

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



Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Invernia > Invernia Zulu > Blackbird
 > Last saving control > Abfrage Betriebsstunde



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
 H x B x T 220 x 450 x 455 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm




TÜV
 Alle Minibars
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich*
*Die verbrauchten Stromsparende Partnerprogramme max. 30%,
 abhängig von der Leistung der Geräte und der Nutzung



Suche
Branchen
Medien




Wählen Sie einen Fachtitel:



Spezial-Rechtsschutz

ERGO




UNSERE HILFE NACH DER KRISE!

Finanzierungsoptionen für Ihre Spüllösung




Fachtitel "chefs" Ausgabe "2019-12" 55 Artikel

- 1
2
3
4
5
>
5

2019-12 **Kochen oder Liebe? / Problematisch, aber nicht unmöglich**

 Viele Köchinnen & Köche wissen es aus eigener Erfahrung: Die anstrengende Arbeit am Herd kann zum Beziehungskiller werden. Damit es trotzdem mit der Liebe und Partnerschaft klappt, sind besondere Anstrengungen nötig > Hohes Arbeitspensum, Schichtdienst, Arbeit am Wochenende un... [weiterlesen](#)

2019-12 **Kochen oder Liebe? Markus Kirchner - Gastro-Leiter, Allia...**

 chefs!: Ist der Kochberuf partnerschafts- und familienfeindlich? Kirchner: Diese Aussage kann man nicht nur auf den Kochberuf begrenzen. Alle Berufe mit Schicht- und Wochenenddienst, aber auch mit einer hohen Überstundenanzahl sind nicht unbedingt partnerschafts- und familien... [weiterlesen](#)

2019-12 **Kochen oder Liebe? Sabrina Kirchner / Gastgeberin Hotel &...**

 chefs!: Welche Einschränkungen muss man hinnehmen, wenn man mit einem Koch zusammen/verheiratet ist? Kirchner: Ich würde es eher Kompromisse nennen, die man eingehen muss. Einschränkungen klingt so negativ. Im Grunde ist es ganz gleich, ob jemand Arzt, Polizist oder Koch ist, ... [weiterlesen](#)

2019-12 **Kochen oder Liebe? Tanja Broegger / Leiterin Mitarbeiterb...**

 chefs!: Welche Vorteile hat es, mit einem Koch liiert zu sein? Broegger: Es ist einfach schön, sein Leben mit einem Genussmenschen zu verbringen. Kulinarisch wird man stets sehr verwöhnt. chefs!: Und die Nachteile? Broegger: Wie in vielen anderen Branchen und partnerschaftlich... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm
 Ausgezeichnete Hotelsoftware



Online - Buchungssystem &
 Web Design für Hotels



Großküchen-Geräte und
 Kleingeräte für Gastronomie,
 Hotellerie und Catering

2019-12 **Kochen oder Liebe? Oliver Steffensky / Küchendirektor, Ho...**
 chefs!: Ist der Kochberuf heute noch partnerschafts- und familienfeindlich? Steffensky: Der Kochberuf ist bestimmt nicht der familienfreundlichste Beruf, aber mit etwas gutem Willen und Kreativität ist es in der heutigen Zeit viel einfacher als früher, zu einer guten



Balance z... [weiterlesen](#)

2019-12



Kochen oder Liebe? Michél Engling / Küchendirektor, Hotel...

Mein erster Küchendirektor in der Ausbildung hat zu mir gesagt: „Engling, wenn du mal auf meinem Stuhl sitzen willst, gibst du die nächsten zehn Jahre richtig Gas und dann kannst du auch dein Gehalt selbst verhandeln!“ Das habe ich mir zu Herzen genommen und mich in den folgen... [weiterlesen](#)

2019-12



Kochen oder Liebe? Belinda Heimann / Training Manager, Ke...

Früher, als unsere Tochter noch klein war, hatte ich schon öfter mal den Eindruck, dass ich alleinerziehend bin. Ob Einschulung, Elternabende, Familienfeste - meist musste Uli arbeiten. Es gab sogar Zeiten, da hatten wir über mehrere Jahre kein gemeinsames freies Wochenende. D... [weiterlesen](#)

2019-12



Kochen oder Liebe? Ulrich Heimann / Küchenchef Le Ciel, K...

Natürlich hatte ich früher immer ein schlechtes Gewissen, wenn ich meine Frau und unser Kind allein zu Hause zurücklassen musste, um zur Arbeit zu gehen. Doch wenn man seinen Weg verfolgt und beruflich erfolgreich sein will, muss man das eine oder andere Opfer bringen. Zum Glü... [weiterlesen](#)

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware

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

RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER
Genuss wie frisch aus der
Backstube – am liebsten immer
mit Resch&Frisch!

2019-12



Kochen oder Liebe? Fabian Wolf / Chef Gardemanger, Hotel ...

Ich kenne wenige Kollegen, die eine wirklich intakte Beziehung führen; und wenn, dann sind sie eher in den Führungspositionen. Ich glaube, das Thema „Koch und Beziehung“ ist immer problembeladen, solange man nicht beispielsweise in der Kantine eines großen Konzerns arbeitet un... [weiterlesen](#)

2019-12



Kleine Warenkunde: Wirsing

Winterzeit ist Kohlzeit. Wie viele andere Kohlsorten gehört der Wirsing zu den Klassikern. Doch Kohlzeit ist nicht nur im Winter. Bereits ab Mai gibt es den sogenannten krausen Frühwirsing mit seinen hellgrünen Blättern und einem kleinen, fast blütenförmig geöffneten Kopf - ei... [weiterlesen](#)

2019-12



Neue Restaurants in der „Sechsten“

Das neue Lutter & Wegner und die Laggner Schwemme ergänzen das gastronomische Angebot in der berühmten sechsten Etage des Berliner KaDeWe. Hat das KaDeWe geschlossen, gelangt man über einen separaten Eingang in die Lokale; mit dem direkten Aufzug bis Mitternacht. „Es soll ja e... [weiterlesen](#)

2019-12



Four Hands Dinner auf den Malediven

Velaa Private Island steht für außergewöhnliche Erlebnisse. Wer im November im luxuriösesten Inselresort der Malediven eincheckte, kam in den Genuss von Kreationen gleich mehrerer Michelin-Sterneköche und einer Auswahl der feinsten und außergewöhnlichsten Weine der Welt. Mit d... [weiterlesen](#)

caesar data & software

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm

CHEF
COLLECTION
gastro work & funwear

Online - Buchungssystem &
Web Design für Hotels

Ausgezeichnete Hotelsoftware

Gastro Work- and Funwear von
Chef Collection

1

2

3

4

5

>

5

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