



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**  
**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

Branchen-Beamer  
  
[www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)

**DAMIT ES WARM WIRD!**








**TANSUN**  
 Terrassenstrahler  
[www.tansun-europe.com](http://www.tansun-europe.com)

Suche

Branchen

Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:

chefs

2018-07/08



**MKN FlexiChef**  
 smart cooking. smart cleaning.



**PALUX**  
*Die gute Freiheit*

**EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE**

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



**FLAUSCHY**  
 THE ORIGINAL  
[WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM](http://WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM)

**Energiesparwunder**  
 mit langer Batterielebensd. mind. 5 Jahre  
 -> Innenleuchte -> Schwebelampe -> Klebefest  
 -> Led-Strahlungsquelle -> Abstrahlungsleistung

**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**

**TÜV**  
 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 Abstrahlungs-Flussbereich der max. 20°C, entsprechend zu viel durch 2. Schichten der 1. Lage verbleibt

**KREUZER**  
 HOSPITALITÄT

Fachtitel "chefs" Ausgabe "2018-07/08" 68 Artikel

1

2

3

4

5

6

>

6

**2018-07/08** **Employer-Branding: Arbeitgeber als Marke**




Heute entscheidet auch das Image eines Unternehmens, in welchem Ausmaß es vom Fachkräftemangel betroffen ist. Um sich auf dem Arbeitsmarkt von Wettbewerbern abzuheben und positiv zu positionieren, verbessern immer mehr Unternehmen mit Nachdruck ihre Arbeitsbedingungen. Durch m... [weiterlesen](#)

**2018-07/08** **Employer-Branding: Oliver Ruthardt, Küchendirektor, Hotel...**



Es wird immer schwieriger, gute Mitarbeiter und Auszubildende für unser Haus zu finden. Jetzt zahlen sich die Anstrengungen der letzten Jahre und Jahrzehnte für uns aus, die wir unternommen haben, um uns als hervorragenden und fairen Arbeitgeber zu positionieren. Nur einige Be... [weiterlesen](#)

**2018-07/08** **Employer-Branding: Elouan Pêcheur, General Manager, Parkh...**



Wir haben in den letzten Jahren große Anstrengungen unternommen, um unsere Ausbildung an die Anforderungen der Zeit und an die Erwartungen der jungen Menschen anzupassen. Dazu gehört auch die Zertifizierung unseres Konzepts durch die HDV als exzellenter Ausbildungsbetrieb. Unt... [weiterlesen](#)

**2018-07/08** **Employer-Branding: Brigitte & Reimer Eisenberg, Inhaber, ...**



Zurzeit suchen wir einen neuen Küchenchef für unser Hotel und sind uns sicher, dass es Bewerber gibt, die gerne für uns arbeiten möchten. In der Region haben wir uns in den letzten Jahren den Ruf erarbeitet, dass wir fairer mit Mitarbeitern umgehen als andere Arbeitgeber. Wir ... [weiterlesen](#)



Innovative Konzepte und  
Lösungen für die Gastronomie




Clevere Küchenlösungen made  
in Germany.



Das TULIP Foodservice  
Sortiment passt auf jeden Teller!

**2018-07/08** **Employer-Branding: Silvio Eberlein, Inhaber und Küchenche...**



Wie in vielen anderen Branchen auch ist bei uns der Nachwuchsmangel dramatisch. Wir hatten zwar einige Bewerbungen für die Ausbildung im Berufsbild Koch/Köchin, doch schlussendlich ist kein einziger Bewerber übrig geblieben. Im Service hatte ich nur eine Bewerbung - da gibt es... [weiterlesen](#)



**GASTRO TAGE WEST**  
 14.-16.10.2018  
 Messe Essen

**FÜR GEWINNER**



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

**SIBRA 50**  
 Komfort und Service für Ihre Gäste  
[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)

2018-07/08



### Employer-Branding: Tristan Brandt, Geschäftsführer und Kü...

Als ich seinerzeit mein Vorstellungsgespräch bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube hatte, antwortete ich auf seine Frage, was ich verdienen wolle, mit „Das ist mir egal. Hauptsache ich kann bei Ihnen arbeiten.“ Diese Zeiten sind vorbei: Heute lautet die erste Frage in e... [weiterlesen](#)

2018-07/08



### Employer-Branding: Frank Blasberg Direktor, Atlantic Hote...

Die klassischen Maßnahmen zur Akquise von Mitarbeitern funktionieren immer weniger. Daher haben wir uns von der herkömmlichen Werbung fast völlig verabschiedet und nach neuen Wegen gesucht, um den Teamspirit in unserem Hotel für Außenstehende erlebbarer zu machen. Da ich in Ve... [weiterlesen](#)

2018-07/08



### Employer-Branding: Wir müssen einen Rahmen zum Arbeiten u...

Tobias Dittrich, Gastronom auf Schloss Hohenstein bei Coburg, über die Motivationsdefizite der jungen Generation, klare Rahmenbedingungen für Mitarbeiter, selbstbewusstes Auftreten gegenüber Gästen sowie seine Philosophie beim Mitarbeiter-Marketing > chefs!: Vor kurzem haben ... [weiterlesen](#)



Qualität, Service und Zuverlässigkeit in der textilen Hotelausstattung



Perfekt passendes Hotelmanagement



Ein Stern für Ihre Küche

2018-07/08



### Schnappschuss: Neues vom Schiffchen

Im Schiffchen bei Enzo heißt das neue Restaurantkonzept von Jean- Claude Bourgueil. Dazu verschmelzen sein 2-Sterne-Restaurant Im Schiffchen im Obergeschoss des Hauses in Düsseldorf-Kaiserswerth und das 1-Sterne-Restaurant Enzo im Schiffchen im Erdgeschoss. Restaurantleiter im ... [weiterlesen](#)

2018-07/08



### Gesucht: die besten Tartelettes-Füllungen / Tartelette Ph...

Noch bis 21. September können sich Köche/Köchinnen und Konditoren/Pâtissiers für den HUG-Wettbewerb „Tartelette Phantasia“ bewerben. 2018 dreht sich alles um die Filigrano-Kollektion des Tartelette-Herstellers. Zur Wahl stehen die Kategorien „Snack“ oder „Dessert“: Beim Snack... [weiterlesen](#)

2018-07/08



### Wussten Sie, dass ... Schleswig-Holstein wieder zum Gourm...

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) geht in die 32. Saison. Die ausrichtende Kooperation Gastliches Wikingland e.V. hat dazu wieder spannende Gastköchinnen und Gastköche verpflichtet. Rund 160 Gäste dürfen sich bei der Auftaktgala im Waldhaus Reinbek auf Sterneköchi... [weiterlesen](#)

2018-07/08



### Kleine Warenkunde: Heidelbeeren

Heidelbeeren haben von Ende Juni bis September Saison und werden auch Blaubeeren, Schwarzbeeren oder Wildbeere genannt. Sie stammen aus der Familie der Heidekrautgewächse und werden in Deutschland meist als Kulturheidelbeere angebaut. Diese Sorten sind aus der Untergattung der... [weiterlesen](#)



SuperGrip verbessert die Rutschsicherheit auf allen mineralischen Böden



Immer ein Erfolgsrezept



Mit BRITA Filtertechnik optimales Wasser für jede Anwendung

