


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

Energiesparwunder
mit integriertem Lüftungssystem, 3-Jahres
> Inverter > Inverter-Zeilen > Nachlauf
> Low speed control > Abfluge-Rohrventilator



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
H x B x T 220 x 450 x 455 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm

Energieeffizienz
Alle Modelle
und 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 verbrauchten Kilowattstunden (Kilowattstunden) max. 30%,
entsprechend (2) - mit Ablauf 8. September 2013. Typen: W10000




Suche Branchen Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:



Spezial-Rechtsschutz
ERGO



Mit dem Spezial-Rechtsschutz
von ERGO machen Sie sich stark!

ERGO




Fachtitel "Gastrotel" Ausgabe "2020-05/06"
62 Artikel

- 1
2
3
4
5
6
>
6

2020-05/06



News: Aufbruchssignal - GTW Summit in Essen

Nach einer langen Pause ging mit dem GTW Summit in Essen am 11. und 12. Oktober endlich wieder ein Live-Event für die HoReCa-Branche an den Start. Der Gastro-Gipfel war eine spannende Veranstaltung in herausfordernden Zeiten. > Der GTW Summit hat mit seinem Programm in der Gra... [weiterlesen](#)

2020-05/06


News: Perspektiven in der kalten Jahreszeit - #WinterMeis...

Die Gastronomie benötigt dringend konkrete Entscheidungen und Handlungen, um Verluste zu kompensieren und drohende Umsatzeinbrüche abzumildern. Aus diesem Grund hat Transgourmet Deutschland die Initiative #WinterMeistern angestoßen, die mit vereinten Kräften Unterstützung für ... [weiterlesen](#)

2020-05/06


News: Facettenreiches Programm -Koch des Jahres

Koch des Jahres startet am 16. November 2020 im Globana in Leipzig in die neue Saison. Die Veranstalter haben ein umfangreiches Hygienekonzept ausgearbeitet und präsentieren in Leipzig ein 360-Grad-Eventkonzept. > Mitte September endete die Bewerbungsphase für das erste Vorfin... [weiterlesen](#)

2020-05/06


Idee und Konzept: Wolfs Junge in Hamburg: Aus Überzeugung...

Land- & handgemacht - so lautet das Motto, unter dem Sebastian Junge 2018 sein Bio-Restaurant Wolfs Junge in Hamburg eröffnete. Was er und sein Team darunter verstehen, geht weit über den aktuellen Nachhaltigkeitstrend hinaus, mit dem sich viele Restaurants schmücken. > Sebast... [weiterlesen](#)



Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Ein starker Partner für die
Hotellerie und Gastronomie



TISSUE + PAPER PRODUCTS

Inspirationen von Mank machen
den gedeckten Tisch zum
Erlebnis



Cleverere Küchenlösungen made
in Germany.

2020-05/06

Idee und Konzept: Confiserie Ruth in Bochum - Süßes für s...

In Bochum positioniert sich das familiengeführte „Schokoladenwerk“ als Mix aus Produktion, Shop und Café - mit Produkten und Ideen, die hochinteressant für Gastronomie und Hotellerie sind. > ... Café als Markenstore > „Wir haben in diesem



Jahr unser Café bewusst als Markenstore ... [weiterlesen](#)



2020-05/06

Idee und Konzept: Rheinhessen genießen -Terroir und Gocke...

Gastronomen, Winzer und Erzeuger arbeiten Hand in Hand - das ist eine Lehre, die sich aus dem Corona-Jahr ergibt und die in Rheinhessen schon einige Jahre mustergültig gelebt wird. ... Das laufende Katastrophenjahr 2020 hat einige Erkenntnisse mit sich gebracht, die bei dem eine... [weiterlesen](#)



2020-05/06

Idee und Konzept: Das Markenrestaurant Mittenwald - „Schm...

Vom niederrheinischen Neuss, wo er den „Herzog von Burgund“ zum Top-Restaurant machte, zog es Andreas Hillejan vor zehn Jahren ins tiefste Oberbayern. Zum Jubiläum seines Marktrestaurants sprachen wir mit dem Jeunes Restaurateurs-Mitglied und Genussnetzwerker. > Warum schreibt... [weiterlesen](#)



2020-05/06

Wir leben das La Famiglia-Gefühl“ - Interview: L'Osteria

Die Geschichte von L'Osteria beginnt 1999 mit dem ersten Restaurant in Nürnberg, dem schnell weitere Outlets - auch im Ausland - folgten. Die Restaurants prägt die italienische Küche und Gastgebermentalität, aber auch die Technik aus dem Land. Mirko Silz, CEO der FR L'Osteria ... [weiterlesen](#)



Inspirationen von Mank machen den gedeckten Tisch zum Erlebnis



Ein starker Partner für die Hotellerie und Gastronomie



Die Kreuzer-Produktpalette



2020-05/06

Gastronomie 4.0: Wie die Digitalisierung die Gastronomie ...

Neue digitale Technologien bieten eine Fülle von Möglichkeiten, um Prozesse von der Tischreservierung bis hin zur Abrechnung effizienter und transparenter zu gestalten. Dabei lohnt ein Blick in die Industrie - es sollten aber auch ein paar Stolpersteine beachtet werden. > Eine... [weiterlesen](#)



2020-05/06

Aktueller Versicherungsschutz: Empfohlen: Ein stimmiges G...

Die Corona-Pandemie und der damit verbundene Lockdown haben in diesem Jahr insbesondere Hoteliers und Gastronomen, aber auch die Versicherungswirtschaft vor nie da gewesene Herausforderungen gestellt. Einen adäquaten Schutz, der bei Betriebsschließungen aufgrund von Pandemien ... [weiterlesen](#)



2020-05/06

Promotion: Strandbar statt Großevent - A.B.C. Worldwide s...

Was macht man in Corona-Zeiten, wenn man eigentlich mit Großevents sein Geld verdient? Eine Strandbar! Ganz so einfach ist es nicht, aber die lange Erfahrung und die Bekanntheit in der Event- Gastronomie spielte dem Team von Steinmeisters Ausschankbetrieben bei ihrem neuen Pro... [weiterlesen](#)



2020-05/06

Suppen, Saucen und Fonds: Winterliche Genüsse - Fuchs-Gew...

In der kalten Jahreszeit wünschen sich viele Gäste deftige Speisen und Aromen, zum Beispiel in Suppen oder dunklen Saucen zum Fleisch. Wir haben dazu passende Produkte und Rezeptideen gesammelt. > ... Die Fuchs Gruppe bietet mit der Marke Escoffier Trendprodukte und raffinierte ... [weiterlesen](#)





Inspirationen von Mank machen
den gedeckten Tisch zum
Erlebnis

Die Kreuzer-Produktpalette

Ein starker Partner für die
Hotellerie und Gastronomie

1

2

3

4

5

6

>

6