


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

Spezial-Rechtsschutz

ERGO

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Energie > Beleuchtung > Leuchtstofflampen
 > Led lighting control > Abgabe Beleuchtung



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

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS



TUV
 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 wahlweise überlegene Flammgeschützte max. 30°C, entriegelbar (2- und 40°C) ist geeignet für 3 Tage Weinlager



KREUZER

Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:

DUNICEL ♥ DUNILIN

Fachtitel "chefs" Ausgabe "2020-01/02"
79 Artikel

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- >
- 7


2020-01/02 Mutige Newcomer: Lust auf was Eigenes? So gelingt die Exi...

 Geiz-ist-geil-Mentalität der Gäste, Mitarbeitermangel, überbordende Bürokratie: Warum entscheiden sich junge Köchinnen & Köche trotz aller Hemmnisse heute noch für eine Selbstständigkeit im Gastgewerbe/Catering - und wie schaffen sie es zu überleben? > Die Wirtschaft wächst t... [weiterlesen](#)


2020-01/02 Mutige Newcomer: Frédéric Morel / Patron-Chef, Restaurant...

 Der Wunsch, mich mit einem Restaurant selbstständig zu machen, begleitete mich seit dem Beginn meiner Ausbildung zum Koch in meiner bretonischen Heimat. Im August 2018 war schließlich der ideale Zeitpunkt gekommen. Nachdem ich 15 Jahre lang Erfahrungen in erstklassigen Häusern... [weiterlesen](#)

2020-01/02 Mutige Newcomer: Matthias Walter / Inhaber, MWalter Sehen...

 Meine Eltern, meine Tante, mein Onkel - sie alle hatten und haben ihren eigenen Betrieb. So stand ich bereits mit sieben Jahren mit Begeisterung am Herd, und eigentlich gab es für mich keinen anderen Berufswunsch als Koch. Ich habe meine Ausbildung bei Rolf Straubinger auf Bur... [weiterlesen](#)

2020-01/02 Mutige Newcomer: Robin Pietsch / Inhaber und Küchenchef, ...

 Nach meiner Ausbildung zum Konditor bei Michael Wiecker in Wernigerode habe ich zusätzlich noch Koch gelernt. Um noch weitere berufliche Erfahrungen zu sammeln, bin ich nach meiner Kochausbildung in ein Hotel in Blankenburg gewechselt und habe dort an der Seite von Sternekoch ... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware




Online - Buchungssystem & Web Design für Hotels



Blycolin - Wohlfühlwelten für Tag und Nacht zur Miete

2020-01/02 Marius Tröndle / Inhaber & Gastgeber, Romantik Boutique-H...

 ... Ein eigenes Hotel zu führen - das gehörte während meiner Ausbildung zum Koch und Hotelfachmann noch nicht zu meinen Zielen. Mir war zwar klar, dass ich eines Tages Hoteldirektor werden würde, aber angestellt als Generalmanager. Während meiner Zeit auf der Hotelfachschule B... [weiterlesen](#)

2020-01/02



Ersatzbetrieb in der Traube schon nach Ostern

Nach der verheerenden Brandkatastrophe im Hotel Traube Tonbach soll bereits nach den Osterfeiertagen ein Ersatzbetrieb anlaufen. „Wir haben das in zweieinhalb Monaten vor“, wird Heiner Finkbeiner, Traube-Hotelier, in den Medien zitiert Ein Brand in der Nacht zum 5. Januar hatt... [weiterlesen](#)

2020-01/02



Bereit für den olympischen Wettstreit

In wenigen Tagen öffnet die 25. IKA/Olympiade der Köche im Rahmen der Intergastra in Stuttgart ihre Tore. Am 14. Februar startet das große kulinarische Spektakel mit über 2 000 teilnehmenden Köchinnen und Köchen aus aller Welt mit dem großen Einmarsch der Nationen. Auch bei de... [weiterlesen](#)

2020-01/02



Koch des Jahres geht in neue Runde

Die Karten werden neu gemischt - der Wettbewerb „Koch des Jahres“ startet in die neue Runde. Für das erste Vorfinaie können sich ab sofort alle Kochprofis aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol bewerben, die ihr Talent unter Beweis stellen und sich einen Namen m... [weiterlesen](#)



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



Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



Die Kreuzer-Produktpalette

2020-01/02



Vegane Menüs auf der Palme

Die Veganuary Challenge hat weltweit bereits 250 000 Anhänger. Auch die gastronomischen Macher im Luxusresort Atlantis, The Palm in Dubai stellten sich der Herausforderung des veganen Monats und rückten den pflanzlichen Lebensstil in den Fokus. Bis zum 31. Januar wurden in den... [weiterlesen](#)

2020-01/02



Positive Bilanz: Gourmet-Varieté im Heidelberger Schloss

„Wir haben zeigen können, dass ein großes Show-Format im Heidelberger Schloss möglich ist und angenommen wird. An vielen Abenden haben wir die alten Schlossmauern förmlich beben lassen“, sagt Martin Scharff über den Erfolg seines Gourmet-Varieté It's magic. Der Vollbut-Gastron... [weiterlesen](#)

2020-01/02



Wussten Sie, dass ... Schweden im Michelin-Guide 2019 für d...

... die alle von Männern erkocht wurden? Schwedens einziger Drei-Sterne- Koch ist Magnus Nilsson vom legendären Restaurant Fäviken in der nordschwedischen Provinz Jämtland. Es schloss jedoch Ende 2019, weil Nilsson eine schöpferische Pause einlegt Weitere schwedische Top- Köche ... [weiterlesen](#)

2020-01/02



Schon gewusst ? Multitalent Mineralwasser

Mineralwasser mit Kohlensäure ist nicht nur ein gesunder Durstlöscher, sondern zum Beispiel auch Helfer in Not bei Kaffee-, Saft- oder Rotweinflecken. Am besten, solange das verschüttete Getränk noch nicht im Gewebe eingetrocknet ist, die betroffenen Stellen damit benetzen, ei... [weiterlesen](#)



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



Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



SUPPLIER OF GOODFOODHOOD®
Supplier of Goodfoodhood

1

2

3

4

5

6

7

>

7



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