



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



DAMIT ES WARM WIRD!



Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Energiesparwunder
mit langer Batterie-Lebensd. mind. 5 Jahre
-> universell -> Schwebelampe -> Kleinstleuchte
-> Licht steuern -> Mehrere Lichtfarben

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE
NEU
ECO-GREENSTAR-SAFE 200-LAPTOP
H x B x T 220 x 420 x 450 mm
ECO-GREENSTAR-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm


ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS
TUV
Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,34 kW / Tag möglich
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich
* bei maximaler Stromspannung (Raumtemperatur max. 20°C, empfohlen für max. 20°C) (Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich)

KREUZER
KREUZER
KREUZER

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:

Service

Fachliteratur / CD / DVD

Bitte wählen

Branche "Fachliteratur / CD / DVD" 588 Artikel


1
<
...
42
43
44
45
46
...
>
49

2013-09 **Kulinarik - Buchtipp: Iss einfach gut von Holger Stromberg**



u.a. ... „Holger hat es geschafft, Hamburger nicht nur unglaublich lecker sondern auch gesund im Speiseplan der Nationalmannschaft unterzubringen“, sagt Nationalspieler Simon Rolfes über Holger Stromberg. Seit August 2007 gehört der bekannte Koch der Deutschen Fußballnationalman... [weiterlesen](#)

2013-09 **Buchtipp: "Flavour Pairing. Das Spiel der Aromen" von Hei...**




Mit „Flavour Pairing. Das Spiel der Aromen“ ist Heiko Antoniewicz ein neues Standardwerk gelungen. Es enthält 60 Rezepte, fotografiert von Ralf Müller, mit korrespondierenden Getränkeempfehlungen und ausführlichen Erklärungen zur Philosophie der Gerichte. Pairing-Grafiken und ... [weiterlesen](#)

2013-09 **Food Design: Buchtipp: 'Flavour Pairing- Das Spiel der Ar...**




Welche Zutaten gehen eine schmackhafte Liaison ein? Welche Kombinationen führen zu köstlichen Neu-Kreationen? In seinem neuesten Buch 'Flavour Pairing Das Spiel der Aromen' blickt Molekularkoch und Autor Heiko Antoniewicz tief in den Baukasten der Aromen. Der Pionier der innov... [weiterlesen](#)

2013-09 **Restauranteinrichtung: Der Weg zum persönlichen Stil - In...**




Das Ambiente entscheidet neben Standort und Küchenqualität maßgeblich über den Erfolg eines Restaurants. Wo Speisen und Getränke sich kaum mehr unterscheiden, wird die Einrichtung zum immer wichtigeren Umsatzfaktor in der Gastronomie. Doch wie lassen sich unverwechselbare räum... [weiterlesen](#)

2013-09 **Buchtipp: "Authentische Karriereplanung - Mit der Motivan...**



Das kürzlich erschienene Buch »Authentische Karriereplanung Mit der Motivanalyse auf Erfolgskurs« wendet sich an alle, die mehr Zufriedenheit, Motivation und Erfolg im Beruf erleben möchten. Autorin Barbara Haag legt damit einen unverzichtbaren, psychologisch fundierten Motiva... [weiterlesen](#)

2013-09 **Licht, Farbe, Raum: Standard ist out - Hotels sollten für...**



u.a. ... Farben der Hotels > Das neue Gestaltungsbuch »Farben der Hotels« ist gerade im Callwey Verlag erschienen. Dr. Wolf D. Karl, Vorsitzender der Geschäftsführung der RAL GmbH, ist der Herausgeber. Das Autorenteam Corinna Kretschmar-Joehnk, Innenarchitektin (Joi Design), und... [weiterlesen](#)

2013-04 **Hotel&Nachrichten: Standardwerk für Innenarchitekten und ...**



Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
13.-15.1.2019-Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe



Komfort und Service für Ihre Gäste
www.sibra.eu



THE ORIGINAL
WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE
SitzFelle.com

FÜR GEWINNER





Ankommen und wohlfühlen! Mit diesem Leitsatz werben die meisten Hotels, Restaurants und Spas. Um sich als Gast wohlfühlen, reicht das Ankommen aber allein nicht aus. Neben der Aufmerksamkeit des Personals geht es um das richtige Ambiente. Und hier spielt die farbliche Gestal... [weiterlesen](#)

2013-04



Hotel&Ausstattung: Schäden durch mangelhaften Brandschut...

Fraunhofer IRB Verlag | Die Autoren des Buches „Schäden durch mangelhaften Brandschutz“ erläutern, was bei der Planung und Ausführung von Brandschutzmaßnahmen falsch gemacht werden kann. Nach einer ausführlichen Beschreibung der Grundlagen des Brandschutzes, der maßgeblichen R... [weiterlesen](#)

2013-05



Im Falle des Ausfalles: Notruf-Management - "Aufzüge - No...

Ein separater Aspekt bei Aufzügen ist das Notrufmanagement. Seit der Einführung der EN 81 im Jahr 1999 wird für neue Aufzugsanlagen der Anschluss auf eine ständig besetzte Stelle gefordert. Für Bestandsaufzugsanlagen wird das gemäß den technischen Regeln für Betriebssicherheit... [weiterlesen](#)

2013-09



Food-Konzepte: Fair einkaufen leicht gemacht, FAIRTRADE-E...

Druckfrisch: Die 4. Ausgabe des »FAIRTRADE-Einkaufs-Guide« für B2B-Entscheider im deutschen Außer-Haus-Markt ist Mitte Juli erschienen. Der von FAIRTRADE Deutschland herausgegebene Ratgeber listet alle lizenzierten Lieferanten die sogenannten Lizenzpartner auf, die Fairtrade-z... [weiterlesen](#)

2013-09



Lesenswert: Tourismus 2025 - Fit für die Zukunft?

u.a. ... TOURISMUS 2025 > Nur wer die permanente Veränderung als Motor für Weiterentwicklung begreift, ist fit für die Zukunft. Deshalb gehen die Autoren über eine reine Beschreibung des Status Quo im internationalen Tourismus, speziell im Alpenraum, hinaus. Es folgt eine Analys... [weiterlesen](#)

2013-09



Lesenswert: Gefahrenzone

GEFAHRENZONE > »In der Gastronomie zu arbeiten, das ist nichts für normale Menschen«, sagt Roland Mary. Das sei nur etwas für Menschen mit Leidenschaft. Und so werde hinter den Kulissen auch mal gestritten, geschrien, gelacht, getrunken und vor allem mit Herzblut gekocht. Der ... [weiterlesen](#)