

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**



**DAMIT ES WARM WIRD!**



**TANSUN**

Terrassenstrahler  
www.tansun-europe.com

Energiesparwunder  
mit langer Batterie-Lebensd., versch. 5 Jahre  
-> universell -> Schwebeloch, Faltbar -> Klappbar  
-> Led-Beleuchtung -> 100% Energieeffizienz

**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 HOTELZIMMERMINI-BARS**

**TÜV**  
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\*


\*Die maximalen Stromspareffizienzen sind nur bei 20°C, entsprechend der vom Hersteller angegebenen Werte zu erreichen.

**KREUZER INTERNATIONAL**

Suche Branchen Medien



**Lehre geschafft, was nun? / Karriereplanung**



Vom Jungkoch zum Chef de Cuisine: Wie erklimmt man die Karriereleiter? Und worauf kommt es bei der Karriereplanung an? Tipps von Profis in Teil 1 unseres Schwerpunkts „Karrierewege in der Küche“ > Die Gastronomie ist ein perfektes Sprungbrett für eine Karriere, sagt Richard Beck, Vizepräsident des Verbands der Köche Deutschlands (VKD). „Wer wirklich motiviert ist, kann sehr weit kommen - auch mit Hauptschulabschluss“, so der Fachlehrer an der Städtischen Berufsschule II in Augsburg. „Küchenmeister erwerben automatisch die Hochschulreife, können also eine Universität besuchen.“ Sie könnten Ernährungswissenschaften oder Management studieren und dann in Führungspositionen in großen Unternehmen arbeiten. Auf dem Weg nach oben zählen vor allem Ehrgeiz, Durchhaltevermögen und Stressresistenz. Beck: „Wichtig ist, dass ein Koch über den Tellerrand hinausblickt, sich mit Kollegen austauscht und Inspiration sammelt.“ Der Verband der Köche Deutschlands bietet dafür eine wichtige Plattform. Überdies sei lebenslanges Lernen unerlässlich. Gerade junge Köche gingen direkt nach der Ausbildung ins Ausland. Auch Praktika bei Sterneköchen seien wichtig für den Lebenslauf. „Mit jedem Wechsel steigt der Stellenwert eines Kochs - und damit auch seine Qualifikation auf dem Weg nach oben“, betont Beck. ...ff

**AHGZ** Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Titel **AHGZ**  
 Ausgabe **2018-13**  
 Seite **35**  
 Verlag **Matthaes Verlag GmbH**

**Branchen-Links**

[Job & Karriere](#)

[zum AHGZ - Testabo](#)

[Zum Verlags-Archiv](#)

**AHGZ** Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Dank der Kooperation mit dem Matthaes Verlag, Stuttgart, können Sie im dorfgen DFV-Archiv diese oder weitere Informationen recherchieren. Falls Sie konkret den obigen Artikel suchen, sollten Sie im obigen Auszug vorab eine kurze Passage kopieren, die Sie im Verlags-Archiv direkt als Suchkriterium verwenden können. Das Archiv-Angebot ist ein ausschließlicher Service des Verlages.

Mit dieser Technik spült die Welt!





WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

**SitzFelle.com**

**SIBRA 50**

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

**HOGA**

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

**FÜR GEWINNER**



**HOTELEQUIPMENT**

**KREUZER INTERNATIONAL**

Die Kreuzer-Produktpalette

**GIESSER**

MADE IN GERMANY

CHEFS LIEBLING - Kochmesser von Giesser

**HS/3**

HOTELSOFTWARE

Perfekt passendes Hotelmanagement

**MKN FlexiChef**

smart cooking. smart cleaning.



**PALUX**

Die gute Freiheit