



HERZLICH WILLKOMMEN IM

Informations- und Veranstaltungsplattform für Hotellerie & Gastronomie



Hotel-Kompetenz-Zentrum

ÜBER UNS

HOTELKOMPETENZZENTRUM



Das **Hotelkompetenzzentrum bei München** ist ein neutrales, unabhängiges Informationszentrum sowie eine Veranstaltungsplattform für Hotel- und Gastronomiebau. Es richtet sich an alle, die sich mit der Entwicklung, Modernisierung und dem Umbau von Hotel- und Gastronomie-Betrieben beschäftigen. Für Hoteliers, Gastronomen, Architekten, Investoren und Eigentümer, aber auch für Betreiber von Senioren-Residenzen ist das Hotelkompetenzzentrum die **Anlaufstelle**, neue Lösungen und Produkte zu entdecken und im realen Umfeld zu testen. Mehr als 180 namhafte Unternehmen präsentieren im Hotelkompetenzzentrum ihre Produkte, die sich zu attraktiven **Hotel – und Gastronomielandschaften** zusammenfügen.



„Wir stellen übersichtlich dar, wie Systeme ineinandergreifen, ein Hotel funktioniert und sind Experimentierfeld für neue Entwicklungen. An alle gezeigten Produkte stellen wir hohe Erwartungen: sie müssen funktionieren und für unsere Besucher muss ersichtlich sein, wie jedes **Produkt mit anderen zusammenspielt**. Man kann es sich vorstellen wie ein Steinchen in einem Mosaik. Schnittstellen-gespräche sind grundsätzlich immer kompliziert: Hotelsoftware, Schließanlage, WLAN – die meisten Hersteller sind auf ihr Produkt fixiert. Aus dieser Erkenntnis heraus entwickelte ich ein echtes Hotel, nur ohne Übernachtungen. Auf 3.500m² simulieren wir heute einen Beherbergungsbetrieb mit 14 Hotelmusterzimmern.“
Christian Peter, Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter



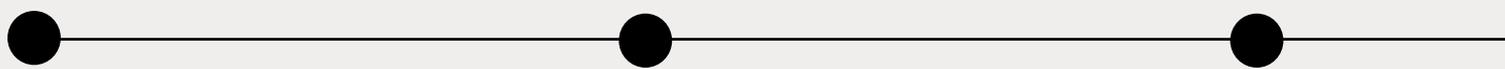
Aufgeteilt auf drei Etagen beginnt ein Rundgang in unserem **Gastrokompetenzzentrum**. Dort befindet sich eine Profiküche, der Restaurantbereich, die Fine Dining Area und verschiedene Kaffeestationen – die **perfekte Event-Location** für Kochschulungen, Verköstigungen, Diskussionsrunden und vieles mehr. Im 1.OG ist unsere Hoteletage, auch bezeichnet als „**Hotel ohne Gäste**“ eröffneten wir 2014 ein europaweit bislang einzigartiges Showhotel. Dort finden Sie auf 1000m² insgesamt **11 voll ausgestattete Hotelzimmer**. Wir wollen nicht nur erklären, was optisch und konzeptionell möglich ist, sondern das Zusammenspiel von Ideen, Technik und Service wirklich zeigen. Die Ausstellungsfläche bzw. **ganzjährige Messe im 2.OG** birgt eine Vielzahl an Messeständen.



 Hotel-Kompetenz-Zentrum



Ihr nächstes Event in unserer Location



1 / kleiner
Tagungsraum

2 / großer
Tagungsraum

3 / H
B

Location der besonderen Art Informationsveranstaltungen

Hotelbar | Kochevents | Hausmessen | Präsentationen

Roadshows | Schulungen | Vertriebsmeetings

Auf über 3.500qm präsentieren wir Ihnen 14 vollfunktionsfähige Hotel-Musterzimmer. Sie können ganzjährig, unabhängig von Fachmessen, alle den Hotel- und Gastronomiebau betreffenden Gewerke unter einem Dach erleben. Matratze, Teppich, Seifenspender - KNX, RGB, DALI - Schlitzschiene, Schattenfuge, Lüftungsgerät - wir bilden alles in voller Funktion ab.

Erleben Sie den Unterschied zwischen 25 und 35m², testen Sie das Laufgefühl auf verschiedenen Bodenbelägen und lassen Sie sich von einer Vielzahl an Farben und Stoffen inspirieren. Die Materialbibliothek lädt zur weiteren Bemusterung herzlich ein. Vom Drei-Sterne-Komfort-Zimmer bis zur Luxussuite in der Fünf-Sterne-Superior-Kategorie, dazu ein großer Empfangs- und Lobbybereich sowie eine Bar, bilden wir alle für die Hotellerie relevanten Bereiche ab.

Neben unserer Ausstellung bieten wir gemeinsam mit unseren Partnern einige Veranstaltungen zu branchenrelevanten Themen an.

Unser Motto: Informieren, fortbilden, qualifizieren. Die Zielgruppe: Hoteliers, Gastronomen und angrenzende Zielgruppen. Ziel dabei ist, die Teilnehmer individuell für die rasant sich ändernden Wachstumsbereiche zu qualifizieren und Ihnen einen Wissensvorsprung zu vermitteln. Bei uns gibt es aber nicht nur trockene Theorie, sondern wir legen Wert auf persönlichen Austausch und Networking. Wir freuen uns über Ihre Teilnahme an den Veranstaltungen - melden Sie sich gleich an.

Auszug der Locations



Hoteltage
Bar & Lobby

4 /

Restaurant
mit Buffet

5 /

Großküche
Kochevent



TAGUNGSRAUM 3

ERDGESCHOSS

Unser neuester und größter Tagungsraum im Erdgeschoss kann für bis zu 80 Personen bei parlamentarischer Bestuhlung gebucht werden. Er verfügt über einen großzügigen Tagungsvorraum mit Getränkekühlschrank, Kaffeemaschine und einem Buffet für die Verpflegung in den Kaffeepausen. Die Stehtische und Sitzmöglichkeiten können auch gern als separate Rückzugsorte oder für parallel verlaufende Gespräche in Kleingruppen genutzt werden.



KAPAZITÄT

Kino:	80 Gäste
Parlamentarisch:	40 Gäste
U-Form:	30 Gäste

FLÄCHE

Fläche: 120 m²
Maße: 12,9m x 8,2m x 2,81m

TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Großer Bildschirm
Soundanlage, Freisprechmikrophone
Kamera für Videokonferenzen
Wandsteckdosen
WLAN für alle Gäste



NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN

Seminare
Mitarbeiter-Schulungen
Kundentermine
Meetings

ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN

Großzügiges Foyer mit ausreichend Steh- und Sitzplätzen für Kaffeepausen, Mittagessen, Kleingruppen-Arbeiten und Networking



TAGUNGSRAUM 5

ERDGESCHOSS

Unser kleiner Tagungsraum befindet sich direkt im Erdgeschoss. Ausgestattet mit einem Samsung Flip Touch), WLAN und Klimaanlage hat er alles, was zum Tagen in Kleingruppen benötigt wird. Der Tisch ist festinstalliert und auf die Technik in Front ausgerichtet, Steckdosen und Anschlüsse sind integriert. Er besticht durch die direkte Nähe zum Serviceteam des Hotelkompetenzentrums und der Kaffeemaschine.



KAPAZITÄT

12 Gäste
feste Bestuhlung

FLÄCHE

Fläche: 40 m²

TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Samsung Flip 85"
FlipChart & Moderationskoffer
Steckdosen in Tischen
WLAN für alle Gäste



NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN

Seminare
Kleine Meetings
Mitarbeiter-Schulungen
Kundentermine
Besprechungen

ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN

Großer Restaurantbereich mit 40 Sitzplätzen für Mittagessen, Kaffeepausen und Networking



RESTAURANT/KÜCHE

ERDGESCHOSS

Profiküche, der Restaurantbereich, die Fine Dining Area und verschiedene Kaffeestationen – die perfekte Event-Location für Kochschulungen, Verköstigungen, Diskussionsrunden und vieles mehr. Auch Starköche nutzen unsere Küchen- und Restaurantbereich gerne. Profitieren Sie von unserem Know -How und planen Sie Ihre Veranstaltung bei uns.



KAPAZITÄT RESTAURANT

Reihe: 90 Gäste
Parlamentarisch: 60 Gäste
Kreis: 50 Gäste

KAPAZITÄT GROBKÜCHE

8 Arbeitsplätze zum Kochen,
Koch-Events für 20-30 Personen

TECHNISCHE AUSSTATTUNG RESTAURANT

Beamer, Leinwand, Bildschirm
Freisprechmikrophonie
Klimaanlage
WLAN für alle Gäste

TECHNISCHE AUSSTATTUNG GROBKÜCHE

WLAN für alle Gäste
Fahrbarer Bildschirm
Klimaanlage



ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN RESTAURANT

Großküche für Showkochen
Empfangsbereich
Tagungsraum 5

ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN GROBKÜCHE

Restaurant
Empfangsbereich
Tagungsraum 5



HOTELETAGE

1. OBERGESCHOSS

Die Hoteletage ist der perfekte Ort für gemütliche Networking-Abende. Nutzen Sie unsere Hotelbar, ziehen Sie sich für Gespräche in kleineren Gruppen in die Hotelzimmer zurück und genießen Sie den Abend in der Lobby. Ganz egal ob Stehtische oder feste Tischordnung - den Platz in der Lobby des 1. OG ´s lässt sich beliebig umgestalten.



KAPAZITÄT

ca. 120 Gäste

BESTUHLUNG

Stehtische
Sitzgruppen
klassisch Tische & Stühle
Vernissage
Ausstellerforum

TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Bildschirme
Steckdosen im gesamten Bereich
WLAN für alle Gäste



NUTZUNGS- MÖGLICHKEITEN

Networking-Area
Kleine Meetings
Besprechungen
Workshops
(Produkt-)Präsentationen

ZUGEHÖRIGE RÄUMLICHKEITEN

11 Hotel-Musterzimmer
Bar-Bereich
Empfangstresen
Materialbibliothek
Toiletten im EG



TAGUNGS PAUSCHALEN

Darum sollten Sie Ihre Veranstaltung im Hotelkompetenzzentrum durchführen: wir bieten Ihnen einen freundlichen und guten Service, arbeiten mit regionalen Caterern, wir unterstützen Sie bei der Vermarktung Ihrer Veranstaltung über unsere Homepage und Social Media, wir übernehmen kostenlos die Registrierung und Begrüßung Ihrer Gäste. Kostenfreie Parkplätze stehen rund um das Haus zu Ihrer Verfügung sowie eine gute Verkehrsanbindung (mit dem Auto und öffentlich) ist vorhanden. Zusätzlich bieten wir Ihnen gerne kostenlose Führungen durch die Ausstellungsbe-
reiche an. Sie werden bei unseren Angeboten nicht fündig? Kein Problem! Sprechen Sie uns gerne an und wir suchen gemeinsam nach dem Catering Ihrer Vorstellung!



GANZER TAG
45,00€ PRO PERSON
18,50€ MIT GUTSCHEIN

Beinhaltet:

Tagungsraum ganzer Tag, inkl. Tagungstechnik
(Beamer, Leinwand)

1 Flipchart mit 10 Papierbögen, 1 Pinnwand,
1 Moderationskoffer

Alkoholfreie Getränke „unlimited“ im Tagungsraum
Kaffee und Tee „unlimited“ im Tagungsraum



HALBER TAG
33,00€ PRO PERSON
10,50€ MIT GUTSCHEIN

Beinhaltet:

Tagungsraum halber Tag, inkl. Tagungstechnik
(Beamer, Leinwand)

1 Flipchart mit 10 Papierbögen, 1 Pinnwand,
1 Moderationskoffer

Alkoholfreie Getränke „unlimited“ im Tagungsraum
Kaffee und Tee „unlimited“ im Tagungsraum



GETRÄNKEPAUSCHALE
10,50€ HALBER TAG
18,50€ GANZER TAG

Alkoholfreie Getränke „unlimited“
Kaffee und Tee „unlimited“



KAFFEEPAUSE „EINE“

Wahlweise Vormittags oder Nachmittags mit:
Butterbrezen oder ½ belegte Semmeln oder
Miniplunder oder Kuchen
pro Person **6,80 €**

KAFFEEPAUSE „ZWEI“

Vormittags:
Butterbrezen oder ½ belegte Semmeln
Nachmittags: Miniplunder oder Kuchen
pro Person **13,50 €**

BAYRISCHES BUFFET

Leberkäse, Fleischpflanzerl, Braten, Hähn-
chenschenkel, Kartoffelsalat, Krautsalat, Sa-
lat der Saison, Obatzter, Semmeln und Brezen

Kaffee/Tee und alkoholfreie Getränke

pro Person **24,50€**

ITALIENISCHES BUFFET

Verschiedene Antipasti (u.a. Oliven, Meeres-
früchtesalat, Wurstplatten), 2-3 Nudelgerichte
(Fisch, Fleisch und vegetarisch) und Brot

Kaffee/Tee und alkoholfreie Getränke

pro Person **27,50 €**

FINGERFOOD

Mini Wrap Curry-Linse, Tartelette, rote Bete
Hähnchen Teriyaki & - schnitzel
Gourmetti Mozzarella, Pastrami & Schnitzel
Mini Laugen Emmentaler & Salami

Kaffee/Tee und alkoholfreie Getränke

Preis auf Anfrage

MITTAGESSEN „MENÜ“

Wahlweise ein Einzelgericht:
Lasagne oder Gemüselasagne
Rinderbraten mit Bandnudeln und Gemüse
Geschnetzeltes mit Spätzle

Kaffee/Tee und alkoholfreie Getränke

pro Person ab **16,50 €**



CHRISTIANE BERGMEIER

Veranstaltungen

Tel: +49(0)89 5505212-15

Fax: +49(0)89 5505212-69

Mail: c.bergmeier@hotelkompetenzzentrum.de

Mail: veranstaltung@hotelkompetenzzentrum.de

Hotelkompetenzzentrum GmbH

Sonnenstraße 19

85764 Oberschleißheim



Hotelkompetenzzentrum GmbH

Sonnenstraße 19

85764 Oberschleißheim

Geschäftsführer:

Christian Peter

089 - 55 05 212 0

info@hotelkompetenzzentrum.de

Amtsgericht München - HR 190768

Steuernummer: 143/196/70263