



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




DAMIT ES WARM WIRD!



Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:



WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Energiesparwunder
 mit langer Batterie-Lebensd. mind. 5 Jahre
 -> Innenleuchte -> Schwebelampe -> Kleinstleuchte
 -> Led-Strahlungs-Licht -> Halogen-Strahlungs-Licht



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-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,34 kW / Tag möglich*
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich*

*Im verbundenen Minibar-System mit max. 20°C, empfohlen für voll beladene Minibars mit 100% Belegung

KREUZER
 HOTELEQUIPMENT

Grießbrei mit nur 1,5 % Fett + 6 % zugegebenem Zucker

NEU





www.frischli-foodservice.de




Die große Freiheit


EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE


SitzFelle.com®

Fachtitel "Gastrotel" Ausgabe "2018-04" 71 Artikel

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

2018-04

Neueröffnungen in Köln: Von Hawaii bis zum Mittelmeer - R...
 In unserer Serie über spannende Neueröffnungen in Deutschlands Großstädten geht es dieses Mal an den Rhein. In Köln haben in den vergangenen Monaten Gastronomien ganz unterschiedlicher Couleur eröffnet. > Anfang Juni hat Maximilian Lorenz, der im Kölner L'escalier bereits eine... [weiterlesen](#)

2018-04

Fachkräfte Finden: Myskills: Fähigkeiten entdecken und nu...
 Dank eines neuen Testverfahrens namens Myskills können Gastronomen berufserfahrene Köche finden und qualifizieren. > Viele Unternehmen suchen voll ausgebildete Alleskönner, aber die sind immer schwieriger zu finden. Gleichzeitig erledigen heute schon 70 Prozent der sogenannte... [weiterlesen](#)

2018-04

Eine Branche, so abwechslungsreich: Fachplaner und Fachhän...
 Die Branche der Fachplaner und Fachhändler für gewerbliche Küchen ist klein, dennoch abwechslungsreich. Wir haben bei jungen Nachwuchskräften über deren Ausbildung Ramona Schweikart und Motivation, in dieser Branche tätig zu werden, nachgefragt. > Kannten Sie das Berufsfeld v... [weiterlesen](#)

2018-04

Ubena Food Route & Gastrotel (6) Little Link in Köln: Wo ...
 Als eine der ersten Gruppen durften im Juni Gastronomen und andere Profis im Zuge eines zweitägigen Seminars von Transgourmet Seafood zum Thema „Nachhaltigkeit & Fisch“ an einer Führung durch das neue Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei in Bremerha... [weiterlesen](#)




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



hotline
 Mehr als ein Hotelprogramm
 Ausgezeichnete Hotelsoftware



MKN
 Profikochtechnik in Perfektion

2018-04

Gourmetrestaurant Philipp Soldan im Hotel Die Sonne Frank...
 Mindestens zwei Gründe verleiten zum Besuch des Philipp Soldan: die kommunikative Offenheit zwischen Gästen und dem Team in der Küche unter Führung von Gourmetkoch Erik Arnecke sowie deren kulinarische Ausrichtung auf bodenständige Gerichte höchster kreativer Ebene. > Die Bege... [weiterlesen](#)



Mit dieser Technik  spült die Welt!

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



2018-04



Leuchfeuer In Cuxhaven: Der ganze Stolz eines Nordlichts

Als Schatzsucher könnte man Marco Lorenz bezeichnen, denn mit dem Leuchfeuer in Cuxhaven hat er eine wahre Perle des Nordens für sich entdeckt. > Die Besucher zog das Leuchfeuer-Gebäude bereits als Lesehalle und später als Veranstaltungsraum für Lesungen, Vorträge, Theater- ... [weiterlesen](#)

2018-04



Serie: Gastro Digital (3): Social Media: Mehr Kunden dank...

Was früher unter dem Begriff „Mund-zu-Mund-Propaganda“ lief, nennt sich heute Empfehlungsmarketing und ist - speziell im Gastrobereich - wichtiger denn je. Im dritten Teil der Serie Gastro Digital erklärt André Karkalis, Experte für digitale Kommunikation, wie Sie Social Media... [weiterlesen](#)

2018-04



Damit uns der Fisch nie ausgeht - Nachhaltigkeit: Frische...

Als eine der ersten Gruppen durften im Juni Gastronomen und andere Profis im Zuge eines zweitägigen Seminars von Transgourmet Seafood zum Thema „Nachhaltigkeit & Fisch“ an einer Führung durch das neue Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei in Bremerha... [weiterlesen](#)

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware

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

FBF
bed & more
Qualität, Service und
Zuverlässigkeit in der textilen
Hotelausstattung

2018-04



Damit uns der Fisch nie ausgeht - Nachhaltigkeit: Frische...

Good, better, best > Mit der Eigenmarke „Ursprung“ hat Transgourmet schon vor Jahren eine eigene Nachhaltigkeitsmarke eingeführt. Lebensmittel aus dem Ursprung-Sortiment unterliegen strengen Richtlinien und ihre Herkunft ist bis zum Produkursprung rückverfolgbar. Hermann-Otto... [weiterlesen](#)

2018-04



Premiumbeef: Otto Gourmet - "Wir leben ,From Farm to Folk"

Im Jahr 2005 starteten drei Brüder mit der Idee, exklusives Fleisch zu versenden, von der Garage aus ihr Start-up namens Otto Gourmet. Heute beliefert das erfolgreiche Unternehmen rund 1.000 Gastronomiekunden aller Couleur sowie Privatkunden. Gastrotel sprach mit Wolfgang Otto... [weiterlesen](#)

2018-04



Premiumfleisch und -wurst das muss man probieren

Fleisch und Wurst sind feste Bestandteile in der Ernährung vieler Menschen. Zunehmend achten diese auch auf die besondere Qualität der Fleischprodukte. Damit Gastronomen diese gestiegenen Ansprüche bedienen können, stellen wir eine Auswahl an Fleisch- und Wurstanbietern, Konso... [weiterlesen](#)

2018-04



Premiumfleisch und -wurst das muss man probieren - METRO ...

Das Premium-Sortiment Fine Food Finestro von Metro Cash&Carry bietet ebenfalls unter anderem Fleisch und Wurstprodukte. Es verspricht Premiumqualität zu attraktiven Preisen, Spezialitäten, die dem Inhalt entsprechend edel verpackt sind, sowie Innovationen im Food-Bereich. Im S... [weiterlesen](#)

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

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware

BRITA
Mit BRITA Filtertechnik
optimales Wasser für jede
Anwendung

