

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

113. JAHRGANG • 9. November 2013 • Nr. 45 • www.ahgz.de • E 1091

Meeresfrüchte

So klappt's mit Hummer & Co.

Küche & Mehr, Seiten 17 - 20



Brandschutz

Neue Technik beugt vor

Fachthema, Seite 12

Energie

Viel sparen beim warmen Wasser

Management, Seite 13



SIHOT.Channelmanager
Optimieren Sie Ihre Vertriebswege.

23.

SIHOT
hotel management software

Damen haben die Nase vorn

Azubis Jugendmeisterschaft auf dem Petersberg

KÖNIGSWINTER. Der weibliche Nachwuchs hat sich bei den Deutschen Jugendmeisterschaften des DEHOGA die Goldmedaillen gesichert. Im Steigenberger Grand Hotel auf dem Petersberg bei Bonn holte sich Janina Deutmoser (Romantik Hotel Waldhorn, Ravensburg) den ersten Platz der Hotelfachfrauen. Yvonne Klumpp (Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden) stieg als beste Restaurantfachfrau aufs Siebertreppchen. Auch bei den Köchen hatte eine Frau die Nase vorn: Gold ging an Angelika Ziegler (Forsters Posthotel, Donaustauf). Zwei Tage lang zeigten 48 Teilnehmer aus 15 Bundesländern und dem Kreis Lippe, was sie drauf haben. Gleichzeitig trafen sich auf dem Petersberg die DEHOGA-Vertreter für Berufsausbildung, um über Wege zu mehr Qualität in der Ausbildung zu sprechen. DEHOGA-Präsident Ernst Fischer forderte von den Betrieben, die Qualität der Lehre weiter zu verbessern. *sr*

► Diese Woche, Seite 2

TELEX

Tialini-Gerüchte: Das von Ex-Porsche-Chef Wendelin Wiedeking gegründete Pasta-und-Pizza-Konzept Tialini kommt nicht aus den Schlagzeilen. Was ist da dran? **Seite 3**

AHGZ-Barometer Deutschland: Die Kennzahlen für Kettenhotels sind im September über alle Hotelkategorien hinweg gesunken. **Seite 10**

Schöne Bescherung: Weihnachts- und Silvesterfeiern werden für Gastronomen als Umsatzbringer immer wichtiger. Darauf kommt es an. **Seite 14**

Neueröffnung: Schlemmen mit Hafenblick können Gäste jetzt im Hamburger Restaurant Clouds. **Seite 21**

Das Hotel vor Hackern schützen

Sind die Daten von Betrieb und Gast noch sicher? Oder hört die NSA mit? Wie Hoteliers sich und ihre Gäste vor Schaden bewahren.

Das Thema, Seite 3



Oktober bringt volle Betten

STUTTGART. In fast allen deutschen Großstädten kann man von einem goldenen Oktober für die Hotellerie sprechen. Der aktuelle Hotel-Ticker zeigt, dass die wirtschaftlichen Kennzahlen Auslastung, Netto-Zimmerpreis und RevPar (Erlös pro verfügbarem Zimmer) sich in sieben von acht untersuchten Städten im Vergleich zum Vorjahresmonat verbessert haben. Die einzige Ausnahme ist Berlin. In der Hauptstadt schrumpfte der RevPar im Vergleich zum Oktober 2012 um 4 Prozent auf 78 Euro. Schuld ist der im Vorjahr stattgefundene Diabetes-Kongress EASD, dessen Standort wechselt. Das andere Extrem beim RevPar-Resultat bilden Düsseldorf und Köln/Bonn mit einem Plus von 56 und 54 Prozent. Für das Spitzenergebnis sorgten die in Köln alle zwei Jahre stattfindende Ernährungsmesse Anuga und die Kunststoffmesse K in Düsseldorf, die alle drei Jahre ausgerichtet wird.

Fairmas und SolutionsdotWG erheben die Daten in Berlin, Dresden, Leipzig, Hamburg, München, Frankfurt, Köln und Düsseldorf. *beh*

Brandenburger Hof ganz anders

BERLIN. Der Brandenburger Hof in Berlin wird ein Dormero-Hotel mit ganz eigenem Zuschnitt. Inhaberin und Betreiberin Daniela Sauter hat das renommierte Haus an die Tetris GmbH & Co KG des Multiunternehmers Hans Rudolf Wöhrl verkauft. Die Betreibergesellschaft wird demnächst von der Dormero-Kette übernommen.

Gesellschafter ist Wöhrls Sohn Marcus. Sauter zeigt sich erfreut, mit Marcus Wöhrl einen „jungen, dynamischen Unternehmer“ als Nachfolger gefunden zu haben. Dieser äußert sich im AHGZ-Interview mit provokanten Thesen. So möchte er einen „Zwischenweg zwischen modernem Cyberschnickschnack und vermottetem Plüsch schaffen“. Auch soll der Gast nicht „auf Schritt und Tritt penetriert“ werden. Wöhrl lehnt „Abzockerei“ ab, ebenso Preisdumping. An dem Preiskrieg in Berlin will er sich nicht beteiligen. Zur Dormero-Gruppe gehören zurzeit sieben Hotels in Hannover, Frankfurt, Stuttgart, Dresden, Halle und Plauen. Geplant sind 20. *hma*

► Interview Seite 4

Gesetz gegen Grauhotellerie

BERLIN. Die Hauptstadt will der Umwandlung von Miet- in Ferienwohnungen endgültig einen Riegel vorschieben. Die Abgeordneten der rot-schwarzen Koalition haben ein „Verbot der Zweckentfremdung von Wohnraum“ beschlossen. Das soll zum 1. Januar 2014 in Kraft treten. Dann müssten sich Vermieter innerhalb von drei Monaten beim Bezirksamt melden und um Genehmigung bitten. Sollte der Antrag abgelehnt werden, bleibt ihnen eine Übergangsfrist von zwei Jahren, um die Nutzung zu beenden.

Thomas Lengfelder vom DEHOGA Berlin ist skeptisch: „Verbot hin, Problem weg. So können nur Politiker denken. Man hätte die Bauordnung von 2010 konsequent beachten müssen, die klar regelt, dass ein Anbieter ab zwölf Betten einen steuerpflichtigen Betrieb führt. Eine neue Vorschrift zu machen, löst das Problem nicht.“

Laut einer Airbnb-Studie sollen mehr als 40 Prozent der privaten Gastgeber in Berlin mit den zusätzlichen Einnahmen einen Teil ihrer Miete und Lebenshaltungskosten decken. *mis*

Editorial

Geile Performance

Von Hendrik Markgraf,
Chefredakteur

Wenn Marcus Wöhrl über sein neues Hotel, den Brandenburger Hof in Berlin, spricht, dann fällt oft das Wörtchen „geil“: geile Performance, geile Marke. Allein die Wortwahl kündigt schon an, dass hier künftig der Zeitgeist durch das bislang klassisch geführte Luxushotel wehen wird. Das wird die konservativ gesinnte Stammkundschaft, die das Haus als elegant-dezentes, von Daniela Sauter geführtes Privathotel schätzt, verschrecken. Doch der neue Eigentümer und Betreiber nimmt das forsch in Kauf. „Die Zeiten des weißen Gedecks“ und des „vermotteten Plüschs“ sind vorbei: An ihre Stelle sollen Lifestyle, Hightech und Entertainment treten, so Wöhrl provokant im AHGZ-Interview.



Schluss also mit der Grandhotellerie traditioneller Schule: „Wir werden sicher nicht wie eine Horde Wilder jedem Gast den Koffer zwangsweise aus der Hand reißen“, polemisiert Wöhrl und meint damit übertriebene, künstliche Gastfreundschaft. Die ist aber in wirklich guten Grandhotels gar nicht anzutreffen – dort gehen Gastfreundschaft und Herzlichkeit Hand in Hand –, sondern eher in manchem Kettenhotel. Dass sich der Brandenburger Hof, der demnächst zur privaten Kette Dormero gehört, nicht in austauschbarem Zeitgeist verliert, ist dem jungen Unternehmer Wöhrl zu wünschen. Es veränderten Gäste Wünschen anzupassen und es zu entstauben, wo nötig, kann aber nicht schaden (Seiten 1 und 4).

AHGZ-Redaktion: 0711 2133-230
Anzeigen-Service: 0711 2133-311
Matthäus Verlag GmbH, Silberburgstraße 122,
70176 Stuttgart, Internet: www.ahgz.de

Panacotta von Pfifferlingen
und Steinpilzen

So
schmeckt

Hirschrolade
mit Cranberries
und Bratapfel

seubert
feinkostmanufaktur

Geeister Apfelschmarrn

Hackern keine Chance geben

STUTTGART. Miranda Meier ist Sprecherin des Estrel Berlin und in dieser Funktion eigentlich auskunftsfreudig. Doch zu AHGZ-Fragen zum Thema IT-Sicherheit sagt sie nur, dass sie nichts sagt. „Unser Datenschutzbeauftragter hat da Bauchschmerzen“, so Meier. Er Sorge sich, dass Rückschlüsse auf das Vorgehen des Hotels in diesem Bereich möglich sind. Daher also: „Kein Kommentar.“

Keine Antwort zu erhalten, ist in diesem Fall indes auch aufschlussreich: Das Estrel kümmert sich offenbar professionell um den Schutz von Daten. Eine Aufgabe, die in Zeiten, in denen die Kanzlerin beim Telefonieren abgehört wird, kaum hoch genug bewertet werden kann. „Das gilt gerade für Hotels, da sie wegen der vielen Daten, die dort erhoben werden, im Fokus von Internetkriminellen stehen“, sagt Mark Semmler. Er ist selbst ein fähiger Hacker, setzt seine Kenntnisse jedoch dafür ein, um mit seiner Firma Antago die IT-Sicherheit von Unternehmen zu erhöhen.

Was er anrichten könnte, wenn ein Hotelrechner leidlich geschützt im Netz herumschwirrt? „Sehr viel“, antwortet Semmler. Er würde personenbezogene Daten abgreifen, Telefonnummern, Adressen, Kreditkarteninformationen. „Und vielleicht komme ich ja auch übers Hotel-W-Lan sogar auf die Laptops der Gäste.“

Gute Firewall

Maßnahme Nummer eins zum Schutz gegen Hacker: „Eine funktionierende Firewall“, sagt Frank Timmermann vom Bundesverband IT-Sicherheit Teletrust. Produktempfehlungen gibt er keine. Mit Sonicwall, Watchguard und Sophos nennt er zwar drei Hersteller, betont aber: „Ob eine Firewall gut ist, liegt weniger am Aufkleber auf der Packung als am Können desjenigen, der sie konfiguriert.“

Diese Aufgabe muss ein Hotel nicht selbst erledigen, dafür gibt es IT-Serviceagenturen. Ob ein Outsourcen sinnvoll ist, wisse ein Hotelier, wenn er sich zwei Fragen ehrlich beantworte, so Timmermann: „Wie viel IT-Know-how habe ich im Betrieb? Und wie viel Zeit, mich um die IT zu kümmern?“

Outsourcing sei jedoch kein Freibrief, um das Thema aus dem Kopf zu streichen, ergänzt Teletrust-Kollegin Marieke Petersohn. „Ein Hotelier muss von diesen Dingen so viel Ahnung haben, dass er den IT-Dienstleister kontrollieren kann.“ Zumal nicht jede Agentur professionell ist, wie Semmler warnt: „Nur weil der Mitarbeiter einer IT-Klitsche einen Workshop besucht, ist er kein Sicherheitsexperte! Amateure haben keine Chance mehr, dafür sind die Hacker zu ausgebufft.“

Macht ein IT-Dienstleister einen Fehler, haftet er dafür nicht automa-

Internetkriminalität In Tagungshotels gehen viele Daten und so manches Firmengeheimnis über den Tisch. Experten raten daher, Angriffen vorzubeugen.



Gefahr im Hotel: Offene Netzwerke locken Datendiebe an

Foto: Panthermedia

tisch, berichtet DEHOGA-Rechtsexperte Jürgen Benad. Wenn die Hotelleitung aber nachweist, dass sie den Anbieter vorab geprüft und regelmäßig kontrolliert hat, könne er durchaus in Subhaftung genommen werden.

Uneins sind sich die Experten beim Thema Cloud. Semmler würde sich „lieber mit rostigen Nägeln an die Wand schlagen lassen“, als Dritten wichtige Daten zu überlassen – zumal damit auch Persönlichkeitsrechte der Gäste verletzt werden könnten. Timmermann findet hingegen: „Bevor Daten auf einem alten Server im Keller des Hotels herumliegen, sind sie in einem professionellen Rechenzentrum bestimmt besser aufgehoben.“

Eine wichtige Maßnahme, um Kunden- oder Kreditkarten-Daten zu schützen: „Die Trennung von Hotel- und Gast-Netzwerk“, so Semmler. „Machen wir selbstverständlich“, sagt Christina Schreiner, Sprecherin des Hamburger Elysée.

„Wir auch“, sagt Jörg Helbach, IT-Leiter der Dorint-Gruppe. „Und da die Hotelsysteme nur über ein internes MPLS-Netz verbunden sind, haben sie

keinen unmittelbaren Zugriff auf das Internet und sind daher gut vor äußeren Gefahren geschützt“, fügt er hinzu.

Nicht „0000“ als Passwort

Weitere Datenschutz-Bemühungen des Elysée: Sämtliche Unternehmensrechner sind passwortgeschützt und haben Virens Scanner, der Internetzugang ist durch eine Firewall geschützt. Beide Hotels lassen ihre Daten in Rechenzentren bewachen und beschäftigen externe Datenschutzbeauftragte, die die Maßnahmen regelmäßig überprüfen.

„Die meisten Fragen bei unseren Veranstaltungen zur IT-Sicherheit gibt es zum W-Lan-Netz für Gäste“, berichtet Marieke Petersohn. Auch dieses Netz müsse per Firewall bewacht werden, hundertprozentiger Schutz sei

aber nicht möglich. „Vor allem, wenn ich einen Hotspot einrichte, der den gleichen Namen wie das Hotel trägt, und der Herr im Nebenzimmer dann mein W-Lan nutzt“, nennt Timmermann eine besonders perfide Hacking-Möglichkeit, auf den Rechner eines Gastes zu kommen. Lösungsvorschlag von Teletrust: Das Hotel ermöglicht den Gästen den Internetzugang über einen Provider, der die Administration übernimmt.

Vage Rechtslage bei W-Lan

Dadurch werde das Hotel nicht mit zusätzlicher Netzadministration belastet, sei nur in der Rolle der Abrechnungsstelle und minimiert laut Teletrust somit das Haftungsrisiko, das durch die Bereitstellung des Internetzugangs entstehen kann. Eine vage Rechtslage, die daher derzeit auch Thema bei den Koalitionsverhandlungen zwischen Union und SPD ist.

Was passiert aber, wenn Hacker doch Daten von Gästen erbeuten? Oder Videokonferenzen belauschen und Firmeninterna herausbekommen? „Dann“, antwortet Rechtsexperte Benad, „bedeutet das noch längst nicht, dass das Hotel haftbar ist!“ Das Zaubervort laute Verkehrssicherungspflicht. „Wer eine Gefahrenquelle unterhält, muss Vorkehrungen treffen, um Schäden zu verhindern.“ Sprich: Hotels mit schlecht konfigurierter Firewall, die das voreingestellte Passwort „0000“ nicht verändern, haben bei einem juristischen Streit schlechtere Karten als Hotels, die Internetkriminellen das Leben schwer machen.

Hinzu komme, dass erst einmal ein Schaden entstehen muss, der wiedergutmacht werden kann. „Erfährt ein Hacker, dass Max Mustermann drei Nächte in einem Hotel übernachtet hat, braucht ein Hotel nicht direkt Schadensersatz zu leisten. Dafür muss Herrn Mustermann nachweisen, dass ihm ein Schaden entstanden ist.“ Generell, schließt Benad, sei IT-Sicherheit noch ein unübersichtliches Rechtsfeld, in dem viele Fälle individuell geprüft werden müssen. Der beste Ratschlag, den er Hoteliers geben könne, sei daher schlicht: „Passen Sie gut auf Ihre Daten auf.“

Alexander Schmolke

► Kommentar Seite 8

Der Verband Teletrust lädt ein zu seiner Informations-Veranstaltung „IT-Sicherheit in der Hotellerie“: Mittwoch, 11. Dezember 2013, Hotel Oranien, Wiesbaden. Infos und Anmeldung auf www.teletrust.de.

Was ist los bei Tialini?

STUTTGART. Gerüchte aus Insiderkreisen, nach denen das vom früheren Porsche-Chef Wendelin Wiedeking gegründete Pasta-und-Pizza-Konzept Tialini zu wenig Umsatz macht, weist das Unternehmen zurück. „Wir sind durchaus zufrieden“, so Tialini-Presse Sprecher Volker Siegert zur AHGZ. Auch stimme es nicht, dass die Gebrüder Fehr, Franchisenehmer bei McDonald's im Großraum Stuttgart, in das Unternehmen eingestiegen seien. „Die beiden haben Tialini in der Anfangszeit beraten“, so Siegert, was aber offenbar nicht ohne Konflikte ablief: Der frühere Geschäftsführer Andreas Vogel ist bereits seit einigen Monaten nicht mehr im Unternehmen, ebenso andere Mitarbeiter aus dem Führungskreis. Knackpunkte seien zu hohe Umsatzerwartungen und der Verzicht auf Fachkräfte gewesen, wie ein Informant sagt.

„Bei uns wurden viele Ungelernte beschäftigt. Und an der Pizzastation stand ein Dachdecker“, bestätigt Marcus Hillebrand, früherer Restaurantleiter in Ludwigshafen. Bei Tialini läuft das Geschäft indessen weiter. Allerdings verschiebe sich die für diesen Herbst geplante Eröffnung der Karlsruher Filiale leicht. „Anfang Dezember wird es werden“, so Pressesprecher Volker Siegert.

ai

Michelin vergibt Sterne

BERLIN. Am vergangenen Donnerstag (nach Redaktionsschluss dieser Ausgabe) ist der Guide Michelin 2014 in Berlin vorgestellt worden. Mit dabei: Eckart Witzigmann, der 1979 als erster Koch in Deutschland mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.

Die Verteilung der Sterne und Bib Gourmands wird immer mit Spannung erwartet. Gilt doch der Michelin nach wie vor als der anerkannteste und einflussreichste Restaurantführer. Neben dem Gault Millau, der am kommenden Dienstag vorgestellt wird.

Insider gingen im Vorfeld davon aus, dass Sarah Henke vom Arosa auf Sylt einen Michelin-Stern bekommen würde; und auch Bobby Bräuer in der Münchner BMW-Welt wurde vorab als Sterne-Kandidat gehandelt. Hoffnung machen konnte sich auch Sebastian Prüßmann, der Diers-Nachfolger im Hotel am Schlossgarten in Stuttgart. Wie die Sternevergabe ausgefallen ist, das steht unter www.ahgz.de/michelin im Internet. (Bericht folgt) hz

Anzeige

DATEN SCHÜTZEN

Das Bundesdatenschutzgesetz

(BDSG) schreibt in § 9 vor, dass Unternehmen „technische und organisatorische Maßnahmen“ treffen müssen, um erhobene Daten zu schützen. Diese Maßnahmen sind laut Datenschutzexperten folgende:

- Zutrittskontrolle: Kein Zutritt zu Computerräumen für Unbefugte.
- Zugangskontrolle: Kein Zugriff

- Eingabekontrolle: Wer hat welche Daten eingegeben oder verändert?
- Weitergabekontrolle: Wer hat welche Daten an wen übermittelt?
- Auftragskontrolle: Sicherstellen, dass im Auftrag Dritter erhobene Daten nur in deren Sinne verarbeitet werden.
- Verfügbarkeitskontrolle: Daten müssen gegen Zerstörung oder

www.EDNA.de

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno



Feine
Schoko-Cups

Über 100 Schoko-Cups für Fingerfood & Desserts finden Sie online unter

