



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



**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





MEHR SICHERHEIT  
MEHR EFFIZIENZ

**CONNECTED WASH**

[Mehr Infos >](#)



**FÜR GEWINNER**



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](#)

Mit dieser Technik  spült die Welt!

**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 Speciality Coffee Association (SCA) veranstaltete Wettbewerb findet auf der Fachmesse Gastro Ivent statt, die in... [weiterlesen](#)



Qualität, Service und Zuverlässigkeit in der textilen Hotelausstattung



M-iClean – So schön kann spülen sein



LIFE IN BALANCE  
Hotelgäste lassen mit brainLight den Alltag leichter hinter sich

**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



„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](#)



**Miele**  
PROFESSIONAL  
DryPlus - Trockner PT 8000: Die neue Effizienz-Referenz



**Bartscher**  
SEIT 1876  
Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



EST. 2014  
**DRY AGER**  
SUPERIOR BEEF  
Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung

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 cholerische, 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](#)



**Dynamic**  
PROFESSIONAL



**KREUZER**  
HOTEL EQUIPMENT



**silex**  
Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts

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

Die Kreuzer-Produktpalette

Silex® Elektrogeräte GmbH –  
Qualität erhalten und Energie  
sparen

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