


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®

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Die große Freiheit

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 J. frei
 > Inverbleib > Inverbleibende Teile > Rückbau
 > Last spearing control > Abfrage Betriebsart



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTIP
 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
 Stromverbr. auch bis 0,39 kW / Tag möglich*
**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kW / Tag möglich*
*Die wärmeisolierte Minibar-Flasche speichert max. 25°C, entleert sich in 2-3 Tagen bei 10°C Umgebungstemperatur






Suche

Branchen

Medien





Wählen Sie einen Fachtitel:


24 Stunden Gastlichkeit

2020-02





SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



Saubere Sache
 Die Winterhalter Nassmüllentsorgung





Die große Freiheit

Fachtitel "24 Stunden Gastlichkeit" Ausgabe "2020-02"
133 Artikel

1

2

3

...

6

7

8

9

10

11


12

>

12

2020-02

24



So sehen Sieger aus / Rezept-Wettbewerb von Chefs Culinar

Jannik Schupp setzte sich mit seinem Rezept „Leber à la Schwarzwälder Kirsch“ beim Rezept-Wettbewerb von Chefs Culinar an die Spitze. Bereits zum fünften Mal veranstaltete der Lebensmittel-Großhändler den Genuss- Contest. Gesucht wurde die kreativste Rezeptidee zum Thema „Ein ... [weiterlesen](#)“

2020-02

24




Keine Sterneküche am Wochenende / GästeHaus Klaus Erford

Das GästeHaus Klaus Erford in Saarbrücken hat kürzlich die Fünf-Tage-Woche eingeführt: Um das Arbeitsumfeld in dem Drei- Sterne-Restaurant für das bestehende Team und potenzielle neue Mitarbeiter attraktiver zu machen, hat der Sternekoch den Service am Wochenende eingeste... [weiterlesen](#)

2020-02

24




Sonderpreis / Transgourmet , Seafood Star

Transgourmet Seafood setzt sich besonders für die Nachhaltigkeit ein und erhält dafür die Auszeichnung Seafood Star in der Kategorie „Herausragendes Engagement für Nachhaltigkeit“. Im Mittelpunkt des Unternehmensengagements steht eine nachhaltige Fischeinkaufspolitik, bei de... [weiterlesen](#)

2020-02

24



Frühstücksideen / Philadelphia

Philadelphia liefert seit Februar jede Menge Tipps und Anregungen, die das Frühstück aufwerten. Wie wäre es z. B. mit einem Pumpernickel-Taler mit Philadelphia und geräucherter Forelle? Oder einem Frühstück im Glas, bei dem Chia-Samen, Kokosmilch, Himbeeren, Bananen und Gran... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in Germany



Mehr als ein Hotelprogramm
 Ausgezeichnete Hotelsoftware



SUPPLIER OF GOODFOODHOOD®
 Supplier of Goodfoodmood

2020-02

24



Euphorie und Siegesrausch / IKA/Olympiade der Köche

Die 25. IKA/Olympiade der Köche fand erstmals in Stuttgart statt. Parallel zur Intergastra kämpften rund 1.800 Teilnehmer um den Sieg. Als Olympiasieger in der Kategorie Nationalmannschaften ging Norwegen hervor, Schweden holte sich den Titel in der Kategorie Jugendnationalma... [weiterlesen](#)

2020-02



Tisch mit Vorkasse / Victor's Fine Dining

Um gegen No-Shows am Wochenende und an Feiertagen vorzugehen, führte Christian Bau im Victor's Fine Dining zum 1. März die Vorkasse ein. „Leider zwingen uns die Erfahrungen der letzten Jahre dazu, denn die Rate an No-Shows und kurzfristigen Absagen haben über die letzten Mona... [weiterlesen](#)

2020-02



Alle Zeichen auf Grün / Green Chefs

Die Green Chefs sind auf der diesjährigen Intergastra von der Dehoga Baden-Württemberg für ihr Engagement ausgezeichnet worden. Sie sensibilisieren unter dem Motto „Fairness und Verantwortung in der Gastronomie“ die Gastronomie und sorgen mit ihrem Label für Orientierung in... [weiterlesen](#)

2020-02



Eröffnung in Ulm / Five Guys

Five Guys, der familiengeführte Systemgastronom aus Amerika mit weltweit 1.500 Restaurants, plant dieses Jahr in den Ulmer Sedelhöfen am Albert-Einstein-Platz auf 320 Quadratmetern ein weiteres Restaurant zu eröffnen. In Städten wie Frankfurt, München und Berlin gibt es die ... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in Germany



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Clevere Küchenlösungen made in Germany.

2020-02



Nachhaltigkeit: Status quo / Balázs Tarsoly

2020 darf sich die Gastronomie trauen, im Kampf gegen den Klimawandel eine Führungsrolle zu übernehmen. Schließlich erwartet der Gast, dass etwas passiert. Doch wie ist die aktuelle Lage der deutschen Gastronomie in puncto Nachhaltigkeit? > Was der Gast bisher wollte, war Über... [weiterlesen](#)

2020-02



Was Köche wollen / Guerilla Chef

Simon Kolar ist Guerilla Chef der ersten Stunde - und das obwohl er selbst keine klassische Kochausbildung gemacht hat. Mehr zum Netzwerk und zu seiner Sicht auf das Image des Kochberufs hat er uns erzählt > ... Simon, was genau bzw. wer verbirgt sich hinter den Guerilla Chef... [weiterlesen](#)

2020-02



Lenchen Lebkuchen: Glücklich auf Umwegen

Mit dem Unternehmen knapp an der Insolvenz vorbei und Schulden ohne Ende – garantiert nicht der Traum von Gründern. Für Alexandra Vázquez Bea und Annette Rieger von Lenchen Lebkuchen haben sich die Misserfolge als Chance herausgestellt > Die Geschichte der beiden Gründerinnen ... [weiterlesen](#)

2020-02



Heimatverbunden / Veronika Späth

Veronika Späth stammt ursprünglich aus dem Bayerischen Wald – und kocht sich nun um die Welt. Was sie über die Branche denkt, hat sie uns verraten > Veronika, aktuell kochst du im Kempinski Hotel Das Tirol. Doch wie sieht dein persönlicher Geschmack aus? Für mich muss es nicht... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in Germany



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Das Service-Plus-Angebot für Hotel, Gastronomie und Pensionen

