gefrorenes Cocktailangebot, und späte Öffnungszeiten. Das Restaurant spricht damit auch Gäste an, die zu später Stunde ein Stück Pizza holen.

Am Vortag hatte Restaurant Online noch über die ungewisse Zukunft berichtet. Die bisherige Betreibergesellschaft Voodoo Ray’s Limited beschloss am 15. Oktober die freiwillige Liquidation, also ihre Abwicklung. Der Bericht bezeichnet das Verfahren als „creditors’ voluntary liquidation“. Ob bereits ein Verkauf stattgefunden hatte, war zu diesem Zeitpunkt offen.

Die Übernahmebestätigung beschreibt nun Lines’ Einstieg und ihre Pläne für das Lokal. Die Liquidationsmeldung bezieht sich auf die bisherige Gesellschaft. Kaufpreis, Finanzierung und genaue Übertragungsstruktur sind weiterhin unbekannt. Welche Vermögenswerte und Verträge zum übernommenen Geschäft gehören, dokumentieren die Berichte ebenfalls nicht.

Lines möchte Firmen-Catering, Großbestellungen und private Veranstaltungen weiterentwickeln. Diese Geschäftsfelder bestehen bereits; ihre Absicht knüpft an vorhandene Aufträge an. Welche Angebote sie ergänzen oder verändern will, führt der Bericht noch nicht aus. Zusätzliche Erlöse aus den Plänen oder eine gesicherte Profitabilität sind damit nicht belegt.

Ein hypothetischer Büroauftrag macht den Bezug zur Küche deutlich. Eine Firma bestellt ganze Pizzen für ihre gemeinsame Mittagspause. Der Auftrag hat einen vereinbarten Termin, während weitere Bestellungen im Lokal eintreffen. Das Team muss die vorbereitete Gruppenbestellung mit der laufenden Nachfrage zusammenbringen.

Die Mitarbeiterin kennt den Betrieb aus seiner täglichen Arbeit. Welche Abläufe Lines für zusätzliche Großbestellungen vorsieht, beschreibt sie in der Veröffentlichung bislang nicht. Das Angebot ganzer Pizzen und einzelner Stücke liefert unterschiedliche Bestellmöglichkeiten; wie stark sie jeweils nachgefragt werden, bleibt offen.

ANZEIGE

Kassensystem für Festzelte.

ZELT[P]OS | Festzelt Management System

ZeltPOS. Informationen unter zeltpos.com.

zeltpos.com

LONGREAD / NACHHALTIGKEIT

FoodChéri lässt Moulinot verpackte Restmahlzeiten trennen

Der französische Betriebsverpfleger gibt das Entpacken unverkaufter Mahlzeiten an seinen Bioabfallentsorger ab. Zuvor sollen noch verzehrfähige Mahlzeiten über Partner vergünstigt verkauft werden.



Text: GastroNews. Quellen: Restauration Collective und öffentlich zugänglicher Artikelanfang von Refrance. | Bild: GastroNews

Der französische Betriebsverpfleger FoodChéri lässt unverkaufte Mahlzeiten aus seinen vernetzten Selbstbedienungskühlschränken seit September 2026 vom Dienstleister Moulinot entpacken. Verpackung und Lebensmittelreste werden dabei getrennt. FoodChéri begründet die Auslagerung mit fehlendem geeignetem Platz am eigenen Standort, berichtet das französische Fachmedium Restauration Collective am 28. Oktober.

Moulinot ist ein Bioabfallentsorger, mit dem FoodChéri bereits seit 2019 zusammenarbeitet. Diesen Beginn nennt der öffentlich zugängliche Artikelanfang des französischen Wirtschaftsmediums Refrance. Die neue Vereinbarung ergänzt die Partnerschaft um einen Arbeitsschritt, der vor der weiteren Verwertung verpackter Restmahlzeiten liegt.

Bevor Lebensmittel in diesen Weg gelangen, werden Mahlzeiten mit gültigem Verbrauchsdatum über Partner vergünstigt angeboten. Sie sollen noch Menschen erreichen, die sie essen. Erst die verbleibenden Restbestände werden in dem beschriebenen Verfahren entpackt und weiterbehandelt.

Nach der Trennung gelangen die organischen Reste an landwirtschaftliche Vergärungsanlagen in der Île-de-France, der Region um Paris. Dort entstehen laut Fachbericht erneuerbares Gas und natürlicher Dünger. Dieser Weg beschreibt die Behandlung vorhandener Abfälle. Eine Verringerung der bei FoodChéri anfallenden Lebensmittelabfälle ist damit nicht nachgewiesen.

Der französische Begriff „Déconditionnement“ bezeichnet hier das Entpacken der Mahlzeiten. Der Dienstleister übernimmt damit das Herauslösen des Inhalts aus seiner Verpackung. Welche Technik er dafür verwendet und an welchem Ort die Arbeit stattfindet, erläutert der Bericht nicht.

Auch die Annahmebedingungen bleiben offen. Der Veröffentlichung lässt sich nicht entnehmen, welche Verpackungen Moulinot akzeptiert und wie die getrennten Schalen anschließend behandelt werden. Ein bestimmter Recyclingweg ist ebenso wenig dokumentiert wie Kosten, eingesparte Arbeitszeit oder Umweltwirkungen der zusätzlichen Leistung.

Für einen Hotelshop, der nach seinen Verkaufsbemühungen verpackte Mahlzeiten übrig hat, wäre der Zustand bei der Übergabe entscheidend. Das ist ein hypothetisches Anwendungsbeispiel. Nimmt der Entsorger geschlossene Schalen mit Inhalt an, übernimmt er eine andere Aufgabe, als wenn das Team Lebensmittelreste bereits getrennt bereitstellt.

Die Anfrage kann sich deshalb auf die im Haus verwendete Schale beziehen.

ANZEIGE

REPOINT

Kassensysteme mit Hotelprogramm-Anbindung.

Salzburg.

repoint.at

MANAGEMENT-RECHT

EU prüft Booking.com wegen Betrugsrisiken und Werbekennzeichnung



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

Die Europäische Kommission untersucht den Umgang der Unterkunftsplattform mit falschen Inseraten, betrügerischen Nachrichten und bezahlter Sichtbarkeit. Der übergebene Oktoberstand enthält noch keine abschließende Entscheidung.

Die Europäische Kommission hat ein förmliches Verfahren gegen Booking.com eröffnet. Sie prüft, ob die internationale Unterkunftsplattform ihre Pflichten nach dem Digital Services Act, kurz DSA, erfüllt. Das EU-Regelwerk für digitale Dienste verlangt unter anderem, Risiken zu bewerten und zu begrenzen. Gegenstand sind Betrugsrisiken sowie die Kennzeichnung bezahlter Platzierungen.

Die Kommission veröffentlichte die Verfahrenseröffnung am 21. Oktober 2026 und aktualisierte ihre Mitteilung am Folgetag. Dieser Oktoberstand liegt dem Beitrag zugrunde. Der Ausgang ist offen; die Mitteilung nennt weder eine Sanktion noch einen festen Endtermin. Ob Rechtsverstöße vorliegen, soll die Untersuchung klären.

Bei falschen Unterkunftsinseraten betrifft die Prüfung bereits den Auftritt eines Hauses auf der Plattform. Nach einer Behördenauskunft gegenüber dem britischen Technologiemedium The Register können Personen sich als Eigentümer einer Unterkunft ausgeben. Gäste sehen dann ein Angebot, hinter dem möglicherweise jemand ohne Berechtigung steht. Für das betroffene Hotel berührt das seine Identität als Anbieter.

Phishing setzt bei der Kommunikation mit Gästen an. Der Begriff bezeichnet betrügerische Nachrichten, die Empfänger beispielsweise zur Preisgabe von Daten oder zu Zahlungen bewegen sollen. Die Kommission untersucht dabei auch den Missbrauch von Reservierungs- und Gästedaten. Laut der von The Register wiedergegebenen Behördenauskunft können übernommene Unterkunftskonten für zusätzliche Zahlungsforderungen genutzt werden.

Ein hypothetischer Gast erhält eine solche Forderung mit den passenden Daten seines Aufenthalts. Weil Reisetermin und Unterkunft stimmen, kann ihm die Nachricht wie ein erwarteter Kontakt erscheinen. Meldet er sich an der Rezeption, muss das Team zunächst klären, ob die Forderung vom Hotel stammt. Das Beispiel veranschaulicht den beschriebenen Mechanismus. Welche technische Ursache eine Kontoübernahme hat und woher missbrauchte Daten stammen, wäre im einzelnen Fall zu ermitteln.

Eine weitere Prüfung betrifft Inserate, die gegen Bezahlung eine höhere Position erhalten.

ANZEIGE

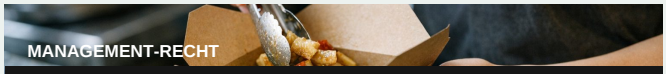
Gastro Software Solutions

IT-Service und Softwarelösungen für Gastronomie.

Für Restaurants, Clubs, Bars, Hotels und Festivals.

gastro-software-solutions.com

Kurz notiert



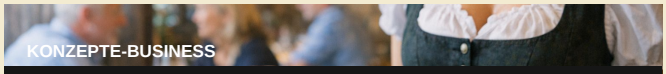
MANAGEMENT-RECHT

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

PFHxA-Grenzen für Papier im Lebensmittelkontakt

Seit dem 10. Oktober 2026 gelten EU-Grenzen für Perfluorhexansäure, kurz PFHxA, ihre Salze und verwandte Stoffe in Papier und Karton mit Lebensmittelkontakt. Die Beschränkung steht in REACH, dem EU-Chemikalienrecht. Für Lebensmittelkontaktverpackungen gelten zusätzlich eigenständige PFAS-Vorgaben der EU-Verpackungsverordnung PPWR seit dem 12. August. Beim Einkauf braucht die Lieferantenauskunft einen Bezug zu Produkt, Material und Charge. Für ältere Ware zählt der belegte Zeitpunkt des Inverkehrbringens; Herstellungs- oder Bestelldatum allein begründen keine pauschale Bestandsfreigabe. Der frühere Archivbeitrag wurde am 22. Oktober nachgetragen; sein Quellenstand reicht bis zum 13. Oktober.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w44/XRP6KJM



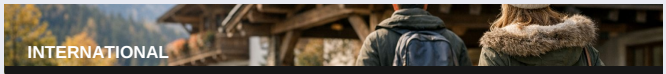
KONZEPTE-BUSINESS

Text: GastroNews. Quelle: Statistisches Landesamt Baden-Württemberg. | Bild: GastroNews

Baden-Württembergs Gastronomie verliert im August real 7,5 Prozent Umsatz

Baden-Württembergs Gastronomie setzte im August 2026 preisbereinigt 7,5 Prozent weniger um als im August 2025. Nominal, also in jeweiligen Preisen, lag der Umsatz um 0,6 Prozent höher. Das Statistische Landesamt veröffentlichte die vorläufigen Ergebnisse am 23. Oktober. In der Beherbergung betrug die Veränderung real minus 1,5 Prozent und nominal plus 2,8 Prozent. Die Angaben beschreiben Branchenumsätze im Vorjahresvergleich. Gästezahlen, verkaufte Gerichte oder Gewinne lassen sich daraus nicht ableiten. Ein Hotel mit Restaurant kann seine Erlöse getrennt den jeweiligen Branchenwerten gegenüberstellen; Zeitraum und Preisbasis müssen dabei übereinstimmen.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w44/A62V8XM



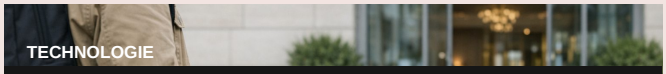
INTERNATIONAL

Text: GastroNews. Quelle: Landesstatistik Tirol. | Bild: GastroNews

Tirol meldet 6,5 Prozent mehr Übernachtungen im September

Tirol verzeichnete im September 2026 insgesamt 3.710.854 Übernachtungen. Das waren 6,5 Prozent oder 225.111 Nächte mehr als im September 2025, meldet die Landesstatistik. Gewerbliche Ferienwohnungen legten um 13,4 Prozent zu, Drei-Sterne-Betriebe um 2,3 Prozent. Auf Gäste aus Deutschland entfielen gerundet 62,1 Prozent aller Septemberübernachtungen. Der niederländische Herkunftsmarkt wuchs prozentual stärker, Deutschland steuerte wegen seiner größeren Ausgangsbasis mehr zusätzliche Nächte bei. Die Auswertung mit Stand vom 22. Oktober beschreibt Übernachtungsvolumen. Aussagen zu Auslastung, Erlösen oder Gewinn benötigen zusätzliche Kapazitäts- und Wirtschaftsdaten.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w44/NQ7GJVZ



TECHNOLOGIE

Text: GastroNews. Quellen: Hotelstars Union und Turizmus.com. | Bild: GastroNews

Hotelstars Union öffnet Sterndaten für KI-Assistenten

Die Hotelstars Union, die europäische Organisation für harmonisierte Hotelklassifizierung, öffnet ihre offiziellen Sterndaten für angebundene KI-Assistenten. Der am 12. Oktober vorgestellte Zugang ist öffentlich, kostenfrei und ausschließlich lesend. Er umfasst gültig klassifizierte Häuser mit Name, Adresse und Kategorie. Dokumentiert sind außerdem Website, Buchungslink und eine TrustYou-Gästebewertung. Die Gästebewertung ist von der offiziellen Sternekategorie zu unterscheiden; der Zugang selbst führt keine Buchung aus. Ob ein Assistent die Daten bei einer konkreten Suche verwendet, hängt vom Dienst und der Anfrage ab. Zusätzliche Buchungen sind damit nicht belegt.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w44/CSF84W3

BOOKZUCK

RESERVATION | TICKETING | VOICEAI

Digitales Reservierungssystem für Restaurants und Bars.

Reservierungen und Tischplanung zentral verwalten.

MEHR ERFAHREN

bookzuck.de