

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
 Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Branchen-Beamer

Das geht Frisch!

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 J/Anz
 > Energie > Solarthermie Zellen > Nachbau
 > Last speicher control > Abgabe Solarthermie



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-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,35 kW / Tag möglich
**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,15 kW / Tag möglich

KREUZER
 KREUZER




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

Anuga
 @home
 11.-13.10.2021

#transform

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



RESCH & FRISCH
 AM LIEBSTEN IMMER

Branche "Konzepte & Strategien" 2937 Artikel

1
<
...
236
237
238
239
240
...
>
245


2016-07



Burger wie bei Steve McQueen / Bullitt

Quickservice - Vor wenigen Wochen ist in Köln das erste Lokal der neuen Marke Bullitt an den Start gegangen. Bald soll eine Kette daraus werden > Köln. „Jetzt sind's vier Restaurant- Konzepte“, sagt Kent Hahne (54) und sieht dabei ganz schön zufrieden aus. Vor wenigen Wochen g... [weiterlesen](#)

2016-06



Suppen wie bei Oma / Suppdiwupp Nürnberg, Ferdinand Pille...

Gründerszene: Ferdinand Pillenstein liebt Suppen und hat daraus ein Geschäft gemacht. Mit seinem Lokal Suppdiwupp mischt er Nürnberg auf > Nürnberg. Vor gut zwei Jahren eröffnete Ferdinand Pillenstein sein Lokal Suppdiwupp. Am Standort gab es zuvor bereits zehn Jahre lang eine... [weiterlesen](#)


2016-06



Hotels nur für Erwachsene - Anspruchsvolle Zielgruppe: Er...

Zielgruppe - Die Wahl einer spezifischen Klientel gehört zur Vertragsfreiheit eines Hoteliers. Beim Thema „Kinderfreies Haus“ gibt es jedoch oftmals Ärger. Dabei erfahren Erwachsenenhôtels immer mehr Zuspruch > ... Spezialisierung ist keineswegs Diskriminierung, sondern letztlich... [weiterlesen](#)


2016-06



Hotels nur für Erwachsene - Anspruchsvolle Zielgruppe: So...

Der Berater ist Experte für die touristische Produktentwicklung, Konzeption und Positionierung. Mit AHGZ-Redakteurin Marina Behre sprach er über die Bedeutung der Kommunikation bei Adults only > ... Wenn ein Hotel sich entschließt, als Adults only zu firmieren, löst das oft nega... [weiterlesen](#)


2016-06



Hotels nur für Erwachsene - Anspruchsvolle Zielgruppe: St...

... u.a. ... „Man darf eine solche Positionierung nicht durch die Hintertüre einführen. Man muss ganz offen, ehrlich und transparent damit umgehen. Die Philosophie klar auf die Website schreiben, den Grund angeben, also dass es sich um ein Haus für Ruhesuchende handelt. Auch die M... [weiterlesen](#)

2016-06



Spielecke kommt an / Familien mit Kindern als Zielgruppe

Strategie; Familien mit Kindern als Zielgruppe - in der Gastronomie kann das prima funktionieren. Vorausgesetzt, einige Punkte werden beachtet > Wiesbaden. Tobende Kinder, Saucenflecken auf dem Tischtuch, umgekippte Gläser - Kinder sind wahrlich nicht bei allen Gastronomen be... [weiterlesen](#)

2016-06

Im Carosello geht's um Italien / Mischkonzept



Authentische Küche und Spezialitäten zum mit nach Hause nehmen, dazu Kultur und eine „Buona Tavola“: In Heidelbergs alter Zigarrenfabrik kommen Freunde italienischer Lebensart auf ihre Kosten > Heidelberg. Trattoria-Flair wie in Italien strahlt der Gastraum des Carosello in He... [weiterlesen](#)

2016-05



Veganes Essen auf Rädern / Streetfood; Christian Kuper

Christian Kuper hat seinen IT-Job an den Nagel gehängt. Stattdessen tourt er nun mit seinem veganen Foodtruck durch Hamburg. Sein Konzept kommt an: Mittlerweile hat er in ein zweites Gefährt investiert > Hamburg. Manchmal liegt in der Krise die Chance. Als die ungeliebte Arbei... [weiterlesen](#)

2016-05



Toben und Wellness ohne Streit / Zielgruppen; Haus Sonnen...

Marc Vollbrachts Haus Sonnenpark ist sowohl ein Familienhotel als auch ein Wellnesshotel. Wie der Hotelier beiden Gruppen von Gästen gerecht wird und was er noch vorhat, verrät er der AHGZ > Willingen. Im Wellness-Bereich ist es erstaunlich ruhig, die Sonne scheint durch große... [weiterlesen](#)

2016-05



Hier gibt's nicht nur Kopfsalat / Trend; Junge Salatbar-K...

Junge Salatbar-Ketten aus Deutschland expandieren mit gesunden, frischen Offerten. Gästewünsche werden aufgegriffen. Auf komplexe Küchentechnik können die Macher dabei locker verzichten > Stuttgart. Die Marché-Restaurants haben es vorgemacht: Sie begeistern seit Jahren Gäste r... [weiterlesen](#)

2016-05



Boeuf trifft Vintage / Brasserie-Konzept; Tim Raue, Münch...

Das neue Colette Tim Raue hat in der Münchener Seniorenresidenz Tertianum seine Premiere gefeiert. Mit französischer Küche steht es sowohl den Bewohnern als auch dem Münchner Publikum offen > ... Die Münchner Brasserie Colette steht als eigenständiges Restaurant mit einem separa... [weiterlesen](#)

2016-01/02



Liegt das Geld auf der Straße - Streetfood

Nachgefragt: Wie kann die stationäre Gastronomie vom kulinarischen Mega-Trend dieser Tage profitieren? > Die Streetfood-Welle rollt und rollt. Mehr und mehr Foodtrucks sind als mobile Kantinen unterwegs, bereichern Wochenmärkte und Stadtfeste und catern inzwischen sogar Firmen... [weiterlesen](#)