



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

2018-02









Fachtitel "24 Stunden Gastlichkeit" Ausgabe "2018-02" 160 Artikel

1

2

3

...

8

9

10

11

12

13


14

>

14




2018-02 **Branchenblick Roadshow gestartet / Eversys**



Die erste Station der Cameo-Roadshow war die Messe Hoteres in Tokio, auf der Eversys seine Produkte erstmals in Zusammenarbeit mit De'Longhi präsentierte. ... ff [weiterlesen](#)




2018-02 **Businessplan inklusive / IST-Studieninstitut**



Die Weiterbildung „Gastronomiebetriebswirt“ des IST-Studieninstituts feiert zehnjähriges Bestehen. Die Inhalte wurden überarbeitet und ergänzt. So finden aktuelle Ernährungstrends und -konzepte sowie das Thema „Mitarbeiter führen und fördern“ Platz in dem zwölfmonatigen Kurs. ... [weiterlesen](#)



2018-02 **Köche auf der Piste / 21. Sterne-Cup der Köche**



Beim 21. Sterne-Cup der Köche duelliert sich die internationale Kochelite beim Riesenslalom und beweist beim Live-Cooking auf der Idalp-Bühne ihre Klasse. Die 50 Sterne- und Haubenköche aus Deutschland, Österreich, Schweiz und Südtirol treffen sich am 15./16.04.2018 in Ischgl.... [weiterlesen](#)

2018-02 **Pro bayerische Wirtshauskultur**



Um Schließungen bayerischen Gaststätten entgegenzuwirken, unterstützt das Bayerische Wirtschaftsministerium den Hotel- und Gaststättenverband Bayern bei der Kampagne „Zukunft für das bayerische Gastgewerbe“. ... ff [weiterlesen](#)



Deutschlands größtes TK-Backwaren-Vollsortiment



Vakuummiergeräte & Sous-Vide Geräte für die Gastronomie



Willkommen in der Welt der Backwaren für die Gastronomie!

2018-02 **Gastronomie-Award / Hobart**



Im Rahmen der internationalen Messe Danubius Gastro 2018 räumte Hobart den gleichnamigen Award ab. In der Kategorie Equipment überzeugte das Unternehmen mit der Premax AUP Haubenspülmaschine, die effiziente Spültechnik mit Bedienkomfort und geringen Betriebskosten vereint. ... ff [weiterlesen](#)

2018-02



Geburtstagsparty / Hearthouse München

Zwei Jahre Networking, Kunst, Kultur, Essen, Trinken und Feiern: Das Münchner Hearthouse feierte seinen Geburtstag. Neben Freunden des Hauses kamen VIP's, um auf den Erfolg der urbanen Lifestyle-Destination anzustoßen. ... ff [weiterlesen](#)

2018-02



Neue Online-Welt / Winterhalter

Mit Praxisbeispielen und neuem Design spricht die neue Winterhalter-Online-Welt ab sofort speziell Endkunden und Fachhandelspartner an. Im Zentrum stehen Anwendungsfälle mit ihren individuellen Herausforderungen im Spüllaftag wie Platzmangel. ... ff [weiterlesen](#)

2018-02



Die Top 12

Der Dehoga-Regionalverband und die Oberlausitz-App kürten die zwölf besten Lokale der Oberlausitz. Zum vierten Mal stimmten über 2.000 Genießer online über die 26 Restaurants, Gaststätten, Gasthöfe, Bars, Cafés und Eisdielen ab. ... ff [weiterlesen](#)



Blycolin - Wohlfühlwelten für Tag und Nacht zur Miete



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

Das solide Werkzeug für die Profiküche „Made in Germany“



Willkommen in der Welt der Backwaren für die Gastronomie!

2018-02



Nachwuchs top / Delta Cups 2018

Im Rahmen des Delta Cups 2018 in Hamburg kämpften acht Teams aus gastronomischen Berufen um die Auszeichnung der besten Auszubildenden. In der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung setzten sie das Motto eines berühmten Brettspiels in ein Vier-Gänge- Menü um. ...ff [weiterlesen](#)

2018-02



Die digitale Küche / Workshop „NextGen Cooking - Digitale...“

Das Netzwerk Culinaria lädt am 24.4.2018 zum Workshop „NextGen Cooking - Digitale Küche heute“ ein. Auf der Agenda stehen Best Practices und viele Praxis-Themen, etwa zu Social Media und Küchenplanung 4.0, dazu das Arbeiten mit einer geräteübergreifenden One-4-All-Plattform. ... ff [weiterlesen](#)

2018-02



Snack-Star gesucht / Homann

Nachwuchskräfte im Fleischerhandwerk sind aufgerufen einen kreativen Snack zu entwickeln. Beim diesjährigen Nachwuchswettbewerb von Homann dreht sich alles rund um das Thema „Lokale Originale“. Gefragt sind Snack-Ideen mit einer typischen Köstlichkeit aus der Region. ... ff [weiterlesen](#)

2018-02



Kochwettbewerb / Genuss-Contest

Zum vierten Mal veranstaltet Chefs Culinar seinen Genuss-Contest. Dieses Jahr lautet das Motto „5 gewinnt - guter Geschmack braucht nicht mehr“. Die Teilnehmer müssen ein französisches Maishühnchen, Fenchel und Rosé Champignons verwenden, zwei weitere Zutaten dürfen sie bestim... [weiterlesen](#)



Das solide Werkzeug für die Profiküche „Made in Germany“



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



Vakuuiergeräte & Sous-Vide
Geräte für die Gastronomie



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