

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.



**TASTE THE FUTURE**  
 Köln,  
 09.-13.10.2021

Anuga  
 @home  
 11.-13.10.2021

#transform

Energiesparwunder  
 mit Lager-Restrukturierung, mehr Platz  
 > Energie- & Schwebel-Lösung > flexibel  
 > Last opening control > Abgabe Substratüre




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-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. 207,  
 angegebener 2- und 4000-F-Gesamtwert für 3-Tage-Verbleib



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:

Konzepte & Strategien

Branche "Konzepte & Strategien" 2937 Artikel


1
<
...
231
232
233
234
235
...
>
245

**2016-04** | **Top hotel Spezial / Accorhotels: Restaurant-Konzept »Rela...**




Mehr Zeitgeist im Hotelrestaurant, damit uninspirierte F&B-Outlets der Vergangenheit angehören. Diese Aufgabe hat sich AccorHotels für seine Mercure-Betriebe gestellt und dabei nicht nur Einrichtung und Speisenangebot, sondern auch die Welt der Mitarbeiter auf den Kopf gestellt... [weiterlesen](#)

**2016-02** | **Branchenblick: Wie bei Oma**




Michael Riemenschneider eröffnet sein neues Projekt „Atelier Wilma“ in Frankfurt-Sachsenhausen. Das Restaurant, seiner Oma gewidmet, setzt auf klassische Speisen, die modern umgesetzt werden. Ebenfalls im Haus befinden sich das private Küchenlabor des Kochs und eine Private Di... [weiterlesen](#)

**2016-02** | **Gastronomisches Leben - Wettbewerb „Restaurant der Zukunft...**




Mit dem Konzept „Graf und Zeppelin“, das über die Gastronomie hinausreicht, hat der Schreiner Sebastian Geitner aus Nürnberg den Wettbewerb „Restaurant der Zukunft - Generation Outdoor“ gewonnen. > Die Schatten der Vergangenheit überwinden und neues (gastronomisches) Leben sch... [weiterlesen](#)

**2016-02** | **Helden des Alltags: Lokalhelden, Augsburg**




Das Augsburger Bismarckviertel bereichern seit August 2013 die Lokalhelden. Ursprünglich als regionales Ladengeschäft mit Suppenküche konzipiert, sind heute Cafe, Restaurant und Events ein voller Erfolg. > Mona Ridder ist eine ruhige Frau Anfang 30, die nicht viel Aufhebens ma... [weiterlesen](#)

**2016-02** | **Fleisch - fein gemacht - Filetstück, Berlin**



Schon das Logo - ein mit Messer und Gabel speisender Engel - zeigt: Dieses Steakhaus will es anders machen: Der Name „Filetstück“ Berlin steht für derzeit drei Steakhäuser mit Fleischtheke auf gehobenem Niveau. > Matthias Martens, Filetstück Geschäftsführer. erinnert sich: „Di... [weiterlesen](#)

**2016-02** | **Mexiko als Fine Fast Food: Condesa, München**



Im Condesa gibt es authentisch mexikanische Küche, in farbenfröhlichem Ambiente. Die zweite Filiale hat vor neun Monaten am Münchner Hauptbahnhof eröffnet und bietet im Vergleich zum Lokal in Schwabing ganz andere Gegebenheiten. > wischen Reisenden, Schülern und Studenten sowi... [weiterlesen](#)

**2016-02** | **Komplimente ohne Ende: Andronaco, Hamburg**



Komfort und Service für Ihre Gäste

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



AM LIEBSTEN IMMER



„Wir sind Italien“ lautet das Motto des Grande Mercato Andronaco mit insgesamt neun Filialen in Deutschland. Drei der italienischen Supermärkte gibt es in Hamburg, alle mit quirligen Bistros, darunter auch eine neue Filiale in der Hafencity. > Erfolgsgeschichte von Vincenzo An... [weiterlesen](#)

2016-02



**Essen für alle: Wiener Deewan, Wien**

Der Wiener Deewan ist eine Institution. Seit zehn Jahren experimentieren Natalie und Afzaal Deewan mit einem Geschäftsmodell, das sich auf den ersten Blick alles andere als wirtschaftlich anhört: Das Essen des pakistanischen Restaurants im Wiener Univiertel hat keinen festen P... [weiterlesen](#)

2016-02



**Laut, eng, cool: Boca Gastrobar, Hannover**

Seit rund zwei Jahren gibt es das Boca in Hannover. Wer hier einen Tisch ergattern will, muss frühzeitig reservieren. > Man duzt sich, auch die Gäste. Das Team ist ungewöhnlich jung - die Älteste, Sous-Chefin Lisa Schröder, ist 25 Jahre. Hinzu kommt eine sehr ambitionierte Küc... [weiterlesen](#)

2016-02



**Geschmackstrilogien: Michael's Leitenberg, Frasdorf**

Michael Schlaipfer hat sein Restaurant Michael's Leitenberg als 20-Jähriger im März 2012 im ehemaligen Geigerhof am Chiemsee eröffnet. Mit der Erfüllung seines größten Traums tritt er in die Fußstapfen seiner Familie.> Schon seine Großeltern führten den bayrischen Gasthof in d... [weiterlesen](#)

2016-02



**Faszination Fleisch: Viele's Restaurant Steakhouse, Korbach**

Seine Faszination für Fleisch erklärt seinen Zorn über die neuesten Zahlen der Heinrich-Böll-Stiftung in Berlin: 6 Mio. t Fleisch werden pro Jahr in Deutschland „produziert“. Jeder Deutsche, statistisch gesehen, verzehrt jährlich 60 kg und zahlt wenig dafür. „Viele Bauernhöf... [weiterlesen](#)

2016-02



**Schwarzwälder Flair: Flair Hotel Grüner Baum, Donaueschingen**

Das Flair Hotel Grüner Baum ist ein familiengeführtes Haus mit Spitzenküche. > as Flair Hotel Grüner Baum in Donaueschingen ist seit 1875 als Gastwirtschaft im Besitz von Familie Preis, geführt wird es von Michael Preis, der auch Vorsitzender der Fachgruppe Tourismus und Hotel... [weiterlesen](#)