



Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)  
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

Branchen-Beamer



**Energiesparwunder**  
 mit Energiestromverbrauch: mind. 3 Jahre  
 > Energie > Nachhaltige Zeiten > Nachbau  
 > Last saving control > Abgabe Rahmenstruktur



**NEU**

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP  
 H x B x T 220 x 450 x 450 mm  
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100  
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm

---

**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS**



**TÜV**  
 Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter  
 Stromverbrauch bis 0,38 kW / Tag möglich\*  
**Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt**  
 ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
 Stromverbrauch bis 0,19 kW / Tag möglich\*  
\*Die wahlweise überlegene Raumtemperatur max. 32°C, entsprechende 2- und 400W-F-Geschosse für 3 Tage lieferbar



Suche

Branchen

Medien



Wählen Sie eine Branche:

alkoholfreie Getränke

Bitte wählen



Spezial-Rechtsschutz

**ERGO**

---



AM LIEBSTEN IMMER

**Branche "alkoholfreie Getränke"** 2518 Artikel

1

2

3

...

204

205

206

207

208


209

210

>

210


2020-05



**Doppelt nachhaltig - Meßmer ProfiLine**

Das neue Bio/UTZ-zertifizierte Teesortiment aus nachhaltig erzeugter Bio-Rohware aus dem Hause Meßmer ProfiLine ist umweltverträglich verpackt und wird jetzt auch nachhaltig in Szene gesetzt. Das 360-Grad-Nachhaltigkeitskonzept für Tassenportionen bedient alle Wünsche rund um ... [weiterlesen](#)


2020-44



**Kaffee + Tee > Kaffee ist ein sensibles Produkt / Intervi...**

Die amtierende Deutsche Baristameisterin über ihre Kaffeeliebe, Technikriterien, Genusstrends - und darüber, warum sich Gastronomen hin und wieder einen Barista leisten sollten. > Aylin Ölcer, wie schwer ist die Kunst, den Kaffee so hinzukriegen, dass er den Gast vom Hock... [weiterlesen](#)


2020-44



**Kaffee + Tee > Trends: Individualität statt Austauschbar...**

Cold-Brew- und Nitro-Coffee-Methoden etablieren sich, Bubble Tea versucht ein Revival. Doch ganz gleich ob Kaffee oder Tee: Die Herausforderung für Gastgeber liegt vor allem darin, sich auf die Bedürfnisse ihrer Gäste einzustellen. > Fragt man Experten wie Michael Gliss oder S... [weiterlesen](#)


2020-44



**Kaffee + Tee > Trends: Individualität statt Austauschbar...**

Rösten und rösten lassen Auch das Selberrösten wird unter Hoteliers und Gastronomen immer beliebter. „Dabei geht es ebenfalls um Unverwechselbarkeit, Kaffeekompetenz und Transparenz“, so Schwarz. „Gerade in Corona-Zeiten sehnen sich die Menschen nach Produkten, mit denen sie N... [weiterlesen](#)


2020-44



**Kaffee + Tee > Trends: Individualität statt Austauschbar...**

Netzwerk und Know-how > „Nicht erst, seit Corona die Situation für viele Akteure sehr schwierig gemacht hat, findet eine Besinnung auf den Ursprung des Kaffees statt“, stellt der Experte fest. Der Direkthandel mit unter Umständen auch kleinen Mengen ist schon länger auf dem V... [weiterlesen](#)


2020-44



**Kaffee + Tee > Trends: Individualität statt Austauschbar...**

„And what about Tea?“ Eines dieser Nebenprodukte ist der frisch von der EU zugelassene Kaffeeblatt-Tee: Die Blätter der Kaffeepflanzen werden in Ländern wie Westsumatra, Äthiopien, Jamaika und Indien seit langem für die Zubereitung von teeähnlichen Getränken verwendet. Dazu w... [weiterlesen](#)

2020-44



**Kaffee + Tee > Trends: Individualität statt Austauschbar...**



Während der Biertee sein Trendpotenzial erst noch unter Beweis stellen muss, hat eine andere Tee-Variante ihre Eignung zum Kultgetränk schon einmal demonstriert - und verschwand dann urplötzlich wieder: Der Bubble Tea! Zwischenzeitlich als krebserregend in Verruf geraten, ist ... [weiterlesen](#)

2020-44



**Kaffee + Tee > Best Practice - Gut aufgestellt: Für unter...**

Als Kaffeemarke im Schwarzreiter hat sich das F & B-Management des Hauses für den Filterkaffee von J.J. Darboven und beim Vollautomaten für den Alfonso sowie das Schokopulver desselben Herstellers entschieden. Bei der WMF-Siebträgermaschine in der Jahreszeiten Bar, wo die Getr... [weiterlesen](#)

2020-44



**Kaffee + Tee > Best Practice - Gut aufgestellt: Für unter...**

Als Kaffeemarke im Schwarzreiter hat sich das F & B-Management des Hauses für den Filterkaffee von J.J. Darboven und beim Vollautomaten für den Alfonso sowie das Schokopulver desselben Herstellers entschieden. Bei der WMF-Siebträgermaschine in der Jahreszeiten Bar, wo die Getr... [weiterlesen](#)

2020-44



**Kaffee + Tee > Best Practice - Gut aufgestellt: Für unter...**

Teetrinker, die in den vergangenen Jahren generell mehr geworden sind, können beim Hotelfrühstück zwischen acht bis zehn Sorten der Ronnefeldt Teavelope wählen. Wie sehr Tee zum Trend geworden ist, zeigt sich im Vier Jahreszeiten Kempinski Hotel München vor allem beim Afternoo... [weiterlesen](#)

2020-44



**Kaffee + Tee > Best Practice - Gut aufgestellt: Heiße Sch...**

Gefragt ist zudem heiße Schokolade. „Es gibt Tage, da wird dieses Getränk bestellt, als hätte irgendwer dazu aufgerufen“, sagt Salman und lacht. Die Spezialität beruht auf Valrhona Schokolade, die kalt dickflüssig wie Pudding ist. Das Vier Jahreszeiten-Team serviert sie mit vi... [weiterlesen](#)

2020-44



**Kaffee + Tee > Best Practice - Gut aufgestellt: Frauen li...**

Sandra Salman, die jeden Morgen mit einem Tee beginnt, probiert im Laufe des Tages gern mehrere Sorten aus. Auf diese Weise will sie sich die Geschmacksvarianten in Erinnerung rufen, um up to date zu bleiben. Ihr momentaner Lieblingstee ist der Nuwara Eliya aus dem ceylonesisch... [weiterlesen](#)