

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.

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten unter 3 J/ kWh
 > Energie > Solarthermie > Zehner > Nachbau
 > Luft wassig control > Abgabe Solarthermie



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®-SAFE 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

TÜV
 Alle Minibars
 und TÜV geprüft






TASTE THE FUTURE
 Köln,
 09.-13.10.2021

Anuga @home
 11.-13.10.2021

#transform

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:

Konzepte & Strategien

Branche "Konzepte & Strategien" 2937 Artikel


1
<
...
233
234
235
236
237
...
>
245

2016-03 **Gipfel der Genüsse/ Gastronomie der Bayerischen Zugspitzb...**




Spagat zwischen Qualität, Nachhaltigkeit, Logistik und Organisation: Steffen Korff und Udo Wolfrum von der Gastronomie der Bayerischen Zugspitzbahn Bergbahn AG > ... Zur Bewältigung seines Aufgabenspektrums arbeitet Udo Wolfrum Hand in Hand mit Steffen Korff, Wirtschaftsdirektor... [weiterlesen](#)

2016-03 **Markenkonzepte für Mitarbeiter / BASF Markenkonzepte Ocu...**



BASF setzt im neuen Büro- und Konferenzgebäude D 105 neue Maßstäbe bei der Mitarbeiterverpflegung. Dabei verschmelzen die Grenzen zwischen öffentlicher und Betriebsgastronomie; insbesondere auch, weil das Unternehmen die beiden Markenkonzepte Ocu und Le Copain ins Betriebsres... [weiterlesen](#)

2016-03 **Sagen Sie mal, Herr Neidig: Wohin geht der Trend in der B...**



Gerd-Rüdiger Neidig: Wir waren vor vielen Jahren einer der Vorreiter beim Thema Cook & Chili, haben aber inzwischen gemerkt, dass für unsere Gäste die Themen Frische und Zubereitung vor ihren Augen wichtig sind. Unsere Mitarbeiter kennen das aus der Gastronomie. Daher dürfen w... [weiterlesen](#)

2016-03 **Die Schnieder-Philosophie - „In die Tiefe leben, nicht in...**



Autorin Elke Birke sprach mit Alfons Schnieder, Inhaber vom Jammertal Golf & Spa-Resort in Datteln, über Energieeffizienz, den Mehrwert von Nachhaltigkeits-Labels und Quantenphysik > ... Das Resort Jammertal liegt wie eine Oase in einem grünen Fleck auf der Wanderkarte, im Natu... [weiterlesen](#)

2016-03 **Mit sechs Sinnen - Six Senses Qing Cheng Mountain**



Mitten im Reich der Mitte hat Six Senses sein erstes chinesisches Resort eröffnet > och ist China ein relativ unentdecktes Land für Reisende. „Daher schien uns der Schritt in das Reich der Mitte nur logisch“, begründet Bernhard Bohnenberger, Präsident Six Senses Hotels Reso... [weiterlesen](#)

2016-03 **Silence sells - Hotel Exquisit München**



Wer sich am Sendlinger Tor in München den Weg durch die Touristenströme ins Klinikviertel bahnt und durch die Tür des Vier-Sterne-Superior- Hotel Exquisit tritt, findet sich an einem Ort wieder, den der Großstadtverkehr nicht erreicht. Maria Sperger-Bolla, die das Hotel seit 2... [weiterlesen](#)

2016-03 **Das Umami Münchens - Das Mandarin Oriental, Munich**



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



RESCH & FRISCH
 AM LIEBSTEN IMMER



Das Mandarin Oriental, Munich hat mit dem großen Umbau einen F&B-Coup gelandet: Ende 2015 eröffnete das deutschlandweit erste Restaurant Matsuhisa von Nobu Matsuhisa. Wir trafen den Starkoch. > Ob eine Stadt ein Nobu hat, zeigt, wie viel Spaß man dort haben kann", meint Mado... [weiterlesen](#)

2016-03



Rice Up! / Zürcher Gastro Gruppe Two Spice; neues AsiaKon...

Mit Rice Up! schickt die Zürcher Gastro Gruppe Two Spice ein neues Asia-Konzept ins Rennen. Reisschalen sind das Herzstück der neuen Marke, die Mitte Februar am Berner Bahnhof Premiere feierte. Die Inspiration für ihr jüngstes Baby fanden die Two Spice-Gastronomen auf den Stre... [weiterlesen](#)

2016-03



Doppelter Glücksgriff / Rubenbauer Gastronomie

Karlheinz Reindl, gebürtiger Oberpfälzer, hat München vor mehr als 25 Jahren zur Wahlheimat erkoren. Seit dem Jahr 2000 leitet er gemeinsam mit Ehefrau Birgit und deren Schwester Nicole die Geschicke der Rubenbauer Gastronomie. Das Familienunternehmen ist eine langjährig bekan... [weiterlesen](#)

2016-03



London Breakfast / Londons Frühstücksszene; Breakfast-Kon...

Londons Frühstücksszene brummt. Egal, ob traditionell mit Speck, Würstchen und Bohnen, als 'Mashup' oder einfach nur bizarr - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Und das nicht nur zur klassischen Frühstückszeit am Morgen. food-service präsentiert eine kleine Auswahl an derzei... [weiterlesen](#)

2016-03



Kulinarisches Kino / Rüsche Catering

Seit zehn Jahren hat das Thema Food & Film einen festen Platz auf der Berlinale. Damals noch kritisch beäugt, ist das Kulinarische Kino inzwischen zum Publikumsliebling avanciert. Die Karten, 200 Stück an je fünf Abenden, sind mittlerweile kurz nach Internet-Kassenöffnung ausv... [weiterlesen](#)

2016-03



Für Fans von gutem Stoff / Clean Eating; Gastronomie-Konz...

Christoph Rempel hat Erfahrung mit der Clean-Eating-Philosophie. Er geht mit seinem Berliner Gastronomie-Konzept 'The Bowl', das im April Einjähriges feiert, sogar noch einen Schritt weiter. Er verschreibt sich nicht nur dem totalen Verzicht auf industriell hergestellten Zucker... [weiterlesen](#)

1

<

...

233

234

235

236

237

...

>

245