



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



Die gute Frische!

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Energie > Integrierte Zellen > Nachbau
 > Low operating cost > Abgabe Rohmaterial

ECO GREENSTAR
HOTELZIMMERSAFE

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
und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr auch bis 0,39 kW / Tag möglich*
**Bestimmt die Stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr auch bis 0,14 kW / Tag möglich*
 *Die wahlweise überlegene Raumtemperatur max. 32°C,
 entgeltlos! (2- und 4000 € Catalogue Nr. 3, Type: W1000)

KREUZER
ELEKTRO

Suche
Branchen
Medien



Wie viel Digitalisierung verträgt die Gastronomie?



Fabian Silberer entwickelt seit Jahren eine Software, die Gastronomen ihre tägliche Arbeit erleichtern soll. Durch das Zusammenspiel von Technik und Menschlichkeit erschließen sich in den nächsten Jahren Möglichkeiten und Zeitfenster, die am Ende wieder den Gast in den Mittelpunkt stellen. Gastgewerbe-Magazin durfte gemeinsam mit Fabian Silberer einen Blick in die Zukunft wagen > Herr Silberer, Sie fokussieren durch die Entwicklung von Software-Produkten seit vielen Jahren die Digitalisierung zahlreicher Branchen, unter anderem der Gastronomie. Sehen Sie hier mehr Bedarf als bei anderen Gewerken? Das Gastgewerbe zählt grundsätzlich nicht zu den besonders digital-affinen Gewerben. Es gibt meiner Meinung nach jedoch viele Prozesse, die hier extrem gut digitalisiert werden können. Denken wir zum Beispiel an die Schicht- oder Mitarbeiterplanung. Da gibt es auf jeden Fall Verbesserungsbedarf. Die Kasse ist bereits verpflichtend digitalisiert worden, da kommt niemand mehr dran vorbei. An sich ist die Digitalisierung eine Chance, um die eigenen Prozesse effizienter darzustellen. Und das Gastgewerbe gehört zu den Gewerben, die besonders effizienzgetrieben sind und auch sein müssen. In den letzten Jahren wurde hier schon extrem an den Prozessen in der Küche oder im Service gearbeitet. Was jedoch das Backoffice und die Backoffice-Applikationen angeht, hat sich meines Erachtens wenig bis gar nichts getan. Daran muss unbedingt gearbeitet werden. ... Welches digitale Feature würden Sie sich für die Gastronomie wünschen? Ich finde das OpenTable-System aus den USA wirklich Klasse. Dort kann man bei fast jedem Restaurant online einen Tisch reservieren. Man sieht in Echtzeit, wie viele Plätze wann verfügbar sind und kann sich so einen Tisch sichern. ...ff

gastgewerbe ** Magazin

Titel Gastgewerbe-Magazin

Ausgabe 2019-04

Seite 18

Verlag gastgewerbe I.M.V. Verlagsgesellschaft mbH

Branchen-Links

Suppen, Bouillons, Eintöpfe

Suppen, Bouillons und Eintöpfe, Saucen und Dressings, Food, Bouillons, Marketing & Management



SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

VITO
oil filter system





AM LIEBSTEN IMMER.



Vom analogen Geheimtipp zum Culinary-Star 2.0



Immer ein Erfolgsrezept: trendige Neuprodukte und beliebte Klassiker für den Außer-Haus-Markt



Hotelbäder sanieren leicht gemacht

Dessert-Highlight





www.frischi-foodservice.de



Die gute Frische!

PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - www.horesga.de - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - eilts@horesga.de