



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

Die große Freiheit

DAMIT ES WARM WIRD!



TANSUN
 Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:



Unschlagbare Qualität für die professionelle Küche



Die große Freiheit

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com



FLAUSCHY
 THE ORIGINAL
WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Energiesparwunder
 mit langer Batterielebensd. mind. 5 Jahre
 -> Innenleuchte -> Schweißblech Faltbar -> Klappbar
 -> Led Leuchte (optional) -> Faltbarer Seitenabstreifer

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE



ECO-GREENSTAR®-SAFE 200 LAPTOP
 HxB x T: 220 x 420 x 450 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 HxB x T: 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS



ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,38 kW / Tag möglich*
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,38 kW / Tag möglich*

*Anzahl der Stromsparende Parameter der max. 20°C, entsprechend für und nicht 20°C/Tag möglich

KREUZER
 KÜHLSCHRANK

Fachtitel "Gastrotel" Ausgabe "2018-03" 82 Artikel


1
2
3
4
5
6
7
>
7

2018-03 Neueröffnungen in Hamburg: Auch kulinarisch das Tor zur Welt




Die Stadt zwischen Alster und Elbe ist ein Schmelztiegel an trendigen Gastronomie-Konzepten. In den 104 Hamburger Stadtteilen buhlen über 4.400 Betriebe um Gäste. Seit 2012 mischt Hannes Schröder mit fünf erfolgreichen Cafés, Restaurants und Bars in der Hansestadt mit. Nummer s... [weiterlesen](#)

2018-03 Ein Tag mit Matthias Ludwigs / Debic




Die Gewinner einer von Debic veranstalteten Masterclass erlebten einen inspirierenden Workshop mit dem Kölner Patisserie-Experten > Die Freude war groß bei René Bildesheim, Koch-Azubi im Weingut und Restaurant Schloss Vollrads in Oestrich-Winkel. Er gewann zusammen mit seinem ... [weiterlesen](#)

2018-03 Snack und Dessert / Tartelettes Phantasia




Bis zum 21. September 2018 läuft der Bewerbungszeitraum des Wettbewerbs Tartelettes Phantasia. Auch die 17. Runde bietet den Teilnehmern die Wahlmöglichkeit zwischen den Kategorien Snack und Dessert, Veranstalter sind HUG und der Alleinimporteur Karl Zieres. ... Die Jury wählt ... [weiterlesen](#)


2018-03 Menschen im Job: Oecotrophologin und Biersommelière, Öff...




Frau Klose, wie wird man eigentlich Biersommelière? Welche Ausbildung haben Sie absolviert? Von Haus aus bin ich Oecotrophologin und tätig in der Öffentlichkeitsarbeit der Brauerei C. & A. Veltins - da lag der Weg einer Spezialisierung sehr nah. Ich habe die Ausbildung zur Bie... [weiterlesen](#)



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




hotline
 Mehr als ein Hotelprogramm
 Ausgezeichnete Hotelsoftware



m MEIKO
 Universalspülmaschinen

2018-03 Menschen im Job: Oecotrophologin und Biersommelière, Öff...



Frau Klose, wie wird man eigentlich Biersommelière? Welche Ausbildung haben Sie absolviert? Von Haus aus bin ich Oecotrophologin und tätig in der Öffentlichkeitsarbeit der Brauerei C. & A. Veltins - da lag der Weg einer Spezialisierung sehr nah. Ich habe die Ausbildung zur Bie... [weiterlesen](#)

Mit dieser Technik  spült die Welt!

FÜR GEWINNER



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste
www.sibra.eu

2018-03



Menschen im Job: Bier, Gin, Stöffche

Flüssigkeitszufuhr ist besonders in WM-Jahren von übergeordneter Bedeutung. Wie gut, dass im Gastgewerbe Experten für erfrischende alkoholische Spezialitäten arbeiten... Wir stellen drei von ihnen vor. > ... Kjetil Dahlhaus, Stöffche-Fan und Erfinder des Hessen- Caipi, Born In The... [weiterlesen](#)

2018-03



Ubena Food Route: Guten Morgen den ganzen Tag / Restauran...

Das Frühstück war in der Berliner Gastronomie schon immer ein großes Thema. Doch mit Konzepten wie dem Benedict wurde es noch mal neu erfunden > ... Ob Sonntag- oder Mittwochvormittag, völlig egal, im Entrée stehen meist schon viele Grüppchen herum und warten darauf, platzier... [weiterlesen](#)

2018-03



Gut Wöllried in Rottendorf: Standards unerwünscht / Küche...

Stilvoll Feste feiern oder tagen: Dies gelingt auf dem Gut Wöllried mit seinem gelungenen Mix aus Geschichte und Moderne - dank eines kompetenten Teams, das alles daran setzt, Gäste bei ihren Familien-, Business- und Kulturveranstaltungen zu unterstützen und zu begeistern. > Z... [weiterlesen](#)



Online - Buchungssystem &
Web Design für Hotels



Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



MEIKO - Die saubere Lösung

2018-03



Gut Wöllried in Rottendorf: Standards unerwünscht

Stilvoll Feste feiern oder tagen: Dies gelingt auf dem Gut Wöllried mit seinem gelungenen Mix aus Geschichte und Moderne - dank eines kompetenten Teams, das alles daran setzt, Gäste bei ihren Familien-, Business- und Kulturveranstaltungen zu unterstützen und zu begeistern > [weiterlesen](#)

2018-03



Nachhaltigkeit in der Gastronomie: Euro-Toques und Green ...

Fairness, Nachhaltigkeit und Umweltschutz nehmen in der Gastronomie einen immer wichtigeren Stellenwert ein. Das Engagement für ein gesundes Klima inner- wie außerhalb der Küche zeugt nicht nur von Weitsicht, sondern ist auch für Mitarbeiter und die Gäste ein entscheidendes Au... [weiterlesen](#)

2018-03



Gastro Digital (2): André Karkalis - So werden Sie gefunden

Das beste Angebot bleibt ungenutzt, wenn Gäste nicht davon erfahren. Das gilt besonders im Internet und für die eigene Website. Im zweiten Teil der Serie Gastro Digital gibt André Karkalis, Experte für digitale Kommunikation, Tipps zur Suchmaschinen-Optimierung (SEO). Statisti... [weiterlesen](#)

2018-03



Interview: Grimm Gastronomiebedarf - "Haben Sie Fragen?"

Woher bezieht der Gastronom Geräte, Ersatzteile und Zubehör für die Profiküche, wer richtet ihm diese ein und wer sorgt für Wartung und Service? Natürlich der Fachhändler für Großküchenbedarf und -planung. Für einen neuen Typus in dieser Branche steht Hendryk Knuth vom Unterne... [weiterlesen](#)



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