

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.

**MINIBARS**

eco GREEN STAR



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

**WOW**  
wohl die sparsamste Minibar weltweit



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



Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:  
 24 Stunden Gastlichkeit

2017-06




Unschlagbare Qualität für die professionelle Küche

Fachtitel "24 Stunden Gastlichkeit" Ausgabe "2017-06"

112 Artikel

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
>
10

**2017-06** **Branchenblick: Most Passionate Bartender 2017 - Martin Kr...**



Mit Martin Kramer, dem deutschen Gewinner des Most Passionate Barista Contests, kürte die spanische Likörmarke Licor 43 auch den Most Passionate Bartender. Im Finale überzeugte der Deutsche die Jury mit seinem „Oriental Coffee 43“. In der ersten Runde des Finales gingen noch 1... [weiterlesen](#)

**2017-06** **Branchenblick: Mehrheit an Anteilen erworben - Transgourm...**



Transgourmet übernimmt rückwirkend zum 01.01.2017 die Mehrheit an Gastronovi. Mit dem Anteilserwerb wird Transgourmet sein Produktportfolio weiter ausbauen und einen weiteren Schritt in Richtung eines Komplettangebotes für die Gastronomie gehen. Innerhalb der IT-Lösung stehen ... [weiterlesen](#)

**2017-06** **Branchenblick: István Cocron - Bjars München**



In seinem ersten Tablebook „Bjars Monaco“ nahm István Cocron die Leser mit auf eine interessante Entdeckungstour zu den schönsten Bars in München. Mit seiner Fortsetzung „Bars München“ knüpft er daran an und stellt in seinem zweiten Buch 62 neue Bars der bayerischen Metropole ... [weiterlesen](#)

**2017-06** **Branchenblick: Deutsche Barista-Meisterschaft 2018**



Vom 25. bis 27. Februar 2018 messen die besten Baristas Deutschlands ihr Können bei den Deutschen Kaffeemeisterschaften in Bremen. Der von der deutschen Sektion der Specialty Coffee Association (SCA) veranstaltete Wettbewerb findet auf der Fachmesse Gastro Ivent statt, die in... [weiterlesen](#)



Fordern auch Sie eine Planung - die paßt: In Ihre Küche und Ihre Bilanz!



Inspirationen von Mank machen den gedeckten Tisch zum Erlebnis




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

**2017-06** **Branchenblick: Auf zur Ski-WM der Gastronomie**

Bereits zum zehnten Mal findet am 11. und 12. April 2018 die Ski-WM der Gastronomie statt. An zwei Wettbewerbstagen treten die Teilnehmer in den Kategorien „Hoteliers, Gastronomen, Köche, Hotelmitarbeiter, Hotelfachschüler und Gäste“ sowie

**FÜR GEWINNER**



**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



„Sommeliers, Barkeeper, Kellner, Winz... [weiterlesen](#)

2017-06



**Branchenblick: It's magic - 4. Fachplaner-Convention von ...**

Bei der 4. Fachplaner-Convention von Netzwerk Culinaria boten MKN, Hupfer und Meiko den Teilnehmern jede Menge spannende Vorträge. > Heute morgen habe ich mir selbst ein Geburtstagsgeschenk gemacht und habe keine Krawatte angezogen. Ich hasse Krawatten", verriet Georg Weber, C... [weiterlesen](#)

2017-06



**Branchenblick: Aktion: voll o.K.**

Ab sofort sind alle Nadler Remouladen ohne Konservierungsstoffe erhältlich und erfüllen damit aktuelle Verwender- und Gästewünsche. Auf den vier Produkten der Profi Range von Homann Foodservice finden Verwender im Aktionszeitraum o.K.-Sammelpunkte in unterschiedlicher Höhe. Di... [weiterlesen](#)

2017-06



**Marktforschung: Die menschliche Komponente - Digitalisierung**

Trotz Digitalisierungstrend bleibt die menschliche Komponente im Restaurant unersetzbar - wie eine aktuelle Studie nun zeigt. > Wie sieht es aus, das Restaurant im Jahr 2025? Für eine Antwort auf diese Frage müsste wohl der Blick in die Glaskugel riskiert werden. Weniger spek... [weiterlesen](#)



Ein Stern für Ihre Küche



Ihr Partner für Innovative  
Produktideen und  
Küchensysteme!



WashPlus - Waschmaschinen  
PROFITRONIC M

2017-06



**Starthilfe: Die Nachtgastronomin - Sandra Forster, Blitz...**

Die Nachtgastronomin Mit dem Blitz Club ist Sandra Forster Mitbetreiberin einer In-Location in München. Aber eigentlich schlägt ihr Herz für die Gastronomie. > Sandra Forster hatte die Vision von einer Bar, die es ihrer Meinung nach in München noch nicht gab. So fand sie - dur... [weiterlesen](#)

2017-06



**Branchenblick: Begeisterung bei Berufswahl wecken**

Bei den Intergastra Think Tanks kamen Experten und Entscheider aus Hotellerie und Gastronomie zusammen, um darüber zu sprechen, wie die Branche wieder an Nachwuchs kommt. > Der cholerasche, mit Pfannen werfende Küchenchef, der nicht unter 100 Dezibel mit seinen Mitarbeitern ko... [weiterlesen](#)

2017-06



**Back to the Roots: Transgourmet**

Lebensmittel mit Geschichte und Charakter? Klingt utopisch, sind aber im Sortiment von Transgourmet zu finden. > Kein Thema Nachhaltigkeit möchte Transgourmet mit seinen Ursprungsprodukten gerecht werden. Dabei geht das Unternehmen weg vom Bio-Gedanken. „Das Wort Bio hat immer... [weiterlesen](#)

2017-06



**Zürcher Gnüss: über 2.000 Restaurants**

Das gastronomische Angebot Zürichs mit über 2.000 Restaurants reicht von traditionellen Zunfthäusern bis hin zu originellen Restaurants in Fabrikhallen. > Fangen wir mit den Klassikern an: Zürcher Geschnetzeltes ist eine traditionelle Fleischspezialität, die zu Zürich gehört ... [weiterlesen](#)



Supplier of Goodfoodmood

Das solide Werkzeug für die  
Profiküche „Made in Germany“

Ein starker Partner für die  
Hotellerie und Gastronomie

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 > 10