

# hotelbau

FACHZEITSCHRIFT FÜR HOTELIMMOBILIEN-ENTWICKLUNG



## Motel One Berlin-Upper West

Ursula Schelle-Müller • Hampton by Hilton Berlin Alexanderplatz •  
Gambino Cincinnati • Sonderteil Schweiz • Til Schweiger

# Up, Upper, Motel One

Mit dem Upper West am Ku'damm setzt **Motel One** der bisherigen Entwicklung die Krone auf. 582 Zimmer direkt gegenüber dem Waldorf Astoria und in unmittelbarer Nachbarschaft zum 25hours Bikini machen klar, wo die einstige Vorstadt-Marke heute steht: mittendrin in den Metropolen der Welt! Am Alexanderplatz setzt die Budget-Design-Kette sogar noch eins drauf. Dort eröffnet im Herbst das mit 708 Zimmern größte Motel One Europas. Der Wechsel der Standortstrategie sowie der hohe Anspruch an

Design und Qualität seien die entscheidenden Faktoren für den Erfolg gewesen, sagt Ursula Schelle-Müller im Interview auf S. 24-27. Es gibt noch einen weiteren: die uneingeschränkte Bereitschaft, Pachtverträge zu unterschreiben. Bei Motel One erhalten deutsche Investoren auf direktem Weg das,



Das hotelbau-Redaktionsteam (von links): Miriam Glaß, Detlef Hinderer, Sandra Hoffmann, Martin Gräber und Sandra Lepper.

was sie wollen, nämlich den Pachtvertrag, während **Marriott, Hilton** und die **IHG** dafür gerne einen Franchisenehmer zwischenschalten.

Platz scheint es in Deutschland noch für alle zu geben, auch immer noch für individuelle Newcomer. **25hours** und **Prizeotel** haben es vorgemacht, **Ruby** und **Roomers** folgen den Spuren. Eines ist ihnen gemein: Die Macher sind präsent. Christoph Hoffmann, Marco Nussbaum, Michael Struck und Alex Urseanu sind eloquente Botschafter ihrer Ideen. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen die neue Marke **Gambino** der Münchener Geschwister Sabrina Gambino-Kreindl und Alessandro Gambino vor (S. 38-41). Als Markennamen den Familiennamen zu verwenden, hat eine lange Tradition in der Hotellerie und zeugt von einem gesunden Selbstbewusstsein.

Martin Gräber ■

## Hotelmarkt Report NRW 2017 erhältlich

Welche Hotelmärkte in Nordrhein-Westfalen haben das größte Potenzial? Und an welchen Standorten ist für Investoren und Hotelbetreiber in der Hotelbranche eher Vorsicht geboten? Antworten darauf gibt der „Hotelmarkt Report NRW 2017“ der Schollen Hotelentwicklung GmbH mit detaillierten Analysen und einem Ranking der 15 größten Städte Nordrhein-Westfalens. Der 56-seitige Report ist gegen eine Schutzgebühr von 99,- Euro plus 2,50 Euro Versandkosten über hotelbau erhältlich.

Weitere Informationen und Bestellformular:

[www.hotelbau.de/aktuelles/hotelmarkt-report-nrw-2017](http://www.hotelbau.de/aktuelles/hotelmarkt-report-nrw-2017)



\*\*\*\*S Hotel Engel, Grän

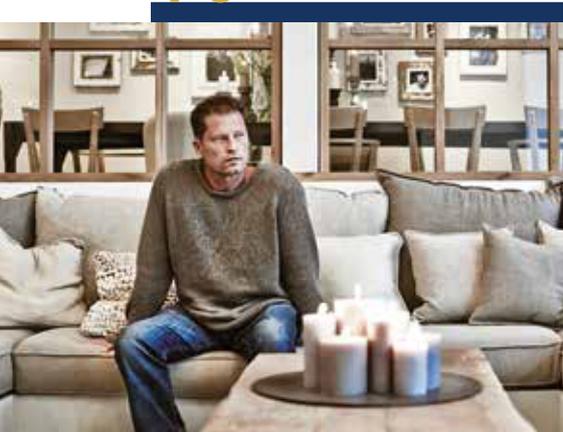
Der Königsweg zum  
*Wohlfühlwasser*

- Maximale Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit
- Vollautomatisch perfekte Wasserqualität
- Mit Webserver und Schnittstellen für die Gebäudetechnik

PLUS X AWARD  
wagnerreith.de  
BESTES PRODUKT  
DES JAHRES  
2014

TOP 100  
Top-Innovator  
2015 + 2016

**10** BAREFOOT HOTEL  
TIMMENDORFER STRAND



**28** MOTEL ONE  
BERLIN-UPPER WEST



**46** SONDERTEIL  
SCHWEIZ



**VERANSTALTUNGEN**

- 5 FACHSYMPOSIUM  
**Digitalisierung in der Hotellerie**
- 6 AK HOTELIMMOBILIEN  
**Fachgruppen FF&E und Nachhaltigkeit**
- 8 BAU UND BETRIEB VON HOTELS  
**Hochkarätige Fachtagung im Hyperion Hamburg**

**MARKT**

- 10 BAREFOOT HOTEL  
TIMMENDORFER STRAND  
**Urlaub im Schweizer-Style**
- 12 NEUE HOTELS  
**Aktuelle Eröffnungen**
- 13 AUSBLICK  
**Kommende Hoteleröffnungen**

**JOB & KARRIERE**

- 14 3 FRAGEN AN ...  
**Nancy C. Weislogel, Cornell School of Hotel Administration**
- 16 MARCO NUSSBAUM, VERONIKA DIESENBACHER, PRIZEOTEL  
**„Weg vom Hierarchiedenken“**

**INVESTOR RELATIONS**

- 18 FRANCHISING  
**Wer hat künftig die Hosen an?**

**KEY PLAYER**

- 24 URSULA SCHELLE-MÜLLER,  
CMO MOTEL ONE GROUP  
**„Das ist schon großes Kino“**

**NEUBAU**

- 28 MOTEL ONE BERLIN-UPPER WEST  
**Kinofeeling pur**
- 34 HAMPTON BY HILTON BERLIN  
CITY CENTRE ALEXANDERPLATZ  
**Neue Konkurrenz am „Alex“**

- 38 GAMBINO HOTEL CINCINNATI  
MÜNCHEN  
**Savoir-vivre auf Italienisch**

**UMBAU**

- 42 HILTON MUNICH AIRPORT  
**„Come fly with me ...“**

**SONDERTEIL SCHWEIZ**

- 46 HOTELMARKT SCHWEIZ  
**Kleiner Kämpfer**
- 50 HOTELS & CHAINS  
IN SWITZERLAND 2017  
**Schweizer Ketten unter der Lupe**
- 54 ERÖFFNUNGEN DER LETZTEN JAHRE  
**Ausgewählte Projekte**
- 57 THE CIRCLE, ZÜRICH  
**Am Airport geht's rund**
- 58 BÜRGENSTOCK RESORT  
LAKE LUCERNE  
**Countdown fürs Comeback läuft**

**PLANUNG**

- 60 KONFERENZRÄUME  
**Up to Date**

**TECHNIK**

- 62 SCHLIESSTECHNIK  
**App-solut praktisch**
- 64 AQUATUM, RADOLFZELL  
**Design im Hotel,  
Null auf dem Energiezähler**

Editorial	3
Splitter	5
Innenansichten	11, 19, 41, 53
Investmentsplitter	14
Job & Karriere	15
New Look	22
Produkte	68
Firmenverzeichnis	70
Vorschau/Impressum	74

Titelbild: M. Glaß/hotelbau



GAMBINO HOTEL CINCINNATI MÜNCHEN

# Savoir-vivre auf Italienisch



Eine neue Marke will den Münchner Hotelmarkt erobern und ist zugleich eine echte Herzensangelegenheit – von Sabrina Gambino-Kreindl und Alessandro Gambino. Die Geschwister haben sich mit dem ersten Haus im Stadtteil Fasangarten einen lange gehegten Wunsch erfüllt und wollen ihren Gästen in den 146 Zimmern vor allem eins bieten: Qualität, die zum Wohlfühlen einlädt.

Die Hotellerie war schon immer ihr Geschäft. Für Alessandro Gambino begann alles mit dem Bachelor Hospitality Administration in Florida, seine Schwester Sabrina Gambino-Kreindl zog es zum Studium an die Business School Lausanne. Nach einigen Stationen in der Branche im In- und Ausland gründeten die Gambinos schließlich ihr eigenes Unternehmen – und entwickelten u. a. erfolgreiche Hotels für ihre Auftraggeber. 2009 übernahm das Duo mit italienischen Wurzeln schließlich selbst als Pächter ein eigenes Hotel am Stachus in München, drei Jahre später folgte der Management-Vertrag für das Wetterstein Hotel. Doch blieb es nach wie vor ein Herzenswunsch der beiden, irgendwann einmal eine eigene Hotelmarke zu lancieren.

Und wie es der Zufall so wollte, sollte sich dieser Traum nur wenige Jahre bereits erfüllen. Denn im Münchner Stadt-



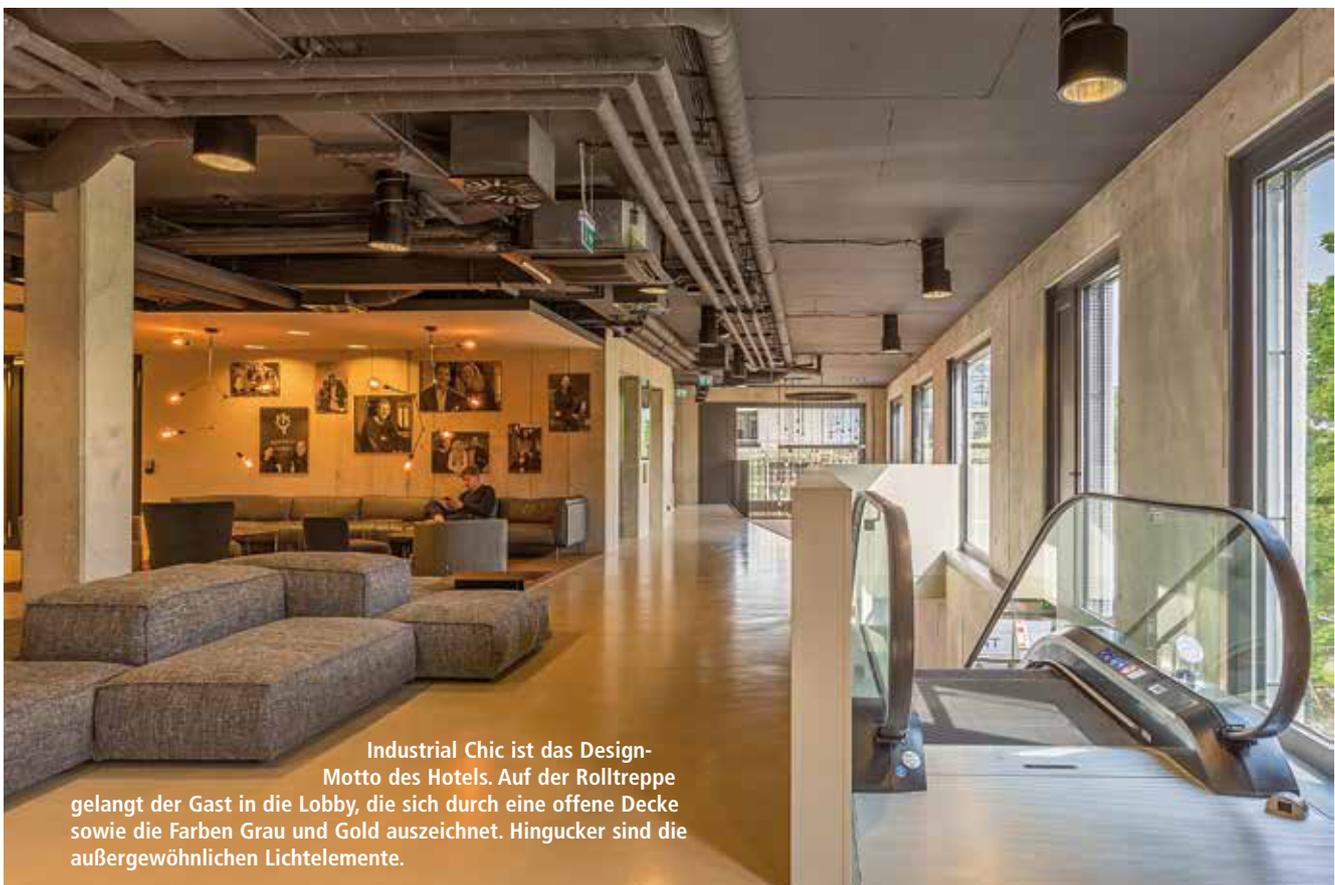
teil Fasangarten, unmittelbar an der S-Bahn-Station gelegen, sollte ein passendes Projekt entwickelt werden. „Ein Partner von uns hat uns gefragt, was man dort machen könnte. Zunächst dachten wir an ein Letomotel“, erinnert sich Alessandro Gambino. „Das hat dann aber nicht geklappt. Und da dachten wir uns: Warum machen wir es nicht selbst? Das war der Startschuss für das Gambino Hotel.“ Nach den Verhandlungen mit den Eigentümern, der Firma Dohle, konnte der Bau des Gebäudes auch schon beginnen.

### Aller Anfang ist schwer

Allerdings merkten die Gambinos schnell, dass nicht all ihre Vorstellungen umgesetzt werden konnten. Denn gerade als neue Marke am Markt habe man anfangs nur wenige Einflussmöglichkeiten auf Investoren. Die Flächen im Erdgeschoss des Gebäudes bspw. sollten dem Einzelhandel zur Verfügung stehen, das Hotel erst in der ersten Etage beginnen. „Wir hätten die Rezeption lieber im

Erdgeschoss gehabt“, erklärt Alessandro Gambino. Eine einfache Treppe war aus Sicht der Betreiber aber keine Option, deshalb einigte man sich – passend zum Design-Thema „Industrial Chic“ – auf eine Rolltreppe, die dem Weg nach oben zugleich eine gewisse Dynamik verleiht.

Darüber hinaus ließ sich aber in Absprache mit den Bauherren vieles realisieren, was zum Kern gehören sollte. Und so führt die Rolltreppe hinauf zur kleinen Lobby mit einigen ausgewählten Sitzmöglichkeiten in verschiedenen Grautönen. Farbgebung, die unverkleidete Decke und der offene Betonboden stehen im Kontrast zu den metallisch schimmernden Rezeptionstresen. Eine große Bilderwand mit Fotos der Familie und des Hotelteams greift die Persönlichkeit des Konzepts auf. Darüber hinaus kann das Hotel auf sämtliche öffentliche Bereiche verzichten. Nicht einmal ein Frühstücksraum ist nötig, denn das Hotel bietet keines an.



Industrial Chic ist das Design-Motto des Hotels. Auf der Rolltreppe gelangt der Gast in die Lobby, die sich durch eine offene Decke sowie die Farben Grau und Gold auszeichnet. Hingucker sind die außergewöhnlichen Lichtelemente.

Bild: S. Lepper/hotelbau



**Wenig, aber hochwertig – das ist auch das Design-Credo in den Zimmern. Bodentiefe Fenster und ein großer Spiegel sorgen für viel Helligkeit. Die S-Bahn-Station „Fasangarten“ direkt am Haus lässt sich von vielen Zimmern aus beobachten, aber kaum hören.**



Bild: Nieder + Marx Design



S T E C K B R I E F	
Adresse:	Gambino Hotel Cincinnati, Auguste-Kent-Platz 4, 81549 München
Klassifizierung:	Economy
Betreiber:	Gambino Hotel Cincinnati
Vertragsform:	Pachtvertrag
Eröffnung:	1.6.2017
Bauzeit:	1,5 Jahre
Eigentümer/Investor:	Dohle
Projektsteuerer:	Gapp
Generalübernehmer:	Bauwens
Architekt:	Lang Hugger Rapp
Innenarchitekt/ -ausbau:	Gambino Consulting
Zimmeranzahl:	146
Zimmergrößen:	16-22 m <sup>2</sup>
Zimmerpreise:	ab 62 €
<b>Ausrüster</b>	
Bodenbeläge:	Dura Air
Schalter/Steckdosen:	Gira
Möbel:	Gambino Consulting
Schließsystem:	Assa Abloy
Textilien:	Raum und Objekt
Matratzen:	Bo Concept
Audiosystem:	Bose
Sanitär:	Steinberg, Ideal Standard

### Slow Food rund um die Uhr

Auf diese Weise können Fläche und Personal eingespart werden, was sich wiederum auf den Zimmerpreis auswirken soll. Zudem könne jeder Gast dann genau so frühstücken, wie er es möchte. Entsprechende Angebote finden sich im Einzelhandel im Erdgeschoss oder am hippen Snackautomaten in der Lobby. Dort sind Getränke, Sandwiches und Salate u. a. von Dean&David, Scoom und Gourmista erhältlich. Schon vom Zimmer aus kann der Gast per App auswählen und bezahlen, die Snacks sind dann bis zu zwei Stunden reserviert. Wer kein Smartphone hat oder sich die App nicht herunterladen möchte, kann das Smartphone des Hotels für die Bestellung nutzen. Bezahlt wird dann mit der Zimmerrechnung. Dieses noch recht neue Konzept stammt aus der Feder des Start-ups „Foodji“. „Vor sechs Wochen haben uns die Gründer das Konzept vorgestellt und wir waren begeistert. Das ist genau das Richtige für uns. Sollte jetzt alles gut laufen und nichts dagegensprechen, werden wir die Automaten auch in unseren anderen Häusern aufstellen“, freut sich Alessandro Gambino.

Denn die nächsten Projekte sind bereits in Planung. Ende 2018 soll das Gambino Hotel Piazza Maria eröffnen – am Pasinger Marienplatz. Der Markenkern sowie seine spezifischen Merkmale Gold, Beton und offene Decken bleiben erhalten.

„Die Komponenten geben uns dabei große Flexibilität. Mit Gold und Beton können wir mehr ins Roughe gehen, wir können auch mehr ins Edle gehen, bleiben aber dabei modern und zeitgemäß“, erklärt Sabrina Gambino-Kreindl.

### Ein Stück Familiengeschichte

Darüber hinaus erhalten die neuen Häuser eine eigene Note, die eng mit der Familie Gambino verknüpft ist. Das sei schließlich auch die Besonderheit des Konzepts. Das Gambino Piazza Maria soll über den Einsatz von Marmor und vielen Familienbildern die italienischen Wurzeln der Gambinos aufgreifen. Das dritte Haus könnte schon Anfang 2019 mit 300 Zimmern nahe dem Münchner Ostbahnhof an den Start gehen. Die jeweilige Namensgebung der einzelnen Häuser orientiert sich am urbanen Umfeld. Unweit des Gambino Hotels Werkviertel sind die Geschwister zur Schule gegangen – wieder ein persönlicher Bezug, der sich in der Gestaltung wiederfinden wird. Und genau das ist in den Augen der Betreiber der große Unterschied zu den anderen Produkten am Markt. Deshalb haben die Gambinos ihrem eigenen Brand auch ihren Namen gegeben. Und wo „Gambino“ draufsteht, soll schließlich auch „Gambino“ drin sein. Das soll der Gast unmittelbar beim Betreten des Hotels, spätestens aber in den Zimmern, deutlich spüren.



Bild: S. Lepper/hotelbau

„Wir können das Rad ja nicht neu erfinden, aber wir reduzieren uns auf das Wesentliche, und das ist das Schlafen“, betont Sabrina Gambino-Kreindl. Ange-

fangen habe alles mit der Idee, ein perfektes Bett zu bieten. Dazu habe sich dann ein offenes Bad mit einem großen Ankleidebereich gesellt. Und so kam schließlich ein Merkmal nach dem anderen, das den Geschwistern für ihre eigene Marke wichtig war. Die Bettwaren stammen aus dem Hause Mühldorfer, die Baumwoll-Bettwäsche lassen die Gambinos von der Firma Kächele produzieren. Dekokissen oder -decken sind im Hause Gambino dagegen verpönt. „Wir verzichten ganz bewusst darauf. Die werden meist nicht gewaschen und vom Gast nicht benötigt. Ein Bett muss weiß sein, ein Bett muss clean sein, ein Bett muss anmachen.“ Im Eingangsbereich des Zimmers verleiht ein großer Spiegel dem Raum mehr Helligkeit und Größe.

Dort kann der Gast auch sein Gepäck und seine Kleidung verstauen. Der hintere Schlafbereich soll „ruhig und edel“ wirken.

Eine freundliche Begrüßung und ein ungezwungener, herzlicher Umgang mit dem Gast gehören ebenso zur Philosophie der neuen Marke, deren Qualitätsanspruch schon beim Mitarbeiter beginnt. Für Gambino-Kreindl ist es wichtig, dass ihr Team das auch verkörpert. „Unser höchster Anspruch ist es, dass der Kunde erkennt, dass es etwas Persönliches ist. Unsere Hotels sind urban, lifestylich, lebensfreudig, savoir-vivre. Wir haben Spaß am Leben und das wollen wir rüberbringen.“

Sandra Lepper ■

## I N N E N A N S I C H T E N

### Snack-App: Irre Innovation oder alberne App-Flut?

Wie viele Apps braucht der reisende Mensch? 1 Aufwach-App, 1 Fitness-App, 1 Termin-Erinnerungs-App, 1 Bahn-App, 1 S-Bahn-App, 1 City-Map-App, 5 Airline-Apps, 10 Hotel-Apps, 3 Last-Minute-Booking-Apps, 1 Taxi-App – und jetzt auch noch 1 Snack-App. Macht insgesamt 26 Apps, mindestens ...

Wenn ich die ersten 25 Apps nicht habe, kann ich nicht bequem reisen. Wenn ich letztere Snack-App nicht habe, verhungere ich. Denn dann wirft die Maschine im neuen Gambino Hotel Cincinnati München mir meinen Bulgur-Salat erst gar nicht aus. Und ich kehre mit knurrendem Magen in das Zimmer dieses neuen, hübschen Budget-Hotels zurück, wo sich meine Augen alternativ am Interior Design laben können ...

Dieser Food-Automat verdaut selbst keine Münzen mehr, sondern nur noch QR-Codes. Er wird ausschließlich über eine App gesteuert. In seinem Inneren warten gesunde Snacks (auch vegetarisch-vegane) des Fresh-Food-Lieferan-

ten „Dean&David“ darauf, Tag und Nacht abgerufen zu werden. Dazu muss jeder zunächst eine App herunterladen, seine Bezahldaten hinterlegen, dann erst kann er Salat, Wrap oder Drink aussuchen und mit dem zugeschickten QR-Code im Smartphone aus der Blechkiste herauslocken. Mit dem QR-Code kann man sich sein Food sogar reservieren und später abholen.

Dieser „Slow-Snack-Automat“ soll die Alternative für abends oder nachts sein. Dafür ist er dann ziemlich schnell: Wer sein Smartphone vor den QR-Code am Automaten hält, hält binnen 10-12 Sekunden seinen Beluga-Linsensalat in der Hand. Normalerweise dauert dieser Vorgang 1-2 Minuten, erläutert das junge Start-up „Foodji“ hinter dieser Idee. Der Automat ermöglicht also eine hohe Frequenz – was ihn übrigens auch bei Firmen beliebt macht. Die Technologie erlaubt zudem eine exakte Verkaufsanalyse und eine „nahtlose“ Nachbestellung.

Das neue Gambino Hotel München ist das erste Hotel überhaupt, das solch einen



Maria Pütz-Willems ist Chefredakteurin der Internetplattform [www.hospitalityinside.com](http://www.hospitalityinside.com)

Automaten jetzt ausprobiert. Für die Betreiber Sabrina Gambino-Kreindl und ihren Bruder Alessandro ist es ein Experiment. Sie sind offen für Innovationen, wohl wissend, dass ältere Gäste oder Non-Internet-Junkies damit ihre Probleme haben könnten. Doch der IT-Kick gehört heute wohl dazu, wenn man sich im wachsenden Budget-Hotel-Dschungel als „Urban Economy Lifestyle“-Adresse etablieren will.

Den Bäcker mit dem morgendlichen Brötchen und dem Café gibt's übrigens ein paar Meter entfernt, am/im Supermarkt.

Maria Pütz-Willems

## SONDERTEIL

Bild: K.C. - Fotolia.com



### Green Hotels

Im AK Hotelimmobilien befasst sich eine eigene Fachgruppe unter Leitung von Gesa Rohwedder von Drees & Sommer mit dem Thema Nachhaltigkeit. Noch herrscht in der Branche Uneinigkeit darüber, was genau darunter zu verstehen ist und welche Maßnahmen dafür geeignet sind, Planung, Bau und Betrieb von Hotels möglichst umweltschonend zu gestalten. Wir liefern Anregungen.

## NEUBAU

Bild: David Ralita



### Innside by Meliá Hamburg Hafen

Im Juli eröffnet am Hamburger Hafen ein Vier-Sterne-Haus der Marke Innside by Meliá, das die Themen Business und Leisure auf besondere Art miteinander verknüpfen will.

Bild: Sir Nikolai



### Sir Nikolai, Hamburg

Die gesamte Beatles-Playlist ist in jedem Zimmer des Sir Nikolai in der Hamburger Altstadt auf Marshall Bluetooth Speaker zu hören. Das zeigt schon, wer dort übernachten soll: Lifestyle-orientierte Vintage-Fans mit einem Faible für angesagte Gadgets.

## UMBAU

Bild: Harald Eisenberger



### Arcotel Donauzentrum, Wien

In Wien heißt ab August ein neues Haus alle Business-Rocker, Shopaholics und Traveller willkommen. Das Arcotel Wien liegt im größten Shopping- und Entertainmentcenter Wiens, dem Donau Zentrum.

## VERANSTALTUNGEN

Bild: guidoackerphotographie



### Bau und Betrieb von Hotels

Am 18. und 19. September stehen bei der Fachtagung „Bau und Betrieb von Hotels“ im Hyperion Hotel Hamburg unter anderem Ferien- und Luxushotellerie, innovative Konzepte und ein Blick in die Zukunft auf dem Programm. Wir berichten im Vorfeld der Top-Veranstaltung.

**Anzeigenschluss: 10. August 2017**

**Erscheinungstermin: 7. September 2017**

### Herausgeber und Verlag:

FORUM ZEITSCHRIFTEN UND SPEZIALMEDIEN GMBH  
Mandichostraße 18, 86504 Merching  
Tel. 08233/381-0, Fax: 08233/381-212  
www.forum-zeitschriften.de  
www.hotelbau.de

### Geschäftsführer:

Rosina Jennissen

### Chefredakteur/Objektleiter:

Dipl.-Phys. Martin Gräber, Tel. 08233/381-120  
martin.graeber@forum-zeitschriften.de

### Redaktion:

Miriam Glaß, MA Germanistik, Tel. 08233/381-552  
miriam.glass@forum-zeitschriften.de  
Dipl.-Pol. Sandra Lepper, Tel. 08233/381-162  
sandra.lepper@forum-zeitschriften.de  
Dipl.-Ing. (Architektur) Sandra Hoffmann, Tel. 0821/2527683  
sandra.hoffmann@forum-zeitschriften.de  
Detlef Hinderer, staatl. gepr. techn. Fachwirt, Tel. 08233/381-549  
detlef.hinderer@forum-zeitschriften.de

### Redaktionsassistent, Veranstaltungsmanagement:

Michaela Feigel, Tel. 08233/381-517

### Autoren in dieser Ausgabe:

Herbert Mascha, Maria Pütz-Willems,  
Winfried D. E. Völcker, Markus Wenske

### Anzeigen:

Birgit Voss, Tel. 08233/381-125  
birgit.voss@forum-zeitschriften.de  
Helmut Junginger, Dipl.-Designer (FH), Tel. 08233/381-126  
helmut.junginger@forum-zeitschriften.de

### Stellenanzeigen:

Beate Lichtblau, Tel. 08233/381-539  
beate.lichtblau@forum-zeitschriften.de

### Anzeigendisposition:

Karin Meier, Tel. 08233/381-247  
karin.meier@forum-zeitschriften.de

### Leserservice:

Gabriele Winter, Nadja Kapusta, Tel. 08233/381-333  
service@forum-zeitschriften.de

### Layout/DTP:

Bernd Rahm, mail@bera-grafik.de

### Lithografie:

Engel und Wachs GbR, wachs@engel-wachs.de

### Druck:

Silber Druck, Niestetal

Anzeigenpreisliste 9/2016

ISSN 1865-5130

Bezugspreise: Jahresabonnement € 75,- inkl. MwSt. und Versandkosten

Erscheinungsweise: 6 Ausgaben + 1 Sonderausgabe jährlich

Das Abonnement gilt zunächst für ein Jahr, es verlängert sich automatisch mit

Rechnungstellung und ist jederzeit zum Ablauf des Bezugsjahres kündbar.

Bei Nichtbelieferung durch höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Ersatz.

hotelbau ist eine Publikation der Sparte Bau- und Immobilienzeitschriften der Forum Zeitschriften und Spezialmedien GmbH. Dazu gehören auch:

  
www.facility-manager.de

  
www.industriebau-online.de

### Manuskripteinsendungen/Urheberrecht:

Manuskripte werden gerne von der Redaktion angenommen. Sie müssen frei sein von Rechten Dritter. Sollten sie auch an anderer Stelle zur Veröffentlichung oder gewerblichen Nutzung angeboten werden, ist dies anzugeben. Zum Abdruck angenommene Beiträge und Abbildungen gehen im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen in das Veröffentlichungs- und Verbreitungsrecht des Verlages über. Überarbeitungen und Kürzungen liegen im Ermessen des Verlages. Für unaufgefordert eingesandte Beiträge übernehmen Verlag und Redaktion keine Gewähr. Namentlich ausgewiesene Beiträge liegen in der Verantwortlichkeit des Autors. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlages strafbar.

Gerichtsstand und Erfüllungsort: Augsburg

Copyright: FORUM ZEITSCHRIFTEN UND SPEZIALMEDIEN GMBH

