

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



TASTE THE FUTURE

Köln,
09.-13.10.2021

Anuga
@home
11.-13.10.2021

#transform

Energiesparwunder
mit langer Nutzungsdauer, mehr 3-Jahre
> Energie- & Schmutz-Ziele > flexibel
> fast opening control > Abgabe Substratfrei



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



TÜV
Alle Minibars
und 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 0,15 kWh / Tag möglich*

*Die vollständigen Klimadaten finden Sie auf Seite 307,
angegebener 2- und 4000 l Getränke bei 2 Topen Minibars



KREUZER

Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie eine Branche:

Branche "Konzepte & Strategien"
2937 Artikel

1 < ... 237 238 **239** 240 241 ... > 245


2016-01/02



Die ganze Wahrheit: Craft Beer

Drei, die es wissen müssen, beantworten die Fragen, die sich jeder Gastronom bereits gestellt hat. Zeit, Taten folgen zu lassen. Oder: Wie können Köche vom Craft Beer-Trend profitieren? > ... „Die dortigen Craft Beer-Brauereien haben in den letzten Jahrzehnten viele Höhen und Ti... [weiterlesen](#)

2016-01/02



Sagen Sie mal, Anja Dolfus... Wie kreiert man Speisen nac...

Anja Dolfus: Bei unserem Beanie zum Beispiel, einem Rostbraten, war zuerst das Gericht da. Da wir dem Braten eine Zwiebelkruste quasi als Mütze aufgesetzt haben, musste ein pfiffiger Modebegriff für eine Kopfbedeckung her. Wir haben uns im Team für Beanie, eine Art Pudelmütze ... [weiterlesen](#)


2016-02



Neues Misch-Konzept 'Foodies' - C. Wöllhaf GastroService ...

Mit dem neuen Misch-Konzept aus Handel und Gastronomie, 'Foodies' setzt C. Wöllhaf GastroService am Stuttgarter Flughafen Airport auf Regionalität, Bio und Frische. Die im Dezember 2015 im Sicherheitsbereich des Terminal 1 eröffnete Einheit mit Blick auf die Start- und Landeba... [weiterlesen](#)

2016-02



Restaurant eatDOORI, Frankfurt/Main

Die Kaiserstraße im Frankfurter Bahnhofsviertel - da trifft Rotlichtmilieu auf allerlei Händler türkischer, nordafrikanischer und arabischer Herkunft und zunehmend auch innovative Gastronomiekonzepte jenseits des Mainstreams. Ein erfolgreicher Neuzugang vom letzten September i... [weiterlesen](#)

2016-02



Konzepte: Hot Spot: Berlin - Brutal lokal!

Noch nicht einmal ein Jahr nach der Eröffnung schmückt das kleine Speiselokal Nobelhart und Schmutzig von Billy Wagner und Küchenchef Micha Schäfer bereits ein Michelin-Stern, sind sie der Shooting-Star der gastronomischen Szene der Hauptstadt. Hier ist alles anders als ander... [weiterlesen](#)

2016-02



Konzepte: Hot Spot: Berlin - Streetfood wird erwachsen

Während Streetfood nach und nach die Republik erobert, werden Berliner Pioniere immer professioneller. Gastronomische Quereinsteiger von einst etablieren sich. Die einen haben das Geschäft mit ihrem Food Truck zu einem Fulltime-Job gemacht und sind auf allen Märkten präsent. A... [weiterlesen](#)

2016-02

Konzepte: Herz & Niere, Rüssel & Schwanz



SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER



Für unsere Vorfahren war es selbstverständlich: Schlachtete man ein Tier, wurden möglichst alle seine Teile irgendwie nutzbringend verwertet. Heute genießen wir bevorzugt Filet, Steaks und Brust, andere Stücke wie Innereien, Euter oder Hirn stoßen höchstens noch unter Kennern ... [weiterlesen](#)

2016-02



Leaders Club International - Goldene Palme für Bun Bao

Verdienter Sieg für einen sympathischen Macher und seine kreative Konzeptidee: Beim jüngsten Award des Leaders Club International am 26. Januar in Genf holte sich Anh Vu Dang mit Bun Bao Finest Asian Burgers die Goldene Palme. Silber ging an das Restaurant Cook'Kareku in Moska... [weiterlesen](#)

2016-02



Special: Bakery Cafés - Gastgeber mit Liebe zum Brot: Bro...

Ein neues Kapitel der Unternehmensgeschichte schlägt das Bäcker-Duo Marcus Fischer und Jürgen Bräuninger in Stein bei Nürnberg auf. Im Brothaus 2.0, so die interne Bezeichnung, stellt das eingespielte Team seit November 2015 Neuerungen und Weiterentwicklungen auch hinsichtlic... [weiterlesen](#)

2016-02



Special: Bakery Cafés - Design: Mit Herz & Seele - Natürl...

An Individualität und Wohlfühlatmosphäre führt heutzutage kein Weg vorbei, wenn es um den Ladenbau in Bakery Cafés und Restaurants geht. Zugleich gilt: Multifunktional einsetzbare Präsentationstheken unterstützen das Daypart-Management bei der Inszenierung des Angebots. Wir ha... [weiterlesen](#)

2016-02



Special: Bakery Cafés - Design: Mit Herz & Seele - Gemütl...

"Bakery Cafés und -Restaurants müssen individuell und dürfen keineswegs austauschbar sein", sagt Leonie Ungerer, Geschäftsführerin, B+P Die Werber. Das Unternehmen mit Sitz in Bad Schönborn und Kompetenzzschwerpunkt im Bäcker-Sektor rückt deshalb bei jedem Projekt die Marke ode... [weiterlesen](#)

2016-02



Special: Bakery Cafés - Design: Mit Herz & Seele - Lokalp...

„Für die Gestaltung von Bakery Cafés und -Restaurants braucht es 'ehrliche' Materialien sowie den Einsatz alter und antiker Artefakte als Dekoration“, sagt Tobias Staack, Leiter Berner Architektur. Das alles mit höchstmöglichem Maß an Individualität. „Angesagt ist Lokalpatri... [weiterlesen](#)