


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 Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Energie > Solarthermie Zellen > Nachbau
 > Luft wärmend > 24h/24h 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 HOTELZIMMERMINI-BAR

TÜV
Alle Minibars und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 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 wärmeisolierte Minibar ist mit 30°C, wärmeisoliert (2- und 40°C) gefertigt für 3 Tage verstellbar

KREUZER
SOLARSTROM




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




RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER

Branche "Konzepte & Strategien"
2937 Artikel


1 < 1 2 3 4 5 ... 243 244 245 > 245

2021-25/26
Frühstück > Trendreport Boxenstopp: Rashcook Table, Frank...




Genussvoll in den Tag starten - das wollen Gäste auch in Corona-Zeiten. Findige Gastronomen bieten daher längst Frühstücksboxen zum Abholen oder als Liefervariante an. Wir zeigen, welche Vielfalt die Angebotsnische bietet > „Wir versuchen das Brunch-Erlebnis aus dem Rashcook T... [weiterlesen](#)

2021-25/26
Frühstück > Rührei ist uns zu umständlich / Interview Son...




Im Kölner Restaurant Neobiota von Sonja Baumann und Erik Scheffler ist das kulinarische Konzept ebenso klar wie ungewöhnlich: morgens Frühstück, abends Sterne-Restaurant. Wobei Frühstück ein dehnbare Begriff ist, denn serviert wird es von 10 bis 15 Uhr. ahgz-Autorin Regina Go... [weiterlesen](#)

2021-23/24
F&B-Konzept: Lockere Vielfalt in der Lounge / Serviced-Ap...




Pizza, Pasta, Asiatisches und Backwaren: Damit will die Serviced-Apartment-Marke Maseven in ihrem Segment Zeichen setzen > Bereits zwei Häuser der Serviced-Apartment- Marke Maseven gibt es im Landkreis München - in Dornach und Trudering (ahgz berichtete). Alle Einheiten verfü... [weiterlesen](#)

2021-06
Vitalküche statt Haute Cuisine / Philipp Troppenhagen, F...




Die Fastenklarin Buchinger Wilhelmi in Überlingen am Bodensee ist keine Einrichtung, in der man einen Spitzenkoch vermuten würde. Doch seit Anfang Februar steht dort Philipp Troppenhagen am Herd, der ehemalige Küchendirektor im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten > ... An sein... [weiterlesen](#)

2021-06
Der Mutmacher von der Schlei / Koseler Hof, Mario Laabs



Total verrückt oder total genial? Mitten in der dritten Corona-Welle übernahm Mario Laabs ein Landgasthaus in Kosel bei Schleswig und eröffnete es im April mit Küchenparty, Talkshow, Menüboxen und einigen hundert Gästen - virtuell im Livestream auf YouTube > ... Das Fienkost... [weiterlesen](#)

2021-06
Sagen Sie mal, Herr Wodrich ... Wie hat Ihr Bowl-Konzept ...



Nick Wodrich ist zusammen mit Maik Rossow Geschäftsführer der Nordic Bowls GmbH in Admannshagen-Bargeshagen, die inzwischen auch das Restaurant Waterkant Kitchen in Börgerende betreibt > Anfang 2019 haben Sie und Ihr Geschäftspartner Maik Rossow sich mit einem Café und einem F... [weiterlesen](#)

2021-05
Neue Konzepte für die Beherbergung: Wohnlich, wandelbar, ...



Beat Kuhn leitet die Geschäfte von SV Hotel. Im Interview spricht er über neue Bedürfnisse von Reisenden, das Konzept Stay Kooook und die Vorzüge von Extended-Stay-Unterkünften > Herr Kuhn, Hoteliers müssen sich aufgrund der Pandemie veränderten Reisebedürfnissen anpassen, sag... [weiterlesen](#)



2021-06 **Brand new Kid in Town / QSR Konzept „We are Pinsa“**

Die Hildesheimer Gastro & Soul Gruppe startet mit dem Premium QSR Konzept „We are Pinsa“. Bis Ende 2021 sind 40 Standorte Geplant > Fabian Ubenauf weiß, wovon er spricht, wenn er das Wort Franchise in den Mund nimmt - der Mann ist einer der renommiertesten Franchise- Manager,... [weiterlesen](#)



2021-06 **Ohne Tasse Dein Kaffee / Mia & Noa**

Coffee to-go ohne jeglichen Kontakt bei Bestellung und Ausgabe - und trotz To-go völlig ohne Müll: Die Marke Mia & Noa vereint die großen Trends der Stunde > Ein abfall- und kontaktfreies Kaffee-Erlebnis bietet das Konzept Mia & Noa. „Damit sind wir die erste Marke, die völlig... [weiterlesen](#)



2021-03 **Frühstück + Brunch: Best Practice - Aufs Brot geschmiert ...**

Mitten in Charlottenburg können Schnitten-Fans direkt am Savignyplatz in Marlene Richters Stullen- Mekka den Klassiker zelebrieren. Seite 2012 zaubert die gebürtige Sachsenerin in ihrem Café „Die Stulle“ immer wieder neue Kreationen rund ums Brot > „Die Stulle“ ist Wohlfühloas... [weiterlesen](#)



2021-03 **Gästemagnet Outdoorküche**

Der Trend „Outdoorküche“ in der Außengastronomie wächst weiter und erreicht eine immer breitere Schicht an Gastronomen, die vor einem Jahr noch gar nicht daran gedacht haben. Immer mehr stellen fest, dass ein attraktiver Außenbereich große Umsätze erwirtschaften kann. Live-Koc... [weiterlesen](#)



2021-01-03 **Ein bewohnbarer Showroom / Laurichhof, Pirna**

Designhotel Laurichhof in Pirna weckt Kaufwünsche > Im Hotel Laurichhof in Pirna stehen Innenarchitektur und Design im Mittelpunkt des Konzepts. Alle 27 Suiten des neuen Hotels sind komplett individuell gestaltet und durchgängig mit Designerstücken ausgestattet. Eine weitere B... [weiterlesen](#)