Das Fachmagazin für die Gastronomie

AUSGABE 47/2026
22. November 2026
PREIS 12,50 €

GastroNews



Text: GastroNews. Quellen: KIT Physik Schülerlabor Initiative und ThermoWorks-Anwendungshinweise. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv veranschaulicht eine Messsituation an Edelstahl und dokumentiert keinen technischen Versuch oder Messwert.

TITELSTORY / TECHNOLOGIE

Glänzender Edelstahl kann Infrarotmessungen verfälschen

Reflektierte Wärmestrahlung kann die Anzeige beeinflussen. Oberfläche, Messabstand und Messziel bestimmen, wie Küchenteams den angezeigten Temperaturwert einordnen können.

AB SEITE 04

AUFTAKT: DAKAR NOLA SEITE 03
Senegalesische Küche und Meeresprodukte aus Louisiana bei Dakar NOLA

TEMPERATURMESSUNG UND KÜCHENPASS SEITE 06
Zurückgehaltene Gänge am Square-Küchenmonitor abrufen

BESCHAFFUNG UND PRODUKTION SEITE 07
Kierto plant mit gefrorenen Lebensmittelspenden

BESCHAFFUNG UND PRODUKTION SEITE 08
The Rolling Donut verbindet Kioskproduktion und Zentralbäckerei

RESTAURANTSUCHE: ASK MAPS SEITE 10
Ask Maps startet schrittweise in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Inhalt

DIE WOCHE IM BLICK

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

47/2026

22. November 2026

12 SEITEN

03 AUFTAKT: DAKAR NOLA

Dakar NOLA verbindet senegalesische Küche mit Meeresprodukten aus Louisiana

04 TEMPERATURMESSUNG UND KÜCHENPASS

Glänzender Edelstahl kann Infrarotmessungen verfälschen

06 TEMPERATURMESSUNG UND KÜCHENPASS

Am Square-Küchenmonitor zurückgehaltene Gänge abrufen

07 BESCHAFFUNG UND PRODUKTION

Gefrorene Spenden helfen Kierto bei der Wochenplanung

08 BESCHAFFUNG UND PRODUKTION

The Rolling Donut modernisiert Bluebell und produziert weiter am Kiosk

09 BESCHAFFUNG UND PRODUKTION

Kesko übernimmt weitere Personalrestaurants in den Eigenbetrieb

10 RESTAURANTSUCHE: ASK MAPS

Google erweitert Ask Maps auf Deutschland, Österreich und die Schweiz

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Bayerns Gastronomieumsatz liegt Januar bis September real 4,9 Prozent unter Vorjahr

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

RESERViSiON meldet Datenabfluss und vorübergehende Abschaltung

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Budapests Burgviertel beendet erfasste private Kurzzeitvermietung ab 2028

11 VIER MELDUNGEN DER WOCHE

Helsinki schlägt höhere Terrassenmieten und neue Vertragslaufzeiten vor



KUECHE-TRENDS

Dakar NOLA verbindet senegalesische Küche mit Meeresprodukten aus Louisiana

Serigne Mbaye führt in New Orleans kulinarische Herkunft und lokale Zutaten zusammen. Das bestehende Restaurant zog in größere Räume mit offener Küche. Frühere Speisenporträts zeigen die Verbindung an konkreten Gerichten.

Text: GastroNews. Quellen: Restaurant Business, OpenTable und CBS News. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv zeigt weder nachweislich Serigne Mbaye noch die tatsächliche Küche von Dakar NOLA.

Serigne Mbaye verbindet im Restaurant Dakar NOLA in New Orleans seine senegalesische Herkunft mit lokalen Zutaten und kreolischen Einflüssen. Das US-Gastronomiefachmedium Restaurant Business porträtiert das bestehende Konzept am 17. November 2026. Das Restaurant arbeitet seit Ende 2022 und ist inzwischen in größere Räume gezogen.

Ein früheres Porträt der Restaurantbuchungsplattform OpenTable beschreibt, wie das Warenangebot Louisianas in Mbayes Küche eingeht. Autorin Beth D'Addono berichtete im Februar 2025 über seine Beziehungen zu Landwirten und Fischern aus dem Bundesstaat. Meeresprodukte aus dem Golf bildeten einen Schwerpunkt der damaligen Darstellung. Der regionale Bezug reicht damit bis zu den Produzenten, mit denen die Küche arbeitet.

Ein dort beschriebenes Gericht verband senegalesische Okra-Gumbo-Suppe mit Golfkrabbe. Die Herkunft des Meeresprodukts und der Küchenbezug der Suppe treffen innerhalb derselben Speise zusammen. Das Beispiel dokumentiert eine konkrete Verbindung zwischen Mbayes kulinarischer Prägung und Zutaten aus Louisiana.

Auch die Servierweise ist für diesen früheren Quellenzeitpunkt beschrieben. CBS News bezeichnete das Angebot im Februar 2025 als Degustationsmenü im „Family-style", also zum gemeinsamen Teilen am Tisch. Gäste teilen sich dabei die Speisen, die im Rahmen des Menüs angeboten werden.

Laut aktuellem Novemberporträt erfolgte der Umzug einige Monate zuvor. Der neue Standort verfügt über eine offene Küche und ermöglicht Zubereitungen über Feuer. Restaurant Business beschreibt damit die veränderte Arbeitsumgebung eines bereits bestehenden Restaurants. Der größere Standort gehört zur Weiterentwicklung des Küchenkonzepts.



Text: GastroNews. Quellen: KIT Physik Schülerlabor Initiative und ThermoWorks-Anwendungshinweise. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv veranschaulicht eine Messsituation an Edelstahl und dokumentiert keinen technischen Versuch oder Messwert.

TITELSTORY / TECHNOLOGIE

Glänzender Edelstahl kann Infrarotmessungen verfälschen

Ein Infrarotthermometer empfängt auch Wärmestrahlung, die blankes Metall aus der Umgebung reflektiert. Die Anzeige lässt sich deshalb nicht unmittelbar als Temperatur des Behälterinhalts lesen. Auch Abstand und erfasste Fläche gehören zur Messung.

Glänzender Edelstahl kann die Anzeige eines Infrarotthermometers beeinflussen. Das Gerät empfängt Wärmestrahlung von der anvisierten Oberfläche und berechnet daraus eine Temperatur. Wie viel Strahlung die Fläche selbst abgibt und wie viel sie aus der Umgebung reflektiert, wirkt sich auf das Ergebnis aus.

Der Emissionsgrad beschreibt die eigene Wärmeabstrahlung einer Oberfläche im Verhältnis zu einem idealisierten schwarzen Körper. Dieser dient der Physik als Referenz. Spiegelnde Oberflächen haben häufig einen geringeren Emissionsgrad als raue, erläutert die Physik Schülerlabor Initiative am Karlsruher Institut für Technologie, kurz KIT.

Die KIT-Erklärung behandelt Wärmebildkameras. Den Bezug zu Handthermometern und Küchen stellt der Messgerätehersteller ThermoWorks her. Er nennt glänzende Edelstahltöpfe als problematischen Messfall für Geräte mit fest eingestelltem Emissionsgrad. Bei ihnen lässt sich der hinterlegte Wert nicht an die Wärmeabstrahlung der jeweils anvisierten Oberfläche anpassen. Die Quellen vermitteln Grundlagen und Anwendungshinweise; sie beschreiben keine neue Gerätetechnik.

Bei hochpoliertem Metall stammt ein Teil der erfassten Strahlung von anderen Gegenständen. Deren Wärmestrahlung wird an der Oberfläche zurückgeworfen. Die Umgebung beeinflusst dadurch die Anzeige. Eine feste Abweichung oder eine stets gleiche Fehlerrichtung lässt sich daraus nicht bestimmen.

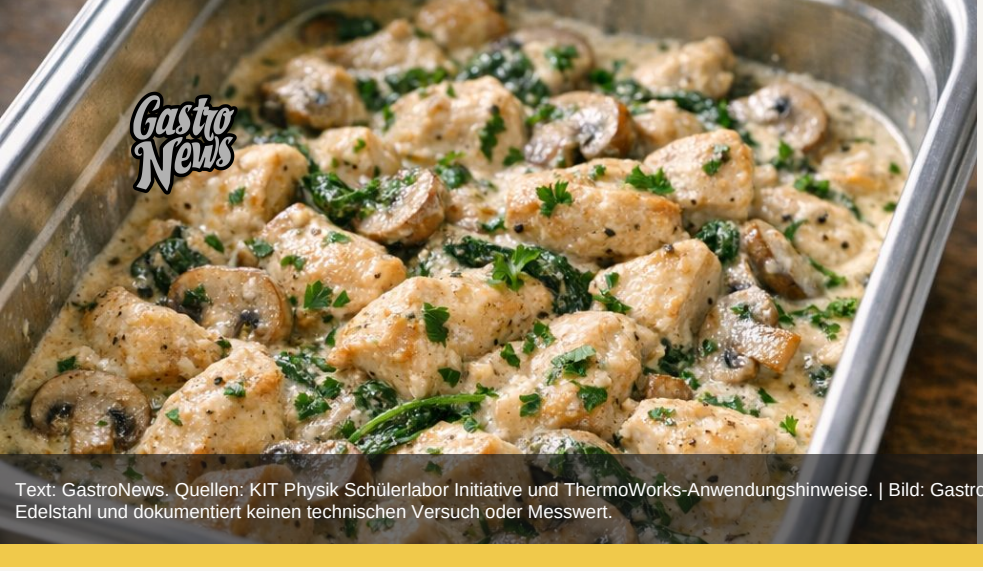
Auch die Materialbezeichnung Edelstahl allein reicht zur Einordnung nicht aus. Eine hochglänzende Behälterwand und eine veränderte oder beschichtete Metalloberfläche können sich bei der Wärmeabstrahlung unterscheiden. Einen universellen Emissionsgrad für alle Edelstahlflächen liefern die verwendeten Quellen nicht.

Am offenen Behälter liegen Metallwand und Speisenoberfläche nah beieinander. Wer auf die Wand zielt, untersucht zunächst deren Strahlung. Der dort angezeigte Wert lässt sich nicht unmittelbar als Temperatur des Inhalts übernehmen. Für die Auswahl des Messziels zählt deshalb, welche Oberfläche das Gerät erfasst.

Diese Fläche heißt Messfleck. Ihre Größe hängt von der Optik des Thermometers und seiner Entfernung zum Gegenstand ab. Mit zunehmendem Abstand wächst sie nach den Anwendungshinweisen von ThermoWorks. Ein sichtbarer Zielpunkt beschreibt ihre Ausdehnung nicht vollständig.

Das Verhältnis setzt die Entfernung zum Gegenstand mit dem Durchmesser der erfassten Fläche in Beziehung; entscheidend ist die Optik des konkreten Thermometers.

WEITER AUF SEITE 05





Text: GastroNews. Quellen: KIT Physik Schülerlabor Initiative und ThermoWorks-Anwendungshinweise. | Bild: GastroNews | KI-Illustration. Das Motiv veranschaulicht eine Messsituation an Edelstahl und dokumentiert keinen technischen Versuch oder Messwert.

Ein Infrarotthermometer empfängt auch Wärmestrahlung, die blankes Metall aus der Umgebung reflektiert.

Ein vereinfachtes redaktionelles Beispiel rechnet mit einem Verhältnis von Entfernung zu Messfleckdurchmesser von 12:1. Bei 24 Zentimetern Abstand ergibt sich ein Durchmesser von zwei Zentimetern: 24 geteilt durch zwölf ergibt zwei. Die Zahlen sind keine Spezifikation eines bestimmten Geräts.

Wie ein Hersteller den Messfleck definiert und welche Entfernungen die Optik zulässt, erläutert die Geräteanleitung. Am offenen Behälter kann der Rand in die erfasste Fläche geraten, obwohl der sichtbare Zielpunkt auf der Speise liegt. Zielpunkt und Messfleck sind deshalb getrennt zu betrachten.

Vor einer gewöhnlichen Glasscheibe kommt eine weitere Oberfläche hinzu. Nach den ThermoWorks-Hinweisen erfassen die hier behandelten Infrarotthermometer beim Anvisieren durch Glas dessen Oberfläche. Dass Gäste oder Mitarbeitende die Speise dahinter sehen, belegt keine Durchlässigkeit für die vom Gerät erfasste Strahlung.

Bei Verpackungen hängt die Einordnung vom Material ab. Für beliebige Folien und Materialstärken sowie unterschiedliche Geräte ergibt sich aus den Quellen keine gemeinsame Regel. Ein freier Blick auf die Speise beantwortet außerdem noch nicht die Frage nach ihrer Temperatur im Inneren.

Für den Garzustand verweist ThermoWorks auf ein geeignetes Kontaktthermometer. Während das Infrarotgerät die Speisenoberfläche erfasst, misst ein geeigneter Einstechfühler an der gewählten Stelle im Lebensmittelinneren.

DAS WICHTIGSTE IM UEBERBLICK

01

Ein vereinfachtes redaktionelles Beispiel rechnet mit einem Verhältnis von Entfernung zu Messfleckdurchmesser von 12:1.

02

Wie ein Hersteller den Messfleck definiert und welche Entfernungen die Optik zulässt, erläutert die Geräteanleitung.

03

Vor einer gewöhnlichen Glasscheibe kommt eine weitere Oberfläche hinzu.

04

Bei Verpackungen hängt die Einordnung vom Material ab.

PRAXIS / TECHNOLOGIE

Am Square-Küchenmonitor zurückgehaltene Gänge abrufen



Text: GastroNews. Quellen: Square, Release Notes vom 5. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Square ergänzt sein Küchenanzeigesystem um den Gangabruf am Pass und das manuelle Verschieben von Bons. Die Funktionen werden auf unterschiedlichen Ebenen aktiviert. Eine Verfügbarkeit im deutschsprachigen Raum ist nicht belegt.

01 Der US-Anbieter für Kassen- und Restaurantsoftware Square ermöglicht den Abruf zurückgehaltener Gänge direkt am Küchenpass. Die Release Notes vom 5. November beschreiben die Funktion für das Küchenanzeigesystem, kurz KDS. Der sogenannte Expo-Monitor koordiniert dabei die Arbeit am Pass. Ein Mitarbeiter tippt auf die Überschrift des betreffenden Gangs. Daraufhin beginnt ein kurzer Countdown, während dessen ein erneutes Tippen den Vorgang noch abbrechen kann.

02 Eine genaue Dauer nennt Square nicht. Der Abruf gibt den Gang zur Zubereitung frei und kennzeichnet keine fertiggestellten Speisen. Laut Anbieter wird diese Möglichkeit im Dashboard, der Verwaltungsoberfläche, für jeden Standort einzeln aktiviert. Weitere Tarif-, App- und Berechtigungsvoraussetzungen erläutert die Veröffentlichung nicht vollständig. Eine zweite Änderung betrifft die Reihenfolge der Küchenbons. Mitarbeitende können sie auf Prep-Anzeigen für die Vorbereitung und auf Expo-Anzeigen am Pass durch Ziehen verschieben.

03 Das System speichert die neue Anordnung und gleicht sie mit Geräten desselben Standorts ab, sofern diese denselben Sortiermodus verwenden. Das Verschieben ordnet die Aufträge auf dem Bildschirm neu. Der Gangabruf löst dagegen die Zubereitung eines zuvor zurückgehaltenen Gangs aus. Eine automatische Optimierung der Küchenproduktion beschreibt die Mitteilung mit diesen Bedienhandlungen nicht. Das manuelle Ziehen wird je Gerät über die Einstellung für die Bonreihenfolge aktiviert.

04 Wird es dort mit „Default“ ausgeschaltet, empfängt die Anzeige laut Square weiterhin Reihenfolgeänderungen anderer Geräte. Die lokale Möglichkeit zum Verschieben und der Empfang solcher Änderungen sind damit zu unterscheiden. Gemessene Zeitgewinne oder geringere Fehlerquoten weist Square nicht aus. Auch einen Einführungstermin für Deutschland, Österreich oder die Schweiz nennen die Release Notes nicht.

ANZEIGE

neolohn by twodoxx

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

Mehr Netto. Lohnkosten im Griff.

neolohn.de



NACHHALTIGKEIT

Gefrorene Spenden helfen Kierto bei der Wochenplanung

Das Restaurant in Tampere nutzt Überschüsse aus dem Lebensmittelbank-Netzwerk. Gefrorene Anlieferungen erleichtern die Speisenauswahl für eine Woche im Voraus. Der Betrieb gehört zu einer Kirchengemeinde und deren Beschäftigungsmaßnahmen.

Text: GastroNews. Quellen: Avecmedia, Betriebsinterview vom 17. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Das Restaurant Kierto im finnischen Tampere plant seine Mittagsgerichte mit Lebensmittelüberschüssen aus der örtlichen Lebensmittelbank. Die meisten angelieferten Zutaten kommen gefroren an. Dieser Zustand erleichtert die Speisenauswahl für eine Woche im Voraus, beschreibt das finnische Gastronomiefachmedium Avecmedia im Betriebsinterview vom 17. November.

Koch und Anleiter Olli Rinta-Mantila gibt den Überschussanteil mit 75 Prozent des Zutatengewichts an. Einen Messzeitraum nennt das Interview nicht. Die Quote bezeichnet weder den Anteil gefrorener Ware noch deren Einkaufswert oder eine Kostenersparnis.

Ein redaktionelles Beispiel erläutert die Bezugsgröße: Bei 100 Kilogramm Zutaten entsprächen 75 Prozent einem Gewicht von 75 Kilogramm aus Überschüssen. Wie groß der Tiefkühlanteil innerhalb der tatsächlichen Lieferungen ist, beziffert das Porträt nicht.

Kierto arbeitet in der Hervanta-Kirche und bezieht die Spenden über die örtliche Ruokapankki, eine Lebensmittelbank. Nach Rinta-Mantilas Angaben liefert sie größere Mengen, die sich für den Restaurantbetrieb eignen. Die Küche baut ihre Karte auf den vorhandenen Zutaten auf und ergänzt sie durch Zukäufe.

Der Betrieb entstand 2019 aus einem Kreislaufwirtschaftsprojekt, das der Europäische Sozialfonds finanzierte. Inzwischen gehört er zur südlichen Kirchengemeinde Tampere und ist in deren Beschäftigungsmaßnahmen eingebunden. Lebensmittelverarbeitung und Beschäftigung sind damit Teil desselben Betriebs.

Rinta-Mantila beschreibt einen geringeren Ergebnisdruck als in kommerziellen Restaurants. Der soziale Auftrag gehört deshalb zur wirtschaftlichen Einordnung des Modells. Der konkrete Beschaffungsablauf beschreibt den Planungsspielraum einer Küche innerhalb eines wechselnden Spendenangebots.

Bestimmte Frischwaren und weitere Ergänzungen kauft Kierto im Großhandel.

ANZEIGE

iIassAG

KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.

ilass.com

LONGREAD / KONZEPTE-BUSINESS

The Rolling Donut modernisiert Bluebell und produziert weiter am Kiosk

Die irische Marke verbindet Herstellung am ursprünglichen Dubliner Kiosk mit einer Zentralbäckerei und eigenen Lieferfahrzeugen. Zum Umbau in Bluebell gehören Gebäudetechnik und Personalräume. Die Projektbeschreibung stammt vom beteiligten Ausstatter.



Text: GastroNews. Quellen: Brodericks-Fallstudie und deren Wiedergabe in Hotel & Restaurant Times. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

The Rolling Donut stellt am O'Connell-Street-Kiosk in Dublin weiterhin täglich Ringdonuts her. Angeboten werden sie mit Zucker oder Zimtzucker. Zugleich unterstützt eine Zentralbäckerei im Dubliner Stadtteil Bluebell das Verkaufsstellennetz der irischen Marke.

Dieses Modell beschreibt der irische Gastronomieausstatter Brodericks in seiner Fallstudie vom 18. November 2026. Das Unternehmen war an der jüngeren Modernisierung der Produktionsstätte beteiligt. Die Darstellung stammt damit von einem Projektbeteiligten; eine unabhängige Erfolgsbewertung ist sie nicht.

Lokale Herstellung und zentrale Produktion bestehen nebeneinander. Am ursprünglichen Kiosk entstehen die Ringdonuts vor Ort. Welche weiteren Sorten an welchem Standort hergestellt werden, schlüsselt die Veröffentlichung nicht auf. Die beiden Produktionsorte haben innerhalb desselben Unternehmens unterschiedliche Aufgaben.

Für den Transport zu den Verkaufsstellen nutzt The Rolling Donut eigene Fahrzeuge. Als Begründung nennt die Fallstudie die Kontrolle über die Produktqualität auf dem Weg zum Verkauf. Der Beitrag in Hotel & Restaurant Times vom 19. November gibt diese Lieferantendarstellung weitgehend wieder.

Inhaberin Lisa Quinlan verzichtete laut Beschreibung trotz Händlerinteresses auf einen Einstieg ins Großhandelsgeschäft. Die Marke richtet sich auf den eigenen Verkauf aus. Laut Fallstudie verbindet The Rolling Donut innerhalb dieses Betriebsmodells die Herstellung und den Transport mit der Präsentation der Produkte in den eigenen Verkaufsstellen. Die Fahrzeuge übernehmen darin die Verbindung zwischen Backstube und Verkaufsstellen. Angaben zu Touren oder Lieferfrequenzen nennt die Veröffentlichung nicht.

Den aktuellen Anlass bildet der abgeschlossene Umbau samt Erweiterung in Bluebell. Brodericks beschreibt die Modernisierung einer bestehenden Produktionsstätte. Ein genauer Fertigstellungstag geht aus dem Projektbericht nicht hervor.

Zum Umfang gehören Entwässerung sowie Sanitär- und Elektroarbeiten. Hinzu kommen eine Lüftungsanlage und Personalbereiche. Neben den unmittelbaren Produktionsflächen wurden in Bluebell auch Umkleiden und eine Kantine eingerichtet. Der beschriebene Umbau reicht damit in die Infrastruktur und die Räume der Beschäftigten hinein.

ANZEIGE

BOOKZUCK
RESERVATION | TICKETING | VOICEAI

Digitales Reservierungssystem für Restaurants und Bars.

Reservierungen und Tischplanung zentral verwalten.

bookzuck.de

PRAXIS / KONZEPTE-BUSINESS

Kesko übernimmt weitere Personalrestaurants in den Eigenbetrieb



Text: GastroNews. Quellen: Helsingin Uutiset und Avecmedia. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Der finnische Handelskonzern nutzt nach eigener Darstellung Großhandel und Restaurantwissen für die Mitarbeiterverpflegung. Die Standorte befinden sich in unterschiedlichen Übernahmestadien. Einzelne Häuser stehen zusätzlich externen Gästen offen.

01 Der finnische Handelskonzern Kesko übernimmt seine Personalrestaurants zunehmend selbst. Kommunikationschefin Karoliina Partanen beschreibt in der Lokalzeitung Helsingin Uutiset vom 18. November eine planmäßige Entwicklung über mehrere Jahre. Der Konzern übernimmt damit die operative Verantwortung für die Verpflegung seiner Beschäftigten.

02 Am Standort Herttoniemi wechselt der Betrieb von Sodexo zu Kesko. Für das laufende Jahr nennt der Bericht entsprechende Übergänge bei K Auto Espoo und K Auto Airport. Die genannten Standorte befinden sich in unterschiedlichen Stadien der Übernahme; eine bereits einheitlich abgeschlossene Umstellung ist damit nicht beschrieben.

03 Küchenchef Mika Jokela und die Serviceverantwortliche Anne-Mari Salminen begründen das Modell mit Keskos eigenem Großhandel und vorhandenem Restaurantwissen. Der aktuelle Bericht greift dazu Aussagen aus einem früheren Februarinterview auf. Diese Kompetenzen sind nach Unternehmensdarstellung die Grundlage des Eigenbetriebs.

04 Jokela nennt die Mitarbeitererfahrung sowie ein gesundes, nahrhaftes Mittagessen als Hauptziel. Gewinnerzielung sei nicht der Auftrag der Restaurants. Die Aussagen beschreiben die Ausrichtung des Unternehmens. Eine gemessene Wirkung auf Zufriedenheit oder Gesundheit seiner Beschäftigten folgt daraus nicht. Rund 95 Prozent der Restaurantkundschaft gehören laut Jokela zu Keskos eigener Belegschaft.

05 Diese gerundete Quote beschreibt die Kundenstruktur. Einen Messzeitraum oder getrennte Angaben nach Standorten nennt der Bericht nicht. Einzelne Restaurants empfangen zusätzlich Gäste von außerhalb. Diese Öffnung ist eine eigene Entscheidung neben der Übernahme des Betriebs.

06 Die Frage, wer Küche und Ausgabe organisiert, ist von der Frage zu unterscheiden, wer dort essen darf. Das finnische Gastronomiefachmedium Avecmedia nennt drei öffentlich zugängliche Beispiele: Ravintola Löytö in Kalasatama, Bistro K Auto Herttoniemi und Onnenmaa in Hyvinkää. In diesen Häusern können auch Besucher ohne Beschäftigungsverhältnis bei Kesko zum Essen kommen.

TECHNOLOGIE

Google erweitert Ask Maps auf Deutschland, Österreich und die Schweiz



Text: GastroNews. Quellen: Deutschsprachige und internationale Google-Ankündigungen vom November 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Die dialoggestützte Maps-Suche soll auch gespeicherte Restaurantlisten nach Besuchswünschen durchsuchen. Google kündigt eine schrittweise Bereitstellung an. Eine Prüfung freier Plätze ist von einer bestätigten Reservierung zu unterscheiden.

Google bringt Ask Maps nach Deutschland, Österreich und in die Schweiz. Die deutschsprachige Ankündigung vom 17. November bestätigt die Ausweitung der bestehenden Funktion in Google Maps. Nutzer beschreiben ihre Wünsche in einer Anfrage und suchen im Dialog.

Für Restaurantbesuche durchsucht Ask Maps laut Anbieter selbst gespeicherte Orte und prüft aktuelle Verfügbarkeiten. Googles Beispiel fragt nach Restaurants aus der eigenen Liste, die innerhalb der nächsten 30 Minuten Platz für fünf Personen haben. Gruppengröße und Besuchszeit werden damit zu Bedingungen innerhalb einer vorgemerkten Auswahl.

Welche Reservierungspartner und Restaurants die Prüfung in jedem der drei Länder abdeckt, erläutern die Ankündigungen nicht. Eine durchgängige Live-Anbindung sämtlicher Betriebe ist daraus nicht ableitbar. Die angezeigte Verfügbarkeitsprüfung belegt auch noch keine bestätigte Tischreservierung.

Die internationale Veröffentlichung nennt den schrittweisen Beginn der Bereitstellung für Android und iOS ab dem 16. November. Alle Konten erhalten damit nicht gleichzeitig Zugang. Reiseplanung und Suche in gespeicherten Listen sollen überall angeboten werden, wo Ask Maps verfügbar ist.

Andere zugleich vorgestellte Funktionen starten zunächst in den USA. Dazu gehören die Routenhinweise unter „Know before you go“ und die Suche nach Dienstleistungsterminen. Diese Funktionen sind deshalb nicht pauschal dem angekündigten Umfang für Deutschland, Österreich und die Schweiz zuzurechnen.

Google beschreibt außerdem eine Ergänzung der Reiseplanung um Essensstopps. Nutzer können einen solchen Halt in ihren Reiseplan aufnehmen lassen. Für Restaurants verbindet das nach der Anbieterbeschreibung einen gespeicherten Ort mit dem geplanten Besuch unterwegs.

Die Funktionsbeschreibungen stammen von Google. Der angekündigte Suchweg und die schrittweise Bereitstellung sind Anbieterangaben; eine vollständige Abdeckung aller Restaurantangebote dokumentieren die Veröffentlichungen nicht.

ANZEIGE

ZELT[P]OS Festzelt Management System

Kassensystem für Festzelte.

ZeltPOS. Informationen unter zeltpos.com.

zeltpos.com

Kurz notiert



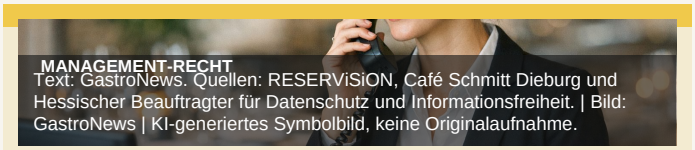
MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews. Quellen: Bayerisches Landesamt für Statistik, Mitteilung vom 17. November 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Bayerns Gastronomieumsatz liegt Januar bis September real 4,9 Prozent unter Vorjahr

Bayerns Gastronomieumsatz lag von Januar bis September 2026 preisbereinigt 4,9 Prozent unter dem Wert derselben Monate 2025. In der Beherbergung betrug das reale Minus 1,5 Prozent. Das Landesamt für Statistik meldet vorläufige Ergebnisse. Nominal stiegen die Nettoumsätze ohne Mehrwertsteuer um 3,5 Prozent in der Gastronomie und 3,7 Prozent in der Beherbergung. Für die reale Betrachtung verwendet die Behörde einen Nettopreisindex. Preisbereinigter Umsatz beschreibt weder Gewinn noch direkt gezählte Gerichte. Die Beschäftigtenzahl sank um 1,8 beziehungsweise 0,2 Prozent. Die Zahl der Beschäftigten erlaubt keine entsprechende Aussage zur Veränderung der geleisteten Arbeitsstunden. Methodische Änderungen und verspätete Meldungen können die Ergebnisse noch verändern.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w47/7EJAFBV



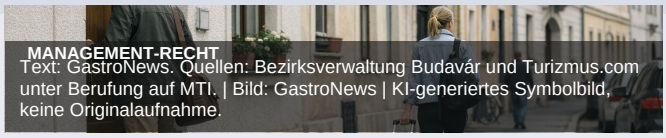
MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews. Quellen: RESERViSiON, Café Schmitt Dieburg und Hessischer Beauftragter für Datenschutz und Informationsfreiheit. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

RESERViSiON meldet Datenabfluss und vorübergehende Abschaltung

RESERViSiON meldet entwendete Gästedaten und betrügerische E-Mails mit Zahlungsforderungen. Nach dem Anbieterstand vom 13. November war die Reservierungssoftware vorübergehend abgeschaltet. Laut Update vom 17. November ist sie wieder online; die Untersuchung dauert an. Unbefugte Datenabrufe datiert der Anbieter auf den 8. und 9. November. Potenziell betroffen sind Kontakt- und Reservierungsangaben. Der Umfang war zum Berichtsstand nicht beziffert. Später auf gefälschten Seiten erfragte Kreditkartendaten sind davon zu unterscheiden. Auch das Café Schmitt in Dieburg warnt vor einer möglichen Betroffenheit seiner Gäste. RESERViSiON empfiehlt, unerwartete Forderungen direkt mit dem Restaurant oder Hotel über bereits bekannte Kontaktdaten zu klären.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w47/JJJ94NE



MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews. Quellen: Bezirksverwaltung Budavár und Turizmus.com unter Berufung auf MTI. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Budapests Burgviertel beendet erfasste private Kurzzeitvermietung ab 2028

Budapests I. Bezirk Budavár hat am 19. November neue Regeln für private und sogenannte sonstige Kurzzeitunterkünfte beschlossen. Im Burgviertel endet die erfasste Vermietung zum 1. Januar 2028. Bestehende registrierte Betriebe haben eine Übergangsfrist bis Ende 2027. Außerhalb des Burgviertels benötigen bestehende Unterkünfte in gemeinschaftlichen Wohngebäuden bis dahin den Zustimmungsnachweis der Eigentümergemeinschaft. In anderen Gebäudearten bleibt ganzjähriger Betrieb im beschriebenen Regelungsumfang möglich. Für neue Unterkünfte ist damit keine pauschale Erlaubnis im übrigen Bezirk verbunden. Die Entscheidung gilt nicht pauschal für Hotels oder ganz Budapest. Budavár nennt Ruhe und Lebensqualität als Ziele. Bereits eingetretene Wirkungen oder zusätzliche Hotelnachfrage belegen die Veröffentlichungen nicht.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w47/HPYE3MK



MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews. Quellen: Stadt Helsinki, Mitteilung vom 9. November, und MaRa-Stellungnahme vom 23. Oktober 2026. | Bild: GastroNews | KI-generiertes Symbolbild, keine Originalaufnahme.

Helsinki schlägt höhere Terrassenmieten und neue Vertragslaufzeiten vor

Helsinki schlägt höhere Terrassenmieten ab April 2027 vor. Laut Stadtvorlage vom 9. November soll die zentrale Sommermiete von 13,21 auf 15 Euro je Quadratmeter und Monat steigen, im übrigen Stadtgebiet von 9,91 auf 12 Euro, jeweils netto. Ein späterer Beschluss ist in der Übergabe nicht dokumentiert. Vorgesehen sind außerdem Verträge ab einem Monat oder unbefristete Vereinbarungen sowie monatliche statt saisonweise Rechnungen. Zusätzlich ist eine jährliche Indexanpassung jeweils zum 1. April vorgesehen. MaRa, Finnlands Tourismus- und Gastgewerbeverband, begrüßt unbefristete Verträge und kritisiert den Preissprung. Eine monatliche Abrechnung verändert Zahlungstermine und senkt für sich genommen keine Gesamtmiete.

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w47/YEGY3R3



Kassensysteme mit Hotelprogramm-Anbindung.

Salzburg.

MEHR ERFAHREN

repoint.at

REPOINT