



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



MINIBARS

eco GREEN STAR



ECO-GREENGLASS 40
bis 0,28 kW/Tag möglich







WOW
wohl die spar samste
Minibar weltweit



PREMIUM ECO-GREENSTAR 30
bis 0,16 kW/Tag möglich



Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:






Fachtitel "chefs" Ausgabe "2018-03"

61 Artikel


1
2
3
4
5
6
>
6

2018-03 **Alles clean?: Hygienerisiko Profiküche**




Rund 100 000 gemeldete Erkrankungen jährlich sind auf lebensmittelbedingte Infektionen zurückzuführen - die Dunkelziffer soll nach Angaben des Berliner Instituts für Risikobewertung (BfR) sogar noch höher liegen. Eine der Hauptursachen: Hygienemängel in Profiküchen. Ausgerechn... [weiterlesen](#)

2018-03 **Alles clean in der Profiküche?: Alexander Huber, Inhaber,...**




Hygiene ist eine Grundvoraussetzung, um einen Betrieb erfolgreich zu führen. Seit meiner Kindheit kenne ich es nicht anders. Zu unserem Gasthof gehörte früher eine Metzgerei, und ich sehe immer noch meinen Vater vor mir, wie er mit Dampfstrahler und Desinfektionsmittel nach Fe... [weiterlesen](#)

2018-03 **Alles clean in der Profiküche?: Bastian Schulz, Küchenmei...**



Zeiten, in denen Köche ihre Jacken und Hosen mitunter mehrere Tage trugen, sind hoffentlich vorbei. Heute sollte es eine Selbstverständlichkeit sein, dass man seine Uniform ohne Probleme auch zweimal am Tag wechseln kann, wenn es erforderlich ist. Dabei ist es wichtig, dass de... [weiterlesen](#)

2018-03 **Alles clean in der Profiküche?: Barbara Schlachter-Ebert ...**



Perfekte Hygiene verbinde ich vor allem mit einer regelmäßig gereinigten, sauberen Küche. Ich mag es, wenn die Küche glänzt. Darum achte ich darauf, dass richtig geputzt wird und nicht nur eingeschäumt und poliert. Man muss nach dem Einschäumen und vor dem Polieren nochmals mi... [weiterlesen](#)



Hochwertige Gastronomiemöbel für Innen- und Außenbereiche



Inspirationen von Mank machen den gedeckten Tisch zum Erlebnis



Vakuuiergeräte & Sous-Vide Geräte für die Gastronomie

2018-03 **Alles clean in der Profiküche?: Anton Pahl, Küchenchef, R...**

Vorgesetzter muss ich meinem Team Hygiene und Sauberkeit vorleben. Getreu dem Motto „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“ unterschreibt bei uns zudem jede/r Mitarbeiter/in ein Formular, mit dem er/sie sich zur Einhaltung unserer





Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



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

GASTRO TAGE WEST



14.-16.10.2018
Messe Essen



Hygienestandards verpflichtet. Sollte uns je... [weiterlesen](#)

2018-03



Alles clean in der Profiküche?: Marus Scherer, Leitung Kü...

Hygiene beginnt für uns bereits bei der Lieferantenauswahl und -kontrolle. Wo kommt die Ware her, wie wird sie transportiert oder wie steht es um die Sauberkeit von Fahrer und LKW? Um hier auf Nummer sicher zu gehen, besuchen wir die Produktionsstätten unserer wichtigsten Lief... [weiterlesen](#)

2018-03



Alles clean in der Profiküche?: Erika Bergheim, Küchenche...

Ob die TV-Köche es mit der Hygiene nicht so genau nehmen? Dazu kann ich nichts sagen, weil ich in meiner Freizeit eine andere Art von Fernsehunterhaltung bevorzuge. Was ich sagen kann: Die Sensibilisierung meiner Köche und Kochauszubildenden im Schlosshotel Hugenpoet für das T... [weiterlesen](#)

2018-03



Alles clean in der Profiküche?: Thomas Heß Küchendirektor...

Bei unseren täglichen Küchen-Briefings spielen die Themen Hygiene & sauberes Arbeiten eine sehr wichtige Rolle. Dazu gehört beispielsweise ein fünfminütiges Training für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, bei dem unter anderem auch ganz gezielt die Arbeitsabläufe in unse... [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Ein starker Partner für die Hotellerie und Gastronomie



caesar data & software
Online - Buchungssystem & Web Design für Hotels

2018-03



„Hygiene gibt es nicht zum Nulltarif“ - Rainer Nuss, Grün...

Rainer Nuss* über seine Erfahrungen als Lebensmittelkontrolleur, den Stand der Hygiene in deutschen Profiküchen, Bereiche mit den höchsten Hygienearisiken sowie die Notwendigkeit von schlüssigen HACCP-Konzepten > Herr Nuss, wie ist es um die Hygiene in den deutschen Profiküchen... [weiterlesen](#)

2018-03



Schnappschuss: Private Islands für Gourmets

Einen halben Kilometer von der Küste entfernt, scheint Edge über dem Indischen Ozean zu schweben. Das Fine-Dining-Restaurant des maledivischen Lifestyle-Resorts Niyama Private Islands ist auf Stelzen in die Lagune gebaut und nur per Boot erreichbar. Jüngst dreht sich im Edge a... [weiterlesen](#)

2018-03



Wussten Sie, dass Sven Elverfeld zur Eventreihe AquaX ein...

Zum zehnten Mal in Folge erhielt das Restaurant Aqua um Küchenchef Sven Elverfeld drei Michelin-Sterne. Aus diesem Anlass wurde jetzt die Eventreihe AquaX kreiert, bei der Drei-Sterne-Köche mit Sven Elverfeld für die Gäste des Aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg einmalige 4-Han... [weiterlesen](#)

2018-03



Buchtipp: Green Eating - Superfood Gemüse

Grünes Gemüse, vor allem dunkelgrünes Blattgemüse, gehört zu den Lebensmitteln mit der höchsten Nährstoffdichte überhaupt. Wie man dieses grüne Gemüse in die tägliche Ernährung integrieren kann, zeigt die Ernährungswissenschaftlerin Zita Steyn in ihrem neuen Buch. Darin finden... [weiterlesen](#)



Inspirationen für Ihr Hotelbad Blycolin - Wohlfühlwelten für Tag
und Nacht zur Miete Ausgezeichnete Hotelsoftware

1 2 3 4 5 6 > 6