



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 > Integrierte Zellen > Nachbau  
 > Luft spezial control > Abgabe Rohmaterialien



**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**



**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 Raumtemperatur max. 25°C, entfeuchter Luft und Abfall f. Getragen mit 3 Tage Weibler



**KREUZER**  
HOTELZIMMERMINIBARS

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:


Gastronomie & Hotellerie

Bitte wählen





**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)




**UNSERE HILFE NACH DER KRISE!**  
Finanzierungsoptionen für Ihre Spüllösung






*Die große Freiheit*



Spezial-Rechtsschutz  
ERGO

Fachtitel "Gastronomie & Hotellerie"
3297 Artikel


1	<	...	265	266	267	268	269	...	>	275
---	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----



**2016-01/02**

**#NextGen: Top 10 zur Abfallvermeidung**

So vermeiden Sie Lebensmittelabfall > Erkundigung über Anzahl, Geschlecht und die Zahl körperlich Arbeitender unter den Büffet-Teilnehmern, Die Speiseausgabe wo immer möglich von einer Fachkraft steuern lassen, Aktive Kommunikation der Abfallvermeidung: Ein leeres Büffet bei V... [weiterlesen](#)



**2016-01/02**

**Neue Türschilder - Initiative »Sicheres Leben« / Für mehr...**


Initiative »Sicheres Leben«: AED-Geräte retten Leben. Plötzlicher Herztod ist immer noch eine der häufigsten Todesursachen; etwa 180 000 Menschen versterben pro Jahr daran. Defibrillatoren und entsprechend geschulte Mitarbeiter gehören nun zum Standard in Hotellerie und Gastro... [weiterlesen](#)



**2016-01/02**

**Gesichter: Sabine Dächert - Grande Dame der PR (Teil 2)**

Sabine Dächert bewegt sich in der Welt der heimlichen Botschaften und des Hintersinns mit entwaffnender Ehrlichkeit. Die Journalistin, PR-Dame und Hotel-Experten setzt auf die bewegende Wirkung der Worte gleichermaßen wie auf nützliche, digitale Tools. ...ff [weiterlesen](#)



**2016-01/02**

**Gesichter: Tophotelier Olaf Feuerstein - Warum weist ein ...**

Frauen mit Kopftüchern: Ja, was ist damit? Wer aus seiner Kindheit noch Marktfrauen mit Kopftüchern, damals eine Selbstverständlichkeit, kennt, denkt vielleicht grundsätzlich weltoffener. Nun kam es zu einem unschönen Vorfall im Göttinger Tagungshotel Freizeit In: Ein Gast wol... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware




SUPPLIER OF GOODFOODMOOD™

Supplier of Goodfoodmood



*Die große Freiheit*

Clevere Küchenlösungen made in Germany.



**2016-01/02**

**Gesichter: Hermann Bareiss - Warsteiner Preis**

Hermann Bareiss führt nahezu fünf Jahrzehnte das gleichnamige Luxushotel in Baiersbronn-Mittelalt, mitten im Schwarzwald. Er hat aus dem einst beschaulichen Kurhotel Mittelalt, das seine Mutter ihm 1973 als Erbe anvertraute, mit großen Visionen und hohem Engagement eines der b... [weiterlesen](#)

2016-01/02



**Gesichter: MICE-Experte Bernd Fritzes - Neuer Werte-Kodex**

MICE-Experte Bernd Fritzes sorgt für eine Renaissance der Werte im Berufsalltag: In einer Stakkato-Welt, in der jeder günstige Preis noch einmal gedrückt werden soll, sind Verlässlichkeit, Anerkennung und gegenseitiger Respekt wiederentdeckte, ethische Grundsätze. Der Vorstan... [weiterlesen](#)

2016-01/02



**Gesichter: David Etmenan, Novum Hotels - Keine Tabus**

David Etmenan, Shootingstar der Hotellerie, treibt seine Novum Hotels voran. Mit 64 Häusern (5 700 Zimmer) und 100 Millionen Euro Umsatz gehört sein Familienunternehmen zur Spitzenklasse. Im Hotelvertrieb hat Etmenan, der den Titel »Digital Hospitality Entrepreneur of the Year... [weiterlesen](#)

2016-01/02



**savoir-vivre: Von Klasse- und Möchtegern-Hoteliers - Hein...**

Nicht nur in der Sportwelt schlug diese Nachricht wie eine Bombe ein. Der mehrfache Weltfußballer Cristiano Ronaldo baut eine eigene Hotelkette auf. Er betont, dass dies immer schon sein Traum gewesen sei. Mit dem Namen Pestana CR7 sollen schon bald vier Hotels in Portugal erö... [weiterlesen](#)

**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm  
Ausgezeichnete Hotelsoftware

**CHEF**  
COLLECTION  
gastro work & funwear  
Gastro Work- and Funwear von  
Chef Collection

**Dynamic**  
Profi-Equipment für Snack,  
Events, Bar & frische Küche

2016-01/02



**Das Grandhotel auf den Meeren - Die gerade in der Wert g...**

Gemeinsam mit dem Schwesterschiff Europa 2 hält die »klassische« Europa, die seit 1999, mittlerweile seit 16 Jahren, über die Weltmeere fährt, die höchsten Bewertungen der internationalen Kreuzfahrt-Führer. Das Hapag-Lloydschiff hat keine Kabinen mehr, sondern 204 Suiten mit ... [weiterlesen](#)

2016-01/02



**"Unsere Küchen machen Spaß beim Kochen" - Deutschlands fü...**

Seit über 33 Jahren sind Sie nun selbstständig und bauen hochprofessionelle Küchen. Wann haben Sie zuletzt in diesen selbst gekocht? Ich kann eigentlich gar nicht kochen. Ich habe das mal in meiner Jugend in der Volkshochschule probiert und mich dann darauf versteift, das Bier... [weiterlesen](#)

2016-01/02



**Eventgastronomie: Zwischen Kochkurs und Eventlocation**

Gäste stilgerecht zu unterhalten, gehört ganz zum aktuellen »Do It Yourself«-Trend. Gastronomieunternehmen wandeln sich mit Küchenpartys zu Eventbetrieben. Doch dabei muss man mit spitzem Bleistift rechnen. > Noch immer sprießen neue Kochschulen aus dem Boden und bieten Kurse ... [weiterlesen](#)

2016-01/02



**Herkulesaufgabe Mitarbeiter-Marketing**

Die einen gründen interne Akademien, der andere schreibt mit seinem Team ein Buch und der nächste steigt mit Nachwuchskräften auf den Kilimandscharo. Employer Branding treibt seine Blüten und wird immer umfangreicher. > Die besten Arbeitgeber - siehe das exklusive Bewertungs-R... [weiterlesen](#)

**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm  
Ausgezeichnete Hotelsoftware

**Bartscher**  
seit 1876  
Großküchen-Geräte und  
Kleingeräte für Gastronomie,  
Hotellerie und Catering

**MKN** world of cooking  
Die ganze Welt der  
Profikochtechnik

