



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.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer






TASTE THE FUTURE
 Köln,
 09.-13.10.2021

Anuga
@home
11.-13.10.2021

#transform

Suche
Branchen
Medien

Konzept: Hier geht's ums gute Gespräch / Co-Dining-Restaurant Together



Gastronomin Sarah Hillebrand will im Münchner Co-Dining-Restaurant Together die Menschen zusammenbringen - wenn Corona es wieder zulässt > Sie ist eine klassische Quereinsteigerin: „Ich bin in der elterlichen Backstube aufgewachsen“, berichtet Sarah Hillebrand. Sie studierte Kulturwissenschaften, später lud sie per App zum Sonntagsdinner zu sich nach Hause ein. „Dafür wurde mein Esstisch bald zu klein und ich dachte an eine eigene Location“, so Hillebrand, die im Januar 2020 im Münchner Westend ihr Co-Dining-Restaurant Together startete - j.äh unterbrochen von der Corona-Pandemie. Kommunikation und Gemeinsamkeit liegen der 35-Jährigen am Herzen und bilden den Dreh- und Angelpunkt des Konzepts, das unter anderem für den Münchner Gründerpreis nominiert wurde. „Single-Haushalte, Berufstätige und Reisende verlagern die kulinarische Versorgung zunehmend in die Gastronomie. Bei mir finden alle einen Platz am Gesellschaftstisch“, so Hillebrand. „Willkommen sind alle!“ Insgesamt gibt es 40 Sitzplätze an fünf Tischen, neun davon an einem Dreieckstisch. In einem Separee finden zwölf Personen Platz: „Unter normalen Umständen ein idealer Ort für Meetings oder Geburtstage“, so die Quereinsteigerin. ... ff

AHGZ

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Titel AHGZ

Ausgabe 2021-13/14

Seite 12

Verlag Matthaes Verlag GmbH

Branchen-Links

[Konzepte & Strategien](#)

AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Dank der Kooperation mit dem Matthaes Verlag, Stuttgart, können Sie im dortigen DFV-Archiv diese oder weitere Informationen recherchieren. Falls Sie konkret den obigen Artikel suchen, sollten Sie im obigen Auszug vorab eine kurze Passage kopieren, die Sie im Verlags-Archiv direkt als Suchkriterium verwenden können. Das Archiv-Angebot ist ein ausschließlicher Service des Verlages.

[zum AHGZ - Testabo](#)

[Zum Verlags-Archiv](#)

Energiesparwunder
 mit langer Nutzungsdauer, meist 3-4 Jahre
 > Energie- & Schmelz-Zeit > flexibel
 > fast opening control > Abfrage-Sensitivität

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
 H x B x T 220 x 450 x 45 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm

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 0,15 kWh / Tag möglich*

*Die vollständigen Stromspareigenschaften sind auf S. 207, ergänzender D- und A44-F-Getränke Nr. 2, Typen-Verzeichnis

KREUZER



seit 1876
 Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



gastro work & funwear
 Gastro Work- and Funwear von Chef Collection



AM LIEBSTEN IMMER
 Genuss wie frisch aus der Backstube – am liebsten immer mit Resch&Frisch!

DUNICEL ♥ DUNILIN

