Das Fachmagazin für die Gastronomie

GastroNews

AUSGABE 46/2026
15. November 2026
PREIS 12,50 €



Text: GastroNews. Quellen: Avecmedia, Betreiberporträt vom 10. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv zeigt keine tatsächliche Innenansicht von Luovuus und belegt keine bestimmten Ausschankmengen.

TITELSTORY / KONZEPTE-BUSINESS

Halbe Weinportionen im Bistro Luovuus

Samu Räsänen empfiehlt Paaren acht Gerichte und beschreibt dazu kleinere Weinportionen. Sein Bistro in Helsinki verbindet eine knappe Karte mit persönlicher Beratung.

AB SEITE 04

AUFTAKT: WAFFLE SEITE 03
WAFFLE benennt süße und herzhafte Waffeln im Markenauftritt

KÜCHENTECHNIK: FETTABSCHEIDER DOKUMENTIEREN SEITE 06
Fettabscheider: Wartungsberichte dem Betriebstagebuch zuordnen

CAFÉ UND FERIENGASTRONOMIE SEITE 07
L’Artisan ergänzt Backwaren und behält die Lachssuppe

PERSONAL: EINARBEITUNG BEI AUT&FOOD SEITE 09
Individuelle Einarbeitung bei Aut&Food

HOTELVERTRIEB: AIRBNB IN PERK SEITE 10
Perks Airbnb-Suche startet für ausgewählte Nutzer

Inhalt

DIE WOCHE IM BLICK

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

46/2026

15. November 2026

12 SEITEN

03 AUFTAKT: WAFFLE

WAFFLE benennt süße und herzhafte Waffeln im neuen Markenauftritt

04 TITEL: WEINPORTIONEN BEI LUOVUUS

Halbe Weinportionen im Bistro Luovuus

06 KÜCHENTECHNIK: FETTABSCHEIDER DOKUMENTIEREN

Fettabscheider: Wartungsberichte dem Betriebstagebuch zuordnen

07 CAFÉ UND FERIENGASTRONOMIE

L’Artisan ergänzt französische Backwaren und behält die Lachssuppe

08 CAFÉ UND FERIENGASTRONOMIE

Hebbo empfängt am Toblacher See auch Gäste ohne Campingübernachtung

09 PERSONAL: EINARBEITUNG BEI AUT&FOOD

Aut&Food begleitet Beschäftigte im Autismus-Spektrum beim Einarbeiten

10 HOTELVERTRIEB: AIRBNB IN PERK

Perk zeigt ausgewählten Nutzern Airbnb-Unterkünfte in der Suche

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

47,9 Prozent der untersuchten IHA-Hotels fehlen in den ausgewerteten KI-Antworten

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Klägerseite meldet 18.135 Hotels in der Aktion gegen Booking Holdings

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Tallinn trägt rund 94 Prozent zu Estlands Übernachtungszuwachs im September bei

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

NextMe bündelt manuelle Besucherzählungen mehrerer Eingänge



KONZEPTE-BUSINESS

WAFFLE benennt süße und herzhafte Waffeln im neuen Markenauftritt

Die belgische Kette Waffle Factory verkürzt ihren Namen. Ein französischer Zusatz soll das vorhandene herzhafte Angebot deutlicher machen. In Évry hat die Umsetzung begonnen; ein weiterer Konzeptumbau ist für 2027 vorgesehen.

Text: GastroNews. Quellen: Tendances Restauration, Interview mit Clément Dhier vom 6. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Waffle Factory tritt künftig unter dem verkürzten Namen WAFFLE auf. Die belgische Gastronomiekette ergänzt ihn um „Gaufres sucrées & salées“, auf Deutsch süße und herzhafte Waffeln. In Évry trägt laut Geschäftsführer Clément Dhier das erste Restaurant die neue Gestaltung.

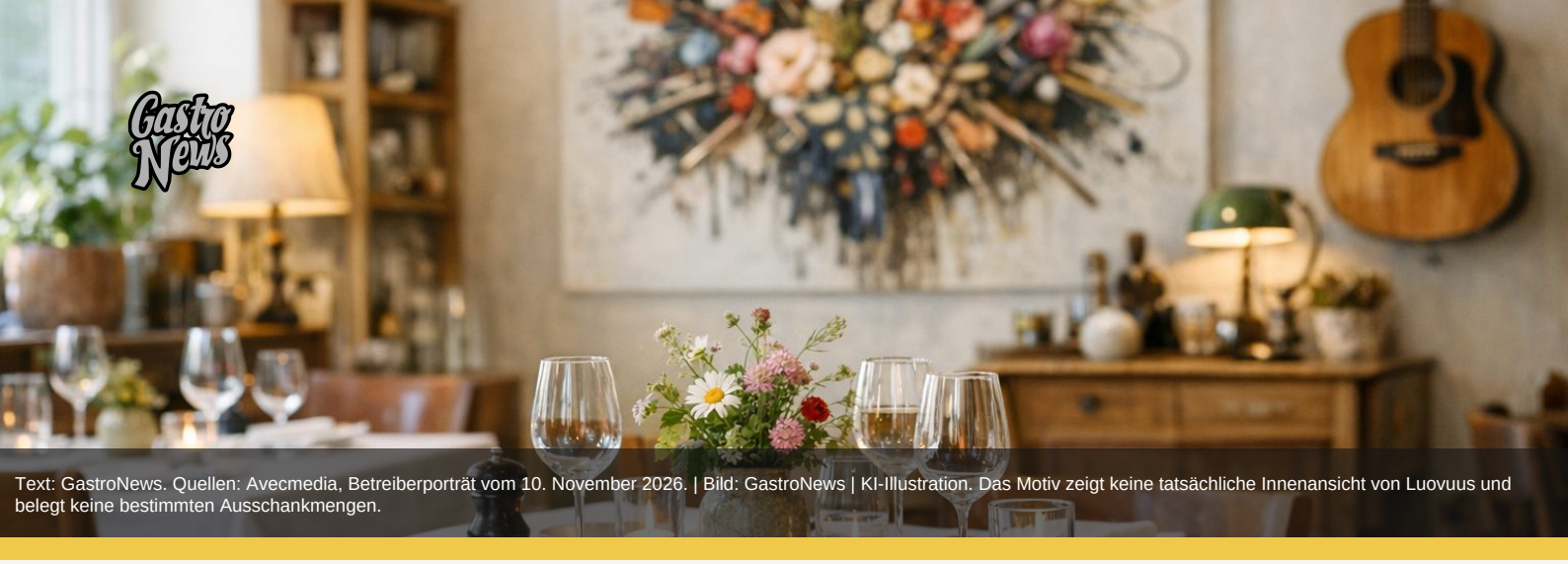
Den Namenswechsel erläutert Dhier im Interview mit dem französischen Gastronomiefachmedium Tendances Restauration vom 6. November. „Factory“ wirke industriell und unterscheide die Marke zu wenig von anderen Angeboten, erklärt er. Der neue Zusatz benennt beide Seiten eines bereits bestehenden Sortiments.

Dhier möchte vor allem herzhafte Waffeln sichtbarer machen und die Kette stärker als Angebot für Mittag- und Abendessen vermitteln. Eine neue Produktkategorie führt der Markenwechsel nicht ein. Name und Zusatz sollen Gästen verständlicher machen, welche Mahlzeiten sie dort bereits erhalten können.

Nach Dhiers Angaben entfallen 45 Prozent des Umsatzes auf herzhafte und 55 Prozent auf süße Angebote. Bezugszeitraum und genaue Berechnungsbasis nennt das Interview nicht. Die Anteile beschreiben das bisherige Geschäft. Sie messen keine Wirkung des neuen Namens auf die Nachfrage.

Mit Évry ist ein erster umgestellter Standort benannt. Eine abgeschlossene Neugestaltung der gesamten Kette lässt sich daraus nicht ableiten. Wie Gäste auf den neuen Auftritt reagieren und welche wirtschaftlichen Ergebnisse darauf folgen, ist im Interview noch nicht dokumentiert.

Zusätzlich plant WAFFLE einen weitergehenden Konzeptumbau. Dieser soll die unterschiedlichen Produktgruppen und die Zubereitung vor Ort deutlicher hervortreten lassen.



Text: GastroNews. Quellen: Avecmedia, Betreiberporträt vom 10. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv zeigt keine tatsächliche Innenansicht von Luovuus und belegt keine bestimmten Ausschankmengen.

TITELSTORY / KONZEPTE-BUSINESS

Halbe Weinportionen im Bistro Luovuus

Samu Räsänen empfiehlt Paaren acht Gerichte und dazu vier halbe Weinportionen. Der Betreiber des Helsinkier Bistros sucht passende Weine zu zugänglichen Preisen. Seine knappe Speisenkarte ergänzt er durch persönliche Beratung.

Vier halbe Weinportionen zu acht Gerichten: So beschreibt Samu Räsänen seine Vorstellung einer passenden Begleitung im Bistro Luovuus kukkii kaaoksesta in Finnlands Hauptstadt Helsinki. Das finnische Gastronomiefachmedium Avecmedia stellt den Betreiber im Porträt vom 10. November 2026 vor. Sein Bistro besteht seit Frühjahr 2022. Das Porträt erschließt sein Konzept anhand eines ausführlichen Gesprächs über Portionsgröße, Preis und persönliche Beratung.

Die acht Gerichte empfiehlt Räsänen einem Paar. Wer selbst auswählt, dem legt er vier Gerichte nahe. Die gemeinsame Auswahl für zwei Gäste soll stimmig zusammenpassen. Eine Folge von acht individuell servierten Gängen für jeden Gast ist damit nicht beschrieben.

Bei den halben Weinportionen bleibt der genaue Umfang offen. Das Interview nennt weder Milliliter noch eine feste Zuordnung einzelner Weine zu bestimmten Gerichten. Auch eine verbindliche Aufteilung pro Person geht daraus nicht hervor. Die Empfehlung beschreibt, wie Räsänen Essen und Getränke zusammenbringen möchte; ein festes Weinpaket mit definiertem Leistungsumfang dokumentiert das Porträt nicht.

Auf der reduzierten Speisenliste stehen hauptsächlich die Hauptzutaten. Gäste erfahren knapp, womit die Küche arbeitet. Weitere Erläuterungen finden im Gespräch Platz, in dem der Service die Auswahl begleitet und Zusammenhänge zwischen Gerichten erklären kann. Die kurze Karte gibt damit einen Ausgangspunkt für die persönliche Beratung.

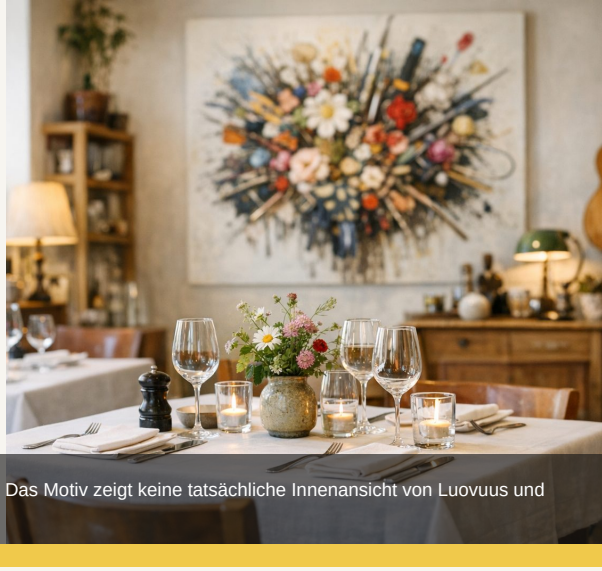
Als kulinarische Interessen nennt Räsänen japanische Zutaten und französische Kochtechnik. Diese Vorlieben geben seiner Arbeit Konturen. Das Porträt legt das gesamte Angebot dabei nicht auf eine einzige Küchenbezeichnung fest. Es beschreibt, wie die Auswahl auf dem Tisch und die dazu empfohlenen Getränke beim Besuch zusammenkommen.

Räsänen betrachtet seine Weine als Speisenbegleiter. Bei der Kalkulation beschreibt er einen festen Eurobetrag als Marge. Wie hoch dieser Betrag ist und auf welcher genauen Basis er berechnet wird, bleibt im Interview offen. Die Bezeichnung eines Eurobetrags beantwortet dabei noch nicht, welche Kosten in der beschriebenen Marge berücksichtigt sind. Eine vollständige Rechnung lässt sich daraus ebenso wenig gewinnen wie eine Aussage zum Nettogewinn des Restaurants.

Nach seiner Erfahrung verkaufen sich hochpreisige Burgunder derzeit schwerer. Er sucht deshalb intensiver nach Weinen, die kulinarisch passen und preislich zugänglich bleiben. Diese Beobachtung stammt aus seinem eigenen Restaurant. Eine allgemeine Entwicklung des Weinmarkts belegt sie nicht.

WEITER AUF SEITE 05





Text: GastroNews. Quellen: Avecmedia, Betreiberporträt vom 10. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv zeigt keine tatsächliche Innenansicht von Luovuus und belegt keine bestimmten Ausschankmengen.

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Samu Räsänen empfiehlt Paaren acht Gerichte und dazu vier halbe Weinportionen.

Seine Sorge richtet sich auf den Umfang eines Besuchs. Werden Menü und Weinbegleitung teurer, könnten Gäste ihre Auswahl einschränken. Räsänen möchte ihnen das Zusammenspiel ermöglichen, das er für das Essen vorgesehen hat. Kleinere Weinportionen gehören ebenso zu dieser Überlegung wie die Suche nach passenden, zugänglichen Weinen. Auswirkungen auf Absatz oder Betriebsergebnis beziffert das Porträt nicht.

Im Service versucht Räsänen zu verstehen, welchen Anlass eine Gesellschaft mitbringt und in welcher Stimmung sie kommt. Als Beispiele nennt der Bericht einen Hochzeitstag und ein Geschäftsessen. Die Betreuung richtet sich nach dem jeweiligen Besuch, während Essen und Getränke nach seiner Beschreibung dieselben bleiben.

Die entspannte Begegnung mit Gästen führt er auf gute Vorbereitung zurück. Vorbereitete Arbeit im Restaurant gibt ihm nach eigener Darstellung die Möglichkeit, sich auf die Gesellschaft einzulassen. Seine Gelassenheit beschreibt er als Ergebnis der Vorbereitung auf den Service.

Diese persönliche Abstimmung beginnt beim Empfang. Räsänen begrüßt die Gäste und begleitet sie an ihren Platz. Er fragt, wie sie den Abend beginnen möchten, stellt Cocktails oder Schaumwein zur Auswahl und erkundigt sich, wie es ihnen geht.

DAS WICHTIGSTE IM UEBERBLICK

01

Seine Sorge richtet sich auf den Umfang eines Besuchs.

02

Im Service versucht Räsänen zu verstehen, welchen Anlass eine Gesellschaft mitbringt und in welcher Stimmung sie kommt.

03

Die entspannte Begegnung mit Gästen führt er auf gute Vorbereitung zurück.

04

Diese persönliche Abstimmung beginnt beim Empfang. Räsänen begrüßt die Gäste und begleitet sie an ihren Platz.

PRAXIS / NACHHALTIGKEIT

Fettabscheider: Wartungsberichte dem Betriebstagebuch zuordnen



Text: GastroNews. Quellen: Abwasser-Zweckverband Südholstein, Leitfaden Version 19. September 2025. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Ein regionaler Leitfaden erklärt, wie Anlagendaten, Einträge und Nachweise zusammengehören. Küchenleitung und Hoteltechnik können daran die eigene Dokumentation nachvollziehen. Welche Vorgaben gelten, hängt auch von örtlichen Regelungen und dem Bescheid ab.

01 Das Betriebstagebuch eines Fettabscheiders führt Anlagendaten und Zuständigkeiten mit Nachweisen über ausgeführte Arbeiten zusammen. Der Abwasser-Zweckverband Südholstein, kurz AZV, erläutert diese Dokumentation in seinem Leitfaden vom 19. September 2025. Er dient hier als regionale Erklärgrundlage. Ein Fettabscheider behandelt Küchenabwasser vor und hält dabei Fette, Öle und Sinkstoffe zurück. Die beim Betrieb entstehenden Unterlagen beschreiben sowohl die technische Einrichtung als auch die daran vorgenommenen Tätigkeiten.

02 Zu den Anlagendaten kommen die Namen der verantwortlichen Personen, sodass erkennbar bleibt, wer die konkrete technische Einrichtung im Betrieb betreut. Hinzu kommen Entsorgungsnachweise sowie Wartungs- und Prüfberichte. Erst ihre Zuordnung macht nachvollziehbar, welche Feststellungen und Arbeiten zusammengehören. Ein einzelner Termin bildet davon nur einen Ausschnitt ab. Die Mustervordrucke im AZV-Leitfaden veranschaulichen die Inhalte; ein bundesweit vorgeschriebenes Einheitsformular begründen sie nicht. Im Anhang sind Eigenkontrolle, Entsorgung und Reparaturen getrennt vorgesehen.

03 Eine Kontrolle im laufenden Betrieb beschreibt einen anderen Vorgang als eine Tätigkeit, für die ein externer Dienstleister einen Nachweis hinterlässt. Diese Trennung hilft der Küchenleitung beim Lesen der Unterlagen. Bei einer Wartung werden Feststellungen und ausgeführte Arbeiten im Wartungsbericht und im Betriebstagebuch erfasst. Beide beziehen sich auf dieselbe Tätigkeit. Der zugängliche Bericht erklärt, was festgestellt und erledigt wurde. Ein bloßer Termineintrag enthält diese Auskunft noch nicht.

04 Entleerung und Reinigung betreffen den Anlageninhalt und den Zustand nach diesen Arbeiten. Der Wartungsbericht hält dagegen die Feststellungen und Arbeiten an der Anlage fest. Ein dokumentierter Reinigungstermin lässt deshalb die Durchführung weiterer Tätigkeiten offen. Entsorgungsnachweis und Wartungsbericht erfüllen unterschiedliche Funktionen. Bei der Generalinspektion werden laut Leitfaden auch Vollständigkeit und Plausibilität der Aufzeichnungen betrachtet. Die Unterlagen beschreiben einen zusammenhängenden Verlauf.

ANZEIGE

Gastro Software Solutions

IT-Service und Softwarelösungen für Gastronomie.

Für Restaurants, Clubs, Bars, Hotels und Festivals.

gastro-software-solutions.com

LONGREAD / KUECHE-TRENDS

L’Artisan ergänzt französische Backwaren und behält die Lachssuppe

Marc Mulard entwickelte das frühere Keidas Café im finnischen Sipoo schrittweise weiter. Zum französischen Schwerpunkt kommen vertraute finnische Angebote. Die bisherigen Gäste mitzunehmen, ist das erklärte Ziel des Betreibers.



Text: GastroNews. Quellen: Avecmedia, Betreiberporträt vom 2. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Marc Mulard hat das frühere Keidas Café im finnischen Sipoo als Bäckereicafé L’Artisan weiterentwickelt. Französische Backwaren kamen Produkt für Produkt hinzu. Finnisches Hefegebäck und die tägliche Lachssuppe blieben im Angebot. Das finnische Gastronomiefachmedium Avecmedia beschreibt diese schrittweise Veränderung im Betreiberporträt vom 2. November.

L’Artisan eröffnete bereits zum Jahresanfang 2026. Der aktuelle Bericht betrachtet damit die Entwicklung eines laufenden Betriebs. Mulard begründet die einzelnen Ergänzungen mit den bisherigen Gästen: Er wollte sie beim Übergang behalten. Kundenbindung ist seine erklärte Absicht; gemessene Ergebnisse legt das Porträt nicht vor.

Bei einer Übernahme trifft eine eigene Produktidee auf einen Ort, den Gäste bereits kennen. Mulard führte ausgewählte Speisen weiter und ergänzte seinen französischen Schwerpunkt nach und nach. Wie viel Zeit zwischen den einzelnen neuen Produkten lag, wird nicht aufgeschlüsselt.

Heute gehören Baguettes und Croissants ebenso zur Auswahl wie Brioche und Quiches. Die genannten Produkte geben dem französischen Schwerpunkt konkrete Namen. Neben Brot und Gebäck steht mit der Quiche auch eine herzhafte Position auf der Karte.

Das weiterhin angebotene finnische Hefegebäck lässt die bisherige Auswahl in der Backwarenauslage erkennbar bleiben. Gäste können zwischen französischem Gebäck und einer vertrauten finnischen Backware wählen. Welche Produkte besonders gefragt sind, berichtet Avecmedia nicht.

Die tägliche Lachssuppe betrifft einen weiteren Teil des Angebots. Mit ihr bleibt ein warmes Gericht erhalten. Quiche und Suppe veranschaulichen damit unterschiedliche Positionen innerhalb desselben Cafés: eine französische Ergänzung und eine weitergeführte Speise.

Eine vollständige Produktchronologie oder Gegenüberstellung früherer und heutiger Karten enthält das Porträt nicht. Es nennt keine Bestseller und misst weder den Verbleib bisheriger Gäste noch Umsatz oder Rentabilität. Ob Mulard sein Ziel der Kundenbindung erreicht hat, lässt sich aus der beschriebenen Auswahl allein nicht ablesen.

Für ein übernommenes Café oder ein Hotelcafé bietet der Fall eine Gesprächsgrundlage für das eigene Sortiment. Welche bisherigen Produkte Gäste weiterhin erwarten, hängt vom jeweiligen Haus ab. Ebenso muss eine Ergänzung ihren Platz in der vorhandenen Auswahl finden.

Als redaktionelle Praxisableitung können Mitarbeitende im Verkauf dazu konkrete Wünsche aus ihren Gesprächen beitragen. Hilfreich ist etwa, nach welchem bisherigen Produkt Gäste gezielt fragen und welche Erklärung sie zu einer Ergänzung benötigen. Dass Mulard auf diese Weise Rückmeldungen gesammelt hat, beschreibt das Porträt nicht.

Bei einer Sortimentsbesprechung lässt sich ein bisheriges Stammprodukt neben eine geplante Ergänzung stellen. Am Verkaufstresen kann das Team klären, wo beide ihren Platz finden und wie es Gästen die neue Auswahl erläutert.

ANZEIGE

ZELTPOS

Kassensystem für Festzelte.

zeltpos.com

LONGREAD / KONZEPTE-BUSINESS

Hebbo empfängt am Toblacher See auch Gäste ohne Campingübernachtung

Das Südtiroler Restaurant verbindet Küche und Getränkebegleitung mit vereinbarten Verkostungen. Die benachbarte Enoteca verkauft außerhalb dieser Termine ausschließlich Flaschen. Die Angebote haben jeweils einen eigenen Rahmen.



Text: GastroNews. Quellen: Gambero Rosso sowie Betreiberinformation und Weinseite von Hebbo. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Bei Hebbo auf dem Familiencampingplatz am Toblacher See in Südtirol können Gäste auch ohne Campingübernachtung essen. Die Betreiberinformation vom 5. November heißt externe Besucher ausdrücklich willkommen. Andreas Panzenberger führt den etablierten Betrieb, dessen Küche und Weinangebot damit einen eigenen Besuchsanlass bieten.

Das italienische Genuss- und Gastronomiemedium Gambero Rosso beschreibt Hebbo bereits am 17. Oktober und nennt die Auszeichnung Tre Bottiglie für die Ausgabe 2027. Am 7. November greift es den Betrieb in seiner Auswahl erneut auf. Auszeichnung und Fachporträt stammen vom selben Medium.

Panzenberger arbeitet mit dem peruanischen Koch David Cabrera Luque zusammen. Alpine Produkte treffen auf mediterrane und Nikkei-Einflüsse, also Einflüsse der japanisch-peruanischen Küche. Im Porträt wird diese Verbindung an Forelle mit Buttermilch und Aprikose anschaulich. Hinzu kommen Ziegenkäse aus dem Pragser Tal und lokaler Speck.

Bei den Tagliolini kombiniert die Küche Holunderblüten mit Parmesan und Kaviar. Kleine Südtiroler Produzenten werden laut Porträt als Lieferanten einzeln benannt. Als Dessert beschreibt der Bericht eine Crème brûlée mit Kiefernnadeln und Wacholder.

Neben Wein gibt es eine hausgemachte Getränkebegleitung aus Kombucha und Tepache. Das Fachporträt bezeichnet die fermentierten Getränke als alkoholfrei. Analysierte Restalkoholwerte liegen der Darstellung nicht zugrunde. Herstellung und Qualitätssicherung erläutern die Quellen nicht ausführlich; eine Anleitung ergibt sich daraus nicht.

Gambero Rosso nennt rund 50 offene Weine und 1.500 Weinpositionen. Letztere Angabe zählt Positionen und keine gelagerten Einzelflaschen. Die Betreiberkommunikation gibt eine abweichende Sortimentsgröße an. Eine Bestandsentwicklung lässt sich aus diesen unterschiedlichen Angaben nicht rekonstruieren.

Den größten Raum nehmen laut Fachporträt Südtiroler Weine ein. Daneben nennt es umfangreiche Bestände aus dem Burgund sowie Schwerpunkte bei Champagne und deutschem Riesling. Die Begleitung wird auf das Menü abgestimmt und den Gästen persönlich vorgestellt.

Für den Sommeliers Table nennt die Weinseite des Betreibers höchstens zwölf Personen. Diese Kapazität gehört zum Verkostungsformat und bezeichnet keine Restaurant-Sitzplatzzahl.

ANZEIGE

BOOKZUCK
RESERVATION | TICKETING | VOICEAI

Digitales Reservierungssystem für Restaurants und Bars.

Reservierungen und Tischplanung zentral verwalten.

bookzuck.de

PRAXIS / MANAGEMENT-RECHT

Aut&Food begleitet Beschäftigte im Autismus-Spektrum beim Einarbeiten



Text: GastroNews. Quellen: Mixerplanet mit Bezug auf eine Rational-Mitteilung und GoodMorning Milano. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Das Restaurant bei Mailand beschreibt individuelle Lernschritte und persönliche Begleitung. Gespeicherte Rezepte und Bildsymbole ergänzen die Gerätebedienung. Die Aussagen dazu stammen aus Betreibererfahrungen in einem Fachbericht mit Herstellerbezug.

01 Im Restaurant Aut&Food in Settimo Milanese bei Mailand lernen Beschäftigte im Autismus-Spektrum neue Aufgaben mit individueller Begleitung. Das italienische Gastronomiefachmedium Mixerplanet beschreibt am 12. November ein anonymes Beispiel: Eine Person, der anfangs das Tischdecken schwerfiel, übernimmt inzwischen den Service mit Weingläsern.

02 Der Betrieb arbeitet nach dieser Darstellung mit kleinen Lernschritten und individuellen Zielen. Gemeinsam verwendete Abläufe geben Orientierung, während die Beschäftigten bei ihrer Arbeit begleitet werden. Die nächste Aufgabe richtet sich nach dem jeweiligen Lernweg. Eine einheitliche Abfolge oder feste Lerndauer nennt der Bericht nicht.

03 Aut&Food entstand aus einem Kochlabor und gemeinschaftlichen Abendessen. Der schriftliche Begleittext einer Interviewfolge von GoodMorning Milano vom 3. Dezember 2025 dokumentiert den Betrieb bereits als Restaurant. Die Mailänder Interviewplattform nennt darin auch Mitarbeiterin Zaira, die gerade ihren Arbeitsvertrag unterschrieben hatte.

04 In der Küche ergänzt Technik die persönliche Einarbeitung. Gründer und Inhaber Matteo Fontana beschreibt bei Mixerplanet gespeicherte Rezepte und Bildsymbole auf dem Display des Rational-Gargeräts iCombi Pro. Nach seiner Erfahrung unterstützen die visuellen Hinweise die Kommunikation und selbstständigeres Arbeiten.

05 „Unterstützte Kommunikation“ bezeichnet hier diese Hilfe durch Bilder und Symbole bei der Bedienung. Eine standardisierte Symbolsammlung oder ein gleicher Unterstützungsbedarf sämtlicher Beschäftigter wird damit nicht beschrieben. Persönliche Begleitung vermittelt die Aufgabe; gespeicherte Rezepte und Hinweise am Gerät helfen bei deren Ausführung.

06 Fontanas Aussagen beruhen auf seiner Betriebserfahrung. Mixerplanet verweist ausdrücklich auf eine Mitteilung des Herstellers Rational. Der Fachbericht ist deshalb kein unabhängiger Beleg für eine allgemeine Wirksamkeit des Geräts bei autistischen Beschäftigten. Welche weiteren Lernziele einzelne Mitarbeitende verfolgen, bleibt ihrer individuellen Einarbeitung zugeordnet.

TECHNOLOGIE

Perk zeigt ausgewählten Nutzern Airbnb-Unterkünfte in der Suche



Text: GastroNews. Quellen: The Business Travel Magazine und Perk-Anbieterhilfe sowie Partnerschaftsankündigung. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Die Plattform für Geschäftsreisen und Ausgabenmanagement erweitert den Ort der Unterkunftsauswahl. Nach einer gegebenenfalls erforderlichen Firmengenehmigung schließt das Betreuungsteam die Buchung ab. Zunächst ist nur ein Teil der Nutzer freigeschaltet.

Perk integriert Airbnb-Unterkünfte in seine Suche. Die Plattform für Geschäftsreisen und Ausgabenmanagement zeigt ausgewählten Nutzern Angebote direkt in der gewohnten Reiseumgebung. Über die Neuerung berichtet das Geschäftsreisefachmedium The Business Travel Magazine am 10. November.

Die Partnerschaft mit Airbnb hatte Perk bereits im Februar 2025 angekündigt. Bisher suchten Kunden eine Unterkunft auf Airbnb und übermittelten deren Link an Perks betreuten Buchungsservice. Der aktuelle Schritt verlegt die Auswahl in die Geschäftsreiseplattform.

Laut Anbieterhilfe erscheint dafür ein Airbnb-Reiter mit Fotos, Bewertungen und Echtzeitpreisen. Filter berücksichtigen unter anderem Firmenrichtlinien, kostenlose Stornierung und WLAN. In den Angebotsdetails stehen Gesamtpreis und jeweilige Stornierungsbedingungen.

Der Reiter wird zunächst zufällig ausgewählten Nutzern angezeigt. Ohne diese Freischaltung bleibt der bisherige betreute Weg: Reisende suchen extern auf Airbnb und senden Perk den Link. Das beschriebene Angebot umfasst ausschließlich gesamte Unterkünfte. Einzelne Airbnb-Angebote können laut Hilfe fehlen.

Nach der Auswahl wird der Aufenthalt dem Reiseplan hinzugefügt. Verlangt die Firmenrichtlinie eine Genehmigung, durchläuft die Reise diesen Schritt. Anschließend übernimmt Perks Customer-Care-Team, das Betreuungsteam, den Buchungsabschluss bei Airbnb. Die Auswahl innerhalb von Perk ist damit ein eigener Schritt vor der abgeschlossenen Reservierung.

Sobald das Team die Buchung abgeschlossen hat, folgt die Bestätigung. Für den Aufenthalt bleibt die Airbnb-App Teil des Ablaufs. Dort erhalten Reisende Check-in-Informationen und tauschen Nachrichten mit den Gastgebern aus.

Für Hotels mit Geschäftsreisegeschäft betrifft die Neuerung den Suchweg von Firmenreisenden. Welche einzelnen Häuser dadurch häufiger gefunden werden oder ob sich Buchungsanteile verändern, geht aus der Meldung nicht hervor. Der veröffentlichte Ablauf beschreibt die Auswahl und den betreuten Abschluss, ohne eine solche Vertriebswirkung zu beziffern.

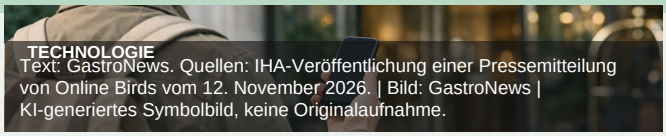
ANZEIGE

KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.

Automatisierung, Kassensysteme und Reservierungslösungen.

ilass.com

Kurz notiert



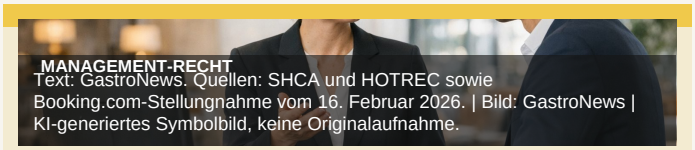
TECHNOLOGIE

Text: GastroNews. Quellen: IHA-Veröffentlichung einer Pressemitteilung von Online Birds vom 12. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

47,9 Prozent der untersuchten IHA-Hotels fehlen in den ausgewerteten KI-Antworten

47,9 Prozent von 1.573 untersuchten Mitgliedshotels des Hotelverbands Deutschland wurden in keiner ausgewerteten KI-Antwort genannt. Das berichten der Verband und das Hotelmarketing-Unternehmen Online Birds am 12. November. Die Untersuchung umfasst 1.213 Kettenhotels und 360 Privathotels. Eine Teilgruppe aus 106 klassifizierten Vier- und Fünf-Sterne-Privathotels erreichte höhere mittlere Scorewerte. Die Score-Mediane der Gruppen betragen 9 und 1. Der Vergleich überlappender Gruppen isoliert jedoch keinen ursächlichen Einfluss der Hotelsterne. Die frei zugängliche Zusammenfassung legt unter anderem die vollständige Promptliste und die genaue Erhebungszeit nicht offen. Die Ergebnisse beziehen sich auf die untersuchten Antworten. Nennungen sind keine Buchungen; Websitebesuche oder Reservierungen wurden nicht gemessen.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w46/CJMK4VM



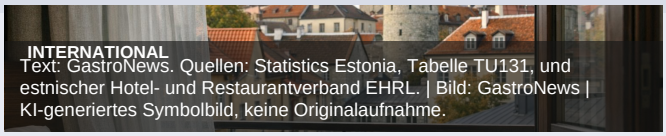
MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews. Quellen: SHCA und HOTREC sowie Booking.com-Stellungnahme vom 16. Februar 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Klägerseite meldet 18.135 Hotels in der Aktion gegen Booking Holdings

Die niederländische Stiftung Stichting Hotel Claims Alliance meldet 18.135 Hotels in ihrer Schadenersatzaktion gegen Booking Holdings, die Muttergesellschaft von Booking.com. Laut Klägerseite wurde die letzte Teilnehmergruppe in Amsterdam eingereicht. Im Juli waren 10.783 Hotels genannt worden. Die Klägerseite rundet den Anstieg der Teilnehmerzahl gegenüber Juli auf 68 Prozent. Die Forderungen betreffen unter anderem frühere Preisparitätsklauseln und den Zeitraum 2004 bis 2024. Booking.com bestreitet Rechtsverletzung und Schädigung in seiner allgemeinen Stellungnahme zu Paritätsklagen. Zugesprochene Ansprüche oder Zahlungen belegt die Teilnehmerzahl nicht. SHCA erwartet eine erste Anhörung 2027; ein bestätigter Gerichtstermin fehlt. Die Schadenersatzaktion ist vom förmlichen EU-Verfahren gegen Booking.com zu unterscheiden.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w46/4K5Q2QT



INTERNATIONAL

Text: GastroNews. Quellen: Statistics Estonia, Tabelle TU131, und estnischer Hotel- und Restaurantverband EHRL. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Tallinn trägt rund 94 Prozent zu Estlands Übernachtungszuwachs im September bei

Tallinn steuert rechnerisch rund 94,2 Prozent zum landesweiten Nettozuwachs an Übernachtungen in Estland im September 2026 bei. Gegenüber September 2025 gewann die Hauptstadt 39.970 Nächte hinzu, Estland insgesamt 42.443. GastroNews berechnet den Anteil aus der amtlichen Tabelle TU131 von Statistics Estonia. Die Septemberdaten erschienen am 10. November. Die 94,2 Prozent sind keine Wachstumsrate Tallinns und kein Anteil an sämtlichen Übernachtungen. Die Hauptstadt selbst wuchs um rund 14,2 Prozent, Estland um 8,1 Prozent. Außerhalb Tallinns lag das Plus zusammen bei rund 1,0 Prozent. Erfasst sind Betriebe mit mindestens fünf Schlafplätzen. Die Daten können revidiert werden; Auslastung oder Zimmererlöse beschreiben sie nicht.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w46/PBY55YK



TECHNOLOGIE

Text: GastroNews. Quellen: NextMe-Produktupdate vom 12. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

NextMe bündelt manuelle Besucherzählungen mehrerer Eingänge

Der Wartelistensoftware-Anbieter NextMe ergänzt seine Plattform um Live Capacity. Angemeldete Smartphones und Tablets zeigen laut Produktupdate vom 12. November einen gemeinsamen Besucherstand. Mitarbeitende erfassen Ein- und Austritte manuell über grüne und rote Schaltflächen. Einzelne Bereiche können eigene Zähler und Kapazitätsgrenzen erhalten. Genannt werden eine Ausstellungshalle und eine VIP-Lounge. Eine automatische Personenerkennung ist nicht beschrieben. Fehlerhafte oder ausgelassene Eingaben korrigiert die gemeinsame Anzeige allein nicht. Eine unabhängige Prüfung von Synchronisierung und Zählgenauigkeit dokumentiert das Update nicht. Wie Bereichszähler mit einer Gesamtzählung zusammenhängen, bleibt offen. Für die Freischaltung sollen Interessierte NextMe kontaktieren.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w46/RCNT2XP

Herstellerunabhängige POS- und IT-Beratung.

Kassensysteme. 365-Tage-Service.

MEHR ERFAHREN

till-one.de