


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[®]

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Die gute Freiheit

DAMIT ES WARM WIRD!





Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche

Branchen

Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

Food Service

2018-06



FLAUSCHY[®]
THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

MKN FlexiCombi

Kompromisslos anders.




PALUX

Die gute Freiheit

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com[®]

Energiesparwunder

mit langer Batterie-Lebensd. mind. 5 Jahre
 → Umweltlich → Schwimmfähige Tabletts → Klappbar
 → Leck-sicheres Konzept → Abgabe-Selbstreinigung

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE

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

NEU

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINI-BARS

TÜV

Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich*

Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR[®] 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,15 kW / Tag möglich*

*Anwendung: Standard-Standard-Standard bei max. 20°C, entsprechend der mit dem Hersteller angegebene Werte

KREUZER
HOTELZIMMERSAFEN

Fachtitel "Food Service" Ausgabe "2018-06" 107 Artikel

- 1

2

3

4

5

6

7

8

9

>

9

2018-06





Bild des Monats: Gedruckter Frischkäse

Essen wie gedruckt. Im Herbst möchte der Spitzenkoch und Bocuse d'Or-Gewinner Jan Smink im niederländischen Wolvega ein besonderes Restaurant eröffnen. „Durch die Verwendung eines 3D-Lebensmitteldruckers kann ich mit traditionellen und lokalen Zutaten experimentieren und diese... [weiterlesen](#)

2018-06



Trouble Shooter: Bonleiste oder elektronische Abrechnung ...

Aus modernen gastronomischen Betrieben ist ein elektronisches Kassensystem mit drahtloser Bestellungsübermittlung per Handheld vom Kellner über den Koch zur Kasse nicht mehr wegzudenken. Die elektronischen Geräte haben einen weiteren wichtigen Vorteil: Sofern die Ge... [weiterlesen](#)


2018-06



40. Ciao-Bella-Standort eröffnet / 1,38 Mio

Die Gustoso-Gruppe expandiert mit ihrem Italo-Quickservice-Konzept Ciao Bella. Mitte Mai eröffnete sie den 40. Standort der Marke im Alstertal-Einkaufszentrum (AEZ) in Hamburg. Frisch, hell und offen lädt das neue Aushängeschild des Franchise-Unternehmens auf einer Fläche von... [weiterlesen](#)

2018-06



re:publica: Innovatoren & Marketing im Netz

Im Rahmen der Internetkonferenz re:publica in Berlin fand erstmals die Fachkonferenz „Digital Food“ in Kooperation mit der dfv Mediengruppe statt. Als erster Gast präsentierte Verena Bahlsen die Idee und das Konzept hinter Herrmanns. Die Bahlsen-Tochtergesellschaft soll ein Ne... [weiterlesen](#)



VAKUUMVERPACKUNG
eco cuisine

Vakuuiergeräte & Sous-Vide
Geräte für die Gastronomie



Mit BRITA Filtertechnik
optimales Wasser für jede
Anwendung



Profii-Equipment für Snack,
Events, Bar & frische Küche

2018-06

Deutschlandpremiere: Pret und Costa am Berliner Hauptbahnhof

Am Berliner Hauptbahnhof entsteht im Erdgeschoss ein neuer Food Court. Ab Herbst 2018 wird dieser den ersten Standort von Pret A Manger und die zweite Kaffeebar von Costa Coffee in Deutschland beherbergen - beide sind erfolgreiche Marken mit




SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



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

FÜR GEWINNER



GASTRO TAGE WEST

14.-16.10.2018
Messe Essen



Herkunft UK. Ebenfalls im neuen Foo... [weiterlesen](#)

2018-06



Aachen: Glutenfreie Patisserie eröffnet 4. Standort

Die Düsseldorfer Patisserie Isabella wächst weiter: In Aachen eröffneten die Spezialisten für glutenfreie Backwaren und Patisserie-Produkte ihr viertes Café am Münsterplatz, direkt gegenüber vom Dom. Auf 35 qm bietet die Location in der Innenstadt 12 Innen- und 20 Außensitzplä... [weiterlesen](#)

2018-06



Areas: Gastronomie im Zoo Dortmund

Der weltweite Experte in Sachen Verkehrs- und Freizeitgastronomie erweitert sein Portfolio: In Dortmund übernahm die Ellor- Tochter Areas Deutschland den Betrieb des gastronomischen Angebots im Zoo. Der 300 qm große Standort mit 150 Sitzplätzen im Innenraum sowie 250 Terrassen... [weiterlesen](#)

2018-06



Wiesbaden: Kuffler führt Gastronomie im neuen Kongress-Ce...

Die Kuffler Gruppe bewirtschaftet das neue RheinMain Congress-Center (RMCC) in Wiesbaden. Neben dem Event-Catering betreibt Kuffler dort auch das italienische Restaurant bagutta mit über 80 Innenplätzen auf zwei Ebenen und 90 weiteren Plätzen auf der Sonnenterrasse. Im Restaur... [weiterlesen](#)



Qualität, Service und Zuverlässigkeit in der textilen Hotelausstattung



Nachhaltige Lösungen für die erfolgreiche Gastronomie



Wir haben das passende Konferenz- und Bankettmobiliar

2018-06



Kolumne: DSGVO - Was jetzt zu tun ist - Michael Kuriat, D...

Die neue Datenschutzgrundverordnung sorgt für ordentlich Zündstoff. Grundsätzlich sollte man nicht in Panik geraten und sich einen Überblick über die Thematik verschaffen. Im Folgenden einige Stichpunkte, die zu beachten sind: Egal ob Selbstständige, Vereine oder Unternehmen -... [weiterlesen](#)

2018-06



Neues Flaggschiff in der Bochumer Fußgängerzone: BackWerk...

Deutschlands größter Backgastronom befindet sich weiter auf Wachstumskurs. In der ersten Maiwoche eröffnete BackWerk den 350. Store in der Bochumer Fußgängerzone - als Flaggschiff-Standort. Im bislang größten BackWerk mit rund 380 qm Ladenfläche (205 qm Verkaufsfläche) auf zwe... [weiterlesen](#)

2018-06



200 Tankstellen: Esso und Tchibo bieten Mehrwegbecher an

Esso startet in Kooperation mit Tchibo einen Pilotversuch und verkauft seit Mai an mehr als 200 Stationen Mehrweg- Kaffeebecher. „Ist der Pilotversuch erfolgreich, können wir uns gut vorstellen, die Becher auch an weiteren Stationen zu verkaufen“, so Alexander Hentschke, Leite... [weiterlesen](#)

2018-06



Hochschule Heilbronn: Umfrage unter Gastronomen

Welche Faktoren machen eine Gastronomie rentabel und erfolgreich? Das untersuchen Studierende des Studiengangs Hotel- und Restaurantmanagement der Hochschule Heilbronn. foodservice unterstützt die Umfrage und bittet die Leser, daran teilzunehmen. Die Teilnahme dauert weniger a... [weiterlesen](#)



Profikochtechnik in Perfektion

Kaffeegenuss seit über 40
Jahren

Das solide Werkzeug für die
Profiküche „Made in Germany“

1

2

3

4

5

6

7

8

9

>

9