



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  
  
*Die große Freiheit*


DAMIT ES WARM WIRD!



TANSUN™

Terrassenstrahler  
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

AHGZ

2018-16

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

[SitzFelle.com](http://SitzFelle.com)

Energiesparwunder  
mit langer Batterielebensd. mind. 5 Jahre  
-> Innenleuchte -> Schwebelampe -> Kleinstleuchte  
-> Led-Strahlungsleuchte -> Halogen-Strahlungsleuchte



HOTELZIMMERSAFES



ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP  
HxB x T 220 x 420 x 450 mm

ECO-GREENSTAR®-SAFE 100  
HxB x T 220 x 350 x 270 mm



HOTELZIMMERMINIBARS



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 0,33 kW / Tag möglich\*

\*Im weiteren Abhängigkeit Parameter der max. 20°C, empfindlicher für und durch Schließen der Tür veränderbar




HOTELZIMMERMINIBARS



09. - 13. März 2018  
Messe Hamburg  
Halle A4, Stand 402





Die große Freiheit



THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Fachtitel "AHGZ" Ausgabe "2018-16" 55 Artikel

- 1
2
3
4
5
>
5

**2018-16**


**Die Macht der Portale nimmt weiter zu**



Brüssel. Hotels in Europa sind zu großen Teilen abhängig von Buchungsportalen. Diese generierten im Jahr 2017 schon 26,1 Prozent aller Buchungen, Tendenz steigend. So lauten die Zahlen der jüngsten Vertriebsstudie des europäischen Hotel-Dachverbands HOTREC und der Fachhochschu... [weiterlesen](#)

**2018-16**


**Unten links: Kochen Sie sich doch selber was**



„Kochen Sie sich doch selber was!“ Das hätte mancher Koch schon oft gern dem nörgelnden Gast gesagt. Im neuen Schweizer Restaurant zum grauen Wolf ist das Realität. Da gibt es weder Koch noch Service. Gäste bedienen sich am Kühlschrank, nutzen die Mikrowelle oder nehmen sich d... [weiterlesen](#)

**2018-16**


**Zöllick will mehr Praxisnähe in der Lehre**



Berufsbildung - Der DEHOGA treibt die Reform der Ausbildung voran. Mit im Boot ist die Gewerkschaft NGG > Berlin. Nach Bekanntgabe der hohen Abbrecherquote im Berufsbildungsbericht will der DEHOGA eine Reform der Ausbildung zügig vorantreiben. So soll im dritten Lehrjahr künft... [weiterlesen](#)

**2018-16**

**Die Gäste folgen uns beim Seeigel / Im Gespräch: Torsten ...**



Lange hat sich Torsten Michel (40) auf die Nachfolge von Harald Wohlfahrt vorbereitet. Hier berichtet er über seine neuen Herausforderungen und wie er mit dem Erbe umgeht > Herr Michel, Sie sind in diesem Jahr erstmals allein verantwortlicher Küchenchef. Worauf kommt es jetzt ... [weiterlesen](#)



Vom analogen Geheimtipp zum  
Culinary-Star 2.0



Großküchen-Geräte und  
Kleingeräte für Gastronomie,  
Hotellerie und Catering



Wir haben das passende  
Konferenz- und Bankettmobilier

**2018-16**

**Warum werfen Azubis hin? / Ausbildung**

Werden engagierte Lehrlinge zur Mangelware? Die AHGZ hat Stuttgarter Berufsschüler interviewt. Es zeigt sich: Sie lernen gern, wenn das Betriebsklima stimmt. Das Problem sind die Arbeitszeiten > Stuttgart. Markus (17) zweifelt nicht. Er





Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

DEHOGA

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

FÜR GEWINNER



GASTRO TAGE WEST



14.-16.10.2018  
Messe Essen



lernt Koch in einem Landgasthof auf der ... [weiterlesen](#)

2018-16



**Influencer wichtiger als Treueprogramm**

Düsseldorf/Neuss. Boni und Belohnungen für treue Gäste sind zwar ein beliebtes Marketingtool von Hotels und Hotelketten. Doch die Verbraucher sind wählerisch, was solche Kundenbindungsprogramme angeht. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie, für die der Software-Anbieter Oracle ... [weiterlesen](#)

2018-16



**Leben im Museum / Restaurant Emma Metzler**

Wiedereröffnung - Im Museum Angewandte Kunst in Frankfurt hat Anton de Brujn das Restaurant Emma Metzler übernommen. Seine Vorgabe: Ein Restaurant mit lockerem Flair zu schaffen > Einen bunten Laden hat Anton de Bruyn aus dem Restaurant im Frankfurter Museum Angewandte Kunst (... [weiterlesen](#))

2018-16



**Like der Woche: Friesenkronen Matjesmeisterschaft**

Seit Jahren gehört die Friesenkronen Matjesmeisterschaft zum kulinarischen Wettbewerbsgeschehen in Deutschland. Unter dem Motto „Taste the Matjes - ein Matjesgericht auf dem Löffel“ findet das Kräftenessen am 6. und 7. Juni in Marne erneut statt. Bewerbungen sind noch bis 11. M... [weiterlesen](#)



VITO® Frittieröfilter für optimal frittierte Speisen



Filosof Software GmbH – zuverlässiger geht's nicht!



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

2018-16



**Buchtipps: Klartext Service / Frank Simmeth**

Lernen in Geschichten - diesem Motto nimmt sich Frank Simmeth in seinem neuen Buch „Klartext Service“ (Matthaes Verlag, 224 Seiten, 32 Euro) an. In seinen Geschichten vermittelt er verständlich und unterhaltsam die drei Dinge, die erforderlich sind, damit die Arbeit mit Gästen... [weiterlesen](#)

2018-16



**Ein kölscher Jung entdeckt den Balkan / Jan Albers**

Montenegro - Jan Albers arbeitet als Executive Assistant Manager im The Chedi Luštica Bay. Seine Ausbildung absolvierte er einst in Köln > Luštica Bay. „Die Hotellerie ist meine Traumbranche“, betont Jan Albers. Wegen seiner Leidenschaft für den Job, aber auch aufgrund seiner ... [weiterlesen](#)

2018-16



**Round Table: Vom Kult um Steaks und der Vision vom Sonnta...**

Massenprodukte haben in der Gastronomie nichts zu suchen. Und: Bio und Regio sind eigentlich überflüssig - es geht ums Vertrauen zwischen Züchtern, Handel, Gastgeber und Gast. Zu diesem Fazit kommen Experten beim Round Table der AHGZ-Redaktion > Fleisch ist Kult - gleichzeitig... [weiterlesen](#)

2018-16



**Supermarktgastronomie: Ungleicher Wettbewerb**

Strukturschwäche, Gästeschwund und Personalengpässe auf dem Land. Hohe Pachten, Preisdruck und die Snackwelle in der Stadt: Klassische Gastronomie hat es schwer in heutigen Zeiten. Das Mittagsgeschäft scheint verloren. Und es droht weiteres Ungemach: Waren es zunächst die Syst... [weiterlesen](#)



Filosof Software GmbH –



Ihr Rundumversorger im



Deutschlands größtes TK-

zuverlässiger geht's nicht!      Objektbereich      Backwaren-Vollsortiment

1	2	3	4	5	>	5
---	---	---	---	---	---	---