


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**<sup>®</sup>

**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

Branchen-Beamer



TAFELSTERN  
professional porcelain



**TASTE THE FUTURE**

Köln,  
09.-13.10.2021

Anuga  
@home  
11.-13.10.2021

#transform

Energiesparwunder  
mit langer Batterielebensdauer, nur 3,4 Liter  
> Energieeffizienz > Schmutzlos > Zeitsparend  
> Leicht opening optional > Abfrage Software



**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE**

**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



**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMIBARS**


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

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
Stromverbrauch bis 0,18 kWh / Tag möglich\*  
\*Die vollständigen Stromspeicher Parameter sind auf S. 2/3  
angegeben (Dr. und Abt. 8) (Gültigkeit bis 3. Tage) (Verfüglichkeit)



**KREUZER**

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:



SIBRA 50  
Komfort und Service für Ihre Gäste

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



RESCH & FRISCH  
AM LIEBSTEN IMMER

Branchen "Konzepte & Strategien" 2937 Artikel

1
2
3
...
239
240
241
242
243
244
245
>
245

2021-04

24



**Sir Helga, München: Wohl bekomm's**

Mitte Mai öffnete das Münchner Restaurant Sir Helga endlich seine Türen. Geboten wird eine (kulinarische) Wohlfühloase mitten in der Stadt > ... Bisläng konnten sich die Gäste am Ambi - ente aber nur bedingt erfreuen. Denn nach dem „Soft-Opening“ am 23. März 2021 durften die ... [weiterlesen](#)

2021-04

24




**Raupe Immersatt, Stuttgart: Café statt Tonne**

Rund ein Drittel der in Deutschland produzierten Lebensmittel landen in der Tonne. Im Stuttgarter Café Raupe Immersatt wirkt man dem aktiv entgegen > ... Das Konzept des Cafés umfasst drei Säulen wie Katrin Scherer erläutert: „kostenfreie, geretete Lebensmittel, die für Gäst... [weiterlesen](#)

2021-04


24



**Eins44, Berlin: À la carte und Autonomie**

Das Berliner Restaurant Eins44 kehrt dem klassischen Fine-Dining den Rücken und setzt stattdessen auf die Autonomie des Gastes > > Ganz schön mutig, sich in einer solch ungewissen Situation neu aufzustellen. Aber der Coronakrise trotzend, wagten die Gastgeber diesen Schritt mit... [weiterlesen](#)

2021-29/30



**Neueröffnung: Hier geht's römisch zur Sache / Bacio della...**

Im gerade eröffneten Ameron München Motorworld ist ein neues Gastronomiekonzept rund um Pinsa & Co. an den Start gegangen - eine echte Deutschlandpremiere > Seit Mai ist das Ameron München Motorworld am Start. Als Teil der Althoff Hotelgruppe setzt es Zeichen - in der Isarmetr... [weiterlesen](#)

2021-27/28



**F + B-Konzept: Bollants macht Mood / Bollants Spa im Park**

In dem Bad Sobernheimer Wellness-Hotel rückt das Thema Gesundheit weiter in den Fokus - auf den Speisekarten der hauseigenen Restaurants, aber auch in der neuen Linden Bar & Lounge > ... Das „Mood Food“-Thema im Bollants beginnt bereits morgens beim Frühstück. Als Beispiel ne... [weiterlesen](#)

2021-27/28



**Neueröffnung: Essenz des Chiemgaus / Restaurant Essenz Gr...**

Im Achental Resort in Grassau hat Spitzenkoch Edip Sigl sein neues Gourmetrestaurant eröffnet. Es soll Maßstäbe weit über die Region hinaus setzen und das Hotel zur kulinarischen Top-Adresse machen > Mit zwei Michelin-Sternen verabschiedete sich Edip Sigl Ende vergangenen Jahr... [weiterlesen](#)

2021-27/28

**der hotelier > Wellness: Zeit für neue Wege**



Durch die Pandemie eröffnen sich neue Chancen für die Wellnesshotellerie, mit denen sich nachhaltig Geld verdienen lässt. Zum Beispiel mit Post-Corona-Gästen, die dank spezieller Medical-Wellness-Programme zu alter Stärke zurückfinden > Endlich geht es wieder los: Die Corona-Z... [weiterlesen](#)

2021-27/28



#### **Nachhaltigkeit > Best Practice: Die Visionäre / Hotel Pau...**

Als die Gruppe der Bio Hotels vor 20 Jahren an den Start ging, war das Hotel Pausnhof im niederbayerischen St. Oswald das erste Bio Hotel Deutschlands. Für die Gastgeberfamilie Simmet ist die Mitgliedschaft nur logische Konsequenz ihrer eigenen Philosophie und Lebensweise > Bi... [weiterlesen](#)

2021-07/08



#### **Tantris wird Maison Culinaire**

In seinem 50. Jahr schreibt das Tantris seine Geschichte als Deutschlands wegweisende kulinarische Institution mit einem neuen Konzept weiter > In dem denkmalgeschützten Bau von Justus Dahinden in München- Schwabing vereint die Marke Tantris künftig drei Konzepte unter einem D... [weiterlesen](#)

2021-07/08



#### **Alchemist reloaded / Rasmus Munk, Restaurant Alchemist**

Eine introspektive Live-Musik-Performance, ein surreales Pink-Disco-Erlebnis und essbare Eindrücke mit Ameisenkäse, Schweineblut und roher Qualle - das sind einige der neuen Highlights beim Besuch des Ausnahme-Restaurants Alchemist von Zwei-Sterne-Koch Rasmus Munk in Kopenhagen... [weiterlesen](#)

2021-07/08



#### **Wohlfühlküche an der Förde / Restaurant Flygge Kiel**

2017 holte Mathias Apelt den ersten Michelin-Stern nach Kiel. Jetzt hat er mit seiner Partnerin Britta Künzl in der Landeshauptstadt das Restaurant Flygge eröffnet. Hier setzt er auf Frische, Qualität und exzellente Produkte aus der Region > Auf so ein Konzept haben die Kieler... [weiterlesen](#)

2021-07/08



#### **Regional und nachhaltig in die Zukunft / Renthof Kassel**

Das Team vom Renthof Kassel hat die Zeit im zweiten Lockdown genutzt, um sich in allen Abteilungen noch regionaler, umweltbewusster und somit zukunftsorientiert aufzustellen. Auch die Küche unter Leitung von Till Retting hat ihre Nachhaltigkeitsziele neu ausgerichtet > ... Mi... [weiterlesen](#)

1

2

3

...

239

240

241

242

243

244

245

>

245