



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.



Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Branchen-Beamer



professional porcelain

Energiesparwunder
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
> Inverbleib > Inverbleib: Zinsen > Rückbau
> Last spring control > Abgabe: Rahmenstruktur



ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE
NEU

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

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS




TÜV
Alle Minibars
und 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 verbleibenden Stromsparende Rahmenstruktur max. 20%,
abhängig vom (Z)- und Abart F. Gegebenen Fall 3 Tage. Hersteller



SucheBranchenMedien



Wählen Sie einen Fachtitel:



Spezial-Rechtsschutz
ERGO



UNSERE HILFE NACH DER KRISE!


Finanzierungsoptionen für Ihre Spüllösung



Fachtitel "chefs" Ausgabe "2020-05/06" 47 Artikel

1 2 3 4 > 4

2020-05/06 **Das Gastgewerbe im Zeichen des „Restart“**



Das Gastgewerbe darf wieder öffnen, aber die Probleme bleiben: Wie sollen Restaurants, die schon vor der Corona-Krise oftmals unrentabel waren, nun überleben, wenn sie nur noch die Hälfte ihrer Tische belegen dürfen, Mehrkosten für Hygienemaßnahmen tragen und trotz viel gering... [weiterlesen](#)

2020-05/06 **Restart:10 Tipps für den Erfolg bei der Wiedereröffnung /...**




1. Kapazitäten Schaffen: Der geforderte Mindestabstand in Corona- Zeiten reduziert die Sitzplatzkapazitäten in Restaurants. Deshalb müssen die Öffnungszeiten bzw. Zeiten der „warmen Küche“ geändert bzw. ausgedehnt werden, damit die verbliebenen Sitzplätze öfter belegt werden k... [weiterlesen](#)

2020-05/06 **Restart: Nachgefragt - Was nun, Heiko Antoniewicz?**



Der Koch, Trainer & Berater sagt, wie Küchenchefs und Unternehmer sich jetzt organisieren müssen, um trotz reduzierter Kapazitäten wirtschaftlich zu arbeiten und ihre Existenzen zu sichern > chefs!: Vor der Corona-Krise waren Sie jede Woche unterwegs und einer der meistgebucht... [weiterlesen](#)

2020-05/06 **Restart: Kurz notiert - Aus für „Oscars - fine Dining“**



Im März erhielt das junge Team vom Gourmetrestaurant „Oscars - fine dining“ im Parkhotel Adler in Hinterzarten einen der heißbegehrten Sterne des Guide Michelin. Dann kam der Shutdown. Aufgrund der fehlenden Umsätze und der ungewissen Szenarien für die Zukunft hat sich das Par... [weiterlesen](#)



hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



SUPERGRIP
ANTI-RUTSCH-BEHANDLUNG
SuperGrip verbessert die Rutschsicherheit auf allen mineralischen Böden



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

2020-05/06 **Restart: Gelesen in... Frankfurter Allgemeine online am 20....**

Um der Forderung nach einer niedrigeren Mehrwertsteuer auch für Getränke Nachdruck zu verleihen, geht ein Restaurant in Timmendorfer Strand neue Wege. Gäste zahlen im Wolkenlos auf einer Seebücke in Timmendorfer Strand für eine



kleine Tüte Chips stolze 8,50 Euro und bekommen ... [weiterlesen](#)

2020-05/06



Restart: Nachgefragt - Wie ist die aktuelle Situation in ...

Das Gasthaus Müller in Barsinghausen-Göxe ist wieder geöffnet. Die Brüder Frank (Inhaber, rechts) und Rolf (Küchenchef) Müller stemmen sich gegen die wirtschaftlichen Verluste aus dem Veranstaltungsgeschäft > Müller: Die Lage ist weiterhin wirklich alles andere als einfach. Na... [weiterlesen](#)

2020-05/06



Restart: Vom Fiebermessen bis zum Essen fürs Homeoffice /...

Um allen Gästen eine sichere Rückkehr ins Betriebsrestaurant zu ermöglichen und ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden zu wahren, setzt Caterer Aramark deutschlandweit weitreichende Maßnahmen in Sachen Hygiene und Sicherheit um > Um seine Gäste und Mitarbeiter bestmöglich vor ei... [weiterlesen](#)

2020-05/06



Restart: Kurz notiert - Nachhaltiger Abholservice: Porzell...

Wie viele gastronomische Betriebe in Deutschland bietet auch das Hotel-Restaurant „Schwarzkopf“ im Spessart in der Corona-Krise Speisen & Getränke „to go“ an. Mit einem nachhaltigen Unterschied: Statt wie vielerorts in Pappschachteln oder Einwegschalen bekommen die Gäste ihre ... [weiterlesen](#)

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware

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

SUPERGRIP
ANTI-RUTSCH-BEHANDLUNG
SuperGrip verbessert die
Rutschsicherheit auf allen
mineralischen Böden

2020-05/06



Restart: Kurz notiert - Corona goes TV / Frank Rosin

Deutschlands Restaurantretter Nr. 1, Frank Rosin, sagt der Krise den Kampf an. Seine Mission: Raus aus der Corona-Falle! Die Dreharbeiten zu „Rosins Restaurants - Jetzt erst recht!“ sind gestartet. Der Zwei-Sterne-Koch und Restaurantbesitzer will in Not geratenen Gastronomen a... [weiterlesen](#)

2020-05/06



Restart: Nachgefragt - Wie läuft der Neustart, Herr Sikor...

Der Küchendirektor im Grand Elysée Hamburg freut sich, insbesondere viele Stammgäste wieder im Haus begrüßen zu können. Das Prime Beef Restaurant Theo's ist an vielen Abenden schon wieder ausgebucht > Sikorra: Es ist anstrengend und herausfordernd. Wir haben den Hotel- und Res... [weiterlesen](#)

2020-05/06



Restart: Weiterbildung statt Corona-Blues

chefs! verlost gemeinsam mit dem IST Studieninstitut einen kostenlosen Platz für die neue Weiterbildung „Vegetarisch-vegane/r Ernährungsberater/-in“ > Vegetarisch-vegane Ernährung liegt im Trend: Rund acht Millionen Deutsche verzichten auf Fleischkonsum und über eine Million a... [weiterlesen](#)

2020-05/06



Restart: 2 Fragen - 4 Antworten / Das sagen die Digitalis...

... chefs! Wie muss sich die Branche jetzt aufstellen? Brehm: Eigentlich so, wie wir es schon vor Corona gebetsmühlenartig wiederholt haben: Digitalisiert eure Prozesse und optimiert so euren Betrieb! Noch viel zu wenige Gastronomen nutzen die Möglichkeiten der Digitalisierung... [weiterlesen](#)

caesar data & software

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm

SUPERGRIP
ANTI-RUTSCH-BEHANDLUNG

Online - Buchungssystem &
Web Design für Hotels

Ausgezeichnete Hotelsoftware

SuperGrip verbessert die
Rutschsicherheit auf allen
mineralischen Böden

1

2

3

4

>

4