



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



Tiefkühlbackwaren - Bakery Products
Produits boulangers - Prodotti da forno

DAMIT ES
WARM WIRD!






Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche

Branchen

Medien


Wählen Sie einen Fachtitel:

chefs

2018-09

EIN FELL
FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com®

Energiesparwunder
mit langer Batterielebensd. mind. 5 Jahre
-> Innenleuchte -> Schweißnaht Faltbar -> Klappbar
-> Led-Strahlungsquelle -> Full-Range-Spektrumfarben

ECO GREENSTAR



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



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*



Alle Minibars
sind TÜV geprüft

KREUZER
HOTELZIMMERMINIBARS

DUNICEL ♥ DUNILIN



Die gute Freiheit



THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Fachtitel "chefs" Ausgabe "2018-09"
67 Artikel

1

2

3

4

5

6

>


6

2018-09
Klima im Wandel: Hitze & Dürre / Der Extrem-Sommer 2018




Der heiße und trockene Sommer in Deutschland hat neben Gewinnern auch Verlierer. Während beispielsweise Hotels und Restaurants an Nord- und Ostsee von den mediterranen Verhältnissen profitierten, kämpften Landwirte, Gemüsebauern und Fischer wegen Hitze & Dürre um ihre Existenz... [weiterlesen](#)

2018-09
Klima im Wandel: Martin Baumgärtel, Strandhotel Löchnerha...




Hier am Bodensee gibt es in jedem Sommer heiße Phasen. Doch in diesem Jahr war auch bei uns alles anders als sonst. Seit dem 15. Mai war unsere Terrasse mit 140 Plätzen wegen der großen Nachfrage bis auf zwei Abende durchgehend geöffnet. Auf den Food-Umsatz hat sich das schöne... [weiterlesen](#)

2018-09
Klima im Wandel: Gerhard Daumüller Keltenhof Frischproduk...



Nach diesem Sommer ist es für mich keine Frage mehr: Der Klimawandel ist Realität. So wahnsinnig heiße Tage über eine so lange Zeit wie in diesem Jahr hatten wir noch nie. Das stellte uns in unserem Gemüsebaubetrieb mit 60 Hektar vor enorme Herausforderungen. Die Arbeitsbeding... [weiterlesen](#)

2018-09
Klima im Wandel: David Schäfer, Permakultur Braumannswies...



Unser Garten ist dreieinhalb Hektar groß und liegt in einer Waldlichtung am Fuße des Taunus. Unter dem Firmennamen Braumannswiesen oHG betreiben Steen und Stella Rothenberger hier Permakultur-Landwirtschaft, um vorrangig ihr Frankfurter Restaurant Seven Swans mit eigenen, ökol... [weiterlesen](#)



AM LIEBSTEN IMMER.

Willkommen in der Welt der
Backwaren für die Gastronomie!



Professionelle Schirmlösungen
für Ihre Terrasse!



Mit BRITA Filtertechnik
optimales Wasser für jede
Anwendung

2018-09
Klima im Wandel: Ricky Saward, Seven Swans, Frankfurt/Main

Seit 2017 haben wir im Restaurant Seven Swans eine rein vegetarische Karte und konnten unseren Michelin-Stern halten. Das ist natürlich auch unserem Farm-to-table-Konzept mit den Braumannswiesen zu verdanken. Von dort bekomme ich alle Kräuter,



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

FÜR GEWINNER



HOGA

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
13.-15.1.2019-Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe



Gemüse- und Obstsorten, die ich f... [weiterlesen](#)

2018-09



Klima im Wandel: Jean Wade Dumaine, Restaurant Vieux Sinz...

Der Sommer 2018? Wir mussten weniger kochen, weil wir rund 40 Prozent weniger Gäste hatten! Während der Fifa-WM blieb unser Restaurant ohnehin geschlossen, anschließend waren wir auf Gästereise in Frankreich. Unser Gästekreis besteht überwiegend aus der Generation 50 plus - in... [weiterlesen](#)

2018-09



Klima im Wandel: Matthias Höfflin, Weingut Höfflin, Scham...

Wir Winzer stellen fest: Mit dem Klimawandel gibt es keine schlechten Jahrgänge mehr! Wir erwarten eine gute Ernte mit hohem Zuckergehalt und damit einen geschmackvollen Wein. Gerade in trockenen Jahren zahlt sich die Bio-Bewirtschaftung unserer dreizehn Hektar umfassenden Wein... [weiterlesen](#)

2018-09



Klima im Wandel: Michael Recktenwald, Panorama-Restaurant...

Der heiße und lange Sommer war für den Umsatz unseres Hotels auf einer Nordseeinsel natürlich prima. Doch es bleibt das mulmige Gefühl im Hinterkopf, dass dieses extreme Wetter nicht normal war und mit dem Klimawandel zu tun hat. Schon im letzten November und Dezember hatten wir... [weiterlesen](#)



Mehr Erfolg. Mehr Freude. Mehr
Orderman



Wir haben das passende
Konferenz- und Bankettmobiliar



Ein Stern für Ihre Küche

2018-09



Klima im Wandel: Gunnar Reese, Fischzucht Reese, Sarlhusen

Wir sind noch einmal mit einem blauen Auge davongekommen, doch es hat nicht viel gefehlt, und es wäre zu einer Katastrophe gekommen. Nach dem späten und extrem harten Winter mit seinen bereits negativen Auswirkungen auf das Wachstum unserer Forellen und Karpfen hätten wir dies... [weiterlesen](#)

2018-09



Klima im Wandel: Richard Crohn, Romantik Hotel Namenlos u...

Was für ein verrücktes Jahr! An Ostern hatten wir hier an der Ostseeküste eine Schneekatastrophe und deswegen keine Gäste. Dann haben wir den Frühling übersprungen und sind gleich in den Sommer gestartet. Also höchst interessant, dieses Jahr. Und es ist ja noch nicht vorüber. ... [weiterlesen](#)

2018-09



Klima im Wandel: Thilo Bischoff, Zum Ähndl und FeineSpeis...

Aus meiner Sicht hatten wir hier in Oberbayern keinen extrem außergewöhnlichen Sommer. Gefühlsmäßig gab es zwar enorm viel Gästeandrang, doch die Umsatzzahlen in unseren beiden Betrieben am Staffelsee und am Starnberger See sind aufgrund des guten Wetters nur geringfügig gestie... [weiterlesen](#)

2018-09



Genialer Allrounder: Blumenkohl

Schon mal von Blumenkohl-Pizza gehört? Der Kohl liegt aber nicht etwa auf der Pizza - er ist die Basis. In New York gilt Blumenkohl nicht zuletzt deshalb als das neue In-Gemüse der Foodie-Szene - und als genialer Allrounder. Dank seiner enormen Wandlungsfähigkeit lässt er sich... [weiterlesen](#)



Vom analogen Geheimtipp zum



Profi-Equipment für Snack,



CHEFS LIEBLING - Kochmesser

