



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



*Das geht Frisch!*

**Energiesparwunder**  
 mit integriertem Lüftungssystem, 3 Jahre  
 > Inverkleidung > Inverkleidung > Nachbau  
 > Luftspargel control > Abfluge-Rohrreinigung



**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



**TÜV**  
 Alle Minibars  
 sind TÜV geprüft

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

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
 Stromverbrauch bis 0,19 kW / Tag möglich  
 \*Die wahlweise überlegene Flammgeschirre max. 30°C,  
 einstellbar (2- und 400°C) & Gefäße mit 3 Typen Weisheit



Suche
Branchen
Medien



**Lieblingsplatz: Astrid Weinberger, Betriebsleiterin F&B,  
Geisel Privathotels**



Ob zum Runterkommen, als Inspiration oder Rückzugsort: Jenseits der klassischen Räumlichkeiten gibt es in jedem Hotel besondere Winkel und Nischen, die zu Lieblingsplätzen avancieren können - wo auch immer, wann auch immer. Der Lieblingsplatz von Astrid Weinberger, Betriebsleiterin F&B bei den Geisel Privathotels, befindet sich in der Vinothek. > Die Vinothek im Hotel Excelsior by Geisel in München ist seit zwölf Jahren der Arbeitsplatz von F&B-Betriebsleiterin Astrid Weinberger. „Mediterran meets bayerisch“ ist dort das Motto: 20 Rebsorten im offenen Ausschank und rund 800 Flaschenweine aus aller Welt bietet die Vinothek neben Gerichten wie hausgemachte Tagliatelle an Kalbshaxenragout. Besonders beliebt bei Gästen - und mit dem Lieblingsplatz von Astrid Weinberger verbunden - ist der Sandaniele-Schinken. Den schneidet die „Aufschnittexpertin“, wie sie sich selbst bezeichnet, für die Gäste an ihrem Lieblingsplatz, der Prosciutto-Maschine, frisch auf. „Die Maschine ist eine echte Institution. Es gibt sie in unserem Restaurant schon seit der Eröffnung 1991“, betont sie. Die per Hand betriebene Maschine ist direkt an der Bar platziert. „Von dort habe ich den besten Überblick über das Restaurant, kann gleichzeitig aber auch das Stadtleben der Schützenstraße direkt vor der Tür beobachten“, schwärmt Astrid Weinberger und ergänzt: „Hier gibt es auch immer die besten Gespräche mit den Gästen.“ Nach Feierabend wechselt sie die Seiten und lässt den Tag bei einem Wein oder einem Bier an der Bar Revue passieren. ... ff



**Titel** Top hotel  
**Ausgabe** 2020-09-10  
**Seite** 17  
**Verlag** Freizeit-Verlag  
 Landsberg GmbH

**Branchen-Links**

[Job & Karriere](#)



Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)





oil filter system



AM LIEBSTEN IMMER



Perfekt passendes  
Hotelmanagement



Profi-Equipment für Snack,  
Events, Bar & frische Küche



gastro work & funwear  
Gastro Work- and Funwear von  
Chef Collection



**WIR HELFEN IN DER KRISE.**  
 Finanzierungsoptionen für Ihre Spüllösung





*Das geht Frisch!*

PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - [www.horesga.de](http://www.horesga.de) - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - [eilts@horesga.de](mailto:eilts@horesga.de)