


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 Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
> Energie > Solarthermie Zellen > Speicher
> Luft wärmend control > Abgabe Solarthermie



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

Energieeffizienz
TÜV
Alle Minibars
und TÜV geprüft



TÜV

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbr. auch bis 0,35 kW / Tag möglich*
**Bestimmt die Stromsparendste
Minibar der Welt**
ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbr. auch bis 0,15 kW / Tag möglich*
*Die wärmeisolierte Minibar-Flaschenhalter mit 30°C
eingelagerter 12- und 16er 0,33 Liter 1,5 Liter Getränke



**DAMIT ES
WARM WIRD!**



TANSUN



Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche

Branchen

Medien



Wählen Sie eine Branche:

Branche "Konzepte & Strategien"
3574 Artikel

1
2
3
...
292
293
294
295
296
297
298
>
298

2018-04

24

Brot-Liebe / Marché Mövenpick Flughafen Leipzig/Halle

Jüngst eröffnete Marché Mövenpick nach dem Flughafen Nürnberg am Flughafen Leipzig/Halle eine weitere Sandwich Manufaktur. Hier dreht sich alles um das frisch interpretierte Sandwich > Sandwichliebhaber bekommen hier knusprige Sandwichbaguettes mit hausgemachten Aufstrichen un... [weiterlesen](#)

2018-04

24

United Gindom & Co. / Little Link Köln

Im Kölner Little Link verbinden sich Menschen, Spirituosen und Zutaten, die man eigentlich eher in der Küche vermutet > Seit dreieinhalb Jahren verbindet das Little Link nicht nur Menschen. Statt dessen verschmelzen dort auch Spirituosen aus der ganzen Welt und Produkte, die m... [weiterlesen](#)

2018-04

24

Bonalumi, Düsseldorf: Mediterrane Muse

Dirk Fröhlich sieht sich selbst als Bewahrer des mediterran geprägten Lebensgefühls - in seinem Restaurant Bonalumi in den Düsseldorfer Schadow-Arkaden versucht er genau dieses Gefühl mit entsprechenden Speisen an seine Gäste weiterzugeben > Das Bonalumi ist hell und freundlich... [weiterlesen](#)

2018-04

24

Obacht Maxvorstadt, München: Obacht um's Eck

Das Kneipensterben stoppen - das wollen Michael Jachan und Holger Britzius. Doch können Betreiber einer Fußballkneipe auch ein Wirtshaus etablieren? > Wer in das Münchner „Obacht“ einkehrt, sollte wissen: Hier ist man in der Maxvorstadt, nicht mehr in Schwabing. Darauf legt Mi... [weiterlesen](#)

2018-04

24

Schreiner's, Bochum: Ruhrpott Cuisine

Andreas Schreiner ist Koch aus Leidenschaft, aber als Gastronom eher ein Spätzünder. Nach mehreren Stationen in regionalen Küchen in ganz Deutschland eröffnete er 2014 sein erstes eigenes Restaurant im Ruhrgebiet, seiner Heimat - und gab ihm gleich seinen Namen > ... Die Speise... [weiterlesen](#)

2018-04

24

Mashery, Köln: Von der Erbse zum Mus

Rund 50 Kilo Kichererbsen verarbeitet Rhaya Ayoub pro Woche. Das Geschäft mit dem Hummus verlangt aber nicht nur viel Liebe, wie die Mitgründerin der Mashery in Köln sagt, sondern auch einen langen Atem > ... Wer sich jedoch umblickt und die Speisekarte liest, dem wird klar: Da... [weiterlesen](#)

2018-04

24

Fischerklause, Lütjensee: Haus am See

HOGA

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
13.-15.1.2019 · Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe
Jetzt Standplatz sichern!

EIN FELL
FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com[®]



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

FÜR GEWINNER



GASTRO
TAGE
WEST



14.-16.10.2018
Messe Essen



THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM



Als leidenschaftlicher Angler erwarb ihr Urgroßvater vor rund 100 Jahren den Lütjensee in der Stormarner Schweiz vor den Toren Hamburgs: Heute betreibt Claudia Retter zusammen mit ihrem Mann Gerhard am idyllischen Seeufer die „Fischerklause am Lütjensee“ > Es ist schon ein bes... [weiterlesen](#)

2018-04



Alpenhaus, Montreal (Kanada): Käsekunst in Kanada

Im „Alpenhaus“ in Montréal ist alles original, außer Inhaber Derrick Gangasingh. Der gebürtige Südamerikaner und Gastronom bewahrt Schweizer Tradition mitten in Kanada > ... Bei ihm boomt das Geschäft mit Schnitzel und Schweizer Käse, womit sich das Alpenhaus bereits vor Jahrze... [weiterlesen](#)

2018-04



Hirschau, München: Zuhause unter Kastanienbäumen

Im September ist es das Löwenbräuzeit, während des Rest des Jahres ist die Hirschau ihr zweites Zuhause. Was diese Wirtschaft von anderen unterscheidet, zeigen Wieswirt Wiggerl Hagn und seine Tochter Stephanie Spendler bei einem Besuch > Wer am schönsten Ort der Gaststätte Hi... [weiterlesen](#)

2018-04



TRINKtime # Funkelnde Flaschen / Steigenberger Hotel München

Kann eine Hotelbar etwas Besonderes sein? Sie kann! Zumindest, wenn 60 verschiedene Flaschenbiere, moderne Heimatküche und motivierte Menschen im Spiel sind > Es ist ja nicht so, dass es einen Mangel an Bars gäbe, die Bier ausschenken. Und gleichzeitig gibt es auch genügend Ho... [weiterlesen](#)

2018-04



Ambiente PROFESSIONAL # Outdoor: Qualität all over Zoom E...

Qualität ist in der Gastronomie der Zoom Erlebniswelt in Gelsenkirchen das Stichwort. Das betrifft nicht nur die Zutaten der Speisen, sondern auch die Ausstattung > Tiere und ihre Lebensräume - darum geht es im Zoo und damit auch in der Zoom Erlebniswelt in Gelsenkirchen. Besu... [weiterlesen](#)

2018-30



Er liebt Experimente / Im Gespräch: Alexander Lutz, Betre...

Alexander Lutz ist in München Gastgeber aus Leidenschaft. Der Unternehmer spricht über sein neuestes Projekt sowie Herausforderungen im Hotelmarkt München und der Branche > Herr Lutz, derzeit entwickeln Sie ein neues Konzept in der ehemaligen Krone an der Theresienwiese in Mün... [weiterlesen](#)

1

2

3

...

292

293

294

295

296

297

298

>

298