

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 langer Nutzungsdauer, mehr Platz
 > Energieeffizienz > Schmutzfrei > Platz
 > Leichter > Leichter > Abgabe Substrat



ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFEN
 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


TÜV
 Alle Minibars sind TÜV geprüft

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 angegebenen Stromwerte basieren auf einer 20°C Umgebungstemperatur (20°C) und einem 8 Stunden Tag (8h) Tag.



Suche
Branchen
Medien




Wählen Sie eine Branche:

Konzepte & Strategien


Branche "Konzepte & Strategien" 2937 Artikel

1
<
...
234
235
236
237
238
...
>
245


- 2016-03 Superfoods: Alles super, oder was?**




Sie boosten, sie pushen, sie pimpen: Salaten, Säften und Müslis verleihen sie ungeahnte Wirkung und erheben sie zu begehrten Lifestyle-Produkten. Spätestens seit dem vergangenen Jahr sind Superfoods in Deutschland omnipräsent; Goji, Acai, Chia & Co in aller Munde. Auch erste g... [weiterlesen](#)
- 2016-03 Superfoods: dean&david Superfood**




Seit Oktober 2014 nennt auch die FastCasual- Marke dean&david eine Superfood-Tochter ihr Eigen. Geschäftsführerin Elisabeth Fasbender (ehemals Red Bull) stellte Produktion, Sortiment und Vertrieb für das Tochterunternehmen der Münchner Salatmanufaktur auf. Der nationale Roll... [weiterlesen](#)
- 2016-03 HMS Host: Global gedacht, regional gemacht - drei von ins...**




1897 Market: Die Zusammenarbeit mit heimischen Köchen ist ein weiterer Ansatz, um in puncto Food-Auswahl und Zubereitung sowie Ambiente authentische Ergebnisse zu erzielen. Im Fall von 1897 Market am Charlotte Douglas International Airport in North Carolina, USA, schloss sich ... [weiterlesen](#)
- 2016-03 Internorga 2016: Hotelrestaurant war gestern / Kommunika...**



In London, New York und anderen internationalen Trendstädten ist das Phänomen schon lange gang und gäbe. Nun sorgt es zunehmend auch in Hamburg für Gesprächsstoff: Hotels öffnen ihren gastronomischen Part sperrangelweit für das lokale Publikum und etablieren so lebendige, komm... [weiterlesen](#)
- 2016-03 Trau Dich: Einmal Prinzessin / Hochzeits-Business**



Ja!" Der offizielle Bund fürs Leben ist wieder angesagt: ein Plus von 3 % bei Eheschließungen 2014 gegenüber Vj., so die neuesten Daten des Statistischen Bundesamtes. Knapp 390.000 Paare lassen sich jährlich in Deutschland trauen. Ihr größter Wunsch: Es soll der schönste, ja, ... [weiterlesen](#)
- 2016-03 Trend - Bar-Szene: Liquid Kitchen**



Sous-Vide, Fat Washing, Cold-Dripping, Karbonisierung ... Was für den Laien nach Chemielabor klingt, ist in deutschen Szenebars heute Alltag. Oder besser gesagt: Küchenalltag. Lange bevor die Abendschicht ihren Dienst antritt und die ersten Gäste in die Bars strömen, widmet si... [weiterlesen](#)
- 2016-03 Bieriges Gastro-Konzept: Aus Liebe zum Bier / Gastro-Konz...**



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



AM LIEBSTEN IMMER



„Wenn aus Leidenschaft Liebe wird“. So könnte man das Konzept für das neue Gastro-Konzept „Liebesbier“ beschreiben. In den historischen Gebäuden der Brauerei Gebr. Maisel in Bayreuth ist jetzt die Maisel's Bier-Erlebnis-Welt entstanden - mit Brauwerkstatt, Museum und der Gast... [weiterlesen](#)

2016-03



Onlinemarketing: Profi-Stimmen - Nicole Kobjoll, Geschäft...

Nicole Kobjoll, Geschäftsführerin des Hotels Schindlerhof: „Ich war von der Möglichkeit, unsere interne und externe Unternehmenskommunikation zunächst parallel zeitgemäß zu digitalisieren und zu optimieren, sehr begeistert, je tiefer ich in das Konzept eingestiegen bin. Denn d... [weiterlesen](#)

2016-03



Messe Internorga - Die sechs Finalisten des Gastro-Startu...

Muttis - Mit Liebe Hausgemacht, Bernau bei Berlin > Präsentiert von: Sander Tettlak Beim Hausmannskonzept »Muttis« dreht sich alles um die beliebtesten Klassiker der deutschen traditionellen Imbisskultur: Kartoffel, Wurst und Co. „Bei uns soll es eben schmecken wie bei Mutti“,... [weiterlesen](#)

2016-03



Barausstattung - Aus der Praxis: High Cocktails nach Luxu...

Ritz-Carlton mit dem außergewöhnlichen Konzept »Fragrances« die hohe Kunst der Mixologie. 30 anspruchsvolle Drink-Kreationen sind von namhaften Parfums wie »Vendemmia by Salvatore Ferragamo«, »Nuit D'Issey by Issey Miyake« oder »Voyou by Guerlain« inspiriert. Barchef Arnd Heiß... [weiterlesen](#)

2016-03



Küchen Großer Meister: Die Küche von Kevin Fehling, „The ...

Einen mutigen Schritt gehen und zur richtigen Zeit die richtigen Weichen stellen - diesen Weg ist Kevin Fehling von der Ostsee in die Hansestadt Hamburg gegangen. Mit der kompromisslosen Neuausrichtung seines Erlebniskonzepts empfängt er seit August 2015 seine Gäste in der tre... [weiterlesen](#)

2016-01



Food first - Die neuen Konzept-Minimalisten - ... Hirsch & ...

Ein meist überschaubares Sortiment wie in einem Imbiss und zugleich eine hohe Qualität und Speisenkompetenz wie in einem Restaurant: Das zeichnet neuartige Gastronomie-Konzepte aus, die Grenzen zwischen Betriebstypen sprengen - und ihre Gäste begeistern. Was sie alle eint: Foo... [weiterlesen](#)