Das Fachmagazin für die Gastronomie

AUSGABE 45/2026
8. November 2026
PREIS 12,50 €

GastroNews



Text: GastroNews. Quelle: Avecmedia, Vor-Ort-Bericht vom 5. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv veranschaulicht einen separaten Gastronomieeingang und zeigt keine tatsächliche Außenansicht des Mega Bistro.

TITELSTORY / KONZEPTE-BUSINESS

Mega Bistro: Mittagsbuffet und Nachtclub in Espoo

Im finnischen Einkaufszentrum Iso Omena verbindet Mega Bistro Tagesgastronomie mit Nachtunterhaltung. Ein eigener Eingang erlaubt den Betrieb unabhängig von den übrigen Centeröffnungszeiten.

AB SEITE 04

AUFTAKT: WEIN SELBST EINSCHENKEN SEITE 03
Wein per Guthabenkarte bei Vagabond in Brighton

ARBEITSSCHUTZ UND BETRIEBSTECHNIK SEITE 06
Den Klapptritt im Getränkelager sicher aufstellen

ARBEITSSCHUTZ UND BETRIEBSTECHNIK SEITE 07
Salzflecken trotz enthärtetem Spülwasser

ARBEITSSCHUTZ UND BETRIEBSTECHNIK SEITE 08
Cyberangriffe auf Kühlanlagen im Lebensmittelhandel

KÜCHE: HENAN IN LONDON SEITE 10
Henan-Küche im Londoner Chi Pot Pot

Inhalt

DIE WOCHE IM BLICK

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

45/2026

8. November 2026

12 SEITEN

03 AUFTAKT: WEIN SELBST EINSCHENKEN

Bei Vagabond in Brighton schenken Gäste ihren Wein selbst ein

04 TITEL: MEGA BISTRO IN ESPOO

Mega Bistro: Mittagsbuffet und Nachtclub in Espoo

06 ARBEITSSCHUTZ UND BETRIEBSTECHNIK

Den Klapptritt im Getränkelager sicher aufstellen

07 ARBEITSSCHUTZ UND BETRIEBSTECHNIK

Warum enthärtetes Spülwasser Salzflecken hinterlassen kann

08 ARBEITSSCHUTZ UND BETRIEBSTECHNIK

Verdorbene Lebensmittel nach Angriffen auf Kühlsteuerungen

09 HOTELLERIE: HOCHWASSERSCHUTZ IM MODELL

AXA Climate modelliert Hochwasserschutz für ein fiktives Hotel

10 KÜCHE: HENAN IN LONDON

Henan-Küche mit 20 Plätzen im Londoner Chi Pot Pot

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Mos Burger bestätigt Abfluss von 7,5 Millionen Kundeneinträgen

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

11,5 Prozent Führungskräfte im deutschen Gastgewerbe 2025

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Uber Eats löst Grubhub im US-Prime-Angebot ab

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Österreichs Nächtigungen aus Tschechien steigen um 18,2 Prozent



KONZEPTE-BUSINESS

Bei Vagabond in Brighton schenken Gäste ihren Wein selbst ein

Die britische Weinbargruppe nutzt Guthabenkarten und Ausschankautomaten. Mitarbeitende beraten bei der Auswahl und nehmen Speisenbestellungen auf. Mehr als 100 Weine werden glasweise angeboten.

Text: GastroNews. Quellen: Pub & Bar und Restaurant. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

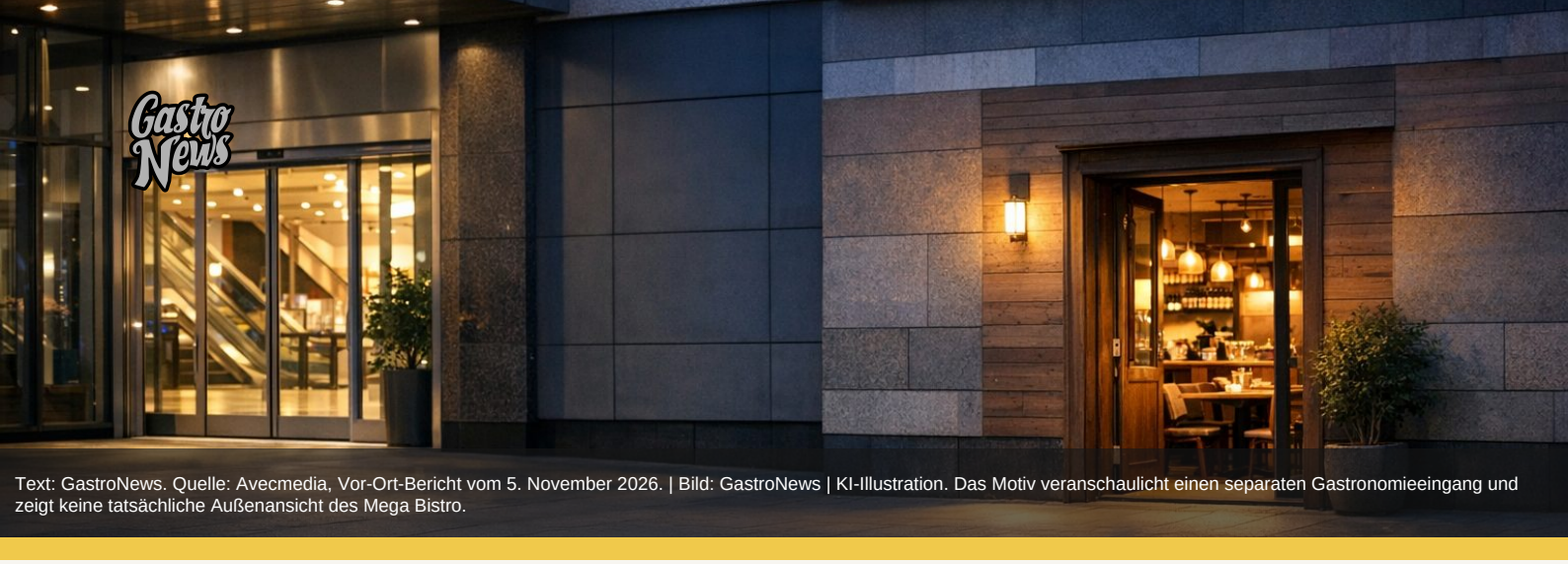
Die britische Weinbargruppe Vagabond hat an der Duke Street in Brighton eröffnet. Der Standort nutzt einen Teil der früheren Browns-Brasserie-Fläche und bietet laut Fachberichten mehr als 100 Weine glasweise an. Das britische Gastronomiefachmedium Pub & Bar meldete die Eröffnung am 2. November; einen genauen Eröffnungstag nennen die verwendeten Berichte nicht.

Gäste laden Guthaben auf eine Karte. Mit dieser bedienen sie die Enomatic-Automaten, an denen sie ihren Wein selbst einschenken. Den Ablauf beschreibt das britische Gastronomiefachmedium Restaurant in seinem Porträt vom 6. November. Die Ausschanktechnik gehört bereits zum bestehenden Konzept der Gruppe; neu ist der Standort in Brighton.

Bei der Auswahl können Gäste Mitarbeitende hinzuziehen. Das Team hilft bei der Entscheidung für einen Wein und nimmt Bestellungen für die Küche auf. Der Gast übernimmt die Bedienhandlung am Automaten, während der persönliche Kontakt bei Beratung und Speisenbestellung erhalten bleibt.

Saisonale Gerichte zum Teilen ergänzen das Weinangebot. Die Berichte nennen unter anderem Pil-Pil-Garnelen und Padrón-Paprika. Für private Essen gibt es außerdem einen separaten Raum. Damit beschreibt die Eröffnungsmeldung neben dem Selbstausschank weitere Bestandteile des Besuchs.

Die Aufgabenverteilung lässt sich für Weinbars und Hotelgastronomie am konkreten Ablauf nachvollziehen. Auswahl und Ausschank finden direkt an den Geräten zusammen, während die Beratung durch Mitarbeitende möglich bleibt. Vor dem Gang zum Automaten können Gäste ihre Fragen zur Weinauswahl im Gespräch klären.



Text: GastroNews. Quelle: Avecmedia, Vor-Ort-Bericht vom 5. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv veranschaulicht einen separaten Gastronomieeingang und zeigt keine tatsächliche Außenansicht des Mega Bistro.

TITELSTORY / KONZEPTE-BUSINESS

Mega Bistro: Mittagsbuffet und Nachtclub in Espoo

Der eröffnete Betrieb im finnischen Einkaufszentrum Iso Omena serviert mittags Buffet und nachts Snacks. Ein separater Eingang und räumlich abgegrenzte Unterhaltung gehören zum Konzept auf rund 900 Quadratmetern.

Mega Bistro & Nightclub im finnischen Espoo verbindet ein Mittagsbuffet mit À-la-carte-Gerichten und Snacks für die Nacht. Der Betrieb im Einkaufszentrum Iso Omena ist bereits eröffnet, berichtet das finnische Gastronomiefachmedium Avecmedia am 5. November 2026. Ein genauer Eröffnungstag geht aus dem Vor-Ort-Bericht mit Betreiberinterview nicht hervor.

Auf rund 900 Quadratmetern treffen Essen und Nachtunterhaltung zusammen. Mittags bildet die Mahlzeit einen eigenen Besuchsanlass, während die späteren Snacks den Aufenthalt im Club begleiten. Wie sich die Gäste auf diese Betriebsphasen verteilen, ist bislang nicht beziffert. Die Küche übernimmt damit über den Tag hinweg unterschiedliche Aufgaben. À la carte bedeutet hier, dass Gäste einzelne Gerichte aus der Karte bestellen können.

Die zeitliche Breite gehört zur Grundidee des Konzepts. Zum Essen kommen weitere Anlässe durch die Unterhaltung hinzu. Welche Gerichte zu welchen Zeiten besonders gefragt sind und welchen Anteil sie am Erlös haben, lässt der Fachbericht offen. Das veröffentlichte Angebot beschreibt zunächst, was Gäste während der verschiedenen Phasen erwartet.

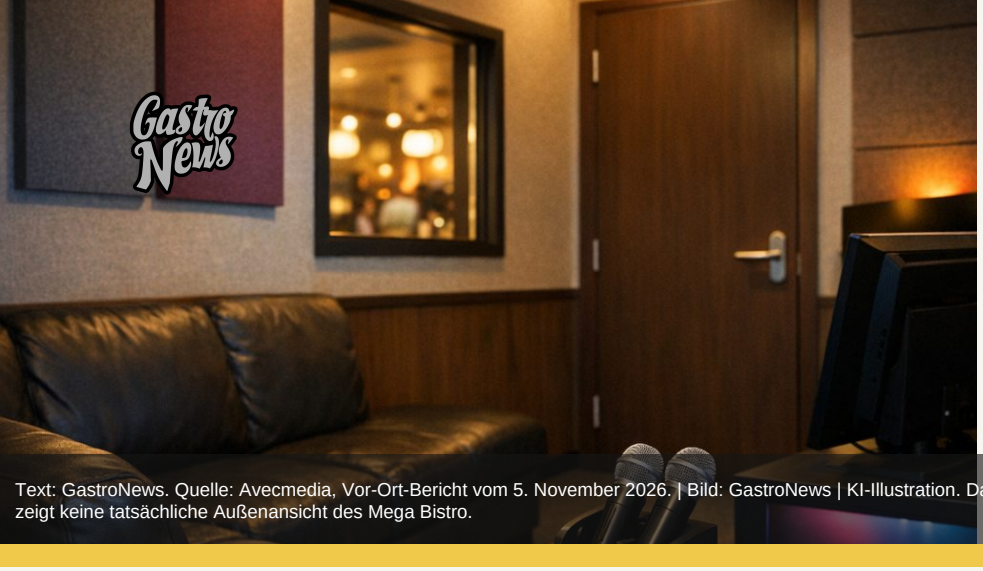
Der Nachtclub verfügt über einen eigenen Eingang. Dieser Zugang ermöglicht Öffnungszeiten unabhängig vom übrigen Einkaufszentrum. Auch wenn andere Bereiche geschlossen sind, können Gäste den Betrieb durch die separate Tür betreten. Avecmedia nennt diese bauliche Voraussetzung ausdrücklich als Argument bei der Standortwahl.

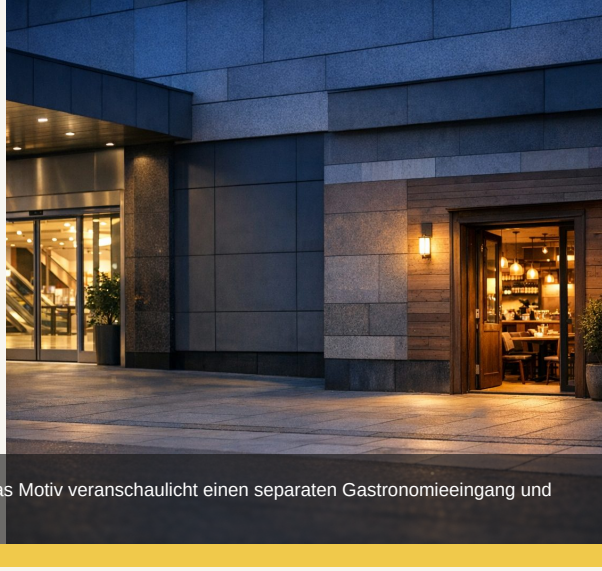
Ein gastronomischer Betrieb innerhalb eines Einkaufszentrums nutzt zunächst dessen gemeinsamen räumlichen Rahmen. Für die Ausdehnung bis in die Nacht erhält die Zugänglichkeit der eigenen Fläche deshalb eine konkrete Bedeutung. Bei Mega Bistro bleibt der Zugang vom Öffnen anderer Bereiche unabhängig. Der Eingang verbindet das Angebot im Inneren mit der Möglichkeit, es zu den vorgesehenen Zeiten zu erreichen.

Metro und Busverbindungen gehören ebenfalls zu den genannten Standortargumenten. Die Verkehrsanbindung beschreibt, wie Gäste zum Einkaufszentrum gelangen können. Ein durchgehender nächtlicher Fahrplan ist damit nicht belegt. Welche Verbindungen für einen konkreten Besuch zur Verfügung stehen, geht aus dieser Standortbeschreibung nicht hervor.

Als Absicht nennt der Bericht einen Betrieb von zehn Uhr vormittags bis fünf Uhr morgens. Ein vollständig veröffentlichter Wochenöffnungsplan liegt damit nicht vor. Welche Tage und Betriebsphasen diese Zeitspanne im Einzelnen umfasst, bleibt unklar.

WEITER AUF SEITE 05





Text: GastroNews. Quelle: Avecmedia, Vor-Ort-Bericht vom 5. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv veranschaulicht einen separaten Gastronomieeingang und zeigt keine tatsächliche Außenansicht des Mega Bistro.

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Der eröffnete Betrieb im finnischen Einkaufszentrum Iso Omena serviert mittags Buffet und nachts Snacks.

Zur Ausstattung gehört ein als schallisoliert beschriebener Karaokeraum. Diese Unterhaltung erhält einen eigenen Bereich innerhalb der Gesamtfläche. Wie die Abtrennung technisch aufgebaut ist, erläutert der Bericht nicht; akustische Messwerte liegen ebenfalls nicht vor. Die Beschreibung dokumentiert einen räumlich gefassten Bestandteil des Angebots.

Welche weiteren Bereiche gleichzeitig genutzt werden, wird nicht vollständig aufgeschlüsselt. Der separate Karaokeraum lässt deshalb keine Aussage darüber zu, wie alle Angebote während einer Nacht zusammenspielen. Er zeigt, wo diese Form der Unterhaltung innerhalb des Betriebs ihren Platz hat.

Betreiber Surender Singh beschreibt die Führung des vielfältigen Betriebs als anspruchsvoller. Für Küche und Restaurant bestehen laut Interview jeweils Leitungsfunktionen. Sie benennen organisatorische Zuständigkeiten, während Stellenzahlen und Dienstpläne unveröffentlicht bleiben. Wie die Verantwortlichen den Übergang vom Mittagsgeschäft zum Abend und in die Nacht organisieren, erläutert der Bericht nicht im Einzelnen.

Singh beziffert die Anfangsinvestition auf rund eine Million Euro und hält mehrere Millionen Euro Jahresumsatz für möglich. Die Beträge sind Betreiberangaben zu seinem Einsatz und seiner Erwartung. Eine geprüfte Kostenaufstellung liegt nicht vor. Belastbare Ergebnisse zu Gewinn und Auslastung sind ebenfalls noch nicht veröffentlicht.

DAS WICHTIGSTE IM UEBERBLICK

01

Zur Ausstattung gehört ein als schallisoliert beschriebener Karaokeraum.

02

Welche weiteren Bereiche gleichzeitig genutzt werden, wird nicht vollständig aufgeschlüsselt.

03

Betreiber Surender Singh beschreibt die Führung des vielfältigen Betriebs als anspruchsvoller.

04

Singh beziffert die Anfangsinvestition auf rund eine Million Euro und hält mehrere Millionen Euro Jahresumsatz für möglich.

PRAXIS / MANAGEMENT-RECHT

Den Klapptritt im Getränkelager sicher aufstellen



Text: GastroNews. Quellen: BGHW und DGUV-Fachinformation FBHL-012. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Ein geeigneter Tritt braucht ebenen, rutschfesten Boden und eine passende Position vor dem Regal. Die Berufsgenossenschaft Handel und Warenlogistik erklärt die sichere Verwendung. Hinweise zu Leitern werden gesondert eingeordnet.

01 Stühle und Getränkekisten können beim Hinaufsteigen kippen oder einbrechen. Für diese Belastung sind sie ungeeignet, erklärt die Berufsgenossenschaft Handel und Warenlogistik, kurz BGHW, in ihrem Präventionsbeitrag vom 22. Juli 2026. Eine Kiste dient als Lager- und Transportbehälter; ihre Verfügbarkeit im Getränkelager macht sie noch nicht zur passenden Aufstiegshilfe. Die Auswahl eines Tritts beginnt bei der konkreten Ablage und der dort anstehenden Tätigkeit.

02 Von seiner Standfläche aus muss sich der gewünschte Gegenstand erreichen lassen. Ein dafür vorgesehenes Gerät braucht anschließend eine geeignete Aufstellung vor dem Regal. Ein Klapptritt wird vollständig geöffnet und eingerastet. Die BGHW nennt glatten oder unebenen Untergrund als Gefährdung und empfiehlt ebenen, rutschfesten Boden. Auch ein geeignetes Gerät kann ungünstige Bedingungen am Einsatzort nicht ausgleichen. Der Platz vor dem Regal gehört deshalb zur Vorbereitung des Arbeitsvorgangs.

03 Beim Greifen stehen nach der BGHW-Empfehlung beide Füße vollständig auf der Standfläche. Seitliches Hinauslehnen zählt zu den beschriebenen Gefährdungen. Liegt der Gegenstand zu weit seitlich, wird der Tritt näher an die betreffende Stelle gerückt. Seine Position beeinflusst damit ebenso wie seine Höhe, welche Ablage sicher erreichbar ist. Einen Gegenstand aus einer höheren Ablage zu nehmen und längere Arbeiten auszuführen, sind unterschiedliche Aufgaben.

04 Für längere Arbeiten in der Höhe muss die Auswahl die gesamte Tätigkeit berücksichtigen. Eine Leiter ist eine eigene Bauart mit eigenen Anforderungen. Aussagen über ihren Einsatz lassen sich deshalb nicht pauschal auf jeden niedrigen Tritt übertragen. Für Deutschland erläutert die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung, kurz DGUV, diesen Zusammenhang in ihrer Fachinformation FBHL-012 mit Stand vom 7. Juni 2019. Die Technische Regel TRBS 2121 Teil 2 konkretisiert die Betriebssicherheitsverordnung für die Verwendung von Leitern.

ANZEIGE

neolohn by twodoxx

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

Mehr Netto. Lohnkosten im Griff.

neolohn.de

LONGREAD / TECHNOLOGIE

Warum enthärtetes Spülwasser Salzflecken hinterlassen kann

Ein Enthärter senkt die Wasserhärte, während gelöste Salze zurückbleiben können. Beim Trocknen bilden sie möglicherweise Rückstände auf Gläsern. Härte und Leitfähigkeit liefern unterschiedliche Informationen für das Gespräch mit dem Fachbetrieb.



Text: GastroNews. Quellen: ASANA, B&L, DVGW und KÜCHE-Interview mit Winterhalter. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Gläser können nach dem Spülen Flecken zeigen, obwohl ein Enthärter arbeitet. Beim üblichen Natrium-Ionenaustausch werden Calcium- und Magnesiumionen gegen Natriumionen ausgetauscht. Die Härte sinkt, während gelöste Salze im Wasser verbleiben. Beim Trocknen verdunstet Wasser; die Salze können als sichtbare Rückstände auf der Glasoberfläche zurückbleiben.

Den technischen Austausch erläutert der Wasseraufbereitungsanbieter ASANA in einem Beitrag aus der Pflanzenbewässerung vom Juni 2019. Den Bezug zur Gastronomie stellt der Fachbeitrag von B&L her: Ein hoher Gesamtsalzgehalt kann auch nach klassischer Enthärtung das Klarspülergebnis beeinträchtigen.

Ein fleckiges Glas beweist für sich genommen keinen Defekt des Enthärters. Das Verfahren kann seine vorgesehene Aufgabe erfüllen, während weitere Wasserbestandteile Rückstände bilden. Welche Substanz einen konkreten Rand verursacht hat, lässt sich durch bloßes Betrachten nicht sicher bestimmen.

Der Deutsche Verein des Gas- und Wasserfaches, kurz DVGW, beschreibt Wasserhärte über den Gehalt an gelösten Calcium- und Magnesiumionen. Wasser enthält daneben weitere mineralische Bestandteile, etwa Sulfate und Hydrogenkarbonate. Der Härtewert erfasst damit einen Teil seiner Zusammensetzung; ein niedriger Wert belegt keinen niedrigen Gesamtsalzgehalt.

B&L unterscheidet Enthärtung, Teilentsalzung und Vollentsalzung. Teilentsalzung reduziert einen Teil der gelösten Salze, Vollentsalzung zielt auf deren weitgehende Entfernung. Welche Bestandteile verbleiben, ist beim jeweiligen Verfahren zu klären. Allgemeingültige Restwerte ergeben sich aus der Bezeichnung allein nicht. Der pauschale Begriff „Wasserfilter“ erläutert diesen Leistungsumfang noch nicht.

Umkehrosmose ist ein Verfahren zur Abtrennung gelöster Salze. Wasser wird dabei unter Druck durch eine halbdurchlässige Membran bewegt, die Salze zurückhält. Das erklärt Jörg Forderer, Schulungsleiter beim Spültechnikhersteller Winterhalter, im Interview mit dem Fachmagazin KÜCHE vom März 2026.

Forderer verbindet die Aufbereitung mit der Aussicht auf fleckenfreie Gläser. Das ist eine Herstelleraussage; eine unabhängige Leistungsprüfung dokumentiert das Interview nicht. Ein gesicherter Erfolg für jede vorhandene Spülsituation ist damit offen.

Zusätzliche Hinweise zur Wasserzusammensetzung kann die elektrische Leitfähigkeit liefern. ASANA beschreibt sie als Hinweis auf den Gehalt gelöster Ionen.

ANZEIGE

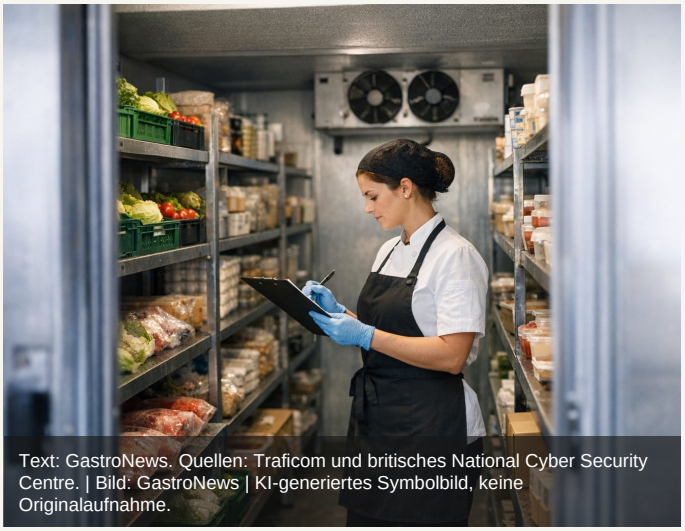
KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.

Automatisierung, Kassensysteme und Reservierungslösungen.

ilass.com

TECHNOLOGIE

Verdorbene Lebensmittel nach Angriffen auf Kühlsteuerungen



Text: GastroNews. Quellen: Traficom und britisches National Cyber Security Centre. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

In Europas Lebensmittelhandel veränderten Angreifer Temperatur- und Abtaueinstellungen. Die gemeldeten Folgen geben Hotels und Großküchen Anlass, ihre Fernwartungswege zu klären. Nachgewiesene Angriffe auf diese Betriebe in DACH belegen die Quellen nicht.

Angreifer haben in europäischen Lebensmittelgeschäften Temperatur- und Abtaueinstellungen von Kühlanlagen verändert; Lebensmittel verdarben. Die finnische Verkehrs- und Kommunikationsbehörde Traficom berichtet mit ihrem nationalen Cybersicherheitszentrum am 3. November über erneute Vorfälle Anfang November. Sie nennt unter anderem Estland und verweist auf ähnliche Angriffe im Oktober.

Für Finnland führt die Behörde vergleichbare Verdachtsfälle an. Die Quellen belegen keine nachgewiesenen Angriffe auf Hotels oder Großküchen in Deutschland, Österreich oder der Schweiz. Ein gemeinsamer Angriffsweg sämtlicher Fälle bleibt ebenso ungeklärt wie die Gesamtzahl betroffener Betriebe und die Schadenssumme.

Bei französischen Oktoberfällen nennt Traficom Danfoss-Steuerungen, an denen 50 Grad Celsius als Zieltemperatur eingestellt worden seien. Das ist der Sollwert im Regler. Welche Temperatur die Luft im Kühlmöbel oder die Ware erreichte, wird damit nicht dokumentiert. Für solche Aussagen wären entsprechende Messwerte erforderlich.

Die gemeldeten verdorbenen Lebensmittel bleiben eine Folge der beschriebenen Eingriffe. Für einen Hotelbetrieb kann der Kältefachbetrieb klären, wer die Einstellungen verändern kann und über welchen Weg ein externer Wartungsdienst die Steuerung erreicht.

Solche Steuerungen gehören zur OT, der Technik zur Überwachung und Steuerung physischer Anlagen. Kältefachbetrieb und IT betreuen unterschiedliche Teile derselben Verbindung. Zwischen dem externen Zugang und dem Regler können beispielsweise Router oder Fernwartungs-Gateways liegen.

Das National Cyber Security Centre, die britische Cybersicherheitsbehörde NCSC, empfiehlt in seinem allgemeinen Hinweis vom 27. August, OT-Geräte und ihre externen Verbindungen zu erfassen. Eine direkte öffentliche Erreichbarkeit über das Internet soll vermieden werden. Diese Behördenempfehlungen sind von den Einzelheiten der berichteten Kühltechnikangriffe zu unterscheiden.

Das NCSC empfiehlt außerdem, Standardzugangsdaten zu ersetzen. Individuelle Konten und Mehrfaktor-Authentisierung sollen verwendet werden, soweit die Technik sie unterstützt. Getrennte Netze und auf das Erforderliche begrenzte Verbindungen können unerwünschte Zugriffswege einschränken. Externe Zugangsgeräte sollen aktualisiert werden und innerhalb der Herstellerunterstützung bleiben.

Traficom beschreibt betroffene Altgeräte ohne verfügbare Schutzupdates und eine bereits 2025 entdeckte, ungepatchte Schwachstelle. Diese Angaben beziehen sich auf die dort dargestellten Fälle. Für die eigene Anlage helfen Modellbezeichnung und Softwarestand bei der Klärung, welche Unterstützung noch besteht.

Dabei sind Kühlregler und vorgeschaltetes Zugangsgerät jeweils zu betrachten. Das Unterstützungsende einer Steuerung begründet allein keine pauschale Austauschpflicht für die gesamte Kühlanlage.

ANZEIGE

till

Herstellerunabhängige POS- und IT-Beratung.

LONGREAD / NACHHALTIGKEIT

AXA Climate modelliert Hochwasserschutz für ein fiktives Hotel

Für ein Pariser Beispielhaus sinken die modellierten Sachschäden bis 2040 von vier auf 2,8 Millionen Euro. Die Rechnung stammt vom Klimarisikoanbieter und verwendet angenommene Schutzkosten. Sie dokumentiert keine gemessene Einsparung.



Text: GastroNews. Quellen: AXA Climate und Industrie Hôtelière. | Bild: GastroNews | Das Motiv illustriert das Thema Hochwasserschutz. Die beschriebene Rechnung betrifft ein fiktives Hotel und keine reale Hotelfallstudie.

AXA Climate zeigt an einem fiktiven Pariser Hotel, wie Schutzmaßnahmen modellierte Hochwasserschäden verändern können. Der Anbieter von Klimarisikoanalysen stellt seine Methode in einer Veröffentlichung vom 2. November vor. Seine Plattform Altitude bildet den Rahmen; die Betrachtung führt von einem illustrativen Portfolio mit 60 Hotels zu einzelnen Standorten.

Das Beispiel dokumentiert weder einen ausgeführten Umbau noch Erfahrungen eines realen Hotels nach einem Hochwasser. Eine unabhängige Überprüfung der Modellresultate liegt in den verwendeten Quellen nicht vor. AXA Climate erläutert die eigene Vorgehensweise.

Für das Pariser Beispiel nennt das französische Hotelleriefachmedium Industrie Hôtelière am 3. November angenommene Schutzkosten von 50.000 Euro. Die modellierten Sachschäden bis 2040 betragen vor der Anpassung vier Millionen Euro und danach 2,8 Millionen Euro. Die Differenz liegt bei 1,2 Millionen Euro.

Bezogen auf den Ausgangswert von vier Millionen Euro entspricht das einer Verringerung um 30 Prozent. Auch nach den angenommenen Maßnahmen verbleiben 2,8 Millionen Euro modellierte Sachschäden. Alle Beträge gehören zu demselben Vergleich bis 2040. Sie beziffern weder einen jährlichen Vorteil noch den Schaden eines einzelnen Hochwasserereignisses.

Die 50.000 Euro sind eine Kostenannahme für dieses fiktive Haus. Ein Angebot für eine bestimmte Schutzanlage lässt sich daraus ebenso wenig ableiten wie eine Amortisationsdauer. Für eine solche Berechnung fehlen unter anderem eine vollständige Zahlungsreihe, laufende Kosten und Nutzungsdauer sowie nachvollziehbare Annahmen zur Eintrittswahrscheinlichkeit.

Der Fachbericht bezeichnet das Ergebnis ausdrücklich als theoretisch und ohne garantierte Kapitalrendite. Für die Einordnung der Modellwerte zählen deshalb das Szenario und der Zeithorizont. Sie legen die Bedingungen und den Betrachtungszeitraum fest. Ändern sich diese Annahmen, verändert sich die Grundlage des Vergleichs.

Bei einem einzelnen Hotel beschreibt die Standortanalyse zunächst die Gefährdung. Welche Folgen eindringendes Wasser haben könnte, hängt außerdem von der Ausstattung des Gebäudes und deren Verletzlichkeit ab. Eine Geldsumme aus einem Modell lässt sich deshalb nicht pauschal auf ein anderes Haus übertragen.

Ein redaktionelles Beispiel macht diesen Gebäudebezug am Technikraum sichtbar: Für mögliche Folgen ist entscheidend, ob eine betrieblich wichtige Anlage im Weg eindringenden Wassers liegt. Das Beispiel enthält keine Aussage zur tatsächlichen Ausstattung des fiktiven Pariser Hauses.

Die veröffentlichte Geldrechnung betrifft Sachschäden. Eine Betriebsunterbrechung wirft zusätzlich die Frage auf, welche Leistungen das Hotel bei ausgefallener Technik noch erbringen könnte. Dafür liefern die genannten Beträge keine gesondert bezifferte Antwort.

Im eigenen Haus kann die Haustechnik anhand des Grundrisses zeigen, wo eine wichtige Anlage steht und über welchen Zugang Wasser ihren Standort erreichen könnte. Daran lässt sich besprechen, welche Funktionen des Hotelbetriebs von ihr abhängen.

KUECHE-TRENDS

Henan-Küche mit 20 Plätzen im Londoner Chi Pot Pot



Text: GastroNews. Quellen: Restaurant Online, Eröffnungsbericht und Interview vom 11. Februar 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Tao Xu serviert in Holborn Pfeffersuppe mit Rindfleisch und Nudeln aus dem Tontopf. Das eröffnete Restaurant widmet sich der chinesischen Region Henan. Ein einfacherer Betrieb mit niedrigeren Kosten ist das erklärte Ziel des Betreibers.

Tao Xu, auch als Winston bekannt, hat an der Boswell Street im Londoner Stadtteil Holborn das Chi Pot Pot eröffnet. Das Restaurant mit 20 Plätzen stellt die Küche der chinesischen Region Henan in den Mittelpunkt. Das britische Gastronomiefachmedium Restaurant Online berichtet am 4. November über den bereits laufenden Betrieb; ein genauer Eröffnungstag wird nicht genannt.

Auf der Karte steht Xiaoyao-Hulatang, eine Pfeffersuppe mit Rindfleisch. Hinzu kommen knusprige, mit Ei gefüllte Pfannkuchen und Nudelgerichte aus dem Tontopf. Die Beschreibungen erläutern Gästen, welche Speisen sich hinter dem regionalen Küchenprofil verbergen.

Menüs kosten laut Eröffnungsbericht weniger als 20 Pfund pro Person. Für zwei Gäste, die à la carte bestellen, nennt das Medium eine Preisorientierung von etwa 55 bis 75 Pfund. Diese Spanne bezeichnet keinen festen Menüpreis. Wie die Menüs genau zusammengestellt sind, führt der Bericht nicht aus.

Bereits im Februar hatte Xu für sein nächstes Projekt einen einfacheren Betrieb mit niedrigerer Kostenbasis angekündigt. Diese Aussage stammt aus einem Interview mit Restaurant Online vom 11. Februar. Der Novemberbericht stellt die Verbindung zum neuen Restaurant her.

Die 20 Plätze beschreiben die Größe des kleinen Chi Pot Pot. Ob Xu sein wirtschaftliches Ziel erreicht, lässt sich daraus nicht ableiten. Personalbedarf und Investition sind in den verwendeten Berichten ebenso wenig beziffert wie das Betriebsergebnis.

Für die Beschreibung einer bislang wenig bekannten Spezialität liefert die Karte ein konkretes Beispiel. Beim Chi Pot Pot erklären Hauptzutat und Zubereitungsform den Gegenstand: Pfeffersuppe mit Rindfleisch oder Nudeln aus dem Tontopf. Als redaktionelle Anregung für eine eigene Karte lassen sich solche Angaben unmittelbar beim Gerichtenamen ergänzen.

ANZEIGE

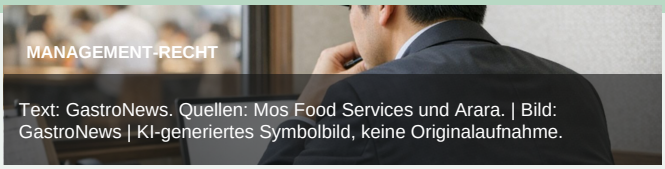
Gastro Software Solutions

IT-Service und Softwarelösungen für Gastronomie.

Für Restaurants, Clubs, Bars, Hotels und Festivals.

gastro-software-solutions.com

Kurz notiert



MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews. Quellen: Mos Food Services und Arara. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Mos Burger bestätigt Abfluss von 7,5 Millionen Kundeneinträgen

Mos Food Services, Betreiber der japanischen Burgerkette Mos Burger, bestätigt den Abfluss von 7.517.087 Kundeneinträgen beim externen Maildienstleister Arara. Die Zahl bezeichnet keine nachgewiesene Menge unterschiedlicher Personen. Laut Mos gehören E-Mail-Adressen sowie Angaben zu Alter, Geschlecht und Wohnpräfektur zum betroffenen Bestand. Zahlungsbezogene Informationen einschließlich Kreditkartendaten seien nicht enthalten. Mos nutzte Araras System repica für Newsletter. Der Dienstleister stellte den betroffenen Maildienst am 31. Oktober ein. Mos warnt vor möglichen Nachrichten unter vorgetäuschtem Unternehmensabsender; eine bereits nachgewiesene Kampagne gegen die Mitglieder ist damit nicht belegt. Die Angaben stammen von beteiligten Unternehmen. Europäische Betroffenheit ist nicht belegt.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w45/WJ6HXEE



MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews. Quelle: Statistisches Bundesamt, Mitteilung vom 4. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

11,5 Prozent Führungskräfte im deutschen Gastgewerbe 2025

11,5 Prozent der Erwerbstätigen im deutschen Gastgewerbe waren 2025 Führungskräfte, meldet das Statistische Bundesamt. Im veröffentlichten Branchenvergleich ist das der höchste Anteil; gesamtwirtschaftlich lag er bei 4,4 Prozent. Destatis vermutet einen Zusammenhang mit den vielen kleinen Betrieben. Zur statistischen Führungsgruppe zählen auch Geschäftsführungen kleiner Unternehmen. Grundlage ist die EU-Arbeitskräfteerhebung mit Zuordnung nach der internationalen Berufsklassifikation ISCO. Schichtleitung als betrieblicher Titel begründet allein keine automatische Zuordnung. Die Quote gibt keine Sollbesetzung vor und bewertet keine Führungsqualität. Eine Aufteilung nach Betriebsgröße oder getrennte Werte für Gastronomie und Beherbergung bietet die Mitteilung nicht.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w45/4XZ5XAC



TECHNOLOGIE

Text: GastroNews. Quellen: Amazon und Uber sowie Nation’s Restaurant News. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Uber Eats löst Grubhub im US-Prime-Angebot ab

Amazon ersetzt Grubhub durch Uber Eats als Restaurantlieferpartner seines US-Prime-Angebots. Mitglieder können direkt auf Amazon.com und in der Shopping-App mit vorhandenen Zugangsdaten und Zahlungsmitteln bestellen. Ein zusätzliches Uber-Konto ist nach der Unternehmensmitteilung für Gäste entbehrlich. Für qualifizierende Bestellungen über Amazon ab 25 US-Dollar entfällt die Liefergebühr. Weitere Gebühren bleiben möglich. Bereits für Grubhub+ angemeldete Prime-Berechtigte behalten ihren Vorteil laut Grubhub-Eigentümer Wonder bis zum 31. Dezember 2027. Die am 5. November vorgestellte Partnerschaft betrifft die USA. Zusätzliche Restaurantbestellungen, veränderte Provisionen oder eine Einführung in Deutschland, Österreich oder der Schweiz sind durch die verwendeten Quellen nicht belegt.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w45/X4FK3B9



INTERNATIONAL

Text: GastroNews. Quelle: Statistik Austria, vorläufige Auswertung vom 28. Oktober 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Österreichs Nächtigungen aus Tschechien steigen um 18,2 Prozent

Österreich verzeichnete von Mai bis September 2026 rund 2,05 Millionen Nächtigungen aus Tschechien. Das waren 18,2 Prozent mehr als in denselben Monaten 2025, meldet Statistik Austria vorläufig. Insgesamt stiegen die Nächtigungen in Österreich um 3,0 Prozent auf 76,39 Millionen. Die Schweiz und Liechtenstein zusammen erreichten 2,08 Millionen Nächtigungen. Die gerundeten Werte umfassen mehrere Unterkunftsarten, darunter Ferienwohnungen und Camping. Die amtliche Erhebung erfolgt in Gemeinden mit mehr als 1.000 jährlichen Nächtigungen. Für die vollständige Sommerbilanz fehlt noch der Oktober. Aus Nächtigungen allein lassen sich weder betriebliche Erlöse noch Ursachen des Wachstums ableiten. Hotels können ihre eigenen Herkunftsmarktdaten für denselben Fünfmonatszeitraum gegenüberstellen.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w45/XP7C22V



Kassensysteme mit Hotelprogramm-Anbindung.

Salzburg.

MEHR ERFAHREN

repoint.at

REPOINT