


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**<sup>®</sup>

**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

Branchen-Beamer



TAFELSTERN  
professional porcelain

**Energiesparwunder**  
mit integriertem Lüftungssystem, 100% 3-Jahres  
 > Inverter > Inverter-Zonen > Nachtlauf  
 > Low speed control > Abfluge-Rohrventilator



**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE**

**NEU**

**ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-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  
 und 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 0,18 kW / Tag möglich\*

\*Die verbrauchten Stromspare (Kühlmittel) max. 30°C, entgegengesetzt (2- und 40°C) 1°C Celsius (mit 3 Typen Hersteller)



**KREUZER**  
HERSTELLER

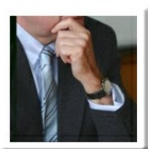
Suche
Branchen
Medien








**Betriebsgastronomie: Von der Kantine zum Restaurant**



Die klassische Betriebskantine legt ihr angestaubtes Image ab und wird zum Restaurant mit Wohlfühlambiente. Es gibt Fragen, mit denen rennt man offene Türen ein. Eine davon ist, ob die Betriebsgastronomie derzeit einen Wandel hin zum Restaurant vollzieht. Wir haben bundesweit bei Caterern, die Kantinen betreuen, nachgefragt - die Antworten fielen einhellig aus. Ja, aus Kantinen werden Betriebsrestaurants; die Unterschiede zur öffentlichen Restauration verschwinden zusehends. Das Speisenangebot wird hochwertiger und anspruchsvoller - und das spiegelt sich auch in der Optik. Offene Sitzbereiche und Rückzugsorte für vertrauliche Gespräche sollen für ein Maximum an Entspannung sorgen, heißt es. Solche Rahmenbedingungen fördern die Kommunikation, den Austausch, den Dialog. Der soziale Charakter der „Betriebsverpflegung“ zeigt sich. Der Arbeitgeber als Gastgeber > Die bekannte Trendforscherin Hanni Rützler schreibt in ihrem „Food Report 2019“ zum Hintergrund dieser Entwicklung: „Wer Mitarbeiter - potenzielle oder bestehende - nachhaltig motivieren und langfristig an sich binden will, muss nicht nur alternative Karrieremodelle, sondern auch ein Arbeitsumfeld anbieten können, das diesen neuen Werten entgegenkommt. Betriebsrestaurants und Corporate Cafés werden damit immer mehr zu wichtigen Bausteinen dieses neuen Arbeitsumfeldes.“ Arbeitgeber entwickelten sich so, im übertragenen wie auch im wortwörtlichen Sinn, zu Gastgebern, formuliert Hanni Rützler. ... „Gestaltung erfordert große Liebe zum Detail“ > „Alles richtig“, bestätigt Meike Dunkel, Marketingleiterin bei Dorfner Catering. Bei alledem, ergänzt sie, dürfe aber die „persönliche Note“ nicht zu kurz kommen. Die Gestaltung der Betriebsrestaurants erfordere eine „große Liebe zum Detail“, meint die Fachfrau - und nennt ein Beispiel: „Wir haben den Trend zum Handlettering aufgegriffen, der auch außerhalb von Kantinen an Bedeutung gewinnt.“ Große Schiefertafeln mit Handlettering informieren über die Speisepläne. Melke Dunkel: „Ob geklebt oder tatsächlich selbst geschrieben - die moderne handschriftliche Optik gibt dem Betriebsrestaurant einen persönlichen Touch.“ ...ff



|         |                       |
|---------|-----------------------|
| Titel   | Küche                 |
| Ausgabe | 2019-09               |
| Seite   | 16-17                 |
| Verlag  | Verlag Chmielorz GmbH |

**Branchen-Links**

[Marketing & Management](#)



**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)

---



**RESCH & FRISCH**  
AM LIEBSTEN IMMER



**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware



**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

Das Service-Plus-Angebot für  
 Hotel, Gastronomie und  
 Pensionen



**TAFELSTERN**  
professional porcelain

Leidenschaft für Tischkultur

**DUNICEL ♥ DUNILIN**



**PALUX**  
Das gute Produkt