

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®

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Branchen-Beamer



www.mkn.eu

DAMIT ES WARM WIRD!

TANSUN™









Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche

Branchen

Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:

Gastrotel

2018-04

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com®

Energiesparwunder

mit langer Batterie-Lebensd., mind. 5 Jahre
 -> universell -> Schwebeladung -> Kleinstbau
 -> Led-Beleuchtung -> Fullcolor-Beleuchtung

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE

NEU

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

TÜV

Alle Minibars sind TÜV geprüft

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*
*Anzahl der Stromsparende Parameter für max. 20°C, entsprechend für max. 25°C, entsprechend für max. 30°C

KREUZER INTERNATIONAL

winterhalter®

DUNICEL ♥ DUNILIN

PALUX

Die große Freiheit

FLAUSCHY®

THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

HOGA'

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
 13.-15.1.2019 - Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe

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](#)



Die Kreuzer-Produktpalette



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



Mit BRITA Filtertechnik
optimales Wasser für jede
Anwendung

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



SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

FÜR GEWINNER





Gerichte höchster kreativer Ebene. > Die Bege... [weiterlesen](#)

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](#)



Snacks sind unsere Welt!



Hochwertige Gastronomiemöbel für Innen- und Außenbereiche



ProfiKochtechnik in Perfektion

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](#)



Qualität, Service und



Ein Stern für Ihre Küche



Für jede Kaffeemaschine den

Zuverlässigkeit in der textilen
Hotelausstattung

passenden Filter

1

2

3

4

5

6

>

6

PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - www.horesga.de - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - eilts@horesga.de