

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**  
 Wo und wann stand was in den Fachmedien?  
 Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



TAFELSTERN  
 professional porcelain

**Energiesparwunder**  
 mit integriertem Lüftungssystem, 100% 3-Jahres  
 > Energieeffizienz > Selbstreinigendes System > Nachfüllbar  
 > Luftspargel Control > Abhängig von der Nutzung



**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE**  
**NEU**

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

---

**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS**



**TÜV**  
 Alle Minibars  
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENCLASS 40 / 40 Liter  
 Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich\*  
**Bestimmt die stromsparendste  
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
 Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich\*

\*Die wöchentliche Stromsparende Powermaximaler mit 30%  
 entsprechenden 2- und 40Watt F-Gelampen für 3 Tage verbrauchen

**KREUZER**  
 KREUZER



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

**Anuga  
 @home  
 11.-13.10.2021**

**#transform**

Suche
Branchen
Medien




Wählen Sie eine Branche:

Konzepte & Strategien



SIBRA 50  
 Komfort und Service für Ihre Gäste

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



RESCH & FRISCH  
 AM LIEBSTEN IMMER

Branche "Konzepte & Strategien"
2937 Artikel

1 < ... 232 233 234 235 236 ... > 245


2016-02



**Koscher Streetfood: Koscher Food Lovers, Hannover**

Seit rund einem Jahr präsentieren sich in Hannover immer mehr Food-Trucks auf den Wochenmärkten. Michael Krebs und seine Frau Kuniko bieten hier koscheres jüdisch-japanisches Essen an. > Pastrami-Sandwich mit geräuchertem Tofu und Karotten-Kinpira oder mit selbst geräuchertem ... [weiterlesen](#)

2016-12



**Focaccia wie in Ligurien / Neueröffnung Focacceria Bonassola**

Die Mitglieder des mobilen Küchenkommandos Kitchen Guerilla haben jetzt eine feste Adresse. In der Focacceria Bonassola in Hamburg dreht sich alles um die italienische Teigspezialität > Hamburg. Wer in den Genuss der Kochkünste von Onur und Koral Elci kommen wollte, musste bis... [weiterlesen](#)

2016-12



**In Pforzheim schlägt ein Burgerheart**

Expansion - Mit dem neu eröffneten Burgerheart wächst die junge Kette von Daniel Soriano und Mischa Steigerwald auf drei Filialen. Partner der beiden ist seit Dezember 2015 die Enchilada Franchise GmbH > Geboten werden bei Burgerheart hochwertige Burger, die es auch in veganen... [weiterlesen](#)


2016-10



**Unten links: Boeing 737 zum Restaurant umgebaut**

Im Flugzeug eine Mahlzeit einzunehmen, ist kein Spaß. Zumindest in der Economy, mit Plastikbesteck und dem Ellbogen des Nachbarn in den Rippen. Die Chinesen sehen das anders. Mitten in der Stadt Wuhan wird gerade eine ausrangierte Boeing 737 zum Restaurant umgebaut. Ob da auße... [weiterlesen](#)

2016-10



**Alles Käse! / Pop-Up-Gastronomie; Racletterie Düsseldorf**

Die Racletterie von Marco Perkuhn und Timo Schmitz in Düsseldorf ist auch jenseits von Silvester ein Erfolg. Die Ideen gehen den beiden nicht aus > Vier spannende Monate liegen hinter Marco Perkuhn und Timo Schmitz. Sie meisterten mit der Racletterie ihre bis dato größte Heraus... [weiterlesen](#)

2016-10



**Location to watch: Kaffeekluppe Hamburg**

Volker von Witzleben scheint keine schlechte Laune zu kennen. Auf den Holztreppen gestützt, grinst der 29-Jährige den Gästen entgegen. Im Frühjahr 2015 eröffnete er seine Kaffeekluppe in der Wilhelmsburger Fährstraße in Hamburg. Mit dem Bistro greift er die Tradition der gleich... [weiterlesen](#)

2016-10

**Die Markthalle Neun ist in aller Munde / Gastro-Standort**



Die historische Immobilie in Berlin-Kreuzberg gilt als Hotspot für Genießer und Food-Fans. Regionale Erzeuger, kleine Manufakturen und Gastronomen mit Lokalbezug sind für den Erfolg verantwortlich > ... Überhaupt ist das Objekt ohne Gastronomie undenkbar. Mehr noch, die Markthal... [weiterlesen](#)

2016-10



**Indisches Streetfood im Bahnhofsviertel Ethnoküche; Eatdo...**

Kanwal Gill, Philipp Müller-Trunk und Maximilian Wolf haben sich von Indien inspirieren lassen. Ihr Eatdoori ist ein lockerer, urbaner Mix aus Restaurant, Bar und Imbiss - mit Authentizität und Witz > Frankfurt/M. Seitdem es das Eatdoori gibt, ist die Gastroszene an Frankfurts... [weiterlesen](#)

2016-09



**Freches Gemüse bei Alina Zimmermann / Love it Healthy; Ha...**

Fastfood - Die junge Gastronomin ist in Hannover mit Love it healthy erfolgreich. In ihrem Bistro serviert sie Gästen Suppen, Smoothies, Salate, Obst und Shakes. Jetzt will die 24-Jährige expandieren > Hannover. Alina Zimmermann ist mutig und traut sich einiges zu. Die 24-Jäh... [weiterlesen](#)

2016-03



**Der Unternehmer - Der Küchenchef / Sosein Restaurant in H...**

Jens Brockerhof, Sosein. Geschäftsführer: Das Sosein. Konzept polarisiert. Wir haben nur abends geöffnet und kein a la carte. Es gibt nur ein Menü und eine feste Einlasszeit von 19 bis 20 Uhr. Gemeinsame Startzeit fürs Menü ist 20 Uhr, die meisten Gäste kommen um 19.30 Uhr, da... [weiterlesen](#)

2016-03



**Jetzt kann ich so kochen, wie ich will / Interview Sosein...**

Sosein. Küchenchef Felix Schneider ist fest davon überzeugt, dass sich der Geschmack einer Zutat erst dann bestmöglich entfalten kann, wenn ihr Wesen erkannt wird. Dazu gehört Respekt und Wertschätzung. chefs! sprach mit ihm im Detail über seine spannende Philosophie chefs!: W... [weiterlesen](#)

2016-03



**Schnappschuss: Vegan für Hamburg**

Alohacherie heißt das neue Restaurant für vegane Küche im Hamburger Schanzenviertel. Es gibt Mittagstisch, Kaffee und Kuchen, eine gehobene Abendkarte und am Wochenende auch Frühstück. Ewa Okolski, Fabian Friedrich und Küchenchef Bastian Wittmann verwöhnen ihre Gäste mit einer... [weiterlesen](#)