

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.

Branchen-Beamer

Wo und wann stand was in den Fachmedien?
 Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

MINIBARS

eco GREEN STAR

ECO-GREENGLASS 40
bis 0,28 kW/Tag möglich

WOW
wohl die spar samste
Minibar weltweit

PREMIUM
ECO-GREENSTAR 30
bis 0,16 kW/Tag möglich

Suche
Branchen
Medien
PDF
✉

Wählen Sie eine Branche:

Service
Bitte wählen

Branche "Service" 3106 Artikel

1
2
3
...
253
254
255
256
257
258
259
>
259

2018-03 **Direkt vom Hersteller / cheaper2you**

Die Online-B2B-Plattform cheaper2you bündelt Angebot, Nachfrage, Zahlungs- und Logistikwege; die Ware stammt direkt vom Hersteller. Dieser listet auf der Plattform Artikel, ohne Großhändler, die als Filter und Kostenfaktor agieren. Cheaper2you ist spezialisiert auf Kleinstmeng... [weiterlesen](#)

2018-03 **Gasthof Linde, Löffingen: Naturküche im Schwarzwald / Ein...**

Das Drei-Sterne-Wanderhotel im Schwarzwald bietet heimische Küche mit frischen, saisonalen Produkten > ... Als Chef des Hauses hat er seinen Tätigkeitsmittelpunkt in der Küche. Der Lindenwirt ist ein Naturparkkoch im wahrsten Sinne des Wortes, er ist nicht nur Veredler von Wild... [weiterlesen](#)

2018-03 **Das große Krabbeln? / Thomas F. Voigt / Buchtipp: Schädli...**

Schädlinge erfolgreich bekämpfen: Auf über 200 Seiten zeigt der Autor u. a., was beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung gefordert wird und welche Rahmenbedingungen es für Betriebe gibt. Er gibt Insider-Tipps, was es über die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung und im... [weiterlesen](#)

2018-03 **Das große Krabbeln? / Schädlingsbekämpfung - Sachverständ...**

Was hilft gegen Schädlinge in der Küche? Wir sprachen mit dem Sachverständigen Thomas F. Voigt. > Herr Voigt, worin sehen Sie die größte Schwachstelle in puncto Schädlingsbekämpfung in gastronomischen Betrieben? Der größte Fehler ist die mangelnde Sensibilisierung für das Them... [weiterlesen](#)

2018-03 **Markt & Trend: Für den Fußballsommer - Cent**

Für den Fußballsommer: Der Fachversand für Hotel & Gastronomie Cent hat für die Fußball-WM eine Sonderausgabe seines Mailings aufgesetzt und darin eine spezielle Auswahl aus seinem Sortiment zusammengestellt. Neben kleinen Helfern wie Pfannen und Messer für den arbeitsintensiv... [weiterlesen](#)

2018-03 **Snack-Time # Schnelle Hilfe: Transparente Behälter / Hubert**

Die Kunden haben wenig bis keine Zeit, die Mitarbeiter mitunter wenig Platz: Wer im Snackbereich schnell viele Kunden verpflegen will, braucht effiziente Geräte, die sowohl im Frühstücksgeschäft als auch am Abend einsatzfähig sind. > ... Mit einem transparenten Behälter, wie u. ... [weiterlesen](#)

2018-03 **Snack-Time # Heute schon gesnackt? / Snack-Seminar SelfCo...**

GASTRO
TAGE
WEST

14.-16.10.2018
Messe Essen



FÜR GEWINNER

HOGA

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

SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



Eine kleine Mahlzeit für zwischendurch kann viele Formen annehmen. Wichtig ist dabei nur, dass es schnell geht und der Gast zufrieden ist. Wie das mit technischer Unterstützung funktioniert, haben wir bei einem Snack-Seminar in Koblenz erfahren. > Duft wie morgens beim Bäcker,... [weiterlesen](#)

2018-03



Trink-Time # Tiefe Blicke ins Glas: Weißweine mit Finesse

Geschwenkt, gerochen und geschlürft - das haben viele der 60.000 Fachbesucher auf der ProWein 2018 in Düsseldorf während Weinverkostungen. Die neue Inszenierung der Craft Drinks kam bei den Besuchern besonders gut an. > Die ProWein überzeugte vor allem durch ihre hohe Internat... [weiterlesen](#)

2018-21



der hotelier: Härtere Zeiten befürchtet / TOP 200-Hoteliers

Die Ratenkönige lassen Federn und die Gewinnsituation der TOP 200-Hoteliers ist nicht mehr so prickelnd wie in den Jahren zuvor. Immer mehr Indizien weisen auf herausfordernde Monate hin > Wo Umsätze langsamer oder gar nicht wachsen, bleiben in der Regel auch die Gewinne auf d... [weiterlesen](#)

2018-21



der hotelier: Design fürs Glück / Buch "Der Tag der Entsc...

Corinna Kretschmar-Joehnk und Peter Joehnk steuern mit Joi-Design eines der führenden Unternehmen für Hotel-Innenarchitektur in Europa. Auf dem Weg dorthin schrammten sie einmal knapp am Abgrund vorbei. AHGZ-Chefredakteur Rolf Westermann hat das Unternehmerpaar in seinem Buch ... [weiterlesen](#)

2018-21



der hotelier: Kaffee, Kaffeemaschinen & Tee - Tee will in...

Für Hotels ist der Teeservice ein profitables, aber auch komplexes Geschäft. Es braucht nicht nur Beratungskompetenz, sondern auch Kenntnisse über die perfekte Zubereitung. Wer das richtige Gespür mitbringt, kann beim Gast punkten - sei es mit der klassischen Tea Time oder tre... [weiterlesen](#)

2018-21



der hotelier: Einmal quer durch die Hotellerie / Buch "Ak...

Tobias Ehlen und Knut Scherhag nehmen in ihrem Buch „Aktuelle Herausforderungen in der Hotellerie“, verschiedene Entwicklungen, Innovationen und Trends in der Branche unter die Lupe. Vorgestellt werden auch Studien und Praxisbeispiele. > Was macht ein Hotel überlebensfähig? Di... [weiterlesen](#)

1

2

3

...

253

254

255

256

257

258

259

>

259