


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 gute Freiheit

DAMIT ES WARM WIRD!

TANSUN[™]









Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche

Branchen

Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:

chefs

2018-04

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com[®]



Unschlagbare Qualität für die professionelle Küche



Die gute Freiheit



FLAUSCHY[®]
THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Energiesparwunder

mit langer Batterielebensd., rund 5 Jahre
 -> Invernickel -> Schwachstrom -> Kleinstbau
 -> LED-Beleuchtung -> Mehrere Betriebsarten

ECO GREENSTAR[®]
HOTELZIMMERSAFE

NEU

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

ECO GREENSTAR[®]
HOTELZIMMERMINIBARS

TUV

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 weiteren Abhängigkeit Raumtemperatur max. 20°C, abhängig von der Anzahl der Geschirre im Regal

KREUZER
DESIGN

Fachtitel "chefs" Ausgabe "2018-04"
94 Artikel

1

2

3

4

5

6


7

8

>


8

2018-04 **Karriereplanung: Die Qual der Wahl - Mentoren weisen den Weg**

chefs! 


Abschlussprüfung bestanden - doch was kommt dann? Kaum eine Ausbildung eröffnet so viele unterschiedliche Karrierewege wie die zum Koch/ zur Köchin. Doch gerade die Vielfalt der Möglichkeiten kann die Zukunftsplanung für Berufsanfänger zu einem Glücksspiel mit ungewissem Ausga... [weiterlesen](#)

2018-04 **Karriereplanung: Mentoren weisen den Weg - Niels Mester, ...**

chefs! 


Anforderungen an zukünftige Führungskräfte in der Küche werden immer vielschichtiger. Sie müssen nicht nur kochen können, sondern gleichzeitig Gastgeber, Entertainer, knallharter Rechner, Trendsetter und Rockstar sein, der sich und sein Unternehmen in den Medien überzeugend da... [weiterlesen](#)

2018-04 **Karriereplanung: Mentoren weisen den Weg - Mario Corti, K...**

chefs! 

Junge Köchinnen und Köche wissen oft nicht, wohin die Reise für sie gehen soll. Das liegt aber nicht allein an ihnen, sondern auch an ihren Vorgesetzten in den Ausbildungsbetrieben. Nicht zuletzt aufgrund des Fachkräftemangels wirken viele wie gelähmt und versäumen es, ihre ju... [weiterlesen](#)

2018-04 **Karriereplanung: Mentoren weisen den Weg - Peter Sikorra,...**

chefs! 

Nach der Ausbildung sollte ein junger Koch oder eine junge Köchin sich in der großen weiten Welt den Wind um die Nase wehen lassen und unterschiedliche Kontinente kennenlernen. Doch jeder junge Mensch braucht auch Mentoren, die ihn im Laufe seiner Karriere den Weg weisen und i... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware



Online - Buchungssystem & Web Design für Hotels



Die gute Freiheit

Clevere Küchenlösungen made in Germany.

FÜR GEWINNER




SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

Mit dieser Technik  spült die Welt!

2018-04 **Karriereplanung: Mentoren weisen den Weg - Tobias Jochim,...**

chefs! 

Ein Auslandsaufenthalt ist für junge Köchinnen und Köche nach wie vor eine phantastische persönliche Erfahrung, um ihre Sozialkompetenz und Menschenkenntnis zu verbessern. Ich selbst bin beispielsweise mit 18 Jahren in die Schweiz gegangen und habe von dieser Zeit enorm profit... [weiterlesen](#)

2018-04



Karriereplanung: Mentoren weisen den Weg - Michael Hüsken...

Is ich vor knapp drei Jahren als Küchendirektor in das The Charles Hotel nach München gekommen bin, war das mein 25. Umzug. Nicht nur beruflich bin ich viel herumgekommen. Schon während meiner Kindheit habe ich durch den Beruf meines Vaters sehr oft den Wohnort gewechselt. Jet... [weiterlesen](#)

2018-04



Karriereplanung: "Raus aus der Komfortzone!" - Oliver Spe...

Personalberater Oliver Speh über eine sinnvolle Zukunfts- und Karriereplanung für Köchinnen und Köche, die Risiken des Jugendwahns in deutschen Küchen sowie die Nachteile des sinkenden Interesses an Auslandsaufenthalten > Welche Karriereschritte empfehlen Sie Köchinnen und Köc... [weiterlesen](#)

2018-04



Schnappschuss: Willkommen zum Fischmarkt!

Das Kameha Grand begrüßt den Frühling mit einem wöchentlichen Fischmarkt im französischen Stil. In der Brasserie Next Level können Bonner Bürger, Hotelgäste und Besucher dabei ein Stück Mittelmeer am Bonner Rheinufer genießen. Zum Start gibt es eine südfrenchsische Fischsuppe,... [weiterlesen](#)

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

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware

EDNA
Tiefkühlbackwaren - Bakery Products
Produits boulangers - Prodotti da forno
Deutschlands größtes TK-
Backwaren-Vollsortiment

2018-04



Pâtisserie-Wettbewerb: Höchstpunkte für Purple Rain & Cha...

Mit ihrer Kreation Purple Rain & Champagne holten Maximilian Schocke und Felix Breil den Sieg beim Pâtisserie-Wettbewerb der Jeunes Restaurateurs (JRE) ins Bayrische Haus nach Potsdam. Ihr Dessert aus Schokoladen-Gâteau, Himbeer-Shiso-Sud und Champagner-Granité erhielt von der... [weiterlesen](#)

2018-04



Wertvolle Alleskönner: Basilikumsamen

Kennen Sie Basilikumsamen? Wie Chia-Samen werden sie in Wasser eingeweicht, quellen dabei bis zum Zehnfachen ihres Volumens auf und entwickeln die gleiche geleeartige Konsistenz wie Chia. Die Quellzeit ist jedoch deutlich kürzer und macht Basilikumsamen somit besonders praktis... [weiterlesen](#)

2018-04



Bocuse d'Or Germany 2018: Marvin Böhm fährt zum Europa-Fi...

Marvin Böhm gewinnt den Bocuse d'Or Germany 2018. Der Junior Sous-Chef vom Restaurant aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg wird nun Deutschland beim Europa-Finale vertreten > Es war der zweite Erfolg für Marvin Böhm beim Bocuse d'Or Germany: Der Junior Sous-Chef vom Restaurant ... [weiterlesen](#)

2018-04



Kleine Warenkunde: Hopfenspargel

Als Hopfenspargel (auch Hopfensprossen) werden die Wurzeltriebe der Hopfenpflanze bezeichnet, die unter der Erde liegen. Um dem Hopfen zu einem kräftigeren Wachstum zu verhelfen, werden im Frühjahr die überzähligen Wurzeltriebe bis auf drei Haupttriebe entfernt, sprich von Han... [weiterlesen](#)

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

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware

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



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