

FIRST CLASS

Management-Magazin für Hotel und Restaurant



TAGUNG

Die Zukunft ist da: Perfekte Illusionen erleichtern Videokonferenzen

FOODKONZEPTE

Wie ist die oft verschriene Butter heute mit leichter Küche vereinbar?

WELLNESS

Maßgeschneiderte Wohlfühlkonzepte für anspruchsvolle Wellnessgäste

MEDIENSYSTEME

Fernseh-, Video- und Musiksysteeme fusionieren mit dem Internet

HOTELERÖFFNUNG

Ein Supermarkt-Hotel mischt den Markt der Themenhotels auf

KARRIEREGIPFEL

Der Deutsche Christoph Schmidinger meistert das harte Pflaster New York



▲ **Effektiv vermarkten:** 15 % mehr Auslastung der Tagungsräume verspricht *balleywasl!* durch die interaktive Vermarktung des Hotels via Onlineapplikation Dimenxion conference V3. Der interessierte Kunde erhält über das Konferenzplanungs-Tool einen dreidimensionalen Eindruck der Räume und zweidimensionale Darstellungen aller Bestellungsvarianten. Für die Bedienung der Applikation ist nur ein Internetzugang und Browser nötig, die Lizenzgebühr bemisst sich nach der Anzahl der Tagungsräume und eignet sich für große wie kleine Hotels gleichermaßen. www.dimenxion.de

► **Bunte Dekoration:** Eine kreative Tischgestaltung ist dank der großen Farbauswahl der Textilien von *Erwin Müller* möglich. Die Tischwäsche-Serien Leonardo, Granit, Ambiente und Twist wurden u. a. um die Farben Purpur, Kiwi und Sekt ergänzt. Neu im Sortiment ist die Linie Liva, die neben Tischwäsche auch über Kissenhüllen und Bankauflagen verfügt. Ebenfalls neu sind Tischhussen und Tischplattenüberzüge aus Stretchmaterial in acht Farben. www.hotelwaesche.de



► **TK-Antipasti:** Mit einer neuen Tiefkühllinie hält *Tifa* eine große Auswahl an mediterranen Appetithäppchen bereit. Neben handverarbeiteten Oliven von *Ceposa* umfasst das Sortiment auch saftige Cherrytomaten gefüllt mit leichtem Kräuterfrischkäse, gegrilltes Gemüse oder auch Sardellenfilets nach Portugiesischer Art. Von Kühlmännern kommen frische Antipasti veredelt mit hochwertigem Öl ohne Zusatz von Konservierungsstoffen. www.tifa.de



TED-Abstimmung bei Tagung: Seminarteilnehmer können heute durch den Einsatz eines TED-Abstimmensystems aktiv ins Geschehen eingebunden werden. Das drahtlose System von *Lux AV-Technik* ermittelt anonyme Ergebnisse aus Umfragen und themenspezifischen Fachfragen. Jeder Teilnehmer erhält dafür eine drahtlose Tastatur und eine Software gesteuerte Empfangereinheit, mit deren Hilfe die Ergebnisse in einer Tabelle oder einem Diagramm angezeigt und über Großbildprojektoren auf eine Leinwand projiziert werden. www.lux-av.de

► Vier neue Sorten bereichern das just[®]-Sortiment von *Lifebrands Natural Food*: Herbal Infusion Peppermint, English Breakfast, Fruit Infusion Classic und Green Tea Lemon. Die Doppelkammerbeutel sind ab sofort auch in großen 100er-Abpackungen erhältlich. www.lifebrands.de



Lesetipps



Burkhard von Freyberg (Hrsg.) Hospitality Controlling

Prof. Dr. Burkhard von Freyberg und sein Expertenteam erklären, wie mithilfe eines optimierten Controllings sichere Entscheidungen getroffen werden können. Neben den aktuellen Anforderungen, der Konzeption sowie den Instrumenten des Hospitality-Controllings werden erfolgreiche Konzepte namhafter Unternehmen der Ketten- und Privathotellerie beschrieben. Berlin: Erich Schmidt Verlag, 350 Seiten, 59,95 €.



Anne M. Schüller Kunden auf der Flucht

Kundenverluste sind nicht nur ein Produkt der wirtschaftlichen Situation, sondern in den meisten Fällen hausgemacht. Denn die meisten Verkäufer jagen Kunden lieber, anstatt sie zu hegen und zu pflegen, sodass der Bestandskunde oft das Gefühl hat, nur

mehr „zweite Klasse“ zu sein. Der Aufbau einer dauerhaften Kundenbindung ist somit die Herausforderung der Zukunft. Wie man es schafft, loyale Kunden zu gewinnen und zu halten, erklärt die Autorin, Expertin für Loyalitätsmarketing. Zürich: Orell Füssli Verlag, 208 Seiten, 26,90 €.

Masson Fachwörterbuch der Tourismuswirtschaft

Das Fachwörterbuch der Tourismuswirtschaft besteht aus zwei Bänden (Deutsch-Französisch und Deutsch-Französisch). Das Nachschlagewerk für Lernende, Lehrkräfte, Übersetzer und Touristikprofis, die mit französischen Unternehmen zusammenarbeiten, enthält 22.000 tourismusrelevante Begriffe. Dazu bietet es je Sprachrichtung mehr als 30 Seiten länderspezifische Informationen über Geschichte, Geografie, touristische Märkte, Reiseverhalten sowie interkulturelle Tipps für den geschäftlichen Umgang zwischen Deutschen und Franzosen. Rinteln: Merkur Verlag Rinteln, 287 bzw. 302 Seiten, je 25 €.

Helmut Kammerer 100 geniale Praxistipps für Hotellerie und Gastronomie

Unterteilt in die Themenbereiche Kaufmännisches, Mitarbeiter, Marketing, Verkauf und Strategie bietet dieses

Buch nützliche Ratschläge für zwischendurch. Jeder Tipp ist kurz, bündig und in sich abgeschlossen – der Leser kann das Inhaltsverzeichnis aufschlagen und nachschlagen, was ihn wirklich interessiert. Stuttgart: Matthaes Verlag, 29,90 €.



Sabine Hübner Service macht den Unterschied

Perfekter Service ist mehr als nur eine Dienstleistung am Gast und lässt sich ganz einfach lernen. Dafür bietet das Buch *Service-Ideen* aus der Praxis und einen Leitfaden, mit dem sich Service zu einem nachhaltigen System entwickeln lässt, sowie Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen. So werden Kunden glücklich und Unternehmen erfolgreich. München: Redline Verlag, 224 Seiten, 24,90 €.

F.J. Herrmann Restaurantfachleute – Fachstufen 1 und 2

Dieses Lehrbuch baut auf dem Lehrbuch „Gastronomie Grundstufe“ auf und enthält die Lernfelder des 2. und 3. Ausbildungsjahrs für Restaurantfachleute. Ergänzt wird die Auflage durch die interaktive CD-Rom, die z. B. ein alphabetisches Glossar und einen interaktiven

Prüfungstrainer beinhaltet. Diese Inhalte eignen sich ebenfalls für den Unterricht mit Beamer oder Whiteboard. Hamburg: Verlag Handwerk und Technik, 464 Seiten, 29,90 €.



teNeues (Hrsg.) Café & Restaurant Design

Für Gäste, die auswärts essen, ist das Ambiente ein wichtiger Wohlfühlfaktor. Von der Wandverkleidung über die Möblierung bis hin zum Geschirr und zur Tischdeko tragen viele Details zu einem appetitlichen Ganzen bei. Dieser Führer stellt einige der neuesten Restaurants, Cafés, Bars und Lounges in aller Welt vor, in denen all diese Elemente auf den Punkt gebracht sind. Kempen: teNeues Verlag, 224 Seiten, 19,90 €.

M. & H. Gartgruber u. a. Service – The Master's Guide

Ganz nach dem Motto „der Gast ist König“ sollte der Besucher meisterlichen Service im Restaurant erfahren. Alles hierfür Notwendige vermittelt der dritte Band der Fachbuchreihe *Service* in englischer Sprache: vom Tranchieren und Filetieren über die Zubereitung bis hin zum Service von Kaffee etc. Linz/A: Trauner Verlag, 248 Seiten, 58,90 €.

Fotos: Tifa, balleywasl!, Lifebrands Natural Food, Hotelwäsche Erwin Müller

Datum:
Produkt:

Auflage:

Nr. 06-07 / Juni-Juli 2010
Hotelwäsche Erwin
Müller: Tischwäsche
AMBIENTE in silber und
purpur
23.507