



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.



horesga
Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Branchen-Beamer



professional porcelain

DAMIT ES WARM WIRD!




TANSUN
 Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche

Branchen

Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

24 Stunden Gastlichkeit

2018-01

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com

Energiesparwunder
 mit langer Batterie-Lebensd., rund 5 Jahre
 -> Innenleuchte -> Schwebelampe -> Klebstrahl
 -> Led-Strahlungsstrahl -> Halogen-Strahlungsstrahl

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFES

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

NEU

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS

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*

*Im verbundenen Stromnetz. Raumtemperatur max. 20°C, eingeregelt. Zu- und Abschalt. Schließen des Türgeschlosses

KREUZER
 HOSPITALITÄT

Cheesecake Dessert für Genießer von heute

NEU



frischli

PALUX
Die große Freiheit



FLAUSCHY
 THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Fachtitel "24 Stunden Gastlichkeit" Ausgabe "2018-01" 99 Artikel

1

2

3

4

5

6

7

8

9

>

9


2018-01



Frauenpower / Women Leadership Council

Auf Basis der Maxime „Vielfalt macht erfolgreich“ kamen im Rahmen der Initiative Women Leadership Council des Hobart- Mutterkonzerns ITW 41 weibliche Führungskräfte des Unternehmens zusammen. Gastgeber war dieses Jahr Hobart. Vielfalt, Führungsaufgaben und Mitarbeitermotivatio... [weiterlesen](#)


2018-01



Kulinarisches Kräftenessen / Rudolf Achenbach Preis

Der Rudolf Achenbach Preis geht in die 44. Runde: Im Februar beginnen die bundesweiten Vorentscheide. Die neun besten Nachwuchsköche Deutschlands treten im Finale am 21. und 22. April 2018 gegeneinander an. Köche, die dieses Jahr ihre Abschlussprüfung absolvieren, nicht älter ... [weiterlesen](#)

2018-01



Neue Tarifverträge

Die Gewerkschaften Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und die Tarifvertragliche Arbeitsgemeinschaft der Landesverbände im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) haben sich auf einen neuen Entgelttarifvertrag und einen neuen Verfahrenstarifvertrag für die Systemgastrono... [weiterlesen](#)

2018-01




Hot 100 - Deliveroo

Hamburger, Pizza oder doch Salat? Deliveroo listet die Top 100 Gerichte auf, die im vergangenen Jahr am häufigsten über den Essenslieferdienst bestellt wurden. Weltweit zählt der Cheeseburger zu den beliebtesten Bestell-Gerichten. Auch hierzulande ist er am gefragtesten - konk... [weiterlesen](#)




DOMETIC

miniBars, Safes,
Türschließsysteme und Hotel-TV



Blycolin

Blycolin - Wohlfühlwelten für Tag und Nacht zur Miete



DRY AGER
 SUPERIOR BEEF

Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung

2018-01



Jubiläumsmesse / fish international

Die Fachmesse fish international feiert 2018 ihren 30. Geburtstag. Fischverarbeiter und -händler, Gemeinschaftsverpfleger, Gastronomen und Lebensmittelhändler stellen sich in Bremen vor. 300 Aussteller nehmen teil, 40 % davon aus dem Ausland. ... [weiterlesen](#)

GASTRO TAGE WEST

14.-16.10.2018
 Messe Essen



HOGA

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
 13.-15.1.2019-Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe
Jetzt Standplatz sichern!

SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

FÜR GEWINNER



2018-01



Weniger Pleiten

Die Zahl der Insolvenzanmeldungen im Gastgewerbe ist 2017 nach Angaben des Statistischen Bundesamtes zurückgegangen. So meldeten in den ersten neun Monaten des Jahres 12,2 % weniger Unternehmen Insolvenz an als 2016. In konkreten Zahlen waren es 2017 lediglich 1.577 Branchenve... [weiterlesen](#)

2018-01



Wirt sucht Bauer

Vor dem Hintergrund der Gastronomieplattform www.wirt-sucht-bauer.de trafen sich Erzeuger und Gastronomen zum ersten bayrischen GastroRegioTag in Bayreuth. Auf der Webseite fördern sie regionale Kooperationen untereinander. Auf dem Event trafen beide Gruppen aufeinander, lernt... [weiterlesen](#)

2018-01



Frische-Power / Transgourmet; Niggemann Food Frischemarkt...

Transgourmet übernimmt rückwirkend zum 1. Januar 2018 die Niggemann Food Frischemarkt GmbH. Die Kartellbehörde muss der Transaktion noch ihre Zustimmung erteilen. Durch den Erwerb des Familienunternehmens mit Sitz in Bochum stärkt Transgourmet seine Frischekompetenz im B2B-Ges... [weiterlesen](#)



Blycolin - Wohlfühlwelten für Tag und Nacht zur Miete



Supplier of Goodfoodmood

MAKE IT WONDERFUL **FRANKE**

Wir machen jeden Waschraum wundervoll

2018-01



Bundesweite Zollkontrollen

Angesichts der bundesweiten Schwerpunktprüfung nach dem Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz im Gastgewerbe merkt Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des Dehoga Bayern, angesichts der veröffentlichten Zahlen an: „Jeder Verstoß ist einer zu viel.“ Gleichzeitig gibt er zu beden... [weiterlesen](#)

2018-01



Gemeinsam effizient / Rational; Frima

Rational steht für Multifunktionalität. Das VarioCookingCenter von Frima auch. Vorstandsvorsitzender Dr. Peter Stadelmann erklärt uns, warum dieses nun auch das Rational-Emblem trägt > ... Warum kommt gerade jetzt die Zusammenführung der Marken? Wir wollen mit dem VarioCookingC... [weiterlesen](#)

2018-01



Ich Sorge für glückliche Gäste / Mario Pargger

Mario Pargger, Geschäftsführer des Little London in München, hat das gastronomische Handwerk durch und durch gelernt. Der Österreicher aus Kärnten profitiert heute davon > Mario Pargger trägt mittlerweile ganz schön viele Titel: Geschäftsführer des Little London, Weinakademie... [weiterlesen](#)

2018-01



Lebensmittelverschwendung: Ein bisschen mehr Wertschätzung

Die Zahlen im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung sind nicht gut. Zumindest, wenn es um das Thema Lebensmittelabfall geht. Zeit, dass sich das ändert > Wie so viele Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung. Rund ein Drittel der in Restaurants, Betriebscafés und beim Cateri... [weiterlesen](#)



VITO® FrittierölfILTER für optimal frittierte Speisen



Vakuuiergeräte & Sous-Vide Geräte für die Gastronomie



Das solide Werkzeug für die Profiküche „Made in Germany“

1

2

3

4

5

6

7

8

9

>

9



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